



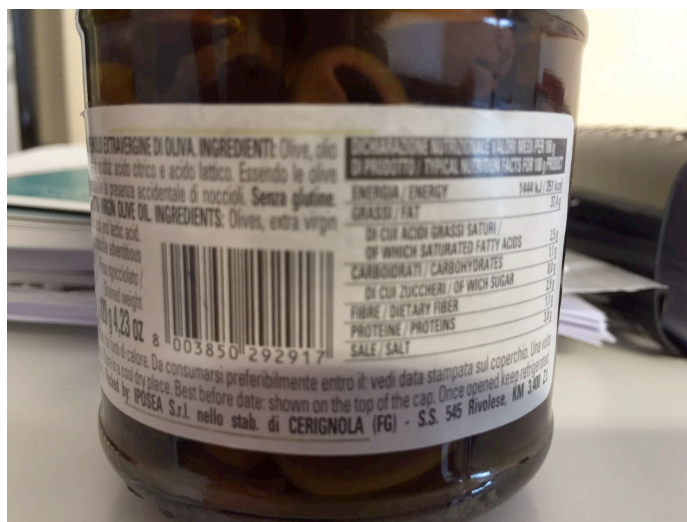
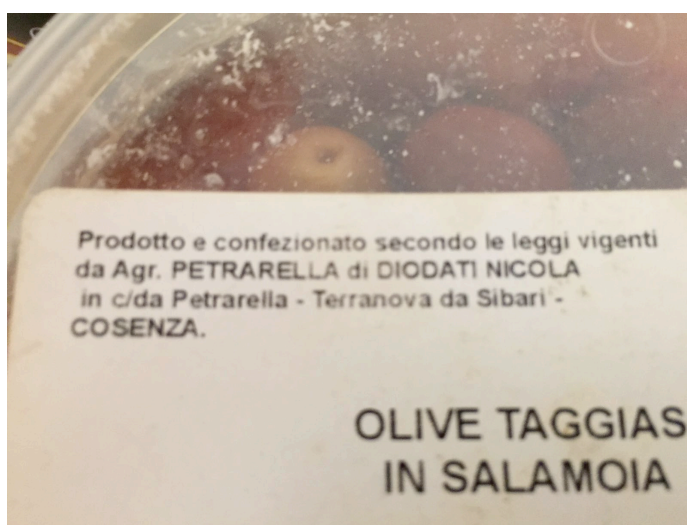
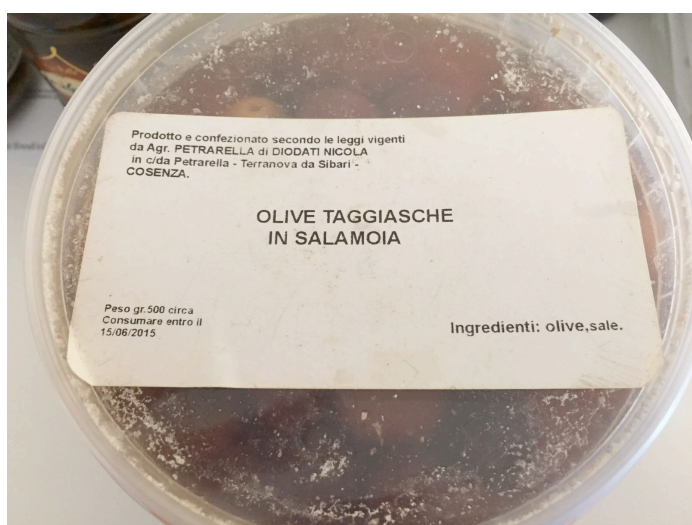
Sede Provinciale:

IMPERIA – Via T. Schiva, 48 – Tel.0183 291801 – Fax 0183 290304

C.F. 80011740083

Quello che gli olivicoltori devono sapere a proposito della DOP dell'oliva taggiasca

Partiamo da un dato certo e incontrovertibile: sul mercato nazionale ed estero ormai girano, da qualche anno, a prezzi stracciati, vasetti di olive marchiate come taggiasche che sono confezionate in Puglia, in Calabria, in Toscana e persino in Lombardia. Di seguito riportiamo solo alcuni esempi.





Sede Provinciale:

IMPERIA – Via T. Schiva, 48 – Tel.0183 291801 – Fax 0183 290304

C.F. 80011740083

Visto l'interesse che la taggiasca in salamoia sta incontrando sul mercato, anche grazie alla pubblicità fatta da chef, giornalisti e cineasti a livello mondiale, è fin troppo scontato ipotizzare che, nei prossimi anni, ci sarà un forte incremento della produzione di olive taggiasche al di fuori dal nostro territorio, con una conseguente crescita della concorrenza sui prezzi, ovviamente al ribasso. Si verificheranno altresì commercializzazioni di olive marchiate come taggiasche senza che le olive all'interno del barattolo siano effettivamente taggiasche.

Il risultato sarà che un prodotto della nostra tradizione secolare, frutto di anni di lavoro e fatica fatta dagli olivicoltori e dagli operatori locali, rischierà seriamente di essere rapinato commercialmente e depauperato nel suo valore da imprese commerciali senza scrupoli.

Per impedire ciò riteniamo, e lo ribadiamo con forza, che non sia più prorogabile il riconoscimento, da parte del Ministero delle Politiche Agricole Italiano e dell'Unione Europea, della DOP dell'oliva taggiasca in modo che nessuno possa più, scorrettamente, portarsi via l'anguilla dopo che noi con tanta fatica abbiamo sollevato lo scoglio.

Ci vuole dunque la DOP dell'oliva taggiasca. Ma come ottenerla?

Cosa prevede la normativa sulle denominazioni d'origine?

La D.O.P. è una registrazione sull'origine del prodotto che viene istruita dal Ministero delle Politiche Agricole e rilasciata dalla Unione Europea.

L'art. 6 comma 2 del Reg. 1151/2011 dell'Unione Europea, che disciplina il riconoscimento delle D.O.P., prevede che:

“Un nome non può essere registrato come denominazione di origine o indicazione geografica qualora sia in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale e possa indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto”.

Questa norma ci ha impedito sino ad oggi di ottenere il riconoscimento della DOP dell'oliva taggiasca perché nella denominazione è inserito il nome di una varietà vegetale.

Questa che segue è solo una delle tante risposte del Ministero delle Politiche Agricole rilasciate al mondo agricolo che chiedeva la DOP dell'oliva taggiasca.

CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI



Sede Provinciale:

IMPERIA – Via T. Schiva, 48 – Tel.0183 291801 – Fax 0183 290304

C.F. 80011740083



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO
ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE
SACO VII
SACO - AOO SACO
REGISTRO UFFICIALE
0008263 - 03/11/2008

Roma, 03 NOV. 2008

Al Comitato Promotore Oliva Taggiasca
in Salamoia
C/o Camera di Commercio di Imperia
Viale Matteotti n. 48
18100 Imperia

e, p.c. Alla Regione Liguria
Dipartimento Agricoltura e Protezione Civile
Settore Servizi alle Imprese Agricole
Via D'Annunzio n. 113
16121 Genova

Oggetto: Richiesta di riconoscimento D.O.P. "Oliva Taggiasca in Salamoia" ai sensi del Reg. (CE) 510/2006.

./.

In riferimento alla richiesta indicata in oggetto, si osserva che la documentazione presentata da codesto Comitato promotore non può essere presa in considerazione in quanto la denominazione per la quale si richiede il riconoscimento contrasta con le prescrizioni dell'articolo 3, comma 2 del Reg. n. 510/2006 che recita: <<un nome non può essere registrato come denominazione di origine o indicazione geografica qualora sia in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale e possa, pertanto, indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto>>.

Infatti la varietà *Taggiasca* risulta iscritta nell'elenco delle varietà di olive ufficialmente iscritte nello schedario oleicolo italiano al numero d'ordine 326, di cui si allega copia.

Il Dirigente
(Dott. Roberto Varese)



Sede Provinciale:

IMPERIA – Via T. Schiva, 48 – Tel.0183 291801 – Fax 0183 290304

C.F. 80011740083

Cosa fare quindi?

L'unica possibilità per ottenere la DOP dell'oliva taggiasca, e di conseguenza avere una protezione totale dalla concorrenza sleale, si realizza, obbligatoriamente, nel rimuovere il conflitto tra il nome della denominazione d'origine ed il nome della varietà vegetale.

Una via da percorrere, già portata a termine con successo dai produttori del **Prosecco**, è quella di sostituire il termine originario della varietà, nel nostro caso "Taggiasca", con un suo sinonimo nel Registro Nazionale delle Varietà da Frutto e dello Schedario olivicolo Nazionale e utilizzarlo inserendolo nella Denominazione d'Origine Protetta.

In pratica non essendoci più il termine "Taggiasca" nell'elenco delle cultivar non ci sarebbe più alcun impedimento al riconoscimento di una DOP con quella denominazione.

Quali sono le conseguenze?

Le conseguenze dell'operazione sarebbero queste:

-nessuno potrà utilizzare il termine "taggiasca" al di fuori della DOP, ossia, al di fuori del nostro territorio; sarà dunque vietato per legge l'uso di quel termine, sia per le olive in salamoia che per l'olio extravergine, che siano prodotti, trasformati e confezionati fuori dal nostro territorio

-per poter utilizzare il termine Taggiasca, anche per i produttori locali, bisognerà essere iscritti alla DOP sia delle olive in salamoia che dell'olio extravergine

-aumenteranno sicuramente gli adempimenti burocratici per i nuovi iscritti alla DOP

-ci sarà una coincidenza assoluta e totale tra il prodotto ed il suo territorio d'origine



Sede Provinciale:

IMPERIA – Via T. Schiva, 48 – Tel.0183 291801 – Fax 0183 290304

C.F. 80011740083

Cosa bisogna fare per non lasciare fuori nessuno?

In una situazione come questa è obbligatorio:

-proporre un disciplinare di produzione delle olive in salamoia che permetta a tutti quelli che stanno lavorando oggi di continuare a farlo anche domani, senza rimanere fuori dal sistema e senza dover fare costosi investimenti in attrezzature e macchinari

-modificare il disciplinare di produzione dell'olio extravergine, per le stesse ragioni di cui sopra, in modo che gran parte della produzione possa essere certificata. La modifica del disciplinare dell'olio DOP consentirà di poter usare il termine "Taggiasca" al posto dell'attuale "Riviera dei Fiori"

-ridurrei al minimo gli adempimenti burocratici, purtroppo necessari, e i costi di certificazione

-dare vita ad una identificazione geografica che valorizzi quelle produzioni (reti) che rischiano di non avere accesso alla DOP dell'olio extravergine.

La scelta

La scelta di fondo è una ed una sola:

-o si lascia tutto com'è, ovvero si mantiene un sistema molto libero, con meno adempimenti per i produttori ma dove chiunque, in qualsiasi parte d'Italia e d'Europa, può utilizzare a proprio piacimento il termine "Taggiasca",

-oppure si porta avanti un progetto faticoso che, alla fine, consentirà SOLO ai produttori locali, **e soprattutto ai loro figli**, di utilizzare il termine "TAGGIASCA", all'interno di una DOP dell'oliva e di una DOP dell'olio.