

## **Interrogazione n. 646**

*presentata in data 22 giugno 2018*

a iniziativa dei Consiglieri Giancarli, Biancani, Rapa, Minardi

**“Politica oleicola regionale e riconoscimento del ruolo dell'OLEA”**

a risposta orale

I sottoscritti consiglieri regionali

Premesso:

- che la produzione di olio di qualità certificata determina effetti positivi sotto molteplici aspetti: per i produttori in quanto, facilitando l'accesso ai mercati esteri, aumenta la redditività delle aziende, per il territorio di provenienza che, attraverso il rafforzamento dell'identità paesaggistica e geografica, ottiene una maggiore visibilità ed una promozione complessiva, per il consumatore poiché gli fornisce maggiori garanzie sulla qualità dell'alimento, per la tutela dell'ambiente in quanto i disciplinari di produzione prevedono prescrizioni sull'impatto ambientale;
- che le Marche hanno una tradizione plurisecolare di coltivazione degli olivi e di molitura delle olive e tutt'oggi nella nostra regione viene prodotto olio di riconosciuta qualità;
- che la Regione Marche da tempo sostiene la filiera della produzione e della commercializzazione dell'olio. Ne è conferma il fatto che, oltre al già affermato olio DOP di Cartoceto, dopo un lungo iter pluriennale, sostenuto dalla collaborazione fra la Regione Marche e gli operatori del settore oleicolo, l'olio marchigiano ha ottenuto lo scorso anno la certificazione IGP Marche dall'Unione Europea;

Considerato che, per dare forza a questo prodotto regionale di alta qualità, sono essenziali dal lato della produzione attività di valutazione professionale dei processi di filiera e del prodotto finale per un miglioramento qualitativo dello stesso, dal lato del consumo attività di divulgazione delle conoscenze delle caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e merceologiche degli oli proposti per far maturare negli acquirenti e nei consumatori finali la consapevolezza del valore del prodotto, della qualità e anche del rapporto fra qualità e prezzo;

Preso atto:

1. che l'Associazione nazionale O.L.E.A., Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori, costituita più di vent'anni fa da un gruppo di assaggiatori professionisti, da sempre organizza attività formative per le imprese della filiera produttiva, volte al miglioramento della qualità dell'olio di oliva ed informative anche verso i consumatori finali;
2. che nelle sue iniziative collabora anche con enti pubblici e, fra questi, la nostra Regione;
3. che organizza da diversi anni numerosi concorsi fra oli in ambiti regionali, nazionali ed uno

anche internazionale, stimolando così i produttori al confronto reciproco e alla ricerca di soluzioni migliorative del proprio prodotto;

4. che lo scorso anno l'O.L.E.A è stata riconosciuta ufficialmente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali quale "Panel-Comitato di Assaggio Professionale" per il rilascio di certificati di analisi sensoriali ai fini commerciali ed è quindi l'unico panel nella nostra regione, oltre a quello già esistente presso l'ASSAM Marche;
5. che quest'anno, a differenza delle edizioni precedenti sempre organizzate in Puglia, la cerimonia di premiazione della nona edizione del Premio nazionale "L'Oro d'Italia" e della settima edizione del Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo" si è tenuta a Fabriano anche per contribuire a rivitalizzare un territorio colpito prima da una profonda crisi industriale e poi dai tristemente noti eventi sismici;
6. che la sede legale dell'associazione è presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi", a Villa Caprile di Pesaro, la sede operativa è a Fano, presso il Codma OP, l'organizzazione di produttori agricoli che gestisce la raccolta e commercializzazione di ortofrutta;

Tenuto conto:

- che la filiera olivicola marchigiana presenta significative potenzialità di sviluppo, favorite anche dalla presenza di un gruppo industriale jesino, leader mondiale nella produzione di macchine olearie (si consideri che il totale delle macchine e impianti che ha installato nel mondo è pari a 41.500 unità ed i clienti diretti del gruppo sono 26.000);
- che la nostra regione vanta nel settore olivicolo anche un'altra eccellenza: l'Oliva Ascolana del Piceno che fin dal 2005 ha ottenuto il riconoscimento della DOP e viene tutelata e valorizzata da un Consorzio di produttori autorizzato dal MiPAAF;

Ritenuto opportuno sostenere le numerose attività dell'OLEA che indiscutibilmente qualificano e valorizzano gli oli marchigiani;

## INTERROGANO

il Presidente della Giunta regionale per sapere:

se la Giunta regionale sostenga, direttamente o tramite enti ed organismi da essa controllati, l'attività dell'OLEA ed in caso contrario se non ritenga opportuno intervenire a favore di tale organizzazione, con sostegni o dotazioni già a disposizione (diretta o indiretta) della Regione, che possano alleggerire gli oneri di funzionamento dell'ente e facilitare la prosecuzione delle sue attività.