



**UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano
È LIETA DI INVITARLA AL WORKSHOP:**

IL RUOLO DEI CONSUMATORI NEL MERCATO MONDIALE DELL'OLIO DI OLIVA



Martedì 9 Aprile '19 - ore 9.30 Verona
Veronafiere | Sala Convegni | Padiglione Sol&Agrifood

IL RUOLO DEI CONSUMATORI NEL MERCATO DELL'OLIO DI OLIVA **Tavola rotonda - "Sol&Agrifood" Verona - 9 aprile 2019**

L'invito è rivolto alle **Organizzazioni di Consumatori** di tutto il mondo, affinché partecipino come parte attiva al Workshop dedicato al **"RUOLO DEI CONSUMATORI NEL MERCATO DELL'OLIO DI OLIVA"**.

Il programma dell'evento, organizzato da **UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano**, una delle più grandi organizzazioni europee del comparto produttivo olivicolo, pone al centro dell'attenzione questioni di grande interesse, sulle quali il dibattito è molto attuale e tuttora aperto.

L'accento sarà posto sul **ruolo dei consumatori** nel mercato europeo ed extra europeo dell'olio di oliva; un mercato, come è noto, molto spesso travolto dal sistema delle **contraffazioni e delle frodi alimentari** poste in essere a danno dei consumatori.

La posizione di Unaprol è schierata dalla parte dei consumatori, poichè la difesa dei temi legati alla **trasparenza delle etichettature, salubrità degli alimenti, tracciabilità dei prodotti alimentari** è presupposto per la valorizzazione della produzione olivicola di qualità, di cui Unaprol è fiera rappresentante.

Principalmente, si tratterà dell'**Olio extra vergine di oliva**, che tra i prodotti olivicoli in commercio risulta **vittima preferita di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e falsificazioni varie tra cui anche la tecnica della deodorazione**.

IL MOTIVO È SEMPLICE:

nell'immaginario collettivo del consumatore mondiale, l'**Olio EVO gode di ottima reputazione**. All'olio Evo sono riconosciute indiscusse proprietà qualitative e salutistiche per le quali il consumatore è disposto a sostenere costi decisamente superiori al prezzo offerto per l'Olio Vergine di Oliva.

Secondo gli **international standards (REG UE 299/2019)** l'olio extra vergine di oliva deve avere un'acidità libera, espressa in acido oleico, inferiore o uguale a 0.8 grammi per 100 grammi.

Gli esperti del settore sanno bene che in tale parametro di acidità (inferiore o uguale a 0.8 grammi) vi rientra anche e soprattutto l'olio vergine di oliva e che tale standard consente, di fatto, ad alcuni operatori di attuare facilmente frodi in commercio, **classificando ed etichettando l'olio vergine di oliva come "olio extra vergine di oliva", con conseguente aumento ingiustificato del prezzo e speculazione a danno dei consumatori**.

Unaprol propone l'abbassamento della percentuale di acido oleico per l'Olio EVO al tetto massimo dello 0.5%. Ciò creerebbe di conseguenza un meccanismo virtuoso nel mercato dell'olio di oliva, di cui ne beneficerebbero in primis i consumatori, ai quali, sarebbe finalmente consentito il **diritto di scegliere in maniera informata e consapevole tra olio vergine ed olio extra vergine di oliva**.

L'**Organismo deputato, in ambito internazionale, ad intervenire sulle modifiche dei parametri chimici dell'olio di oliva è l'International Olive Council (IOC)**. Unaprol è in procinto pertanto di presentare all'IOC formale proposta di aggiornamento dei parametri chimici dell'olio extra vergine di oliva, attraverso l'abbassamento del relativo livello di acidità, dall'attuale tetto dello 0,8% al tetto massimo dello 0,5%.

In questa fase è determinante il supporto dei Consumatori.