



# UNASCO

 SCaRL

AOP • Associazione Organizzazioni Produttori Olivicoli

UNASCO SCaRL • Società Consortile a Responsabilità Limitata  
00198 Roma - Via Tevere, 20 - Tel. 06.8558609 - 8558692 - Fax 06.8414404 - P.Iva 02141731006  
segreteria@unasco.it - www.unasco.it

**comunicato stampa del 21 novembre 2011**

## **UNASCO ALL' ALFREDO OF ROME DI NEW YORK PER PROMUOVERE LA QUALITA' DELL'OLIO DI OLIVA ITALIANO DOP E IGP**

**New York** - Unasco all'**Alfredo of Roma di Ney York** con l'obiettivo di promuovere l'olio extravergine di oliva di qualità negli Stati Uniti, con particolare riferimento ai sistemi di produzione Dop e Igp. Gli Usa rappresentano un mercato che importa dall'Italia prodotti alimentari per 2,8 miliardi di dollari l'anno, di cui 1,25 miliardi di dollari in vino e il resto nei prodotti della tradizione, quali pasta, olio, prodotti trasformati e formaggi. Quest'anno, il progetto promosso dalla Unasco, in concerto con il ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e con la Camera di Commercio italo-americana di New York, è finalizzato a sviluppare e rafforzare le conoscenze sugli effetti benefici del consumo dell'olio extravergine di oliva nell'alimentazione quotidiana. La delegazione italiana era guidata dal coordinatore della Unasco, **Valerio Cappio**, insieme al consigliere del Cda, **Camillo D'Amico** e al capo panel **Antonio G. Lauro**, che ha presenziato ad una serie di incontri e degustazioni e seminari in cui l'Unasco ha ribadito l'importanza quotidiana dell'olio extravergine d'oliva.

Centrale l'intervento di **Valerio Cappio**: "Per proteggere la tipicità - ha detto il coordinatore della Unasco - di alcuni prodotti alimentari, l'Unione europea ha varato una precisa normativa stabilendo due livelli di riconoscimento: Dop e Igp. Il marchio Dop viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. Il marchio Igp, invece, viene attribuito a quegli alimenti per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata". Una filiera, quella Dop e Igp, in crescente crescita: "Nel 2005 il comparto comprendeva 32 oli attivi, 17,4 mila agricoltori, con 78,1 mila ettari investiti a olivo da olio e 1,6 mila trasformatori. Nel 2010 i 40 oli di qualità sono tutti attivi, gli olivicoltori sono saliti a 19,9 mila (+2,5 mila produttori, pari a +14,6%), la superficie olivicola ha raggiunto 98,1 mila ettari (+20 mila ettari, pari a +25,6%) mentre i trasformatori permangono pressoché stabili intorno a 1,6 mila unità e dispongono di 2,5 mila impianti di trasformazione".

Il consigliere **Camillo D'Amico**, dopo aver ricordato che aderiscono alla Unasco circa 190 mila associati, presenti in tutto il territorio nazionale e con una produzione media pari a 900 mila quintali di olio di pressione, ha ricordato come la stessa Unasco operi nell'ambito dei regolamenti Cee n. 2261/84 e 1360/78 e del regolamento Ce n. 1334/02, che assegnano alle Associazioni e/o Organizzazioni dei produttori e alle relative Unioni il compito di adattare la produzione alle esigenze del mercato, con iniziative di concentrazione dell'offerta e di commercializzazione. "In questo, il Sistema Unasco è una rete multicentrica costituita dalla partnership fra le Organizzazioni di Produttori (OP) olivicoli che hanno creato il Consorzio nazionale Unasco Scarl per la commercializzazione della produzione delle aziende agricole socie. Utilizza un Sistema integrato di rintracciabilità-qualità per gestire tutte le fasi della filiera".