



## Nasce il Sistema EVO Qualità: l'Italia difende e promuove il suo olio extravergine

*Con il nuovo disegno di legge della senatrice Gisella Naturale, l'olio extravergine di oliva nazionale si dota di strumenti concreti per rilanciarsi tra tracciabilità, formazione e promozione del territorio*

Un piano ambizioso per **rilanciare l'olivicoltura italiana** attraverso qualità, innovazione e identità territoriale. È quanto prevede il disegno di legge presentato lo scorso 23 giugno in Senato dalla senatrice Gisella Naturale (M5S), dal titolo "*Disposizioni per lo sviluppo e la competitività del settore olivicolo nazionale*".

Il provvedimento, articolato in 8 capi e 28 articoli, punta a rafforzare ogni anello della filiera dell'olio extravergine di oliva, introducendo misure strutturali che toccano produzione, certificazione, formazione scolastica e promozione culturale.

### **Il cuore del progetto: il Sistema EVO Qualità**

Elemento centrale della riforma è l'istituzione del **Sistema EVO Qualità**, un sistema nazionale di adesione volontaria riservato ai produttori italiani che rispettano criteri produttivi rigorosi e

verificabili. Il sistema prevede controlli chimici e organolettici stringenti per garantire la massima qualità e trasparenza, sia verso i consumatori sia sul mercato internazionale.

Accanto al Sistema, il disegno di legge prevede anche il marchio “**Olio EVO 100% italiano di alta qualità**”, di proprietà e registrato dal Ministero dell’Agricoltura, che potrà essere apposto sulle confezioni degli oli certificati che rispettano parametri chimici e organolettici di elevato livello, come acidità, contenuto di biofenoli e altri indicatori di qualità. In sostanza sarà una garanzia per il consumatore sulla provenienza e sul valore prodotto. Il logo, che sarà selezionato tramite un concorso di idee, ha l’obiettivo di rendere visibile l’eccellenza italiana a scaffale e nella ristorazione.



## La carta degli oli nei ristoranti: il passo in avanti culturale

Tra le proposte più interessanti del disegno di legge c’è l’introduzione della **Carta degli oli extravergini nei ristoranti**, sul modello di quella dei vini.

L’articolo in questione prevede, entro novanta giorni dall’entrata in vigore della legge, l’adozione di un decreto interministeriale – a firma del [Ministero dell’Agricoltura](#) e del Ministro delle Imprese e del Made in Italy – che definirà criteri e modalità per l’istituzione di un logo ufficiale. Questo logo potrà essere utilizzato volontariamente da ristoratori ed esercenti che decideranno di promuovere,

---

attraverso apposite “*carte degli oli*”, i migliori extravergini italiani: quelli a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.), nonché gli oli certificati dal Sistema EVO qualità, anch’esso istituito nel disegno di legge.

Un gesto concreto per confermare quanto l’olio non sia un semplice condimento ma protagonista tanto dell’alimentazione che della nostra cultura gastronomica.

«Vogliamo che l’olio extravergine italiano di eccellenza sia valorizzato come il vino: presente nei menù, raccontato nei suoi territori, riconoscibile dai consumatori – ha dichiarato la **Senatrice Naturale** –. Il logo sarà il simbolo visibile di questa scelta di qualità e identità territoriale.»

## Una filiera da proteggere e rilanciare

Il disegno di legge interviene anche su altri aspetti cruciali: incentivi per il ricambio generazionale e il ruolo delle donne in agricoltura, valorizzazione degli ulivi secolari, recupero delle cultivar autoctone, formazione scolastica sull’olio e itinerari del gusto. Il tutto in un’ottica di sostenibilità, lotta alle frodi (nel 2024 **sequestrati oltre 4 milioni di euro di olio contraffatto**) e promozione internazionale del Made in Italy.

L’Italia, che possiede un terzo delle varietà olivicole mondiali, non può competere sui volumi, ma può e deve scommettere sulla qualità, sull’identità e sul legame con il territorio.

### Data di creazione

03/07/2025

### Autore

redazione