

**Interrogazione con richiesta di risposta scritta E-015099/2015  
alla Commissione**

Articolo 130 del regolamento

**Laura Ferrara (EFDD), Marco Zullo (EFDD) e Rosa D'Amato (EFDD)**

Oggetto: Caratteristiche degli oli d'oliva (valori di acido eptadecenoico)

All'allegato I ("caratteristiche degli oli di oliva") del regolamento (UE) 2015/1830 sono indicati i limiti alla composizione degli acidi grassi, al fine di impedire le sofisticazioni dell'olio extra vergine con altri oli vegetali.

Capita però che l'olio ottenuto da alcune olive prodotte da aziende agricole italiane, all'analisi, presenti valori non conformi all'allegato I. Se l'olio non rispetta tali condizioni, non può essere considerato olio d'oliva; se viene invece miscelato, non può essere venduto come olio c.d. "tracciato";

Questo è riscontrabile, ad esempio, per oli ottenuti da varietà come la Carolea in Calabria e la Coratina in Puglia, che non possono essere imbottigliati e venduti come olio "tracciato" poiché la normativa stabilisce limiti per l'acido eptadecenoico inferiori allo 0,30%. Resta incomprensibile perché siano stati fissati limiti per l'acido eptadecenoico lì dove un superamento degli stessi non sarebbe interpretabile come un tentativo di sofisticazione, non essendo tale acido presente in oli vegetali miscibili con gli oli extra vergini.

Non ritiene la Commissione che sia opportuno rivedere tali parametri considerando che, lungi dal rivelarsi garanzie di qualità, essi si trasformano invece in misure che vanno ad impattare negativamente sulla già precaria economia di aziende agricole che hanno volontariamente scelto l'assoggettamento a un sistema di certificazione di qualità dei prodotti?