

# OLIO DOP, PERCHE' GLI EXTRAVERGINI NON SONO TUTTI UGUALI

di **Camillo D'Amico\***

*\*Esperto ed analista del settore*

Alcuni consumatori credono che gli oli siano tutti uguali o che sia la marca a fare la differenza. In realtà l'olio non è un puro prodotto industriale ma un prodotto agricolo caratterizzato fortemente nel colore, nel sapore, nell'aroma, dal territorio geografico di provenienza. Come avviene per il vino, la cultivar, il terreno, il clima, l'annata, i tempi ed i metodi di raccolta e altre condizioni determinano caratteristiche, sapori e profumi diversi.

La Denominazione di Origine Protetta DOP è marchio collettivo introdotto dal Regolamento Ce n.2081/92 per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari originari di un determinato territorio. Nel caso della DOP, tutto il processo produttivo, dalla materia prima alla trasformazione, fino al confezionamento, deve essere realizzato all'interno di un'area geografica delimitata.

In questo modo il consumatore non si trova davanti un olio anonimo, o un olio la cui una garanzia sia solamente la marca del produttore, ma può avere certezze riguardo le varietà impiegate, la qualità delle stesse, le modalità di coltivazione, le tecniche di raccolta, la molitura.

Gli elementi distintivi degli oli variano al variare del territorio: il colore, dal giallo paglierino al verde; il sapore, che richiama, oltre al gusto dell'oliva fresca, anche quello della frutta o della verdura, l'aroma intenso o lieve.

Olio-Extra-Vergine.it permette di consultare uno dei Disciplinari DOP presenti nel territorio italiano. In questo modo ci si rende conto delle regole che i produttori devono osservare e che costituiscono garanzia per il consumatore.

**Olio di oliva DOP e olio Igp** - La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è quel marchio che impone le norme più rigide in assoluto, un marchio di qualità che viene attribuito al prodotto agroalimentare (vini e bevande alcoliche esclusi), le cui caratteristiche qualitative dipendono esclusivamente dal territorio in cui viene prodotto. Un marchio di garanzia che più di tutti tutela il consumatore

La DOP nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea. Un prodotto certificato DOP gode di tutela e protezione dalle contraffazioni su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Olio extravergine DOP

Il marchio DOP si applica a produzioni dove l'intero ciclo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito, viene svolto all'interno di un'area geografica ben delimitata, e quindi, non è riproducibile al di fuori della stessa. Di assoluta importanza è l'ambiente geografico di produzione che deve comprendere sia fattori naturali che umani (come tecniche di produzione e trasformazione), con i quali si ottiene un prodotto unico e inimitabile.

Per poter ricevere un il marchio DOP devono sussistere due condizioni irrinunciabili, specificate dall'articolo 2 del regolamento CEE 2081/92:

1 - **Le particolari qualità e caratteristiche** del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine.

Per "ambiente geografico" la legge intende non solo i fattori naturali ma anche quelli umani, quindi le conoscenze e le tecniche locali. Un esempio famoso è la Mozzarella di Bufala Campana, dove gli strumenti utilizzati, l'abilità e l'esperienza dell'operatore, i tempi, le modalità operative, hanno potuto creare un prodotto davvero unico.

2 - **La produzione delle materie prime** e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome.

In altre parole: un olio di oliva DOP deve essere fatto con olive prodotte e trasformate nella zona riconosciuta DOP.

La caratteristica più importante che colma una lacuna della legislazione italiana la quale non impone di indicare la provenienza degli ingredienti del prodotto, è data dalla "tracciabilità" di un prodotto DOP, ovvero una garanzia che attesta il luogo di provenienza e di trasformazione delle materie prime.

L'olivicoltore la cui azienda si trova in un territorio che ha ottenuto il riconoscimento DOP e che intende commercializzare la propria produzione di olio con tale marchio, deve attenersi ad uno specifico disciplinare di produzione e sottostare al controllo di un Ente di Certificazione indipendente e appositamente incaricato e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il disciplinare di produzione contiene tutte le norme di coltivazione dell'oliveto, dalla raccolta al confezionamento dell'olio (o altro prodotto) che devono essere rigorosamente rispettate per ottenere il marchio olio DOP

Ottenuta la denominazione essa è periodicamente soggetta a diversi controlli di conformità al disciplinare di produzione da parte dell'Ente di certificazione. Il Consorzio di tutela che vigila sulla commercializzazione di prodotti tutelati dalla denominazione di origine protetta.

**Olio extravergine IGP-** L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è quel marchio di qualità che viene assegnato ai prodotti agricoli o alimentari dove una sola fase del processo produttivo ha un legame con la zona geografica di riferimento.

La sostanziale differenza tra Dop e Igp é che solo una fase del processo di produzione è necessaria per ottenere la denominazione IGP, mentre per la DOP sia il territorio che tutto il processo produttivo sono due legati e condizioni irrinunciabili.

Come per il marchio Dop, anche i produttori IGP devono attenersi alle rigide regole il cui rispetto è garantito da un organismo indipendente di controllo.

**Made in Italy: è lotta alle contraffazioni Dop** - Il ministro italiano dell'agricoltura Luca Zaia ha lanciato a New York una nuova ed aggressiva crociata contro le contraffazioni alimentari, soprattutto Dop, che continuano a danneggiare, e danneggiano sempre più, i prodotti *made in Italy*, dai vini ai formaggi, passando per l'olio d'oliva. Presentando alla stampa di New York l'iniziativa, Zaia ha spiegato che il governo italiano "è arrabbiato perchè su 10 prodotti made in Italy dichiarati, nove non hanno nulla a che vedere con l'Italia". Il ministro, che a New York ha visto anche il segretario generale delle

Nazioni Unite Ban Ki-moon, ha ricordato che l'export alimentare italiano, pari a 24 miliardi di euro, continua a crescere in questo momento di crisi, nonostante le molte difficoltà. Secondo Zaia il danno delle contraffazioni, spesso attraverso prodotti cosiddetti *'italian sounding'*, cioè dalla denominazione falsamente italiana, non è solo economico anche se lo stima a ben 200 miliardi di euro. C'è anche un problema di salute perchè troppo spesso "chi pensa di mangiare italiano non mangia sano". La battaglia contro le contraffazioni alimentari si articola su due assi: quello degli accordi internazionali per la tutela delle denominazioni garantite, che devono essere accompagnati da una serie di iniziative per educare ed informare il consumatore.

**Italia leader Ue per prodotti Dop e Igp** - Italiani popolo di santi, poeti, navigatori e... produttori di alimenti a denominazione d'origine. Secondo i dati dell'osservatorio socio-economico della Fondazione Qualivita che ha presentato l'Atlante Qualivita, la pubblicazione che raccoglie tutti i prodotti certificati, l'Italia è leader europeo per numero di prodotti Dop, Igp e Stg con 175 denominazioni, il 13% in più rispetto a due anni fa, davanti a Francia (160) e Spagna (121). Numeri che non sempre indicano successo, secondo l'osservatorio che lancia un monito: il 90% del fatturato e il 93% della produzione del comparto finisce ai primi 15 prodotti Dop e Igp. I restanti 160 prodotti raccolgono solo le briciole di un settore che fattura più di 5,5 miliardi di euro all'anno alla produzione e 10 miliardi di euro al consumo, e che finora non ha conosciuto battute d'arresto, anzi ha consolidato l'effetto 'trainò all'estero per l'intero made in Italy alimentare. Al primo posto delle regioni italiane con maggiori produzioni certificate, c'è l'Emilia Romagna, seguita dalla Lombardia. Quanto alle province, l'effetto-mela non riesce a spodestare la città di Parma, vero e proprio eden delle produzioni certificate, anche se al secondo posto si piazza la patria del frutto proibito, Bolzano, davanti a Udine e Trento. Tra i casi di successo non c'è solo il Nord. Anche il Sud Italia, nell'Atlante ha una bella storia da raccontare: quella dell'Oliva Bella della Daunia Dop, di provenienza pugliese, che ha esportato nel 2007 ben l'80% del totale della produzione certificata con un incremento del 90% dei quantitativi esportati rispetto all'anno precedente. Per la prima volta, l'Atlante Qualivita, "strumento di divulgazione scientifica del settore agroalimentare", secondo i suoi curatori, quest'anno andrà in libreria come capostipite di una nuova collana di pubblicazioni targate Qualivita.