

La Rassegna dell'agroalimentare di qualità fino a domani a Veronafiere

TERZO GIORNO DI AFFARI A SOL&AGRIFOOD

ETICHETTA NARRANTE ARMA VINCENTE PER IL MADE IN ITALY DI QUALITÀ

Le etichette con le informazioni di legge non quantificano la qualità dei prodotti agroalimentari. Gli operatori chiedono un'etichetta parlante, che dia informazioni sul produttore, il territorio di provenienza, la materia prima, diventando anche strumento per contrastare le frodi e tutelare il consumatore.

Verona, 12 aprile 2016 – Un'alleanza fra produttori agroalimentari e consumatori che tuteli entrambi dalle frodi e dalle sofisticazioni parte da una conoscenza della qualità intrinseca, espressione di un sistema di produzione, del territorio e delle sue materie prime. Lo sanno bene gli olivicoltori di Sol&Agrifood, la Rassegna dell'agroalimentare di qualità in corso a Verona in contemporanea con Vinitaly ed Enolitech (www.solagrifood.com), spesso costretti a subire la cattiva pubblicità derivante dalla scoperta di oli extravergine di oliva solo in etichetta.

Se ne è parlato oggi durante il convegno "Leggere l'olio extravergine di qualità: quali informazioni per tutelare consumatori e produttori", organizzato da Veronafiere in collaborazione con la Guida agli extravergini di Slow Food Editore.

*«Abbiamo 405 tipi di cultivar di olivo in Italia, che è ciò che ci permette di avere oli eccezionali. Per questo – ha detto il comandante Regionale per la Toscana del Corpo Forestale dello Stato **Giuseppe Vadalà** – è importante difendere la qualità. Lo strumento è un'etichetta che dichiari l'origine della materia prima agroalimentare, punto di forza del made in Italy».*

In Italia, però, ha fatto notare Vadalà, ci sono tre settori che non sono ancora normati rispetto all'origine: la pasta, gli insaccati e i prodotti lattiero-caseari tranne quelli freschi e DOP. *«Per questo – ha proseguito – è necessario che il Corpo Forestale aumenti i controlli e la capacità di assicurare il prodotto. Dobbiamo partire dall'etichetta come segnale-spia per le inchieste sull'olio extravergine, perché è il punto nodale che ci permette di vedere da dove viene il prodotto».*

La cronaca italiana e internazionale ha dimostrato negli scorsi mesi che la filiera dell'olio è appetibile per le frodi, e i produttori italiani di oli territoriali e di qualità devono difendersi non solo dalla contraffazione ma anche dalla confusione che gli scandali creano. *«Serve un'etichetta narrante e comprensibile, dove il produttore possa raccontare al consumatore cosa c'è dietro il prodotto – ha detto il presidente di Slow Food **Gaetano Pascale** –, mentre ad esempio ora la provenienza comunale non può essere indicata perché configge con le denominazioni di origine e nemmeno si può scrivere che l'olio extravergine di oliva fa bene o se le olive sono tutte dello stesso produttore o se vengono comprate altrove. Per contro, sono incomprensibili le indicazioni obbligatorie».*

*«Le pene per i contraffattori in Italia sono limitate, mentre il margine di guadagno è molto molto alto – ha detto **Giancarlo Caselli**, il magistrato che presiede l'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare istituito dal Ministero della giustizia – e le carenze della legge potrebbero avere effetto criminogeno». Per il magistrato bisogna innovare e la palla per la riforma è in mano alla politica».*

ministro della giustizia Andrea Orlando ha manifestato infatti l'intenzione di andare avanti velocemente con la riforma delle leggi sui reati agroalimentari. «L'obiettivo ultimo nella riforma – ha concluso Caselli – deve essere l'etichetta narrante, che deve accompagnare il consumatore dal campo allo scaffale».

Foto1 [panoramica Sol&Agrifood oli extravergine](#)

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 - 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Web: www.vinitaly.com | www.solagrifood.com | www.enolitech.it

Twitter: @pressVRfiere