



[Comunicato stampa 28 maggio 2024]

Qualivita: “DOP IGP unico contrasto all’iberizzazione dell’olivicoltura italiana”

A Siena tavola rotonda con Origin Italia e Consorzi di tutela per un intervento urgente a sostegno della crescita del settore delle Indicazioni Geografiche

Solo il 5% della produzione olivicola nazionale può dirsi veramente italiana, in quanto proviene da un areale di produzione DOP IGP. Questa è l’unica certezza che oggi abbiamo nel mondo dell’olio extravergine d’oliva, sempre più oppresso da contraffazioni e imitazioni, oltre che schiacciato da quella che si può definire una vera e propria **“iberizzazione”** del prodotto.

È questo il messaggio che parte dalla tavola rotonda organizzata a Siena, in occasione dei lavori del **COI** (Consiglio Olivicolo Internazionale), da **Fondazione Qualivita** in collaborazione con **Origin Italia**, l’Associazione italiana dei Consorzi di tutela, sul tema delle **DOP IGP** nel settore dell’olivicoltura.



Forte il richiamo a fare di più e prima possibile per salvaguardare una **peculiarità italiana**, come quella dell’olio extravergine di qualità, che rischia di soccombere al modello super intensivo e monovarietale della Spagna che con 1.078 milioni di tonnellate di olio prodotto nel 2023, è la maggiore produttrice al mondo.

A fare emergere le istanze del mondo produttivo sono stati proprio i rappresentanti dei Consorzi di tutela che hanno messo sul tavolo, all’attenzione dei decisori politici, i nodi – dal **mercato**, **alla contraffazione** fino alle **emergenze climatiche** e **fitosanitarie** – che affliggono questo settore rimasto ormai la cenerentola delle Indicazioni Geografiche italiane ed europee.

“DOP IGP non sono solo un marchio, come molti operatori credono o fanno credere. Dietro a questo c’è molto di più, a partire dalla scelta – spesso il recupero – di cultivar locali, coltivate con un modello



di impianto studiato per la pianta e una precisa fase e tempistica di trasformazione; DOP IGP è anche sinonimo di rispetto e tutela per il paesaggio e rappresenta una remunerazione equa e giusta per gli olivicoltori” – ha sottolineato nel suo intervento il Direttore di Fondazione Qualivita, **Mauro Rosati**. “Certo fare il super intensivo come in Spagna crea molto più valore all’imprenditore industriale, ma come Sistema Italia così perdiamo tutto il resto, che vale molto di più del fatturato di una singola grande azienda: questo è ciò che rappresenta il modello dei Consorzi di tutela e delle imprese associate, che fino a oggi, come ribadito agli Stati Generali di Siena, è stato l’unico vero freno all’ibericizzazione del nostro sistema produttivo olivicolo”.

Al tavolo di confronto hanno preso parte, come detto, alcuni dei più rappresentativi Consorzi di tutela del settore, a partire da quello dell’**Olio IGP Toscano** che con il suo presidente, **Fabrizio Filippi**, ha sottolineato come l’incremento dei controlli dell’ICQRF, grazie alla cabina di regia del Masaf e alla sua maggiore collaborazione con i Consorzi di tutela, abbiano alzato il livello di attenzione da parte della GDO, soprattutto nella comunicazione cosiddetta “below the line”, quindi con evocazioni dei territori di origine, ma senza la presenza di una IG.

“Siamo impegnati a fianco dei Consorzi di Tutela” – ha rimarcato a tal proposito **Francesco Soro, AD dell’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato** – “per difendere i territori e il lavoro dei produttori attraverso i nostri sistemi anticontraffazione; come succede già per il vino, infatti, anche l’olio può tutelarsi meglio con i nuovi sistemi che come Istituto mettiamo a disposizione per l’agricoltura italiana”.

“Ci aiutino in questo processo di formazione del consumatore e di valorizzazione dell’identificazione dei prodotti DOP IGP anche la ristorazione e la Grande Distribuzione Organizzata”, ha detto **Mario Taurasi, Presidente del Consorzio di tutela Sicilia IGP**. “Gli oli IG rappresentano un elemento fondamentale per la tutela della biodiversità olivicola nazionale e al contempo per la loro sostenibilità ambientale, sociale ed economica” è il messaggio di **Giorgio Lazzeretti, Direttore del Consorzio di Tutela Riviera Ligure DOP**. “E per combattere il cambiamento climatico, quindi difendere le produzioni DOP IGP italiane che non possono delocalizzare le produzioni, visti i problemi produttivi delle ultime campagne olivicole, occorre puntare sempre di più su innovazione di processo e ricerca”, è quanto ha invece sottolineato **Maria Viola Bonafini del Consorzio Olio Garda DOP**.

Sono **50 le DOP IGP dell’olio extravergine d’oliva in Italia**, numeri da primato europeo. Dai terrazzamenti liguri alle colline ombre o toscane, dalle piane pugliesi alle valli siciliane, dalle pendici dei monti abruzzesi ai laghi lombardi, l’extravergine d’oliva italiano si esprime con **oltre 500 varietà di olive**. I **24 Consorzi di tutela** riconosciuti dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste coordinano il lavoro di circa **23.500 operatori** impiegati nel settore. Tuttavia, come detto, la produzione certificata DOP IGP equivale oggi al 5% della produzione totale nazionale, con un grande potenziale di crescita che potrebbe rappresentare il fattore chiave per il rilancio di una vera filiera italiana e la lotta all’ibericizzazione.

Area Comunicazione Fondazione Qualivita

E. comunicazione@qualivita.it - T. 05771503049