

L'INTERVISTA

Il ministro Zaia «Nuove regole per la qualità»

di CINZIA TRALICCI

Ministro Zaia, l'entrata in vigore dell'obbligo dell'etichetta sulla provenienza delle olive quali effetti immediati avrà sui consumatori, gli olivicoltori e i produttori italiani?

«La data del primo luglio 2009 segna una svolta storica non soltanto per il mondo dell'olivicultura italiana, ma, in prospettiva, per l'intero agroalimentare. Con l'entrata in vigore, proprio il 1° luglio, del nuovo regolamento comunitario, i consumatori, leggendo l'etichetta, avranno la certezza che l'olio vergine ed extravergine da acquistare è prodotto con olive provenienti da un determinato Paese. Potranno leggere la dicitura «Italia» oppure «olio italiano» o, ancora, «prodotto con olive italiane», e così via.

E nel caso di olio proveniente da più Paesi?

«Anche nel caso di miscele, occorrerà indicare i Paesi, sia comunitari che extracomunitari, da cui vengono le olive. Questo risultato è stato possibile grazie alla tenacia con cui l'Italia ha condotto la trattativa in sede Ue. Una tenacia nata anche dalla consapevolezza che un provvedimento come questo colma finalmente un vuoto di cultura civica, tanto più profondo nel nostro Paese che è un vero tempio dell'agroalimentare di qualità e del saper mangiare: consentire che i cittadini facciano scelte consapevoli sul cibo è infatti una questione culturale prima che legislativa. Inoltre, la certezza dell'ori-

gine avvantaggia i nostri olivicoltori e produttori, poiché d'ora in poi potremo dire: "Ecco, questa è la nostra agricoltura, questo è un prodotto delle nostre aziende, che sono garanzia di sicurezza e qualità". La cura che i nostri agricoltori e produttori mettono nel coltivare le olive e nel produrre l'olio avrà finalmente il giusto riconoscimento».

Olio e vino sono i prodotti del Made in Italy maggiormente contraffatti. Il nuovo regolamento agisce anche in questa direzione?

«Certamente la trasparenza dell'informazione in etichetta facilita le attività di controllo e sanzione dei criminali dell'agroalimentare.

→ segue alle pagine interne

Questo regolamento permette ad ogni Stato membro di scegliere quale regime di riconoscimento adottare per le nuove etichette. Posso anticipare che l'Italia è orientata verso una semplificazione delle procedure, attraverso il sistema telematico Sian, che andrà a tutto vantaggio degli olivicoltori e delle imprese. Per rendere ancora più certo il rispetto delle norme sull'etichettatura, è prevista l'attivazione di un registro, sempre tramite il Sian, sul quale verranno annotate tutte le produzioni, le lavorazioni e le movimentazioni degli oli.

E i controlli?

«Verranno affidati al Ministero, attraverso l'Istituto per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari. Tra l'altro, la nuova norma è "pioniera", in fatto di etichettatura trasparente. Vorrei estenderla a tutti i prodotti alimentari: è infatti attualmente all'esame del Parlamento il Ddl sulla competitività del settore agroalimentare che comprende anche misure sull'obbligatorietà dell'indicazione di origine in etichetta.

Il nostro Paese ha una tradizione millenaria nell'olivicultura. Siamo grandi

produttori di olio eppure ne importiamo grosse quantità. Come mai?

«Siamo anche grandissimi consumatori di olio d'oliva. Con un valore di oltre 1,2 miliardi di euro, l'Italia è il secondo Paese esportatore al mondo, oltre che il secondo produttore, dopo la Spagna, con una media di oltre 600 mila tonnellate di olio. Tra l'altro, pur essendo al primo posto fra gli importatori, negli ultimi anni il deficit della bilancia commerciale si è notevolmente ridotto ed è il più basso mai registrato dal 2001. Secondo l'Istat, nel 2008 l'import di olio in volume è diminuito del 6%, mentre l'export ha tenuto, registrando un più 1%. Non va dimenticato che quello che esportiamo è principalmente olio di alta qualità. Detto questo, non si può nascondere che il settore olivicolo stia attraversando un momento di crisi, frutto di 15 anni di disattenzione. Come dimostrano i dati, il nostro olio ha tutte le carte in regola per tornare ad essere competitivo. Un ottimo punto di partenza è proprio il regolamento sull'etichettatura, ma non basta: bisogna ripensare tutta l'idea di filiera dalla produzione all'esportazione, alla gestione finanziaria del mercato, come hanno fatto gli spagnoli. La nostra filiera ha bisogno di un progetto che le permetta di competere e vincere. Il prodotto c'è; il resto ha bisogno di una ristrutturazione complessiva che deve partire da un numero: il 4. Alcuni studi dimostrano infatti che soltanto il 4% del consumo mondiale di grassi è costituito da olio di oliva. Gli spazi di mercato verso cui guardare sono sconfinati.

Onorevole Zaia, una celebre battuta di Totò in "Misericordia e Nobiltà" dice: «al Nord si fa tutto con il burro mentre al Sud si fa tutto con l'olio». Lei che è un uomo del Nord quale condimento preferisce. Il burro o l'olio?

«Aveva ragione Totò. In ogni territorio si preferisce un condimento piuttosto che l'altro in base alle ricette e ai piatti tradizionali di quel luogo. Per un buon risotto con il radicchio trevigiano, meglio il burro. Ed è sbagliato demonizzare questo prodotto, come lo è sceglierne uno di scarsa qualità. In un buon sugo di pomodori san Marzano ci va invece un olio extravergine di oliva, che è bene degustare anche a crudo, quando rende tutto il suo sapore naturale e permette di distinguere per ogni piatto il tipo adatto: un olio più sapido e fruttato per insaporire le insalate o uno più dolce e neutro per il pesce e i cibi di sapore delicato. Personalmente, non ho preferenze che non siano dettate dalla passione per il mangiare bene e per i cibi di qualità».