Oli extravergini, Calabria presenta risoluzione contro modifica parametri

La Calabria guida la battaglia contro la modifica dei parametri dell'olio extra di oliva, a difesa delle produzioni di qualità italiane.

Nel corso dei lavori della commissione Politiche agricole della Conferenza Stato-Regioni, l'assessore regionale all'agricoltura, **Gianluca Gallo**, ha presentato il testo di una risoluzione, condivisa dalle altre regioni italiane, da indirizzare al ministro all'Agricoltura, **Stefano Patuanelli**, per impegnare il Governo a stoppare l'iniziativa del Consiglio oleico internazionale, in queste settimane impegnato a rivedere i criteri di classificazione degli oli extravergini.

«REGIONI SUD IN PRIMA FILA»

«In particolare – afferma Gallo –, le Regioni del Sud devono essere in prima fila per tutelare e diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva e supportare la crescita costante della filiera dell'olio. Per questo siamo assolutamente contrari all'ipotesi di ridurre i parametri di acidità e di altre caratteristiche chimiche dei nostri olio evo, dato che così verrebbero sminuiti e mortificati sia il patrimonio inestimabile di biodiversità rappresentato dalla nostra olivicoltura, sia la qualità e le proprietà organolettiche, benefiche per la salute, dei nostri oli».

L’assessore spiega che si tratta di «punti di vista rappresentati nei giorni scorsi anche dalle organizzazioni di categoria agricole, Confagricoltura in testa, posti ora a base della richiesta da sottoporre all’Esecutivo, in cui tra l’altro si specifica anche come l’eventuale introduzione dei nuovi requisiti causerebbe gravi danni all’intero comparto italiano, produttore di oli evo di alta qualità ma con condizioni di acidità non certo favorevoli a causa del clima, tendente a una certa umidità, soprattutto nel Meridione. L’umidità – specifica – è, infatti, causa di patologie fungine tipiche dell’olivo che comportano qualche decimale di acidità in più, senza però alterare le caratteristiche qualitative degli oli. Situazione diversa, ad esempio, in Spagna e Tunisia, dove il clima favorisce le basse acidità, ma non certo le caratteristiche organolettiche degli oli ottenuti».

«Se si volesse valorizzare la qualità degli oli evo – rimarca inoltre Gallo – bisognerebbe vagliare altri principi, come, ad esempio, l’acido oleico, che distingue concretamente gli oli di oliva dalla maggior parte degli oli di semi e valorizzare la pratica del panel test, vero elemento identificativo di un olio evo di alta qualità».

«PRIVILEGIARE MADE IN ITALY»

Al contrario, perseguire l’ipotesi di riduzione dei parametri, sia fisici sia chimici, «significherebbe – sottolinea l’assessore regionale all’Agricoltura – punire e penalizzare gli oli evo italiani ed escluderli dalla gamma degli extra vergini oli con caratteristiche organolettiche ottime per privilegiare quelli invece sensorialmente discutibili, così vanificando il lavoro degli ultimi anni, nei quali l’olio evo italiano ha assunto valori economici ben superiori alle medie internazionali, seguendo un percorso che andrebbe sostenuto privilegiando il made in Italy».

«L’ormai accertata minor qualità degli oli stranieri, che peraltro hanno invaso il nostro mercato, e l’aumento

esponenziale di frodi nel settore, dovrebbero indurre – conclude Gallo – a più incisive azioni di tutela non solo della fiducia dei consumatori, ma anche dell’economia e dei livelli occupazionali italiani».