

L'impatto delle scelte UE in tema di promozione

Denunciamo il contrasto in sede applicativa di due programmi di promozione che trovandosi ad operare negli stessi Paesi nello stesso momento per gli stessi prodotti e rispondendo a regole di comunicazione diverse rischiano di avere un impatto non nullo bensì distorsivo sulla concorrenza!

Le parole di Mario Monti da ex Commissario UE

“... Le organizzazioni di consumatori sono in grado di comunicare alla Commissione europea informazioni d’interesse comunitario, mediante denunce o contatti informali. Tali informazioni possono **permettere ai servizi della Commissione europea di avviare procedure di indagine contro le pratiche che falsano il gioco della concorrenza**”.



L'olio di oliva Spagnolo
Il numero 1 al Mondo

3



consorzio
extravergine
di qualità

Indian Recipes with Spanish Olive Oil

Crispy Pan Fried Shrimp with Tamarind Graze

INGREDIENTS

1 pound medium size fresh shrimp, cleaned, shelled, and de-veined
1 teaspoon ginger, minced
4 teaspoons garlic, minced
1 teaspoon ground cumin
1 tablespoon tamarind paste
1 teaspoon cayenne pepper
½ teaspoon turmeric powder
1 tablespoon all purpose flour
Salt to taste
¼ cup olive oil from Spain
Juice of 1 lemon
2 tablespoons Thai basil, chopped



METHOD

Using a clean kitchen towel, pat dry the shrimp and set aside. Mix ginger and garlic with cumin powder. Add tamarind paste, cayenne pepper, turmeric powder, flour, and salt. Blend 2 tablespoons of oil into the mixture. Transfer to a bowl, add the shrimp, and toss well to coat evenly. Cover and refrigerate for about 2 hours for best results.

Heat the remaining olive oil from Spain in a large saucepan over medium heat. Add the marinated shrimp and cook for a minute on high heat. Turn over the shrimp and cook for another minute. Reduce the heat and cook for 2 to 3 minutes, turning the shrimp occasionally for uniform cooking. Sprinkle lemon juice and Thai basil and serve hot.

Il ricettario
indiano con
l'olio di oliva
spagnolo



consorzio
extravergine
di qualità



L'olio commestibile più preferito al
Mondo... ce lo dice la UE



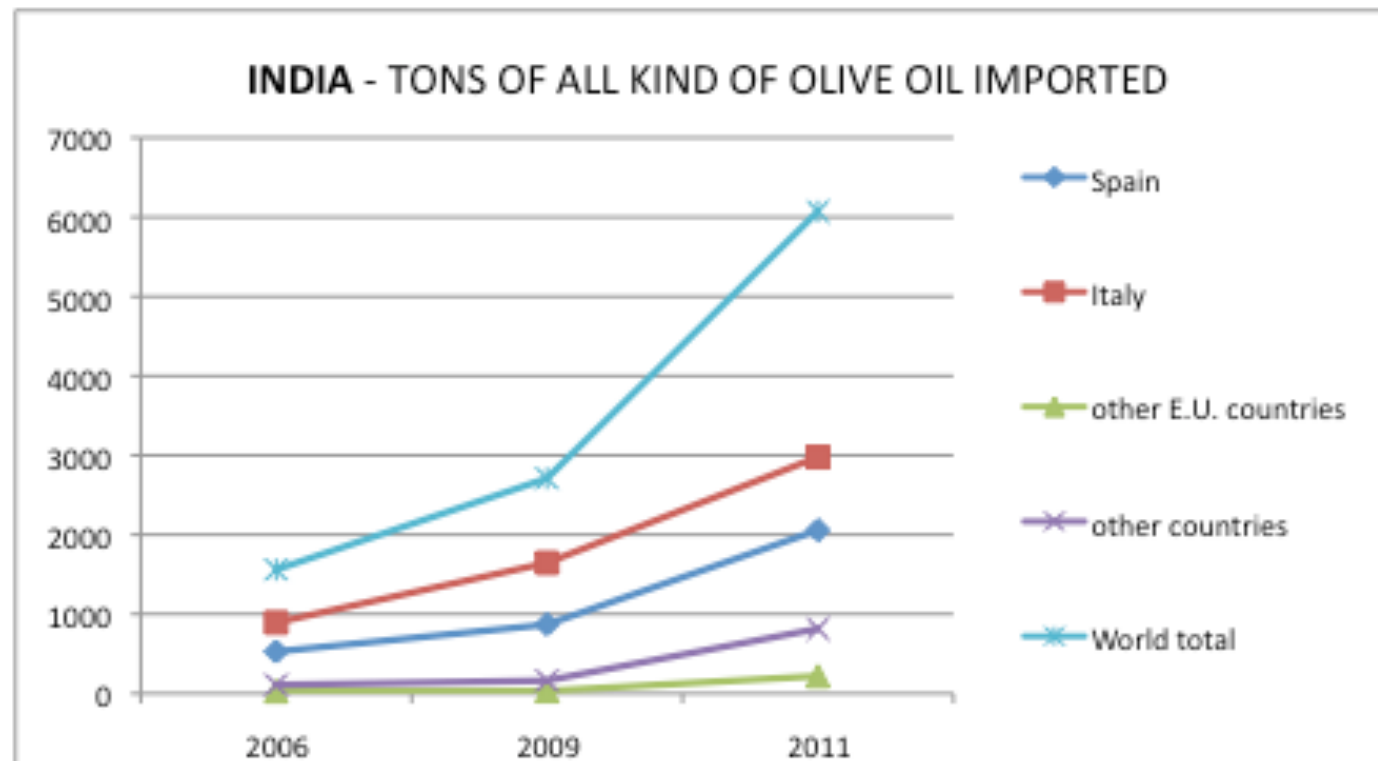
Le
promozioni
si olio di
oliva
spagnolo
nei pdv
indiani



Le
promozioni
si olio di
oliva
spagnolo
nei pdv
indiani

I segnali del mercato in India

VALUE OF ALL KIND OF OLIVE OILS (€) IMPORTED								
	2006	2007	2008	2009	06-09 i.r.	2010	2011	09-11 i.r.
Spain	1.717.741	2.348.723	2.959.061	2.297.575	10%	5.024.976	5.368.513	53%
Italy	2.465.504	2.634.983	4.179.038	4.737.687	24%	7.191.887	7.499.502	26%
other E.U.	16.923	23.712	144.181	55.195	48%	36.590	544.795	214%
other coun	351.586	453.578	600.442	506.473	13%	544.544	2.259.172	111%
World tota	4.551.754	5.460.996	7.882.722	7.596.930	19%	12.797.997	15.671.982	44%



I segnali del mercato relativi al periodo prima e dopo l'inizio della campagna sono alquanto chiari sui positivi benefici per le importazioni comunitarie nel loro complesso ma i rapporti di forza tra i paesi UE sembrano influenzate dalla distorsione di concorrenza che penalizza l'Italia e favorisce la Spagna anche a causa della sovrapposizione di due campagne **europee** squilibrate



Поиск...

Поиск

[Новости](#)

[Готовим с оливковым маслом](#)

[Об оливковом масле](#)

[Партнерам](#)

[Контакты](#)

Мягкий, Яркий, Цельный...

Вкус оливкового масла, как и вкус вина, определяется сортом, климатом и территорией, где выросли оливы.

От Андалусии на юге до Каталонии на севере, оливковые рощи раскинулись по всей Испании, которая является производителем масла номер один в мире. Испания предлагает огромное количество уникальных масел особенных и разнообразных, как сама природа. Они усилят вкус ваших блюд и откроют творческие способности.



[Интересные факты](#)



[Как правильно выбрать масло?](#)



[Рецепты](#)

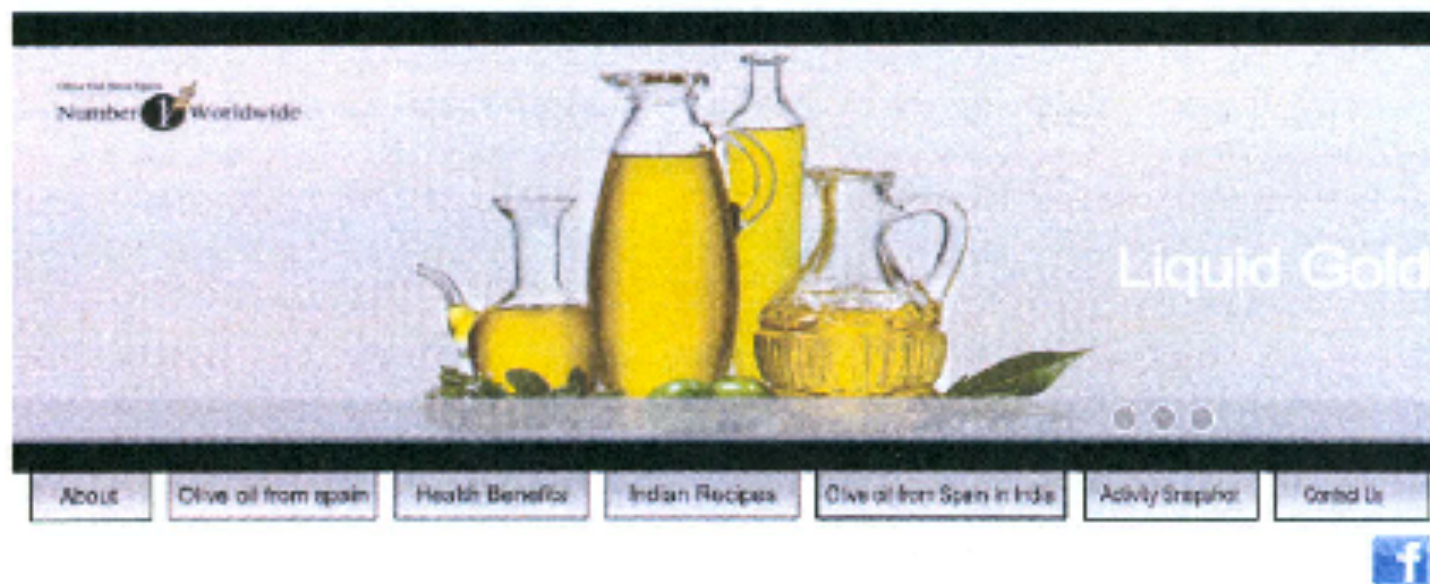
© ICEX SpainTrade Commission of Spain in Moscow. All Rights Reserved.



[Карта сайта](#) | [О нас](#) | [Правовая информация](#)



consorzio
extravergine
di qualità



From cosmetics, pharmaceuticals, soaps, as fuel for traditional oil lamps to cooking, Olive Oil is not just oil, it is part of tradition. It exists since the early days of modern civilisation – roughly 4500 BCE. Ancient Greeks and Romans ascribed the birth of Olives to Hercules, who struck the ground and caused an Olive tree to sprout. Homer called it 'Liquid Gold'. And there are as many myths and stories about Olives as its different colours.

Today, most of Olive Oil consumed around the world is extracted and processed in the balmy Mediterranean climates of Spain. There are over 32 Protected Designations of Origin (PDO) that safeguard and guarantee production of top-quality Olive Oil. Andalusia has the largest number of Olive groves, but Olive trees are grown all over Spain, with major production areas in the regions of Aragón, Catalonia, Castilla-La Mancha, Extremadura, the Balearic Islands, Valencia, La Rioja, Madrid and Navarre.

With over 250 different Olive varieties, Spain not only produces a wide array of Olive Oil but also the most exotic and of the highest grade in quality, making it the most sought after brand of Olive Oil in the world.



**西班牙
橄榄油**



[联系我们](#)

$2\text{H}_2 + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{H}_2\text{O}$

加太汽



分享到



点击播放橄榄油
美食节目精彩呈现



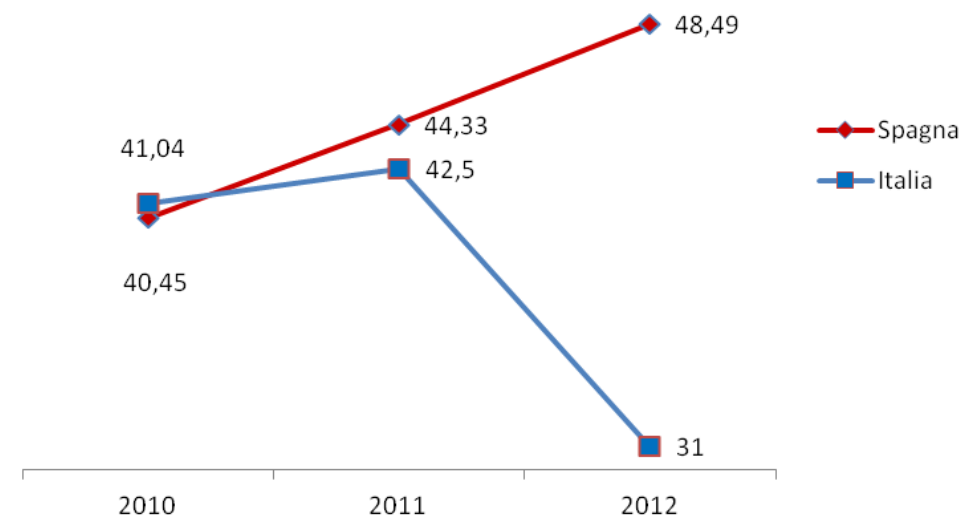
Development by / ©2008, ©2013 m a n e l o c o r



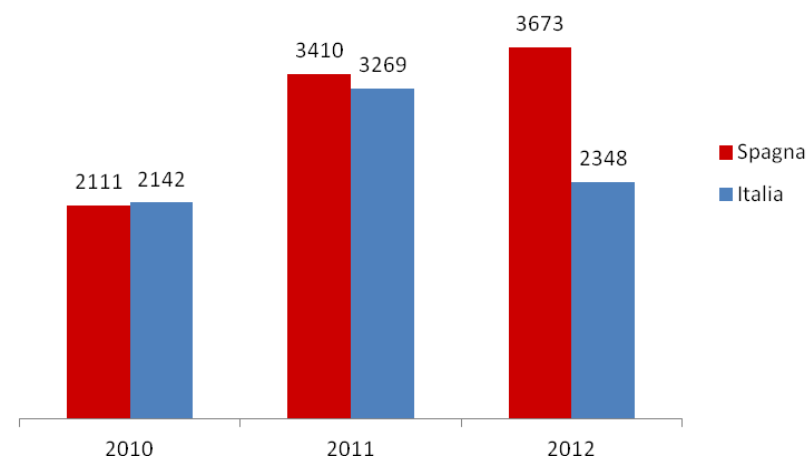
consorzio
extravergine
di qualità

I segnali del mercato in Cina

Quota di mercato (%) delle importazioni della Cina
riferito al primo trimestre di ciascun anno (tutti gli oli d'oliva)



Confronto quantità (T) importate dalla Cina riferito
al primo trimestre di ciascun anno (tutti gli oli d'oliva)



I segnali dal mercato cinese relativi al primo periodo dell'anno descrivono una quadro coerente con la tesi distorsiva che abbiamo denunciato



Anche il Portogallo,
significativo produttore di
olio di oliva ha investito le
risorse comunitarie per la
promozione dell'olio di
oliva portoghese

I risultati delle incongruenze della politica di promozione

- ✓ i Produttori olivicoli e i contribuenti italiani sostengono la promozione di olio di oliva spagnolo diretto concorrente del prodotto italiano;
- ✓ Gli importatori dei paesi esteri preferiscono inserire nel proprio portafoglio oli di oliva che possono godere di una campagna pubblicitaria sulla propria origine;
- ✓ Gli oli di origine italiana possono essere più facilmente sostituiti con oli commercialmente più vantaggiosi, in quanto sostenuti da campagne più aggressive;
- ✓ esiste un rischio di concorrenza tra misure di sostegno comunitario che altera la corretta funzionalità delle misure;

http://europa.eu/pol/comp/index_it.htm

Concorrenza

Un buon affare per tutti

“Se le imprese concorrono per fornire beni e servizi i prezzi scendono, la qualità migliora e i consumatori dispongono di una maggiore scelta. La concorrenza stimola inoltre l'innovazione tecnologica.

La Commissione europea assicura che le imprese e i governi rispettino le regole dell'UE in materia di concorrenza leale

lasciando nel contempo spazio all'innovazione e promuovendo standard uniformi accanto allo sviluppo delle piccole imprese.



consorzio
extravergine
di qualità

Le richieste

Impossibile continuare a sostenere da parte dei produttori italiani una campagna lesiva dei propri interessi.

È un harakiri che non ci possiamo permettere e che rende improponibile investire oltre 5 milioni di euro per indebolire la propria posizione competitiva sui mercati e rafforzare quella dei diretti concorrenti!