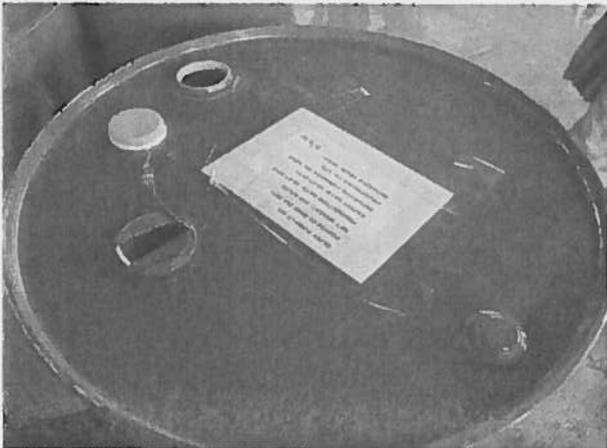


# Olio lampante con clorofilla a Taiwan. Certe frodi non tramontano mai

Sequestrati, a un'azienda spagnola, 8000 kg di olio lampante colorato, secondo delle autorità di Taiwan, con l'E141i, un colorante solubili negli oli ma vietato per per gli oli d'oliva e anche per quelli di semi. Importatore taiwanese condannato a 16 anni di reclusione per frode in commercio

L'olio colorato con clorofilla torna di moda a certe longitudini. Si pensa che certi mercati siano più propensi ad acquistare olio di bassissima qualità e basso prezzo, magari con qualche adulterazione. Inoltre si crede che le autorità di questi paesi, nuove frontiere olearie, siano meno attrezzate e preparate per scoprire le frodi sull'olio d'oliva.

Una situazione che sta cambiando molto velocemente.



A Taiwan, secondo il rapporto del 25 dicembre 2013

della locale Food and Drug Administration, sarebbero stati sequestrati 8000 kg di olio lampante, miscelato forse con olio di semi di vinacciolo, e con l'aggiunta di clorofilla artificiale.

Le autorità taiwanesi hanno accusato la Vidoria SL, azienda olearia spagnola, di aver utilizzato l'E141i. Si tratta di una clorofilla autorizzata per le gomme da masticare, il gelato e altri alimenti ma non per gli oli di semi e gli oli d'oliva. Un divieto instaurato per prevenire frodi, visto che l'E141i è altamente liposolubile.

Il sequestro operato dalle autorità taiwanesi ha fatto molto scalpore sui media locali, anche perchè è avvenuto a pochi giorni da una storica condanna a 16 anni di prigione per il capo della Changchi Foodstuff Factory, reo di aver adulterato olio di oliva con olio di semi di cotone e, appunto, l'E141i. Il grado di attenzione della Taiwanese Food and Drug Administration è quindi massima al momento su tutte le importazioni di oli d'oliva, specie a basso costo.

A nulla sono valse le proteste dell'azienda spagnola, che ha dichiarato di aver esportato solo un campione di 400 kg, non quindi 8000 kg di prodotto, di olio lampante e olio di semi di vinacciolo perfettamente vendibili in un sacco di paesi. L'azienda ha negato di aver adulterato il prodotto con l'E141i. A essersi mosso in difesa dell'azienda spagnola anche l'Istituto de la Grasa di Siviglia che ha dichiarato che il composto di può ritrovare negli oli naturalmente, in virtù del processo produttivo.

Le autorità taiwanesi, però, hanno riaffermato la validità dei loro metodi analitici senza rispondere alle obiezioni dell'Istituto de la Grasa.

Il vero problema, alla base di questi traffici, è che a Taiwan l'olio lampante è vendibile per il consumo umano e speso utilizzato per le frittiture, metodo di cottura molto utilizzato a quelle longitudini. Naturalmente, come dimostra il caso Changchi Foodstuff Factory, aumenta così il rischio di frodi, ovvero di aggiunta di clorofilla per far passare quest'olio come extra vergine d'oliva. Un business molto appetibile su cui le autorità di Taiwan hanno puntato un faro.

**di Ernesto Vania**

pubblicato il 07 gennaio 2014 in **Tracce > Mondo**

2

# Repressione frodi: irregolare il 7,6% degli oli d'oliva esaminati

In dieci mesi l'Icqrif ha effettuato 4544 controlli per un totale di 3063 operatori controllati di cui 385 sono risultati irregolari, vale a dire il 12,6%

Sequestri per un valore complessivo di oltre 3,6 milioni di euro, 360 contestazioni amministrative, 34 notizie di reato e 46 sequestri totali.

Questi i risultati dell'attività di controllo dell'Icqrif sugli oli di oliva tra il primo gennaio e il 31 ottobre di quest'anno.

Nei primi dieci mesi del 2013 gli uomini dell'Ispettorato anti frode del Ministero delle Politiche agricole e forestali hanno effettuato 4544 controlli per un totale di 3063 operatori controllati di cui 385 sono risultati irregolari, vale a dire il 12,6 per cento.

I prodotti esaminati sono stati 5971 di cui irregolari 456 (7,6 per cento) e i campioni prelevati 864. Ancora, 733 i campioni analizzati di cui irregolari 48 pari al 6,5 per cento.

di C. S.

pubblicato il 14 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico** > L'arca olearia

3

# Ora è la Spagna olearia a buttarsi sulla scia dell'Italia: qualità e denunce

Firmato un protocollo d'intesa tra tutte le sigle del settore olivicolo-oleario per migliorare la qualità delle produzioni per venire incontro alle esigenze dei mercati. Non basta però la qualità: Upa denuncia Carrefour per una vendita di extra vergine scandalosamente sottocosto

Il 2014 si apre per la Spagna all'insegna della qualità olearia.

Nei primi giorni dell'anno, infatti, a Madrid è stata siglato un protocollo d'intesa, alla presenza del Ministero dell'agricoltura e dell'ambiente, Miguel Arias Cañete, per perseguire il miglioramento della qualità.

Tutte le sigle hanno aderito all'accordo, dagli industriali alle associazioni degli olivicoltori. ACES, Anged, Asedas, Anierac, Asoliva, Infaoliva, Cooperativas Agroalimentarias de España, Asaja, COA

The image shows a Carrefour advertisement for olive oil. At the top left is the Carrefour logo and the text 'Carrefour'. To the right of the logo is a small circular icon with a stylized 'H'. Below the logo, there are two bottles of Carrefour olive oil. A speech bubble above the bottles says 'Comprando 2 garrafas al litro sale a 1,89€'. To the right of the bottles, there is a price tag that says '2ª unidad -70%' and '1 unidad 14,50€' with a large '4,35€' price. Below the price tag, it says '¡Síguenos en' and 'f t'. At the bottom of the advertisement, there is a large '-40%' and the text 'Solo del 2 al 8 de enero!' and 'en juguetes\*'. The Carrefour website 'carrefour.es' is also visible.

G, UPA hanno ratificato un'intesa che prevede collaborazione sul fronte dei controlli ma anche della promozione.

Nella stessa giornata il Ministro dell'agricoltura spagnolo ha ricordato che la Spagna si pone all'avanguardia dell'Ue poiché ha già previsto, nella propria normativa, l'obbligo del tappo antirabbocco per le bottiglie presentate nei pubblici esercizi.

Ricordano i numeri del settore, 2,6 milioni di ettari olivetati, 360mila persone che vivono, direttamente o indirettamente, di olio d'oliva e un export in 100 paesi per 1,8 miliardi di euro di fatturato, il Ministero ha così ribadito la centralità del comparto per l'economia iberica.

Negli stessi giorni, però, la rappresentanza degli agricoltori, l'Upa, ha denunciato Carrefour per una vendita sottocosto considerata scandalosa: 1,89 euro/litro per l'extra vergine, contro i 2,20 euro/kg del prezzo medio all'origine delle ultime settimane.

La denuncia è stata presentata alla nuova Agenzia nazionale per l'informazione e i controlli alimentari. Insieme con l'atto di denuncia è stata presentata abbondante documentazione che testimonia

l'impossibilità di vendere olio extra vergine d'oliva ai prezzi proposti. L'Upa ha dichiarato che la denuncia presentata rappresenta una "prova del fuoco" per la nuova autorità che dovrebbe aprire un'indagine sul tema, proibendo poi le vendite sottocosto e prendendo tutte le successive misure conseguenti perché tali abusi non abbiano più a ripetersi.

La Spagna si pone così sulla scia dell'Italia, non tanto in tema di qualità olearia, quanto per quanto riguarda controlli e sistemi antitruffa.

La vendita o la somministrazione al cliente in ampolle anonime in Italia è già vietata dal 2006 e solo la strenua opposizione di alcuni attori della filiera ha impedito che, nella legge Mongiello, fosse inserito l'obbligo del tappo antirabbocco.

La stessa legge Mongiello, oltre a rafforzare, in maniera significativa i poteri degli organi di controllo e gli strumenti a loro disposizione, regola le vendite sottocosto.

**di C. S.**

pubblicato il **23 gennaio 2014** in **Tracce > Mondo**

④

# C'è spazio per l'extra vergine di qualità in Cina ma il business è con l'olio di fogna

Secondo quanto riportato dal Washington Post il mercato è fortemente condizionato da processi illegali come riciclare gli "oli di gronda" per il cibo di strada. Solo in aprile scoperto un traffico di 3200 tonnellate di questa nuova "categoria merceologica"

Olio di fogna usato in Cina: bufala o realtà?

E' l'olio di gronda (o di fogna), l'ultima frontiera dell'olio usato in Cina per il cibo da strada?

In un articolo di recente apparso sul prestigioso Washington Post (You may never eat street food in China again after watching this video) e poi rilanciato dal sito BusinessInsider.com (This Video Of Chinese Street Food Made From 'Gutter Oil' Is The Most Disgusting Thing You Will See All Day), si parla dell'uso di oli per dir poco "anomali" per lo street food asiatico.



**L'uso dei cosiddetti "oli di gronda" o di fogna, si scopre essere pratica abbastanza comune in Cina, dove si pensa che ben il 10% circa degli oli usati nella cucina di strada sia di tale tipologia.**

La nuova "categoria merceologica" inventata dai cinesi prende il nome dalla diffusa pratica di recuperare gli oli usati direttamente dalle fogne e dai rifiuti dei macelli, rielaborandoli, per poi venderli come olio da cucina.

Che questi siano processi "illegali", lo pensano anche le autorità cinesi le quali stanno cercando di fermare questo utilizzo.

Nello scorso mese di aprile le autorità cinesi hanno scoperto, dopo una minuziosa indagine durata cinque mesi, che di questo olio "disgustoso" ne sono stati prodotti 3.200 tonnellate, per un valore - nel mercato nero - di 1,6 milioni dollari. Alle indagini hanno fatto seguito l'arresto di oltre 100 persone

sospettate di aver creato il cosiddetto "olio gronda", dannoso per la salute in quanto può contenere - tra l'altro - sostanze cancerogene ed altre tossine dannose per chi lo consuma.

Che dire? Si è ad un punto di non ritorno? Si è toccato il fondo?

Certamente, ma in questo "fondo", ove si continua a "pescare", si è trovato modo di fare "business" a scapito dei noi poveri consumatori.

**di Antonio G. Lauro**

pubblicato il **12 dicembre 2013** in **Tracce > Mondo**

5

# Le colpe degli olivicoltori nella crisi del settore oleario italiano

Non è solo una questione di mercato. Non è solo la concorrenza spagnola. Non è solo colpa dell'industria e degli imbottiglieri. Il comparto ha un deficit di credibilità, nella maggior parte dei casi per troppa leggerezza e superficialità da parte dei protagonisti del settore, come per le contaminazioni da fitofarmaci. Dopo il caso clorpirifos scoppierà quello dicofol?

235 | 2 Google +1 1

Durante la conferenza stampa di presentazione dei dati di previsione sulla campagna olearia, le tre principali associazioni di produttori e frantoiani hanno lanciato un grido di allarme e di dolore. La situazione è grave, i prezzi crollano, i costi aumentano, le condizioni meteo e climatiche sfavorevoli abbattano la produzione, gli olivicoltori sono sfiduciati e c'è il rischio che le olive rimangano sulle piante.

C'è il problema delle frodi, affrontato con la giusta determinatezza da poco tempo e non senza proteste o improponibili difese d'ufficio, anche comiche, di malfattori e delinquenti. C'è il problema della concorrenza spagnola, sempre più agguerrita, poiché anch'essa in piena crisi. C'è il problema di una filiera spaccata quanto non mai, con posizioni diversissime, in ragione di evidenti differenti approcci e visioni dei mercati, vicini e lontani.

In tutto questo piagnisteo, non sempre ingiustificato, mai che abbia sentito parlare di consumatore. Mai che abbia sentito le parti in causa, tutte, interrogarsi sulla credibilità di un settore, quello olivicolo-oleario, di fronte agli occhi della pubblica opinione.

Fanno benissimo le associazioni e gli organi di controllo a denunciare frodi e sofisticazioni, così come l'imperante contraffazione. Ma che dire del comportamento degli olivicoltori?



**I prezzi bassi dell'olio extra vergine necessariamente rendono indispensabili risparmi di spesa. Certe minori cure culturali degli oliveti, per quanto**

dolorose e foriere di altri guai, sono quindi comprensibili e persino giustificabili.

**Vi sono però comportamenti che nulla hanno a che fare con i tagli dei costi di produzione ma che si legano invece all'etica della produzione.** Il caso clorpirifos né è l'esempio più lampante. E' un principio attivo non più utilizzabile su olivo dal 2012. L'impiego di Pyrinex ME (n°reg.9131) e Pyrinet (n°reg.14381) su olivo è stato eliminato su rinuncia volontaria esposta al Ministero della Salute da parte di Makhteshim Agan Italia S.r.l. a partire dal 12 giugno 2012. Eppure nella primavera di quest'anno gli Usa hanno bloccato container di olio italiano contenente clorpirifos. Non è l'unico caso.

Da una recente ricerca dell'Arpam (Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale delle Marche) è emerso che su 10 bottiglie di olio extravergine italiane acquistate in un supermercato, quattro riscontrano la presenza di pesticidi. Addirittura, tra questi **pesticidi figura il dicofol**, un derivato del Ddt, un insetticida **proibito in Italia nel lontano 1978.**

Si tratta di una coincidenza? Non secondo i dati raccolti da Giorgio Cardone che, sulle 4000 analisi multiresiduali effettuate ogni anno, continua a trovare percentuali non trascurabili di campioni contaminati con fitofarmaci proibiti o banditi dal commercio da anni.

E' chiaro che vi è un problema di etica nella filiera olivicola italiana. Non è questione di qualità dell'olio, di valori di alchil esteri elevati, ma di salubrità del prodotto. Su questo punto non vi possono essere compromessi. Ne va dell'immagine e della credibilità dell'Italia olivicola.

Lo sa bene chi vive sul campo, a contatto con olivicoltori e mercato. Chi sente le lamentele degli uni e le preoccupazioni di buyer e importatori.

“Non darei però tutte le responsabilità solo agli olivicoltori – risponde **Elia Pellegrino, vicepresidente dell'Associazione frantoiani di Puglia** – va sensibilizzata la filiera viticola che fa ampio uso di clorpirifos che poi, per effetto deriva, arriva anche sulle olive e nell'olio. Vi è però anche l'ignoranza dei vecchi agricoltori che si fanno abbindolare anche da qualche farmacia agricola e comprano sottobanco fitofarmaci ormai illegali.”

Ma è l'etica di tutta la filiera a traballare perchè gli oli giacenti, accusati di avere livelli di clorpirifos troppo elevati per il mercato, sono poi stati acquistati a 2,70 euro/kg nell'imminenza della campagna olearia. “Fin quando c'è abbondanza si fa gli schizzinosi, poi però – ricorda Pellegrino – fin quando qualcuno non si spaventa davvero la situazione rimane immutata.”

Chi è senza peccato scagli insomma la prima pietra, compresi i frantoi, poiché i piccoli artigiani hanno implementato sistemi di tracciabilità e di controllo per la sicurezza alimentare, con contratti stringenti con gli olivicoltori, campionamenti e analisi. Vi sono però anche i grandi e grandissimi frantoi, quelli che moliscono 20000 quintali al giorno, che monitoraggio si riesce realmente a eseguire in questi stabilimenti?

**di Alberto Grimelli**

pubblicato il 21 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

6

# Registro telematico Sian per tutti. Sarà on line dal 14 febbraio

Scompaiono le esenzioni per olivicoltori e frantoi aziendali. Semplificazioni per chi produce non più di 500 kg all'anno di olio d'oliva. La circolare Agea del 24 dicembre scorso chiarisce modalità e tempi per la registrazioni al portale e per effettuare le prime annotazioni

532 3 Google +1 0

Dal **31 gennaio 2014** tutti gli operatori che commercializzano oli d'oliva, di qualsiasi categoria, saranno obbligati a iscriversi al portale Sian.

Dal **14 febbraio 2014** sarà on line il registro provvisorio sia per le nuove categorie d'olio (olio di sansa, raffinato ma anche extra vergini Dop/Igp) sia per gli operatori non più esenti (olivicoltori e frantoi aziendali) e per quelli oggi obbligati (sansifici, raffinerie, commercianti di olive, contoterzisti).

Entro il **10 marzo 2014** si dovranno effettuare le annotazioni sul registro provvisorio, relative ai mesi di gennaio e febbraio. Chi era già iscritto al portale Sian potrà scegliere, nel caso debba effettuare le registrazioni per nuove categorie commerciali di olio, se utilizzare il sistema in uso ora o il registro provvisorio.



**Queste le prime scadenze e gli obblighi derivati dall'entrata in vigore del regolamento comunitario 299/2013 dal 1 gennaio 2014**, recepito con un decreto ministeriale in corso di pubblicazione in Gazzetta Ufficiale e a cui la Conferenza Stato-Regioni ha dato il via libera il 19 dicembre scorso.

A seguito del via libera, il Mipaaf ha diramato immediatamente una circolare, datata 20 dicembre, che ricorda i nuovi obblighi ma anche l'**eliminazione delle esenzioni di cui al decreto ministeriale 8077/2009, articolo 7, per olivicoltori e frantoi aziendali.**

In particolare tutti gli olivicoltori che commercializzano olio d'oliva e quelli che producono più di 200 kg/anno di olio d'oliva, soglia considerata di autoconsumo, dovranno iscriversi al portale Sian ed effettuare le annotazioni di carico e scarico entro sei giorni dall'effettuazione dell'operazione. Per gli olivicoltori con una produzione inferiore ai 500 kg/anno le registrazioni si potranno tenere in forma semplificata, con le annotazioni che potranno essere effettuate entro il 10 del mese successivo a quello

dell'operazione.

Poche le eccezioni, ovvero gli operatori esentati dalla tenuta del registro telematico. Si tratta di che detiene esclusivamente oli: utilizzati quali ingredienti in prodotti alimentari diversi dalle miscele di oli disciplinate all'art. 6, paragrafo 1, del regolamento 29/2012; destinati ad usi non alimentari; destinati all'autoconsumo; preconfezionati ed etichettati.

Una scappatoia, per i piccoli olivicoltori che non abbiano voglia di confrontarsi col registro Sian, quindi esiste. Sarà sufficiente lasciare in stoccaggio temporaneo presso il frantoio o un contoterzista l'olio ottenuto dalla molitura, farselo imbottigliare e quindi ritirare solo le bottiglie preconfezionate. In questo caso le annotazioni sul registro Sian dovranno essere effettuate dal frantoio o dal contoterzista.

Il nuovo regolamento comunitario, e il decreto italiano di recepimento, non possono essere considerate misure punitive nei confronti dei piccoli stante la ratio della norma che vuole una completa tracciabilità di ogni litro d'olio d'oliva commercializzato.

A doversi iscrivere infatti al portale Sian, effettuando le annotazioni, anche sansifici e raffinerie, per gli oli di sansa, raffinati e d'oliva. Non solo, anche i commercianti d'olive dovranno sottoporsi alle registrazioni.

Gli operatori più piccoli potranno farsi assistere, nelle registrazioni, dalle organizzazioni professionali o dai Caa.

A illustrare le modalità di iscrizione, a partire dal 31 gennaio 2014, è Agea con una circolare del 24 dicembre 2014.

Occorrerà collegarsi a [questa pagina web del portale Sian](https://www.sian.it/SSL/icqrfgestregistro/start.do):

<https://www.sian.it/SSL/icqrfgestregistro/start.do>, quindi cliccare sul link: "richiesta d'iscrizione al Sian" e quindi compilare la scheda:

- CUA (codice fiscale) in caso di persona fisica
- CUA (partita iva della società) in caso di azienda e codice fiscale del legale rappresentante
- recapito telefonico
- casella di posta elettronica (dove sarà spedito il PIN per l'accesso al portale)
- fotocopia del documento d'identità della persona fisica o del legale rappresentante della società

Nel giro di qualche giorno l'Agea recapiterà il PIN. Quindi attraverso il CUA e il PIN si potrà accedere al portale ed effettuare le registrazioni.

Il Ministero delle politiche agricole, con la circolare del 20 dicembre, ha invece diramato un utile fac simile di quella che sarà la scheda di registrazione del registro provvisorio di carico e scarico, a disposizione degli operatori dal 14 febbraio 2014.

**REGISTRO PRODUTTORI**  
**PER L'OLIO ITALIANO, COMPRESI GLI OLI A DOP/IGP, E PER L'OLIO L'OLIO LAMPANTE**  
**NON RIPORTATI NEL REGISTRO TELEMATICO DI CUI ALL'ART. 7 DEL DM 30 NOVEMBRE 2003**  
**(OLIVICOLTORI<sup>1</sup>, OPERATORI DOP/IGP<sup>2</sup>, FRANTOI CHE PRODUCONO OLIO LAMPANTE<sup>3</sup>)**

ANNO:

WEB:

CURIA: \_\_\_\_\_

COMUNE: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO SEDE LEGALE: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO STABILIMENTO: \_\_\_\_\_

CLASSIFICAZIONE  OLIVICOLTORI<sup>1</sup>

CON FRANTOIO  
 CON LINEA DI CONFEZIONAMENTO  
 CHE COMMERCIALIZZA OLIO SFUSO

OPERATORE DOP/IGP<sup>2</sup>

CON FRANTOIO  
 CON LINEA DI CONFEZIONAMENTO  
 CHE COMMERCIALIZZA OLIO SFUSO

FRANTOIO PRODUTTORE OLIO LAMPANTE<sup>3</sup>

olio				
olio DOP/IGP				
olio				
olio in attesa di classificazione				
olio extra vergine di oliva				
olio extra vergine di oliva DOP/IGP				
olio di oliva vergine				
olio di oliva lampante				

OLIO CONFEZIONATO (litri)	Quantità	Quantità iniziale	Costo	Spese	Quantità finale
	olio extra vergine di oliva				
olio extra vergine di oliva DOP/IGP					
olio di oliva vergine					

Nota 1: per "oli italiani" si intende il "prodotto di olive che provengono da olive che sono state coltivate e raccolte presso il proprio territorio di cura".

Nota 2: coloro i quali sono in regola con la registrazione di cui all'art. 7 del DM 30 novembre 2003 può registrare gli oli a DOP/IGP e l'olio lampante nel presente registro, rispettando, in ogni caso, le modalità ed i termini di registrazione previsti dal regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio.

**Documenti correlati:**

- decreto ministeriale di recepimento del reg. 299/2013
- circolare Mipaaf 20 dicembre 2013
- circolare Agea 24 dicembre 2013

di R. T.

pubblicato il 08 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

7



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

**COMUNICATO STAMPA**

**OLIO, DE GIROLAMO: FATTO UN ALTRO PASSO PER LA TUTELA  
DEL MADE IN ITALY**

"Le modifiche approvate dalla Commissione europea, fortemente sostenute dall'Italia, favoriranno la prevenzione ed il contrasto delle frodi in un settore strategico del Made in Italy. Siamo molto soddisfatti, perché è necessario continuare sul percorso intrapreso a difesa della trasparenza e della qualità del prodotto, tanto a livello comunitario quanto nazionale. Il settore dell'olio d'oliva rappresenta un patrimonio importante per il nostro Paese e per questo va tutelato e valorizzato".

Così il **Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Nunzia De Girolamo**, ha commentato l'approvazione, all'unanimità, delle modifiche al regolamento (CEE) n. 2568/91, avvenuta nel corso del Comitato di gestione OCM Unica – ortofrutta e olio di oliva del 5 novembre 2013.

La Commissione ha in particolare recepito le decisioni del Consiglio Oleicolo Internazionale per quanto riguarda i metodi per la determinazione degli "etil esteri", in sostituzione del metodo di calcolo degli "alchil esteri", facilitando in tal modo le azioni volte alla prevenzione di pratiche fraudolente.

I limiti di etil esteri consentiti sono stati fissati con un decremento graduale: 40 mg/kg per la campagna 2013/2014, 35 mg/kg per il 2014/2015 e 30 mg/kg per le campagne successive; ciò comporterà quindi che la determinazione dell'olio extravergine di oliva passerà progressivamente verso parametri più restrittivi, ma maggiormente rappresentativi della qualità del prodotto.

Sono state inoltre apportate talune modifiche in materia di campionamento degli oli di oliva, nonché per la valutazione organolettica degli oli di oliva e nel metodo per il rilevamento degli oli estranei negli oli di oliva noto come "metodo globale".

Il regolamento entrerà in vigore dal 1° marzo 2014; tuttavia, i prodotti legalmente fabbricati ed etichettati, immessi in libera pratica prima di tale data, potranno essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

**Ufficio Stampa**

11.11.13 AA

TEL: 06.46653403 - 3404 - 3502

FAX: 06.46653201

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

8

**Olio di oliva, De Girolamo: ok Ue per etichetta più trasparente su caratteristiche e provenienza**  
MIPAAF (27/11/2013)

"La Commissione europea ha finalmente dato il via libera definitivo alla regolamentazione sulla trasparenza delle informazioni in etichetta per gli oli di oliva, con il quale sarà possibile verificare con maggiore facilità nella parte frontale della bottiglia le caratteristiche dell'olio e la sua origine. Insomma i consumatori potranno capire se l'olio è italiano. Si tratta di un risultato importante che ha visto l'Italia tra i più attivi promotori di questa norma. È necessario infatti che la trasparenza dell'etichetta diventi un principio fondamentale per tutti gli alimenti, in modo da tutelare il consumatore e garantire la lealtà della concorrenza. Per quanto riguarda, poi, le bottiglie destinate alla ristorazione, la Commissione ha assicurato che gli Stati membri possono stabilire norme a livello nazionale che dispongano l'uso obbligatorio di sistemi di chiusura che ne impediscono il riempimento dopo l'esaurimento del contenuto e che pertanto, una volta aperte, le confezioni non saranno più riutilizzabili".

Così il **Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Nunzia De Girolamo**, ha commentato l'approvazione da parte del Comitato di gestione OCM unica riunitosi ieri a Bruxelles, con 283 voti a favore e 69 astensioni, delle modifiche al regolamento europeo n. 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione e all'etichettatura dell'olio di oliva l'olio d'oliva. Il nuovo regolamento si applicherà a partire dal 13 dicembre 2014, contemporaneamente al regolamento 1169/2011. Con la modifica approvata le informazioni in etichetta dovranno essere riportate obbligatoriamente nello stesso campo visivo principale e in un corpo di testo omogeneo, utilizzando caratteri di dimensioni già fissati dal regolamento (CE)n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

"La decisione assunta ieri - ha proseguito il Ministro - costituisce un fondamentale passo in avanti, anche se è ancora molto lungo il percorso da compiere per migliorare la tracciabilità a carico di un settore di fondamentale importanza per l'economia e la cultura alimentare italiana. Per questo, ho già manifestato alla Commissione europea la necessità di proseguire in questa direzione e di procedere, anche in ambito COI (Comitato olivicolo internazionale), per apportare alla normativa le modifiche che il mondo produttivo attende".

**Ufficio Stampa**

19

# Olio di oliva, nuove norme per la trasparenza in etichetta

Approvate dal Comitato di gestione Ocm unica riunitosi a Bruxelles. Le scritte dovranno essere obbligatoriamente uniformi per non confondere il consumatore



Olio di oliva, le scritte in etichetta dovranno essere uniformi

**Olio di oliva:** via libera della Commissione europea alle regole sulla trasparenza delle informazioni in etichetta. Secondo i nuovi parametri, le scritte sull'etichetta dovranno essere obbligatoriamente uniformi, per evitare che informazioni su prodotti di qualità inferiore siano riportate in caratteri più piccoli.

Sull'etichetta dovrà essere anche indicato che il prodotto deve essere conservato lontano dalla luce e da fonti di calore e - ma solo a titolo volontario - si potrà indicare l'anno di raccolta delle olive.

L'approvazione è avvenuta ieri da parte del Comitato di gestione Ocm unica riunitosi a Bruxelles, con 283 voti a favore e 69 astensioni, chiamato a votare le modifiche al regolamento europeo n. 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione e all'etichettatura dell'olio di oliva l'olio d'oliva.

*"Si tratta di un risultato importante che ha visto l'Italia tra i più attivi promotori di questa norma - ha commentato il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Nunzia De Girolamo - . È necessario infatti che la trasparenza dell'etichetta diventi un principio fondamentale per tutti gli alimenti, in modo da tutelare il consumatore e garantire la lealtà della concorrenza. Per quanto riguarda, poi, le bottiglie destinate alla ristorazione, la Commissione ha assicurato che gli Stati membri possono stabilire norme a livello nazionale che dispongano l'uso obbligatorio di sistemi di chiusura che ne impediscono il riempimento dopo l'esaurimento del contenuto e che pertanto, una volta aperte, le confezioni non saranno più riutilizzabili".*

Il nuovo regolamento si applicherà a partire dal 13 dicembre 2014, contemporaneamente al regolamento 1169/2011. Con la modifica approvata le informazioni in etichetta dovranno essere riportate obbligatoriamente nello stesso campo visivo principale e in un corpo di testo omogeneo, utilizzando caratteri di dimensioni già

fissati dal regolamento (CE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

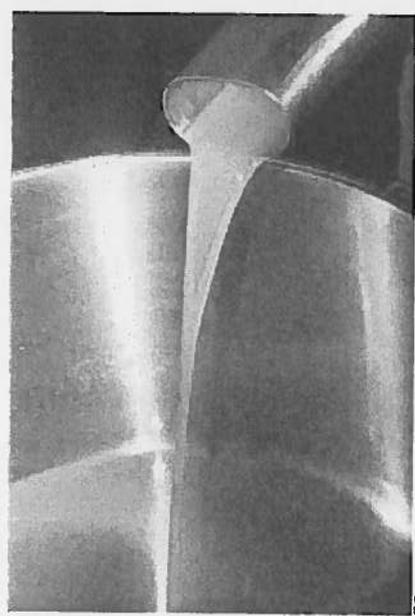
*“La decisione – ha proseguito il ministro – costituisce un passo in avanti, anche se è ancora molto lungo il percorso da compiere per migliorare la tracciabilità. Per questo, ho già manifestato alla Commissione europea la necessità di proseguire in questa direzione e di procedere, anche in ambito Coi (Comitato olivicolo internazionale), per apportare alla normativa le modifiche che il mondo produttivo attende”.*

# Affondare l'Alta Qualità dell'olio extra vergine italiano grazie a un burocratese incomprensibile

Alla fine la montagna ha partorito un topolino, piccolo, piccolo. Assolutamente inutile e insignificante. Qualcuno ha voluto affondare un progetto su cui la filiera olivicola nazionale aveva riposto tante speranze. Un lavoro lungo un anno e più. Il risultato finale? Un compromesso al peggior ribasso in sede di Conferenza Stato-Regioni. Nasce già morto il "sistema italia di qualità"

63 3 Google +0 0

Sistema italia di qualità, chi sarà quel genio che ha partorito questa definizione. Certamente deve essere iscritto nell'albo d'oro degli uomini di marketing o forse sarà un figlio naturale del defunto Armando Testa oppure... per ora dobbiamo accontentarci di quanto si afferma in un verbale: è stato il tavolo (si legge tavolo del coordinamento interregionale). Ma, ci assicurano, dopo un lungo scambio di idee e opinioni fra i rappresentanti di 10 regioni. È talmente straordinaria, fantastica che si rimane basiti, increduli di fronte a tanta creatività. Non riesco a immaginare l'espressione di stupore, di meraviglia di quella massaia che, davanti allo scaffale degli oli del supermercato dove fa la spesa tutte le mattine, sarà attratta da quell'etichetta su cui leggerà, sillabando sottovoce: "sistema italia di qualità". E poi, afferrata la bottiglia, di corsa alla cassa felice di aver acquistato non un olio di semi vari con esano o un olio di sansa con trielina e neppure un olio d'oliva raffinato, evitando perfino di comprare il solito extravergine da 2 euro con deodorato. Ha comprato un "SISTEMA". E non un sistema qualsiasi, ma uno di quei sistemi con nazionalità sicura e soprattutto di qualità. Ma, dato l'alto costo, non lo sprecherà per una banale frittura di pesce, ma, come fece Totò, lo chiuderà in cassaforte e lo userà con il contagocce (vedi "47 morto che parla").



Spero mi vorranno perdonare gli autori – che, seduti intorno a quel tavolo in una bella mattina d'autunno mentre noi producevamo l'olio estratto dalle olive, hanno

raggiunto questo significativo compromesso - per queste poche righe ironiche, ma non ho trovato un altro modo per commentare una soluzione al problema del valore dell'olio dalle olive prodotto nel nostro paese che noi dell'AIFO giudichiamo sbagliata. Tale per cui la nostra associazione, che sarà bene ricordarlo organizza gli unici imprenditori che producono l'olio dalle olive e cioè i frantoiani, ha voluto dichiarare in modo chiaro e inequivoco il proprio dissenso affermando "non aderiremo a questa certificazione volontaria poiché significherebbe solo ulteriori adempimenti e costi non giustificati". E Piero Gonnelli, presidente di AIFO, aggiunge, in una lettera al Ministero delle politiche agricole: "l'adozione del termine "sistema italia di qualità" al posto di "alta qualità" riteniamo possa essere contrastato, innanzitutto, in sede europea in quanto elogiativo del paese Italia a dispetto degli altri paesi aderenti ma, soprattutto, riteniamo che per i consumatori possa diventare un marchio di difficile interpretazione".

Rimane la domanda di come possa accadere che di fronte ad un problema serissimo come quello di dare valore alla qualità del nostro olio dalle olive, e di farlo riconoscere dal consumatore con una etichetta chiara, si arrivi, dopo lunghe e numerose riunioni, ha un simile compromesso. Come tanti misteri di casa nostra anche questa domanda rimarrà senza risposta. L'unica certezza è che si continuerà a penalizzare questo eccellente prodotto dell'artigianato italiano favorendo l'olio spagnolo e tunisino importato e imbottigliato dai cosiddetti grandi marchi dell'industria nazionale, e non solo.

**di Giampaolo Sodano**

pubblicato il 29 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

# Resuscita l'Alta Qualità ma il verdetto definitivo si avrà il 17 dicembre

Dopo le proteste del mondo produttivo, viene cestinata l'ipotesi "Sistema Italia di Qualità". Trovato l'accordo sui parametri chimici ora spetta agli assessori regionali dare il via libera definitivo al decollo del decreto per Bruxelles

9 2 Google +0 0

E' un iter infinito che dura da oltre un anno.

A inizio agosto 2012 la prima riunione sull'"Alta Qualità" italiana, poi la presentazione, a tempo di record di un disciplinare e di una bozza di decreto. Tutto pronto prima della fine del 2012. Poi lo stop politico. Il governo Monti cade e l'ex Ministro Catania decide di investire anche le regioni del tema. Tutto fermo fin dopo le elezioni e la nascita del governo Letta ma con molti mugugni sottobanco da parte delle Regioni che si sono sentite scavalcate e avvertono le pressioni da parte del le lobby locali, prima di tutto alcuni Consorzi di tutela delle denominazioni d'origine.

E' in questo clima che si è tenuta la riunione tecnica del 23 ottobre scorso durante la quale, con un blitz, l'"Alta Qualità" ha rischiato di affondare.

I primi ad accorgersene, e a protestare, sono stati i frantoiani dell'Aifo il cui presidente Piero Gonnelli ha inviato una dura missiva al Mipaaf prendendo le distanze dal progetto per come si stava delineando. Quindi anche un duro e provocatorio articolo di Giampaolo Sodano su Teatro Naturale ([Affondare l'Alta Qualità dell'olio extra vergine italiano grazie a un burocratese incomprensibile](#)).

**Il "Sistema Italia di Qualità" con il quale i rappresentanti regionali volevano seppellire l'"Alta Qualità" italiana viene archiviato direttamente dal Ministro Nunzia De Girolamo che si schiera apertamente a favore dell'"Alta Qualità".**

**Le retromarce non si fermano qui.**

Durante la riunione del 23 ottobre scorso era stato chiesto da alcune regioni, e in primo luogo dalla Liguria, un allargamento delle maglie ovvero un allentamento dei parametri chimici, considerati troppo restrittivi. Acidità da 0,3 a 0,4. Perossidi da 12 a 14.

Nel corso dell'ultima riunione del comitato tecnico della Conferenza Stato Regioni, il 10 dicembre, però, tutto è stato messo di nuovo in discussione e, con qualche piccola concessione, si è trovata la quadra. Gli oli che si vorranno fregiare del marchio "Alta Qualità" dovranno avere acidità libera non superiore a 0,3, perossidi non superiori a 12, etil esteri non superiori a 20. Le concessioni? Un abbassamento del contenuto minimo di polifenoli, da 200 a 180 e una ridefinizione delle caratteristiche organolettiche. L'extra vergine dovrà avere una mediana del fruttato superiore a 3, ma non necessariamente solo di fruttato verde. In verifica anche l'introduzione degli ftalati come parametro di genuinità, utile soprattutto per alcuni mercati esteri. Si è poi cercato di alleggerire, rendendolo più snello, il disciplinare, per esempio mettendo le raccomandazioni in fondo al testo.

La revisione, sebbene contenga qualche piccola incongruenza tecnica (fruttato maturo superiore a 3? perossidi a 12 ed etil esteri a meno di 20?), non intacca la struttura dell'"Alta Qualità".

**Il vero banco di prova sarà però il 17 dicembre**, quando si riunirà la Conferenza Stato Regioni in sede deliberante politica. L'accordo si dovrà trovare direttamente tra Ministro e Assessori regionali. Se l'Alta Qualità avrà luce verde è possibile l'invio del decreto a Bruxelles già a gennaio e la piena operatività prima dell'estate, così da avere il tempo, prima della campagna olearia da familiarizzare con il nuovo sistema e le nuove procedure.

**di Alberto Grimelli**

pubblicato il **13 dicembre 2013** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

# Il grande inganno dell'olio extra vergine d'oliva e la speranza dell'Alta Qualità

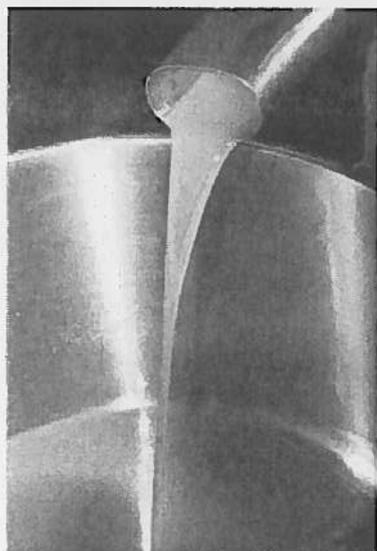
I due pilastri su cui poggia il mondo olivicolo-oleario si stanno disfacendo, anche se a velocità diverse. La guerra in corso è frutto di un equilibrio ormai venuto meno per condizioni sociali, economiche e politiche. Occorre rifondare ma il terzo incomodo si fa attendere. Il motto della politica oggi pare essere: non fare oggi quello che puoi rimandare a domani

L'olio extra vergine d'oliva non esiste più. Oggi è solo un grande inganno, una trave traballante e destinata ad abbattersi presto al suolo. Prima di ricostruire la trave occorre però rifondare i due pilastri su cui dovrà poggiare.

**Per molti anni il mondo oleario è stato governato, nel bene e nel male, sulla base di un tacito accordo tra olivicoltori e frantoiani da una parte e imbottiglieri e industriali dall'altra.**

Olivicoltori e frantoiani godevano di abbondanti sussidi pubblici, arrivando al punto che la compensazione del reddito era persino superiore al reddito stesso. Una droga.

Imbottiglieri e industriali hanno goduto di una "liberalità commerciale" che era costituita non solo da frodi e sofisticazioni, ma anche da regole molto blande e accomodanti, da controlli depotenziati, da sanzioni leggerissime. Un'immensa zona grigia dove si potevano fare buoni affari. Una droga.



A un certo punto uno dei due pilastri ha cominciato a essere eroso alla base. I contributi pubblici per olivicoltori e frantoiani hanno cominciato a ridursi. Prima le associazioni hanno tentato di attuare una strenua difesa delle prerogative dei loro iscritti, poi hanno cominciato a picconare l'altro pilastro. Muoia Sansone con tutti i Filistei.

Come fu una battaglia di retroguardia quella contro la riduzione dei sussidi, oggi lo è quella di una parte del mondo industriale contro la demolizione della "liberalità commerciale" di cui hanno goduto e stanno, in parte, ancora godendo.

Non ci sono infatti solo olivicoltori e frantoiani a picconare quel pilastro. Molti altri si stanno aggiungendo. Non è un caso se si stanno moltiplicando scandali internazionali su frodi e sofisticazioni: dagli Usa al Giappone, a Taiwan. La reputazione del sistema oleario non è mai stata tanto bassa, come dimostrano i recenti avvenimenti in Cina, dove persino le evidenze scientifiche a tutela delle aziende europee sono state cestinate. Non ci credono più.

La battaglia di retroguardia condotta da una parte del mondo industriale e commerciale è destinata a fallire ma far sopravvivere quel sistema per qualche anno ancora, significano milioni di euro. E' per questa ragione che a picconate hanno cominciato a rispondere con picconate.

**Ne è scaturita una guerra che dura ancora oggi. Una guerra che non avrà vincitori né vinti se gli attori non decideranno, finalmente, di demolire definitivamente i due pilastri traballanti su cui poggia la trave dell'extra vergine, costruendone di nuovi.**

L'Alta Qualità, in questa prospettiva, rappresenta una chance.

Il modello di certificazione costruito, il disciplinare, i parametri. E' tutto imperfetto, frutto di compromessi, spesso al ribasso. Ci si potrebbe scrivere un libro sulle magagne e le aberrazioni dell'Alta Qualità. Qualcuno magari lo farà.

**Resta comunque un'opportunità, per entrambi gli attori della filiera: partire dall'Alta Qualità per costruire una nuova casa per il mondo oleario. Nuove fondamenta e un nuovo equilibrio che parta dal mercato, anzi dai mercati.**

L'Alta Qualità ha infatti in sé un difetto originario. E' ancora un'area grigia tra gli artigiani e gli industriali. Gli uni e gli altri possono utilizzarla. Il come farà la differenza.



Se ciascuno dei due cercherà di piegarla ai propri interessi, il tutto si tradurrà nell'ennesima battaglia campale senza vincitori né vinti. L'ennesimo marchio, l'ennesimo sperpero di soldi pubblici.

Le denominazioni d'origine ne sono il lapalissiano esempio, purtroppo. Strette tra le deficienze di olivicoltori e frantoiani che non vi hanno costruito sopra un mercato e le furbizie di industriali e imbottiglieri che le hanno utilizzate come traino e grimaldello a favore dei loro prodotti standard.

Se accadrà lo stesso, l'Alta Qualità fallirà e potrebbero essere i colpi decisivi ai due pilastri, facendo rovinosamente cadere la trave dell'extra vergine.

Se, invece, ciascuno dei due prenderà spunto dall'Alta Qualità per separare il mercato dell'olio artigianale da quello dell'olio industriale, allora forse c'è una speranza.

L'Alta Qualità è un nuovo campo di gioco dove speriamo non varranno le vecchie regole, sempre che la politica, terzo incomodo, si decida a occuparsi del tema.

Oggi sta solo perdendo e prendendo tempo, in attesa e nella vana speranza che il comparto si risani da sé, per poi porre il sigillo sul compromesso raggiunto.

L'Alta Qualità è oggetto di continue e inutili riunioni che producono documenti smentiti nel giro di pochi giorni, se non di poche ore. Il motto è decidere di non decidere. Sia mai che venga fatto oggi quello che può essere rimandato a domani.

**di Alberto Grimelli**

pubblicato il 17 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

# Olivicoltura italiana sul letto di morte. Sarà la nuova Pac a dare il colpo di grazia?

Per il nostro Paese sembra delinarsi la scelta del “metodo irlandese” che porterà a riduzione negli aiuti del 50% nel sud Italia e del 20% nel centro. Ecco le prime simulazioni sui sussidi, per aziende olivicole specializzate, effettuate dal Cno. “Il libero mercato – afferma **Gennaro Sicolo**- sarebbe l'ideale, però occorre anche che la competizione avvenga con le stesse regole sociali, ambientali, economiche.”

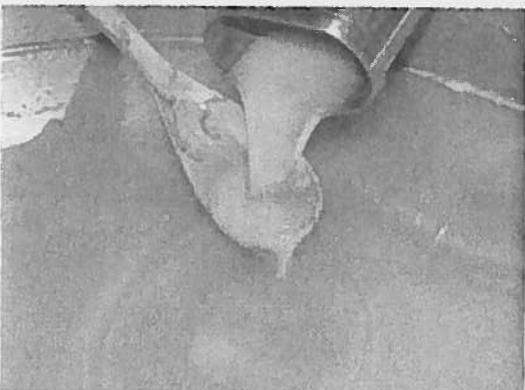
287 4 Google +0 1

Chi vuole dare il colpo di grazia all'olivicoltura nazionale? Chi può guadagnare dalla riduzione del settore produttivo a pura testimonianza? All'apparenza nessuno trarrebbe giovamento da un'Italia olearia senza olivi, un puro serbatoio di extra vergini, o presunti tali, provenienti da ogni angolo del globo, opportunamente miscelati, per rispondere così alle normative, e poi spacciati per il mondo come Made in Italy. Un simile business avrebbe le ore contate.

La Spagna, la Tunisia e altri competitor che hanno oliveti, che investono nel settore primario, potrebbero sbugiardare facilmente questo Italian sounding privo di ogni fondamento. E' quel che sta succedendo in Cina dove i nostri produttori si sentono chiedere dai buyer perchè dovrebbero pagare di più un olio “italiano” di provenienza spagnola. Meglio comprarlo direttamente dal paese iberico, a qualche decina di centesimi in meno.

L'olivicoltura italiana ha una sua ragion d'essere anche per il legame, profondo e indissolubile, con le tradizioni, anche gastronomiche.

Eppure l'olivicoltura italiana rischia di sparire. L'abbandono degli oliveti aumenta a ritmi spropositati e l'allarme lanciato settimana scorsa dal CNO non poteva rimanere pura cronaca. (L'impatto della nuova Pac sull'olivicoltura? Riduzione fino al 70% degli aiuti).



Cosa sta dunque succedendo con la nuova Pac?

Davvero l'Italia olivicola rischia grosso? Gli aiuti Pac, i sussidi e le altre forme di aiuto non sono un retaggio del passato? Qualcosa da eliminare a favore del libero mercato? Perchè sono necessari ancora tanti aiuti all'agricoltura in generale e all'olivicoltura in particolare?

“Oggi – risponde **Gennaro Sicolo**, presidente del CNO - non ci sono le condizioni per eliminare il sostegno della Pac. Una ipotesi del genere sarebbe dirompente per il sistema olivicolo nazionale.

*Bisogna essere concreti e realisti. Senza la Pac non ci sarebbe più produzione di olive e di olio di oliva nella maggior parte delle zone italiane specializzate. Rimarrebbe solo chi produce per autoconsumo e forse quei pochi che occupano nicchie particolari, spuntando prezzi assai più elevati rispetto alla media del prezzo di mercato nazionale e internazionale.*

*Il libero mercato sarebbe l'ideale, però occorre anche che la competizione avvenga con le stesse regole sociali, ambientali, economiche. Faccio un esempio: come possiamo noi italiani competere con la produzione di Paesi terzi dove il costo del lavoro è molto basso e gli operai sono pagati in nero (Turchia, Tunisia, Marocco ecc.)?*

*La Pac è un ammortizzatore oggi indispensabile per l'agricoltura in generale e l'olivicoltura in particolare. Certo deve cambiare ed adattarsi ai tempi, ma con gradualità, tenendo conto delle condizioni specifiche nelle quali operano i settori e le imprese (equilibri sociali, territoriali, ambientali) e facendo da contrappeso ai rischi di una selvaggia globalizzazione."*

Vediamo allora cosa potrebbe accadere.

**Ecco due simulazioni del probabile valore dei pagamenti diretti della Pac per una azienda olivicola specializzata del sud Italia e per una del centro Italia, in caso di scelta, come sembra prefigurarsi, del "metodo irlandese" (differenziazione iniziale al 2015 del valore del pagamento di base, in funzione dei diritti storici Pac disaccoppiati oggi in circolazione e convergenza graduale fino al 2019) e di applicazione del bacino unico.**

Il CNO ha considerato che oltre al greening (30%), il supplemento giovani (2%) e la riduzione lineare per la riserva (3%), sia attuato il sostegno specifico (aiuti accoppiati), detraendo dalla dotazione nazionale l'aliquota massima del 15%. In tal modo la dotazione che resta disponibile per i titoli del pagamento di base è del 50%.

I due casi studiati si riferiscono ad un'azienda agricola che non modifica la propria dimensione nel corso degli anni e che nel 2014 dispone di diritti Pac disaccoppiati di importo pari a 1.000 euro per ettaro (l'unità produttiva del sud Italia) e di 300 euro per ettaro (quella del centro Italia).

E' stata considerata un'assegnazione di 10 milioni titoli a livello nazionale, corrispondente ad un dato intermedio tra la Sau del censimento Istat del 2010 ed il numero di ettari ammissibili dichiarati dagli agricoltori italiani nelle domande annuali della Pac negli ultimi anni.

Nella simulazione non si è tenuto conto delle risorse che con il sostegno accoppiato pare dovrebbero essere erogate a favore dell'olivicoltura. Gli elementi oggi disponibili non consentono infatti di formulare ipotesi solide in merito.

Caso 1: Azienda olibica specializzata nel sud Dalia

	Anno 2014	Prima assegnazione del titolo di base di accoppiato nel 2015, prima dell'inizio della convergenza interna con il metodo idantone	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019 e 2020
	Valore iniziale del titolo di base di accoppiato nel 2014		Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna
Titolo di base	1.000	500	470	440	410	380	350
Supplemento greening flat	-		110	110	110	110	110
Totale titolo di base + greening flat	-		580	550	520	490	460
Supplemento greening aggiuntivo al titolo di base	-		232	234	235	228	210
Totale titolo di base + greening individuale	-		752	704	656	608	560
Valore medio del titolo per il pagamento di base a livello nazionale nel 2015	-	-	-	-	-	-	180
Riduzione 4 b del pagamenti diretti in caso di greening flat			-120 b	-150 b	-180 b	-210 b	-240 b
Riduzione 4 b del pagamenti diretti in caso di greening individuale			-2424 b	-2939 b	-3454 b	-3969 b	-4484 b

Fonte: Gruppo di studio Consiglio Nazionale degli Agricoltori (CNA) sulla riforma Pac 2014-2020

**Caso 2: Azienda olivicola specializzata nel centro Italia**

	Anno 2014	Prima snegegrazione del titolo del pagamento di base di accoppiato nel 2015, prima dell'inizio della convergenza interna con il metodo islandese	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019 e 2020
	Valore istituzionale del titolo per accoppiato nel 2014		Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna	Valore del titolo di pagamento di base al 2015 dopo il primo step di convergenza interna
Titolo di base	300	150	150	150	150	150	150
Supplemento generale	-	-	110	110	110	110	110
Totale titolo di base + generale	-	-	260	260	260	260	260
Supplemento generale aggiustato al titolo di base	-	-	90	90	90	90	90
Totale titolo di base + generale individuale	-	-	240	240	240	240	240
Valore medio del titolo per il pagamento di base a livello nazionale nel 2019	-	-	-	-	-	-	150
Riduzione % dei pagamenti diretti in caso di generale	-	-	-13%	-13%	-13%	-13%	-13%
Riduzione % dei pagamenti diretti in caso di generale individuale	-	-	-20%	-20%	-20%	-20%	-20%

Fonte: Gruppo di studio Consiglio Nazionale degli Olivicoltori (CONO) nella riunione Par 2014-2020

Le simulazioni effettuate devono essere considerate, tuttavia, indicative, per effetto dei seguenti elementi:

- le numerose variabili che incidono, alcune delle quali non considerate;
- la loro eterogeneità;
- l'imprevedibilità delle decisioni nazionali;
- la mancanza delle norme applicative comunitarie;
- il comportamento degli operatori economici e delle istituzioni.

**Una Pac sbilanciata, secondo le vostre simulazioni, potrebbe portare a una disaffezione dal settore di molti olivicoltori, con conseguenze drastiche per l'olivicoltura nazionale. Ma non è che, a incidere di più sulla crisi del settore olivicolo, vi è l'età avanzata degli agricoltori? Non è che l'abbandono dell'olivicoltura è frutto soprattutto del mancato passaggio generazionale?**

*"La Pac - risponde Gennaro Sicolo - non è alla base della crisi del settore che, in verità, dipende da un fattore molto semplice: i prezzi di mercato non sono tali da remunerare i costi di produzione e assicurare un reddito equo, stabile e adeguato all'olivicoltore. Da qui nasce la tendenza all'invecchiamento e la rinuncia da parte delle giovani generazioni. Bisogna fare attenzione a distinguere la causa dall'effetto. Il mercato avaro per i produttori olivicoli italiani è la causa dei mali che affliggono il sistema olio di oliva in Italia insieme alla difficoltà di sconfiggere la piaga delle truffe, nonostante l'apprezzato impegno delle Istituzioni per contrastarlo. Dobbiamo risolvere questo*

*nodo e poi ci sarà sicuramente entusiasmo delle imprese, i giovani torneranno fiduciosi ed il fenomeno dell'abbandono degli oliveti si ridimensionerà."*

**Il CNO punta molto l'attenzione sulle OP, le organizzazioni dei produttori, come aggregatori dell'offerta e erogatori di servizi. Perché le OP e non formule alternative come le Reti d'Impresa?**

*"Il sistema delle OP è, secondo me, la risposta più efficace e coerente con le esigenze delle imprese e con le politiche recenti dell'Unione europea. A riguardo basta osservare lo spazio che la nuova ocm dedica alla organizzazione del settore e della intera filiera. Le reti di impresa costituiscono una opzione complementare e non alternativa. L'esperienza degli ultimi tempi spinge gli imprenditori olivicoli a cooperare tra loro, per affrontare insieme il mercato, per ottimizzare i processi produttivi, per diffondere le innovazioni, per risolvere problemi specifici, come ad esempio quelli ambientali. Le OP, le reti di imprese, l'interprofessione sono gli strumenti per aggregare ed organizzare il settore e metterlo in condizione di affrontare la competizione internazionale."*

**di Alberto Grimelli**

pubblicato il 24 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

14

# L'impatto della nuova Pac sull'olivicoltura? Riduzione fino al 70% degli aiuti

Secondo il Cno: "si sta rischiando seriamente di provocare la fine dell'olivicoltura nazionale". Tutto dipende dalle scelte nazionali che saranno prese nei prossimi mesi

36 0 Google +0 0

"Siamo davvero in allarme per i potenziali deleteri effetti che la riforma della Pac potrebbe causare al settore dell'olio di oliva in Italia. Occorrono decisioni applicative a livello nazionale che siano ponderate e sagge e tale da scongiurare il pericolo di una forte riduzione del sostegno comunitario a favore di una coltura fondamentale per l'economia di molte regioni italiane e per la tenuta del territorio e dello spazio rurale". Così si è espresso Gennaro Sicolo, presidente del Consorzio Nazionale degli Olivicoltori (CNO), il quale ha inviato una lettera al Ministro De Girolamo, agli assessori regionali, ad alcuni parlamentari agricoli nazionali ed europei, alle organizzazioni professionali ed alle altre Unioni nazionali olivicole.

"Abbiamo costituito un gruppo di lavoro ad hoc che ha studiato l'iter di approvazione della riforma ed il possibile impatto sul nostro settore. Grazie all'impegno del Parlamento europeo, ed in particolare diamo atto all'On. Paolo De Castro, Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo per l'autorevole ed appassionato contributo, le proposte della Commissione sono state migliorate, ma non si è del tutto scongiurato, ha notato Sicolo, il rischio che gli olivicoltori possano perdere la maggior parte dei pagamenti diretti fino ad oggi intercettati".

**"Il lavoro di analisi e di studio ha evidenziato come sia possibile una riduzione anche fino al 70% del sostegno oggi erogato a favore dei produttori olivicoli. Tutto dipende dalle scelte nazionali che saranno prese nei prossimi mesi. Purtroppo le nostre preoccupazioni sono addirittura aumentate alla luce delle prime posizioni assunte : se non si terrà conto seriamente dei contraccolpi che dal 2015 si avrebbero sull'olivicoltura la classe politica e le organizzazioni tutte devono capire che si sta rischiando seriamente di provocare la fine dell'olivicoltura nazionale. Invito i produttori olivicoli a seguire attentamente tutta la fase di discussione nelle Organizzazioni di appartenenza perché non si provochi la fine dell'olivicoltura italiana. Abbiamo avanzato delle proposte, lungamente meditate, grazie alle quali l'impatto potrà essere attenuato, ha affermato il presidente Sicolo. In tal modo sarà possibile evitare di accelerare il processo di abbandono della coltivazione e di riduzione del potenziale produttivo che negli ultimi anni si è verificato. Chiediamo essenzialmente tre cose, ha concluso il presidente del CNO: una regionalizzazione mirata tale da salvaguardare le colture permanenti, come è stato fatto in Spagna; un sostegno specifico accoppiato tale da risultare incentivante per un settore sensibile come il nostro e, infine, un atterraggio morbido con una gradualità tale da evitare gravi squilibri per le imprese olivicole in questa delicata situazione di crisi di mercato".**

Nella stessa situazione della olivicoltura si trovano altri importanti Settori dell'agricoltura italiana, allo stesso modo esposti ad un potenziale impatto dirompente della nuova PAC. " Mi rivolgo, ha affermato Sicolo Presidente del CNO, ai rappresentanti della zootecnia da latte e da carne, agli operatori della filiera del pomodoro da industria, ai risicoltori, ai produttori di agrumi e chiedo loro di fare fronte

comune per proporre un'applicazione compatibile con la necessità di assicurare un futuro ai nostri rispettivi Settori".

### **I pagamenti diretti**

Le nuove regole contenute nel testo di base sui pagamenti diretti consentono al nostro Paese di selezionare delle opzioni tali da rivitalizzare il settore della olivicoltura, altrimenti destinato a subire un processo di progressivo deterioramento, con il fenomeno dell'abbandono degli uliveti che ha già raggiunto dimensioni preoccupanti, in alcune aree del territorio nazionale.

Le scelte applicative che sono state formulate in altri Stati membri dimostrano che esistono margini di manovra tali da poter perseguire le finalità strategiche alle quali il CNO mira.

In particolare, si ritiene che per salvaguardare l'olivicoltura l'Italia debba utilizzare i diversi strumenti di selettività e di sostegno mirato che la nuova regolamentazione mette a disposizione.

Sotto questo profilo, è necessario lavorare sui seguenti aspetti:

- la definizione rigorosa e precisa dell'agricoltore attivo, da formulare in maniera tale che si scoraggino i tentativi di elusione che sicuramente saranno messi in campo. Il sostegno della PAC deve essere indirizzato agli agricoltori professionali, orientati al mercato che eseguono un minimo di attività agricola sui terreni coltivati. Il CNO esorta, pertanto, le istituzioni responsabili ad agire in modo coerente alla esigenza indicata. In tale modo, si porrebbe un freno al fenomeno dell'abbandono produttivo e si indirizzerebbero le risorse comunitarie in modo virtuoso;

- la definizione attenta della superficie ammissibile al nuovo regime del pagamento di base, evitando fenomeni speculativi come l'accaparramento di prati e pascoli permanenti marginali, da parte di soggetti che non operano con obiettivi di natura imprenditoriale, al solo scopo di conquistare l'assegnazione di nuovi titoli. A tale riguardo il CNO suggerisce di utilizzare il coefficiente di riduzione previsto all'articolo 21, par. 2, lett. b);

- la possibilità, contemplata nel regolamento di base, di escludere dall'assegnazione dei nuovi titoli le superfici coltivate a vigneto nel 2013 (art. 21, par. 2, lett. c). In tal modo, diminuisce a livello nazionale la superficie ammissibile e si evita un'eccessiva diluizione del valore dei nuovi diritti all'aiuto, senza penalizzare il settore della viticoltura, il quale oggi non riceve il sostegno disaccoppiato e comunque continuerà a beneficiare del programma nazionale di sostegno che per l'Italia implica una dotazione finanziaria annuale di oltre 330 milioni di euro, disponibile fino al 2020. La proposta del CNO non penalizza in alcun modo i viticoltori ed è in linea con quanto deciso dalla Francia e dalla Spagna. La prima è orientata a non attribuire i titoli del pagamento di base ai vigneti ed utilizzare solo la leva del programma nazionale della OCM unica. La Spagna, d'altro canto, ha deciso di impiegare la dotazione nazionale per i programmi di sostegno a favore del settore vitivinicolo, per l'assegnazione dei diritti all'aiuto disaccoppiati.

In relazione al processo di convergenza interna dei pagamenti diretti ed al calcolo dei titoli per il pagamento di base, la proposta del CNO parte dalla necessità di tenere conto delle specificità settoriali, con particolare riferimento al vincolo legislativo previsto in Italia, per effetto del quale è sancito il divieto alla estirpazione degli oliveti tradizionali.

Secondo la nostra organizzazione occorre partire dalla situazione economica e sociale che si riscontra a livello territoriale e, in tale contesto, si deve tenere conto delle debolezze e delle fragilità alle quali sono esposte le Regioni che ricadono nell'ambito dell'obiettivo convergenza (ex obiettivo 1).

Secondo il CNO, una delle condizioni per assicurare che in futuro la gestione di un uliveto risulti economicamente sostenibile è di attuare il metodo della differenziazione del valore iniziale del pagamento di base (storicità), per poi procedere con la convergenza totale del valore dei titoli nel 2019. In particolare, la proposta del CNO si basa sui seguenti sostanziali elementi:

- la ripartizione del massimale nazionale per i pagamenti diretti a livello di aree omogenee dal punto di vista agronomico ed economico (art. 20 del testo di base). Per ogni area omogenea dovrà essere inoltre individuata una ulteriore ripartizione, distinguendo tra tipologie di utilizzazioni del terreno (es.: seminativo, prati e pascoli permanenti, colture permanenti);
  - calcolare il valore del titolo del pagamento di base con il criterio della differenziazione, utilizzando come parametro di riferimento i pagamenti diretti erogati o il valore del portafoglio titoli a disposizione nel 2014;
  - attuare il meccanismo della convergenza totale del valore dei titoli di base tra il 2015 ed il 2019, in modo da avere un valore uniforme dentro la Regione omogenea individuata, tenendo conto delle diverse tipologie di utilizzazione del terreno. Così facendo, all'interno dei confini dell'area omogenea individuata, ci sarà un numero di titoli di valore diverso, corrispondente al numero delle categorie di utilizzazione delle superfici che sono state selezionate;
- calcolare il pagamento supplementare per il greening in funzione del valore del titolo del pagamento di base.

### **Il sostegno specifico accoppiato**

L'inserimento della produzione olivicola nella lista dei settori ammissibili a regime del sostegno specifico è un elemento essenziale per raggiungere le finalità indicate nel presente documento di posizione. In particolare, il CNO ritiene essenziale che sia individuata una dotazione finanziaria settoriale in linea con l'importanza del settore e compatibile con l'incidenza che la dotazione storica per i pagamenti diretti dell'olio d'oliva ha avuto nel corso degli anni.

Sotto tale profilo, si evidenzia come in base ai conteggi svolti dal gruppo di studio CNO, sia emerso che la produzione olivicola italiana abbia assorbito circa il 15% del massimale nazionale assegnato dall'Unione Europea. Di conseguenza, ove l'Italia decidesse di riservare al sostegno specifico la massima aliquota consentita del 15%, alla produzione olivicola non potranno essere destinati meno di 80 milioni di euro l'anno.

Di grande importanza sarà la definizione dei criteri e delle condizioni per l'erogazione dell'aiuto accoppiato. Il CNO propone di tenere conto dei seguenti elementi:

- legare l'aiuto alla qualità della produzione;
- tenere conto del ruolo delle OP nella fase di organizzazione, concentrazione e aggregazione del prodotto;
- considerare le condizioni economiche, sociali ed ambientali a livello territoriale e privilegiare le Regioni ex obiettivo 1.

L'auspicabile evoluzione dei programmi di attività

La nuova OCM unica prevede il finanziamento di sei diverse misure:

- monitoraggio e gestione del mercato;
- miglioramento e impatto ambientale;
- promozione della competitività attraverso la modernizzazione;
- miglioramento della qualità della produzione;
- sistema di tracciabilità, certificazione e tutela della qualità;
- diffusione di informazione sulle misure adottate dalle OP al fine di migliorare la qualità.

Per l'Italia è stata confermata la dotazione annuale di circa 36 milioni di euro.

Il CNO ritiene necessario qualificare, orientare selettivamente e migliorare l'efficacia e l'efficienza dell'intervento pubblico in materia di programmi di attività ed è dell'idea che oggi ci sia l'occasione propizia per procedere lungo la direzione indicata.

In particolare è auspicabile una evoluzione virtuosa del ruolo e del funzionamento delle OP e ciò potrà essere raggiunto attraverso un'attenta individuazione delle spese ammissibili ed un'azione di sostegno e di assistenza da parte delle istituzioni pubbliche per accelerare il necessario processo di emancipazione. In particolare il CNO propone di considerare ammissibili all'aiuto pubblico nell'ambito dei programmi di attività, i seguenti interventi:

- l'attivazione di strumenti di ingegneria finanziaria tali da consentire alle OP di gestire la concentrazione dell'offerta e la commercializzazione, garantendo ai produttori conferenti adeguati acconti, tal da evitare il presentarsi di problemi di carenza di liquidità;
- consentire alle OP di finanziare programmi promozionali ed iniziative di commercializzazione e di esportazione nel mercato interno all'Unione Europea e nei Paesi terzi;

### **La rete delle OP**

La riforma della PAC fissa degli elementi fondamentali per accrescere e valorizzare il ruolo delle OP all'interno della filiera. Tuttavia, affinché il processo di organizzazione dell'offerta del settore dell'olio d'oliva in Italia possa prendere piede in maniera solida, è necessario, secondo il CNO, rivedere la normativa nazionale sul riconoscimento e sul funzionamento delle OP, prevedendo disposizioni specifiche sui seguenti aspetti:

- rivedere il Decreto Legislativo n. 102 /05 superando rigidi limiti di fatturato e creando invece meccanismi incentivanti legati al fatturato ottenuto
- favorire l'aggregazione nelle OP anche dei piccoli produttori che rappresentano un considerevole numero di operatori

### **Lo sviluppo rurale**

Secondo il CNO i nuovi programmi regionali di sviluppo rurale, unitamente al preannunciato programma nazionale di natura orizzontale possono consentire di attuare una serie di interventi di accompagnamento, tale da agevolare il processo di evoluzione organizzativa e competitiva di cui il nostro settore avverte il bisogno.

Il PSR dovrà necessariamente consentire l'innovazione tecnica e favorire gli investimenti, con l'obiettivo di incentivare lo sviluppo di un'olivicoltura italiana di qualità, professionale ed orientata al mercato. Gli aiuti agli investimenti dovranno riguardare sia le singole aziende per la commercializzazione sui mercati locali, sia progetti territoriali e di filiera più strutturati.

Visto il ruolo anche ambientale oltre a quello produttivo che gli uliveti italiani ricoprono e l'estesa diffusione di coltivazioni di elevato valore paesaggistico, è necessario pensare a misure di sostegno agro-ambientali.

Inoltre, è importante riconoscere il ruolo dell'olivicoltore, la sua azione per la salvaguardia della biodiversità, per la valorizzazione di alcuni paesaggi rurali italiani.

Il progetto CNO per la costituzione sul territorio di una rete di OP impegnate nell'aggregazione, nella commercializzazione e nella valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva italiano si fonda sui seguenti elementi salienti:

1. Utilizzare come fonte di finanziamento pubblico il Psr 2014-2020, più eventuali regimi di aiuto nazionali e regionali, con la progettazione di un programma articolato ed integrato di interventi, specifico per il settore dell'olio di oliva, da elaborare tra il 2013 e l'inizio del 2014, con il contributo del Mipaaf, delle Regioni interessate, delle organizzazioni economiche dei produttori;
2. In particolare, lo strumento da utilizzare è quello dei sottoprogrammi tematici della nuova politica di sviluppo rurale (articolo 8 della proposta di regolamento della Commissione Ue). Il progetto dovrà essere formulato in modo compatibile con le esigenze delle piccole imprese e delle filiere corte e basato su un piano di azione che si pone come obiettivo strategico la nascita di una rete di OP nelle aree a

maggior vocazione olivicola a livello italiano;

3. Il sottoprogramma deve prevedere l'utilizzo integrato di un pacchetto di misure del Psr, con particolare riferimento a quella specifica per il sostegno alla costituzione delle OP ed alle misure per la realizzazione di investimenti, per il sistema della qualità, per l'innovazione, per la promozione

di C. S.

pubblicato il 15 gennaio 2014 in **Pensieri e Parole > Associazioni di idee**

# Campagna olivicola a rischio in Spagna? No, ma qualità e rese in discesa libera

Nelle ultime settimane, dopo le gelate che hanno coinvolto anche l'Andalusia, si cominciava a mormorare di un possibile disastro iberico. Voci che si sono rivelate infondate anche se qualche problema c'è. In frenata il crollo dei prezzi

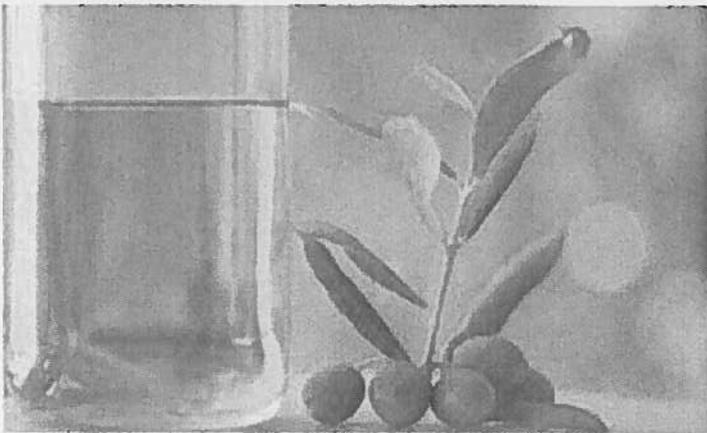
43 0 Google +0 0

Il gelo che ha colpito l'Italia tra la fine di novembre e i primi giorni di dicembre non ha risparmiato nemmeno la Spagna che ha tenuto il fiato sospeso.

A rischio c'era gran parte della produzione olearia visto che la raccolta era cominciata in ritardo di circa due settimane rispetto al solito e quindi l'olio nuovo era veramente poco.

Ora la campagna olearia sta procedendo a pieno ritmo e le prime ipotesi di perdite produttive disastrose sono state fugate anche se i dati finali potrebbero essere ridimensionati rispetto alle proiezioni del Ministero dell'agricoltura spagnolo che parlava di 1,3 milioni di tonnellate.

A dirlo è BDA Córdoba che sta registrando problemi in Andalusia a causa di una coincidenza di fattori: scarsità di piogge, gelo e rese basse.



Secondo l'associazione la mancanza di pioggia sta facendo in modo che le olive non siano completamente invaiate, rendendole più sensibili al gelo. L'abbassamento termico così repentino ha inoltre bloccato la sintesi di olio all'interno della drupa. L'abbassamento termico, unito alla siccità, sta facendo seccare molte olive direttamente sulle piante, tale che sarà difficile estrarre olio.

A causa di questa coincidenza di fattori, secondo BDA Córdoba, le rese sono di due punti inferiori alla media del periodo dell'anno passato.

Alla luce di tutte queste considerazioni l'associazione ha chiesto di rivedere le stime produttive al Ministero dell'agricoltura poiché, per stimare 1,3 milioni di tonnellate, la resa considerata era del 21%, troppo alta considerata l'andamento stagionale. Inoltre sarà opportuno anche considerare una diminuzione della capacità produttiva per la cascola di olive, più abbondante delle previsioni, dovuta a gelo e siccità.

E' presto per stimare il decremento produttivo ma intanto i primi effetti di un annuncio di una campagna record si sono registrati sulle quotazioni, al ribasso, con una produzione di olio nuovo che ancora supera di poco le 300 mila tonnellate.

Dovrebbe essere certo tuttavia che, a causa del decremento produttivo e, presumibilmente anche qualitativo, dell'extra vergine iberico i prezzi non dovrebbero subire il previsto crollo. Il timore degli operatori è che, visto il trend che si stava innescando, la quotazione scendesse sotto i 2 euro/kg già prima di Natale.

**di R. T.**

pubblicato il **11 dicembre 2013** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

# In Spagna calano le vendite di extra vergine d'oliva ma salgono quelle di vergine

E' certamente la categoria superiore a farla da padrone ma le quantità commercializzate di extra vergine calano, nei primi dieci mesi del 2013, di quasi 100mila tonnellate mentre salgono di 34 mila quelle di vergine

0 0 Google +0 0

In Spagna è quasi meglio produrre vergine d'oliva piuttosto che extra vergine d'oliva.

Ma dove saranno finite le 34 mila tonnellate che l'Anierac, associazione di imbottiglieri e industriali, dichiarano siano state vendute in più, da gennaio a ottobre, rispetto allo stesso periodo del 2012? Si noti bene che la crescita è stata del 28,6%. Eppure, anche in Spagna, sono pochi gli oli vergini d'oliva sugli scaffali dei supermercati. Le etichette di olio vergine sono comunque molto più che in Italia, dove la categoria non è praticamente presente nella Grande Distribuzione.

Nel mentre l'olio vergine saliva vertiginosamente, scendevano le vendite di olio extra vergine, del 6,7% nei primi dieci mesi dell'anno, per un volume di 93 mila tonnellate.

Nel complesso è tutto il settore degli oli d'oliva, nonostante le buone performance di ottobre che ha registrato un aumento di scambi per 30 mila tonnellate, a soffrire, con una flessione del 9% per un volume di 283 mila tonnellate.

Non è neanche, infatti, in particolare forma il settore dell'olio di sansa che ha segnato una diminuzione dell'11% da gennaio a ottobre.

di C. S.

pubblicato il 28 novembre 2013 in **Tracce > Economia**

17

# Italia olivicola con i conti in rosso. Mai così bassa la produzione a novembre

Si conferma la tendenza già manifestata con le anticipazioni Aifo di ottobre. Ora i dati ufficiali di novembre confermano: rese in calo e produzione di olio d'oliva che non ha neppure raggiunto le 130 mila tonnellate

184 1 Google +0 0

La campagna olearia si era aperta con mille perplessità circa l'andamento quali-quantitativo. Dubbi che non riflettevano solo le paure dell'andamento climatico, che pure è stato negativo in molte zone, ma anche per attacchi di mosca tardivi e per cali produttivi che, a macchia di leopardo, sembravano far presagire una raccolta difficile.

A questi dati si sono aggiunte rese in frantoio molto basse, subito almeno un paio di punti sotto le medie, come è emerso dalle anticipazioni di Aifo del mese di ottobre, confermate poi da dati ufficiali. In nessuna parte del paese, a novembre, si è raggiunto il 20%, con la punta massima registrata a Catanzaro al 19%. Nelle zone interne della Toscana si è avuto solo il 12% di resa media.

Come se non bastasse la tendenza è stata di prezzi alla produzione, sia per le olive sia per l'olio, in calo.

La fotografia più realistica di una campagna dove niente sembra essere andato, almeno nel mese di novembre, per il verso giusto sta nei numeri della produzione, insolitamente bassa: inferiore alle 130 mila tonnellate. Al Sud si sono prodotte 90.523 tonnellate, al centro 34.927 e al nord 4164.

Le preoccupazioni e il malessere dei frantoiani per rese troppo basse è confermato dai dati ufficiali.

Ecco un prospetto, regione per regione e provincia per provincia.

Regione di Produzione	Provincia	Resa in Olio
Abruzzo	Chieti	13,00%
Abruzzo	Pescara	12,00%
Abruzzo	Teramo	13,00%
Basilicata	Matera	14,00%
Basilicata	Potenza	16,00%
Calabria	Catanzaro	19,00%
Calabria	Cosenza	16,00%
Calabria	Reggio Calabria	16,00%
Calabria	Vibo Valentia	17,00%
Campania	Benevento	12,00%
Campania	Napoli	13,00%
Campania	Salerno	14,00%
Emilia Romagna	Rimini	11,00%
Emilia Romagna	Ravenna	11,00%
Emilia Romagna	Forlì Cesena	11,00%
Lazio	Frosinone	12,00%
Lazio	Latina	13,00%
Lazio	Rieti	13,00%
Lazio	Roma	12,00%
Lazio	Viterbo	11,00%
Liguria	Genova	12,00%
Liguria	Imperia	18,00%
Liguria	La Spezia	12,00%
Liguria	Savona	16,00%
Lombardia	Brescia	12,00%
Marche	Fermo	13,00%
Marche	Ancona	11,00%
Marche	Ascoli Piceno	13,00%
Marche	Nocerata	12,00%
Molise	Campobasso	12,00%
Puglia	BARI	16,00%
Puglia	Bari	15,00%
Puglia	Brindisi	12,00%
Puglia	Foggia	15,00%
Puglia	Lecce	12,00%
Puglia	Taranto	12,00%
Sardegna	Cagliari	15,00%
Sardegna	Medio Campidano	16,00%
Sicilia	Agrigento	16,00%
Sicilia	Catania	14,00%
Sicilia	Ragusa	13,00%
Sicilia	Siracusa	12,00%
Sicilia	Palermo	17,00%
Sicilia	Trapani	17,00%
Toscana	Arezzo	12,00%
Toscana	Firenze	12,00%
Toscana	Pistoia	12,00%
Toscana	Siena	12,00%
Umbria	Perugia	14,00%
Veneto	Verona	12,00%

	olive lavorate	olio prodotto
NORD	31601612 KG	1164465 KG
CENTRO	281902527 KG	34927048 KG
SUD	621628507 KG	90523959 KG

Punte più basse di resa in Emilia Romagna, con l'11%, ma è tutto il centro Italia a soffrire. In Umbria si è avuto il 14%, due punti in più dell'interno della Toscana, tre in più di Viterbo. Pessimi risultati anche ad Ancona con l'11%. Anche il Sud non ride, però, con il Salento inchiodato al 12% come il salernitano. 15 e 16% rispettivamente a Bari e Andria. Meglio in Calabria e nella Sicilia occidentale con rese dal 16% in su.

Nel complesso, comunque, le rese medie si sono attestate tra i due e i tre punti in meno rispetto alla precedente campagna olearia.

La speranza è che questi dati parziali, oggettivamente preoccupanti, vengano poi smentiti da risultati più brillanti in dicembre, mese in cui, in molte aree del paese, la campagna olearia è stata chiusa.

**E' presto per tirare le somme ma cosa accadrebbe se, tracciata la riga finale ai bilanci, ci accorgessimo che il saldo è negativo?**

Voglio vedere anche il bicchiere mezzo pieno. Rispetto agli anni passati non si rilevano le anomalie di resa che contraddistinguevano il settore. La cultura della legalità si fa strada. E' un bene, ma basterà a salvare il mondo oleario?

**di Alberto Grimelli**

pubblicato il 10 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

[ STIME ] Ma Toscana e Umbria aumentano dal 20 al 30%. E il boom spagnolo deprime i prezzi

# Produzione olio di oliva, -8%

[ DI ALESSANDRO COLTELLI ]

**L**a produzione oleicola del 2013 non supererà le 500mila t con un calo di circa l'8% rispetto al 2012.

Riduzione tutta meridionale con cali sensibili mentre Centro e Nord incassano aumenti anche a due cifre come in Umbria, +30%, e in Toscana, +20%.

Le stime formulate da Ismea, in collaborazione con Aifo, Cno e Unaprol per la campagna olivicola 2013-2014, hanno colto di sorpresa in quanto fino a settembre era atteso un buon raccolto.

Ma il protrarsi del clima caldo-umido ha favorito in diverse aree olivicole lo sviluppo della mosca olearia e di altre avversità costringendo gli olivicoltori a intervenire con trattamenti supplementari.

In generale, si legge nel rapporto Ismea, si registra un ritardo di vegetazione di circa 15-20 giorni. A peggiorare il quadro hanno concorso altri elementi, dalla siccità in aree non irrigue alla comparsa del batterio *Xylella fastidiosa* negli



uliveti del Salento, già interessato da una scarica produttiva fisiologica.

Intanto, nonostante la flessione produttiva, si registra un calo sensibile dei prezzi in Italia e all'estero, legato al forte aumento della produzione spagnola. Il calo dei prezzi e la previsione di un ulteriore ribasso sta così spingendo molti olivicoltori, soprattutto non professionali, ad abbandonare la raccolta, una delle voci più rilevanti dei costi di produzione. Purtroppo la mancata raccolta si riflette sullo stato vegetativo delle piante compromettendo anche la produzione dell'anno successivo.

Tra le regioni colpite dalla riduzione di produzione spicca la Puglia con 181mila t di prodotto (-5%), la Calabria con poco più di 106mila t (-20%) e la Sicilia con circa 44mila t (-10%),

regioni che insieme rappresentano il 70% della produzione oleicola nazionale. Ancora più deludente la Sardegna con 5.500 t mentre la Campania, terza, dietro Puglia e Calabria, conferma il livello dell'anno scorso con oltre 44mila t. Nel Mezzogiorno le uniche regioni in controtendenza sono Molise (+15%) e Basilicata (+10%).

Disomogeneo il quadro produttivo nel Centro. Crescono Umbria e Toscana, rispettivamente 30% e del 20% mentre scendono del 10% le Marche e del 5% il Lazio, primo polo produttivo dell'area. Positivo il dato di produzione dell'Abruzzo, con più di 19mila t di olio (+5%).

## PRODUZIONE OLI DI OLIVA\*

REGIONE	CAMPAGNA 2013-14 (T)	VAR. % ANNUA
Piemonte	14	-
Lombardia	911	35
Trentino-A. Adige	347	35
Veneto	888	40
Friuli-V.Giulia	42	50
Liguria	6.910	20
Emilia-Romagna	661	-
Toscana	18.180	20
Umbria	6.710	30
Marche	3.780	-10
Lazio	24.960	-5
Abruzzo	19.212	5
Molise	6.578	15
Campania	44.220	-
Puglia	180.937	-5
Basilicata	6.918	10
Calabria	106.152	-20
Sicilia	44.186	-10
Sardegna	5.500	-63
<b>ITALIA</b>	<b>477.106</b>	<b>-8</b>

Fonte: stime Ismea in collab. con Aifo, Cno e Unaprol e cfr con dati Istat 2012, provvisori.

Da rilevare, a Nord, gli incrementi a due cifre della Liguria (+20%) e dell'area lombardo-veneta, a fronte di una produzione invariata negli uliveti dell'Emilia-Romagna. ■

## [ ETIL ESTERI ] Soglie più restrittive

**L**a Commissione europea ha recepito le richieste italiane di modifica del limite degli etil esteri che possono essere presenti in un olio di oliva extravergine per poter essere classificato come tale.

La riduzione sarà progressiva a partire dalla campagna 2013/2014: si passerà dagli attuali 75 mg/kg a 40 mg fino a 30 mg nel 2015. La nuova norma è contenuta in un Regolamento della Commissione approvato dal Comitato di gestione Ocm unica ed entrerà in vigore dal 1° marzo 2014.

La Commissione ha in particolare recepito le decisioni del Coi

(Consiglio oleicolo internazionale) sui metodi per la determinazione degli "etil esteri", in sostituzione degli "alchil esteri", facilitando in tal modo la prevenzione di pratiche fraudolente. Un buon risultato in quanto gli etil esteri rappresentano oltre il 50% degli alchil esteri e sono il segnale più significativo di utilizzo di olive in cattivo stato.

Soddisfatto il ministro delle Politiche agricole Nunzia De Girolamo e tutte le organizzazioni di categoria per una decisione che recepisce completamente quanto già anticipato dall'Italia che aveva disposto che il limite dei 30 mg/kg costituiva una soglia di rischio. ■ A.C.

# Poco olio? Colpa anche delle basse rese d'inizio campagna olearia

Sono numerose le segnalazioni e le lamentele di rese di estrazione di molto inferiori allo scorso anno, con forti preoccupazioni da parte di olivicoltori e frantoiani. Un quadro, regione per regione, di quanto accaduto nel mese di ottobre. E voi siete in media?

13 7 Google +0 0

Ci sarà meno olio extra vergine d'oliva nel 2013/14 e la responsabilità non sarà tutta soltanto di basse produzioni di olive per ettaro, del maltempo o degli attacchi di mosca.

In base alle segnalazioni giunte ad AIFO fin dai primi giorni della campagna olearia, il problema delle rese molto basse è stato immediatamente avvertito da parte di olivicoltori e frantoiani.

Molte le richieste di intervento ai centri di assistenza delle aziende di impiantistica olearia, per risolvere un problema che però è intimamente correlato con il contenuto in acqua delle olive e di piogge che, fino ad oggi, non hanno dato tregua in gran parte del Paese.

A fronte di rese così basse, spesso, si è dovuto procedere a un abbassamento delle quotazioni delle olive da parte dei frantoiani, costretti anche a fare i conti con un generalizzato calo dei prezzi all'origine dell'extra vergine.

Si tratta di una campagna olearia difficile, che presenta molte insidie e che non è di facile lettura.

Proprio per venire incontro alle esigenze di confronto e per avere dati sui quali misurarsi AIFO ha avviato un monitoraggio per avere un quadro nazionale sufficientemente completo ed esaustivo da presentare ai propri associati ma anche a tutti gli olivicoltori e frantoiani italiani.

Progr	Regione di Produzion	Provincia	Resa in Olio
1	Abruzzo	Chieti	12,40%
2	Abruzzo	Pescara	13,00%
3	Abruzzo	Teramo	12,10%
4	Basilicata	Matera	11,40%
5	Basilicata	Potenza	14,00%
6	Calabria	Catanzaro	17,50%
7	Calabria	Cosenza	16,00%
8	Calabria	Reggio Calabria	16,70%
9	Calabria	Vibo Valentia	16,20%
10	Campania	Benevento	11,80%
11	Campania	Napoli	12,70%
12	Campania	Salerno	11,30%
13	Emilia Romagna	Rimini	11,20%
14	Emilia Romagna	Ravenna	9,80%
15	Emilia Romagna	Foли Cesena	10,50%
16	Lazio	Frosinone	11,60%
17	Lazio	Latina	10,40%
18	Lazio	Rieti	11,60%
19	Lazio	Roma	11,00%
20	Lazio	Viterbo	10,70%
21	Liguria	Genova	11,00%
22	Liguria	Imperia	17,30%
23	Liguria	La Spezia	10,70%
24	Liguria	Savona	13,00%
25	Lombardia	Brescia	11,00%
26	Marche	Fermo	10,50%
27	Marche	Ancona	10,60%
28	Marche	Ascoli Piceno	11,00%
29	Marche	Macerata	10,80%
30	Molise	Campobasso	12,50%
31	Puglia	BAT	14,50%
32	Puglia	Brunich	12,00%
33	Puglia	Foggia	12,30%
34	Puglia	Lesce	11,00%
35	Puglia	Taranto	11,20%
36	Sardegna	Cagliari	14,00%
37	Sardegna	Medio Campidano	13,40%
38	Sicilia	Agrigento	14,30%
39	Sicilia	Catania	12,20%
40	Sicilia	Ragusa	12,70%
41	Sicilia	Siracusa	12,20%
42	Sicilia	Palermo	14,00%
43	Sicilia	Trapani	14,50%
44	Toscana	Arezzo	10,84%
45	Toscana	Firenze	10,50%
46	Toscana	Pistoia	10,20%
47	Toscana	Siena	10,60%
48	Umbria	Perugia	10,00%
49	Veneto	Verona	11,00%
<b>Resa Media a livello nazionale ottobre 2013</b>			<b>12,27%</b>

Dai dati si evince chiaramente come le rese, ad eccezione di alcune aree contraddistinte da alcune particolarità meteorologiche e varietali, siano particolarmente basse con la punta minima registrata a Ravenna del 9,8% medio nel mese di ottobre.

Ma è in generale tutto il centro nord a soffrire per le basse rese che raramente hanno superato il 12%. Anche nella regione a maggiore vocazione olivicola, la Puglia, le rese sono state sensibilmente più basse rispetto all'anno scorso, con particolare riferimento al Salento mentre nell'area di Andria il 14,5% viene considerato un dato appena sufficiente.

Buoni risultati invece in Calabria con dati sempre sopra il 15% di resa e il picco massimo nazionale per il periodo, registrato a Catanzaro col 17,8%.

Dati più bassi rispetto alla scorsa campagna anche in Sicilia dove, nella parte orientale si supera appena il 12% mentre in quella occidentale ci si avvicina al 15%.

La resa media nazionale del mese di ottobre 2013, in base al monitoraggio AIFO, è stata del 12,27%.

**di Stefano Pasquazi**

pubblicato il **22 novembre 2013** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

20

## Deluse le aspettative positive. La produzione olearia italiana in calo dell'8%

Previste meno di 480 mila tonnellate. Dati negativi per tutte le regioni del Sud Italia, bene invece Umbria e Toscana. Ottime performance nel nord del Paese. Il recente calo dei prezzi all'origine potrebbe causare fenomeni diffusi di mancata raccolta

71 2 Google +0 0

**Le stime formulate da Ismea, in collaborazione con Aifo, Cno e Unaprol**, relative alla campagna olivicola 2013-2014, attestano la produzione di oli di oliva di pressione attorno a **480 mila tonnellate, l'8% in meno** rispetto al dato, ancora provvisorio, diffuso dall'Istat per il 2012.

Il risultato ribalta le attese iniziali orientate, fino a quest'estate, a un aumento produttivo su larga scala e a un buon esito del raccolto anche sul piano qualitativo. Complici le condizioni climatiche che hanno caratterizzato i mesi di settembre e ottobre, in particolare il protrarsi del caldo umido che ha favorito in diverse aree olivicole lo sviluppo di patogeni (la mosca in primis), costringendo gli operatori a intervenire con trattamenti supplementari.

In generale si registra un ritardo di vegetazione di circa 15-20 giorni rispetto ai normali calendari. A peggiorare il quadro produttivo di quest'anno hanno concorso, inoltre, altri elementi: dal perdurare della siccità in aree non irrigue alla comparsa del batterio della *Xylella fastidiosa* negli uliveti del Salento, una delle aree di maggiore rilevanza, in ambito nazionale, per volumi di produzione, già interessata da una scarica produttiva fisiologica.

Tornando al dato di produzione, la previsione - sottolinea l'Ismea - deve essere considerata indicativa e suscettibile di variazioni anche non trascurabili, dal momento che è ancora incerto l'esito finale di resa e soprattutto non è possibile in questa fase quantificare il fattore di 'non raccolta', ovvero quella tendenza ormai diffusa nell'olivicoltura cosiddetta 'non professionale' a lasciare le drupe sugli alberi, soprattutto in condizioni di mercato ritenute non soddisfacenti.

Al riguardo è opportuno considerare che l'offerta di oli di oliva nel suo complesso, in previsione di un forte aumento della produzione spagnola, sarà decisamente più ampia rispetto ai livelli della scorsa campagna e che i prezzi stanno già registrando da quest'estate una tendenza al ribasso sia in Italia che all'estero, in un contesto caratterizzato da un'accresciuta pressione competitiva.

Nel dettaglio territoriale il quadro previsionale dà un'immagine dell'Italia divisa in due, con il Nord e parte delle regioni centrali contrassegnati da un aumento della produzione, anche piuttosto evidente, dopo le pesanti perdite dello scorso anno, e il resto del Paese in condizioni diametralmente opposte. Spiccano al Sud i segni meno di Puglia (-5%, con 181 mila tonnellate), Calabria (-20%, con poco più di 106 mila) e Sicilia (-10%, con circa 44 mila tonnellate), regioni che insieme rappresentano il 70% della produzione oleicola nazionale. Ancora più deludente l'esito produttivo in Sardegna, dove i volumi di quest'anno (5.500 tonnellate) potrebbero più che dimezzarsi rispetto ai livelli molto elevati del 2012, mentre la Campania (terza, dietro Puglia e Calabria) conferma il livello produttivo dell'anno scorso con oltre 44 mila tonnellate. Nel Mezzogiorno le uniche regioni in controtendenza sono Molise (+15%) e Basilicata (+10%) con previsioni per entrambe poco al di sotto delle 7 mila tonnellate.

Disomogeneo il quadro produttivo nel Centro Italia. Crescono Umbria e Toscana, rispettivamente del

30 e del 20 per cento, mentre scendono del 10% le Marche e del 5% il Lazio, primo polo produttivo dell'area, con poco meno di 25 mila tonnellate. Negli oliveti toscani si valuta una produzione di oli di oliva di pressione di oltre 18 mila tonnellate, in forte crescita anche se inferiore alle attese iniziali. A 6.700 tonnellate il dato produttivo dell'Umbria, che resta però sotto la media storica, mentre le Marche scendono a meno di 3.800. Positivo il dato di produzione dell'Abruzzo, con più di 19 mila tonnellate di olio, pari a una crescita del 5% su base annua.

Da rilevare, nella fascia Nord del Paese, gli incrementi a due cifre della Liguria (+20%) e dell'area lombardo-veneta, a fronte di una produzione invariata negli oliveti dell'Emilia Romagna.

Sull'evoluzione dei prezzi, le ultime rilevazioni dell'Ismea attestano le quotazioni dell'extra vergine a poco più di 2,80 euro al chilogrammo, franco produttore, un valore in calo del 3,6% rispetto allo scorso anno. Risulta ancora più marcato il divario negativo per gli oli di oliva vergini lampanti, con i prezzi (1,80 euro al chilo nella media nazionale) in calo di oltre il 12% rispetto al 2012.

### Previsioni di produzione di oli di oliva pressione in Italia (tonnellate)

Regione	Campagna 2013-14	Var. % annua
Piemonte	14	-
Lombardia	911	35
Trentino Alto Adige	347	35
Veneto	888	40
Friuli Venezia Giulia	42	50
Liguria	6.910	20
Emilia Romagna	661	-
Toscana	18.180	20
Umbria	6.710	30
Marche	3.780	-10
Lazio	24.960	-5
Abruzzo	19.212	5
Molise	6.578	15
Campania	44.220	-
Puglia	180.937	-5
Basilicata	6.918	10
Calabria	106.152	-20
Sicilia	44.186	-10
Sardegna	5.500	-63
Italia	477.106	-8

**Puglia** (-5%). Come è tradizione nel caso dell'olio di oliva bisognerebbe parlare di "Puglie". Più che mai, infatti, quest'anno si va a commentare una regione divisa nettamente in due. Al Nord, infatti, si attendeva l'annata di carica e fino a qualche settimana fa si pensava ad una produzione copiosa. Nel Foggiano, per la verità, tali attese sono state sostanzialmente confermate in pieno. La temperatura non

ha avuto picchi di caldo tali da condizionare fioritura ed allegazione. Non sono mancate le piogge a costituire riserve idriche alle piante. Un po' di malumore, invece, nel Barese dove l'annata è sì migliore dello scorso anno ma si sperava anche in qualcosa di più. Lo sviluppo vegetativo degli oliveti, in generale, è stato favorito da un'abbondanza di piogge nel periodo invernale, consentendo alle piante un buon accumulo di acqua. Fioritura, allegazione e anche fruttificazione sono da considerarsi buone. I problemi sono cominciati, soprattutto negli oliveti non irrigui, con la prolungata assenza di precipitazioni estive e di inizio autunno che non hanno favorito una adeguata inolizione (processo di accumulo di olio nelle olive). Il caldo umido prolungato di settembre ed ottobre, inoltre, ha favorito gli attacchi di mosca che, nonostante gli interventi, ha causato perdita di prodotto. Situazione analoga nella provincia di Bat (Barletta, Andria e Trani), dove la maggior produzione non sembra soddisfare appieno i produttori. Di tutt'altro tenore la situazione nel Salento dove all'annata fisiologicamente di scarica si è aggiunta la siccità estiva e, in alcune zone, l'infezione da *Xylella fastidiosa*. Quest'ultima sembra al momento mettere in pericolo non solo la raccolta di quest'anno ma addirittura la sopravvivenza stessa di interi oliveti.

**Calabria (-20%).** Annata problematica quella della Calabria dall'inizio alla fine anche se, come sempre, la regione è composta da tante micro-realtà molto differenti tra di loro. Il computo finale comunque, anche con le dovute eccezioni, porta a parlare di una perdita importante rispetto ad un 2012 già non particolarmente abbondante. Ad aver contribuito a questo non brillante risultato, oltre all'alternanza, c'è stata una concomitanza di eventi atmosferici non favorevoli. Piogge inopportune al momento dell'allegazione, siccità prolungata durante l'estate, clima autunnale umido che ha favorito l'attacco di agenti patogeni. Nel Reggio la fisiologica annata di scarica ha escluso poche varietà tra cui l'Ottobratica. La fioritura, peraltro, è apparsa non omogenea ed è stata ottima nell'Alto Ionio, buona nel Basso Ionio e solo discreta nella zona tirrenica. L'elevata piovosità ha però fatto registrare danni da Tripide dell'olivo. Il maltempo ha causato perdite anche durante l'allegazione provocando importanti fenomeni di cascola nella zona tirrenica, mentre nel Basso Ionio i problemi sono stati causati dal perdurare delle alte temperature. Clima non favorevole e attacchi parassitari hanno caratterizzato anche la fruttificazione. Altro segno meno si stima nella provincia di Cosenza dove, a parte la fase di fioritura che era apparsa buona, lo sviluppo vegetativo ha fatto i conti con avversità climatiche che a macchia di leopardo hanno comunque influenzato negativamente la produzione. Nelle zone interne e per gli oliveti non irrigui, infatti, la mancanza di pioggia ha ridotto l'allegazione, mentre nella piana di Sibari, così come nell'Alto Ionio, sono state le alte temperature estive unitamente alla siccità ad influire sull'inolizione del frutto e a determinare pezzature piccole. Il clima umido, inoltre, ha fatto sì che anche la mosca dell'olivo si presentasse negli oliveti del Rossanese e del Basso Tirreno. Sembra invece positiva la situazione in provincia di Catanzaro e soprattutto nell'area di Lametia Terme dove nel ciclo dell'alternanza quest'anno era la volta della carica. Pur non esente da problemi di attacchi parassitari anche la provincia di Vibo Valentia potrebbe risultare con segno più rispetto allo scorso anno, mentre quello meno spetta anche a Crotone.

**Sicilia (-10%).** Ridotte le produzioni isolate ma anche in questo caso con i dovuti distinguo. Crescono infatti Messina e Catania, mentre i segni negativi si rincorrono per il resto della regione. Soprattutto in alcune aree, dopo un buon 2012, comunque, si attendevano cali dovuti all'alternanza. Nell'Agrigentino e nel Trapanese le alte temperature non hanno favorito il normale decorso della fioritura alla quale è seguita una buona allegazione, ma condizionata dal non altissimo numero di fiori avuti nella fase precedente. Durante la fruttificazione, inoltre, si sono registrati attacchi di tignola che hanno provocato cascola. Perdite elevate si sono avute laddove non si è intervenuti tempestivamente con i trattamenti. Situazione analoga in provincia di Palermo anche se qui, rispetto alle altre due provincie occidentali, la

fruttificazione è avvenuta in condizioni migliori. Poco cambia anche per quanto attiene al Ragusano e al Siracusano dove già dalla fioritura si poteva percepire una produzione non all'altezza delle aspettative. Altro discorso per il versante Catanese dove si prevede una buona campagna produttiva sia in termini quantitativi che qualitativi. Gli attacchi di mosca sono stati ben controllati dalle aziende. Peraltro già da fine settembre in alcune zone è iniziata la raccolta del prodotto per immettere sul mercato le prime produzioni di olio "Novello". Anche nel Messinese la stagione non ha presentato particolari problematiche.

**Toscana (+20%).** Anche in questa regione con il passare delle settimane si sono dovute attenuare le percentuali di incremento che si erano pensate nei primi stadi dello sviluppo vegetativo. In una situazione comunque a macchia di leopardo si evidenziano i segni positivi a due cifre nelle province più produttive, come Firenze, Siena e Grosseto. Qualche preoccupazione sussiste per quest'ultima, soprattutto nella zona litoranea, perché gli attacchi di mosca potrebbero far perdere prodotto. Molto ottimismo, invece, sulle zone interne.

**Umbria (+30%).** Sebbene si prospetti un incremento importante, la produzione di quest'anno non riuscirà a recuperare le perdite subite nel 2012 e resterà comunque su livelli inferiori rispetto alla media degli ultimi anni. La giusta alternanza fra alte temperature e piogge ha fatto sì che lo sviluppo vegetativo procedesse con regolarità. I problemi sono stati determinati dall'umidità e dalle piogge che hanno facilitato il propagarsi degli insetti, soprattutto della mosca, e questo ha indotto gli operatori ad intervenire con trattamenti per non vedere danneggiate né le quantità né le qualità. Altra incognita è legata alle rese, non particolarmente elevate e proprio per questo le aspettative sulla produzione di olio sono state limare verso il basso.

**Lazio (-5%).** All'abbondanza del 2012 sembra seguire un più modesto 2013. La fioritura, peraltro in ritardo come nel resto della Penisola, non ha mostrato particolari problemi, sopraggiunti, però, con la fase dell'allegagione. Oltre al perdurare delle precipitazioni, infatti, le temperature sono risultate al di sotto della media stagionale. Anche la fruttificazione non può essere considerata ottimale. Le temperature caldo-umide che hanno caratterizzato la fine dell'estate e tutto ottobre sono state particolarmente favorevoli allo sviluppo delle mosca che ha iniziato a creare problemi già dall'invaiaura (cambio di colore delle olive in fase di maturazione). Gli attacchi più rilevanti si sono avuti nella zona costiera. L'elemento caratterizzante di quest'anno è l'estrema variabilità anche all'interno delle stesse province. Ad esempio nel Reatino e nel Viterbese ci sono zone con abbondanti produzioni e altre dove i volumi attesi sono molto scarsi.

**Liguria (+20%).** La campagna olivicola si preannuncia piuttosto favorevole nonostante i timori legati alle condizioni climatiche della prima metà dell'anno. In provincia di Imperia sia la fioritura che l'allegagione sono state ottime, mentre il prosieguo dello sviluppo vegetativo è da considerarsi buono. Gli attacchi parassitari ad ora sono contenuti e la raccolta risulta in leggero anticipo sulla norma. Buone le attese sul livello qualitativo.

Restando al Nord si segnala la crescita a due cifre in tutte le regioni che concorrono alla Dop Garda. Lombardia e Trentino si stimano al +35% rispetto al 2012, mentre si sale al +40% per il Veneto, dopo la forte riduzione dello scorso anno. In decisa ascesa anche il Friuli Venezia Giulia. Mentre resta sui livelli dello scorso anno l'Emilia Romagna.

di T N

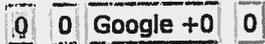
pubblicato il 14 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

# TEATRO NATURALE

AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

## Il Consiglio oleicolo internazionale rivede le stime di produzione, al rialzo

L'Unione europea continuerà a essere leader indiscussa del mercato con 2,3 milioni di tonnellate, sui 3,2 totali previsti per la campagna olearia 2013/14. Torna così la sovrapproduzione



Ci sarà più extra vergine d'oliva sul mercato rispetto al consumo, secondo le ultime elaborazioni del Consiglio oleicolo internazionale che ha rivisto al rialzo le stime di produzione.

Nella campagna 2013/14 si produrranno globalmente 3,2 milioni di tonnellate di olio d'oliva ma il consumo rimarrà bloccato a 3 milioni di tonnellate. Si avrà così un surplus di 200 mila tonnellate.

A farla da padrone sui mercati è ancora l'Unione europea che produrrà 2,3 milioni di tonnellate.

All'interno dei confini comunitari è dominio assoluto della Spagna dove, grazie al bel tempo delle ultime settimane, la produzione dovrebbe sfiorare 1,5 milioni di tonnellate, seguita dall'Italia con 500 mila tonnellate, anche questo dato in crescita rispetto alla scorsa annata. Male invece la campagna in Grecia, a causa della forte siccità estiva, la produzione non dovrebbe superare le 230 mila tonnellate. In crescita la produzione portoghese (76 mila tonnellate), cipriota (5600 tonnellate), francese (5000 tonnellate) e croata (4000 tonnellate).

Ottime performance anche in Turchia (180 mila tonnellate), Marocco (120 mila), mentre in Tunisia vi sarà un tracollo del 64% con la produzione che non dovrebbe andare oltre le 80 mila tonnellate, quasi raggiunta dal dato dell'Algeria (62 mila tonnellate).

Previsti sostenuti gli scambi anche in questa campagna olearia con importazioni ed esportazioni tra i paesi del Coi che dovrebbero equivalersi (770 mila di import e 750 mila di export). Ovviamente sarà soprattutto l'Unione europea a esportare, avendo una quota di export del 70%.

di **C. S.**

pubblicato il 12 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

# Per abbattere i costi occorre scegliere il giusto sistema di raccolta

Per una corretta introduzione della meccanizzazione nell'oliveto è necessario conoscere le caratteristiche e le potenzialità delle diverse tipologie d'impianto perchè ridurre le spese si può nella maggior parte dei contesti olivicoli italiani

251 1 Google +3 0

Lunedì 11 novembre è stata condotta la seconda giornata dimostrativa organizzata nell'ambito del Progetto Integrato di Filiera "Un Filo d'Olio" (PSR 2007-2013 Regione Toscana, Misura 124 - MODOLIVI). La giornata, intitolata "La raccolta agevolata e meccanica dell'olivo", ha riguardato i diversi aspetti della raccolta, fase estremamente delicata della filiera produttiva e che rappresenta la prima voce di costo per l'impresa olivicola.

La giornata ha avuto luogo presso l'Azienda Agricola Giganti a Rapolano Terme (Siena), realtà produttiva caratterizzata dalla presenza di diverse tipologie di oliveto: tradizionali, intensivi e ad altissima densità. In riferimento a quest'ultima tipologia di impianto, è utile evidenziare che, a differenza degli impianti superintensivi spagnoli, l'impianto è stato realizzato utilizzando cultivar locali con l'obiettivo di preservare le caratteristiche qualitative dell'olio toscano.

I lavori sono stati aperti dal Prof. Riccardo Gucci (Università di Pisa) che ha effettuato una panoramica sui diversi modelli di impianto e sulle problematiche gestionali dell'oliveto, con particolare riferimento alle operazioni di raccolta. In particolare, sono stati trattati gli aspetti agronomici, in termini di gestione del suolo e della chioma, per un'efficiente introduzione della meccanizzazione nell'oliveto. Ad esempio, una gestione del suolo che prevede una copertura vegetale facilita le operazioni di transito dei mezzi di raccolta nell'oliveto anche in periodi caratterizzati da frequenti piogge. In merito alla potatura, se si effettua la raccolta meccanica mediante scuotitrice è importante operare in modo di ottenere una struttura della pianta rigida in grado di trasmettere efficacemente le vibrazioni per consentire un'elevata resa di distacco dei frutti. Per la raccolta con agevolatori, invece, occorre concentrare la produzione sulla parte esterna della chioma e contenere l'altezza entro i 5 m.



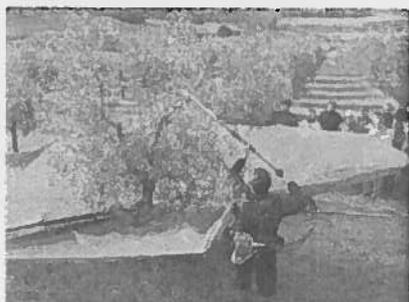
Le attività sono proseguite con una dimostrazione pratica di raccolta in continuo con una vendemmiatrice New Holland Braud presso l'impianto ad altissima densità (Fig. 1). La macchina presentata nasce per la viticoltura e la testata di raccolta oscillante è progettata per operare in una fascia di 1,5 m, mentre in queste tipologie di impianto sarebbero opportune altezze di lavoro maggiori per poter distaccare anche le olive poste nella sommità della chioma. Nonostante ciò, nella dimostrazione che ha interessato alcuni filari di olivi (cv. Leccio del Corno), la macchina ha operato in modo efficiente distaccando quasi completamente le olive senza danneggiarle e con minimi

danni alle piante. I vantaggi conseguibili sono una elevata produttività, si stima circa 2,5-3 ha/ora, che permette di intervenire nel momento di maturazione ottimale e di conferire immediatamente il prodotto al frantoio.

Altri approfondimenti e dimostrazioni pratiche hanno riguardato gli agevolatori, che rappresentano un'importante risorsa per incrementare la produttività ed effettuare la raccolta in sicurezza eliminando l'utilizzo delle scale. Il mercato offre svariate tipologie di modelli che possono essere alimentati da motore a scoppio, elettrico o da compressori motorizzati o portati da trattori.



All'evento dimostrativo la ditta Pellenc Italia di Colle Val d'Elsa (SI) ha presentato l'agevolatore elettronico Olivion, alimentato da una batteria al litio ad alta efficienza, che garantisce una durata prolungata per tutta la giornata lavorativa, a cui possono essere collegati numerosi attrezzi per lo svolgimento di altre operazioni colturali (Fig. 2). L'utensile si dimostra efficace anche nel caso di distaccamento di frutti caratterizzati da elevata forza di ritenzione.



L'azienda Leonardo Carratù di Salerno ha presentato invece una soluzione innovativa, basata sul presupposto che in ogni realtà olivicola vi sia presente un decespugliatore (Fig. 3). L'idea brevettata consiste nel sostituire la testata di taglio con un gancio scuotitore, in grado di trasmettere una vibrazione alle branche dell'albero che causa il distacco delle olive che cadono direttamente sulle reti di raccolta.

La giornata dimostrativa è proseguita con la presentazione di cantieri per la raccolta meccanica delle Aziende Terenzi srl di Rignano sull'Arno (FI) ed Erreppi di Bevagna (PG). La prima deriva da un prototipo realizzato dall'Università di Firenze, in particolare per rispondere alle esigenze di agricoltori che necessitano di meccanizzare olivi allevati a vaso cespugliato, ricostituiti dai polloni dopo



la gelata del 1985 (Fig. 4). La pinza può essere predisposta su piccoli escavatori (20 q.li) e, abbinata ad un ombrello per l'intercettazione dei frutti ed un sistema di aspirazione e defogliazione, consente di realizzare un cantiere di raccolta integrato. Recentemente la testata è stata allestita su minicingolato per riuscire a meccanizzare gli oliveti non facilmente accessibili.

L'azienda Erreppi ha presentato un braccio con testata scuotitrice accoppiabile ad un qualsiasi trattore



di potenza superiore a 55 cv. (Fig. 5). Il braccio si contraddistingue per leggerezza (600 kg) e per l'ampia versatilità di manovra e per il sistema di generazione delle vibrazioni che prevede due velocità in entrambi i sensi di rotazione. Questo, unito a masse eccentriche progettate con una forma asimmetrica, consente di ottenere quattro differenti livelli di vibrazione.

Un'altra fase estremamente delicata nelle operazioni di raccolta è rappresentata dal recupero a terra delle olive, che richiede tempi operativi, molto spesso non attentamente quantificati. Stime condotte dall'Università di Firenze hanno evidenziato come il tempo impiegato alla fase di recupero dai teli ed incassettamento costituisce mediamente il 50% del tempo di raccolta. Una soluzione innovativa che si prefigge lo scopo di risolvere tali aspetti per gli impianti tradizionali, è stata presentata dall'Azienda



Bosco di Garlasco (PV) (Fig. 6). Si tratta di un ombrello a movimentazione manuale o motorizzata con diametri disponibili di 4, 5 e 6 m ad apertura manuale. Nella parte sottostante presenta due contenitori che permettono un rapido stoccaggio del raccolto. Tale soluzione abbinata all'impiego di agevolatori o scuotitori, consente di evitare la stesura delle reti, agevolando le operazioni di recupero.

Le tecnologie per la raccolta costituiscono attualmente le soluzioni che possono contribuire alla riduzione dei costi colturali dell'olivicoltura nella maggior parte dei contesti olivicoli presenti sul territorio nazionale. Parallelamente allo sviluppo di nuove tecniche, tecnologie e macchinari, oggi risulta indispensabile l'aggregazione degli investimenti e il loro impiego su aree sufficienti, ed ammortizzarli con soluzioni quali lo sviluppo dei servizi di contoterzismo o dell'uso consortile, la formazione di esperti e operatori tecnici, l'accordo e l'aggregazione territoriale, la riconversione o ricostituzione strutturale degli impianti (laddove possibile e utile), la creazione di adeguati accessi nelle aree difficili. A monte delle valutazioni appena esposte per un'efficiente introduzione della meccanizzazione, sia in fase di progettazione che di conduzione, c'è la conoscenza del binomio pianta-territorio. Inoltre, ulteriori valutazioni si rendono necessarie nel caso della intensificazione colturale, poiché i vantaggi quali-quantitativi conseguibili con la raccolta meccanica in continuo possono essere vanificati da una logistica di lavoro non attentamente pianificata. Infatti, l'aumento di produttività e

l'immediato conferimento al frantoio comporta evidenti incrementi di produttività e la necessità di soluzioni per lo stoccaggio temporaneo delle olive.

di **Giovanni Caruso, Marco Rimediotti, Daniele Sarri**  
pubblicato il 29 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

23

# Italy, Spain, Tunisia America's Top Olive Oil Suppliers

By JULIE BUTLER on January 29, 2014  
Filed in [European Union](#) | [No Comments Yet](#)

Spain's loss was Turkey's gain last season in the world's biggest olive oil market — the United States — where total imports slipped six percent on 2011/12.

Spain saw its sales to the US plummet from nearly 93,000 to just under 59,000 tons as its share of US imports shrank from nearly thirty to just under twenty percent. The International Olive Council (IOC), which reported the figures in its [latest newsletter](#), said this was probably due to the drought-induced 62-percent drop in Spanish olive oil production in 2012/13.

## **Turkey's sales multiplied nine-fold**

Turkey's exports to the US, meanwhile, shot up spectacularly from just 3,152 tons in 2011/12 to 28,729 tons last season. Climbing from just 1 percent of total US imports to 9.6 percent last season, its ranking rose from 8th to 4th out of all the US suppliers as it overtook Argentina, Greece, Morocco, and Chile and placed just under Tunisia, which with about 35,520 tons supplied nearly 12 percent of US imports.

However, the IOC has previously reported that Turkey expects lower production this season, due to poor rainfall during flowering, and Tunisia a significantly lower volume.

## **Italy still supplies half America's olive oil**

Leading supplier Italy's exports to the US fell about 10,000 tons to 145,365 tons, its lowest volume for the last five years, but it clung onto most of its dominant market share, delivering 48.6 percent of the nearly 300,000 ton total of US olive oil imports in 2012/13.

## **Sales up from Greece, Morocco; down from Argentina, Australia**

Greece's exports rose from 5,531 to 7,492 tons and its market share went from 1.7 to 2.5 percent while Morocco went from 4,961 to 6,971 tons and from 1.6 to 2.3 percent respectively.

However Argentina went from about 9,090 to 5,510 and Australia from 1,985 to just 218 tons.

The vast majority — 64 percent — of olive oil imported by the US last season was in the virgin category — which also accounted for most of the six percent decline in overall volume — while a third was in the “olive oil” category and 4 percent was olive pomace oil.

24

## Dove vendere il proprio extra vergine d'oliva? Meglio mercati maturi o emergenti?

Chi per la crisi, chi per i prezzi. Si è consumato meno olio d'oliva negli Stati Uniti l'anno passato, con la Turchia che è riuscita a decuplicare il proprio export. In India la crescita dei consumi è drammaticamente rallentata da aprile a settembre 2013

75 12 Google +0 0

Fermo restando la stagnazione dei consumi nazionali e le difficoltà su quelli europei, anche i piccoli olivicoltori e frantoiani stanno pensando a un export verso mercati più lontani, spesso dipinti come occasioni imperdibili di business.

In realtà, oggi, la situazione è decisamente complessa ed entrare in tali mercati potrebbe risultare ancor più difficile di quanto normalmente non sia a causa di una contrazione dei consumi.

Negli **Stati Uniti** la diminuzione è stata del 6% nel periodo ottobre 2012-settembre 2013, se confrontata con pari periodo dell'anno precedente. Per la prima volta dal 1995-96 si assiste a un sensibile calo dei consumi, con un volume totale inferiore alle 300 mila tonnellate. Sono infatti state 298.828 le tonnellate arrivate negli Usa, con la quota di mercato dell'Unione europea che si è ridotta dall'81 al 71%. Secondo il Consiglio oleicolo internazionale, gli importatori statunitensi hanno cercato altre fonti di approvvigionamento visto la bassa produzione spagnola. Ad approfittarne non è stata però l'Italia passata da 155 mila tonnellate a 145 mila tonnellate esportate. Al contrario si assiste a una marcia progressiva della Grecia passata da 5500 a 7500 tonnellate.

I consumi di olio d'oliva negli Stati Uniti si sono ridotti, con la quota di mercato della Spagna passata in un anno dal 29 al 19%, ma alcuni paesi hanno saputo approfittarne. E' il caso della Turchia che nel 2013 ha esportato 28 mila tonnellate, contro le 3.152 dell'anno precedente. Un bell'incremento anche ricordando che il suo record storico fu di 8 mila tonnellate nel 2009/10.

Crescite modeste per il Marocco e export stabile per la Tunisia. Crollo invece dell'export australiano, passato da 1985 tonnellate a poco più di 200 tonnellate.

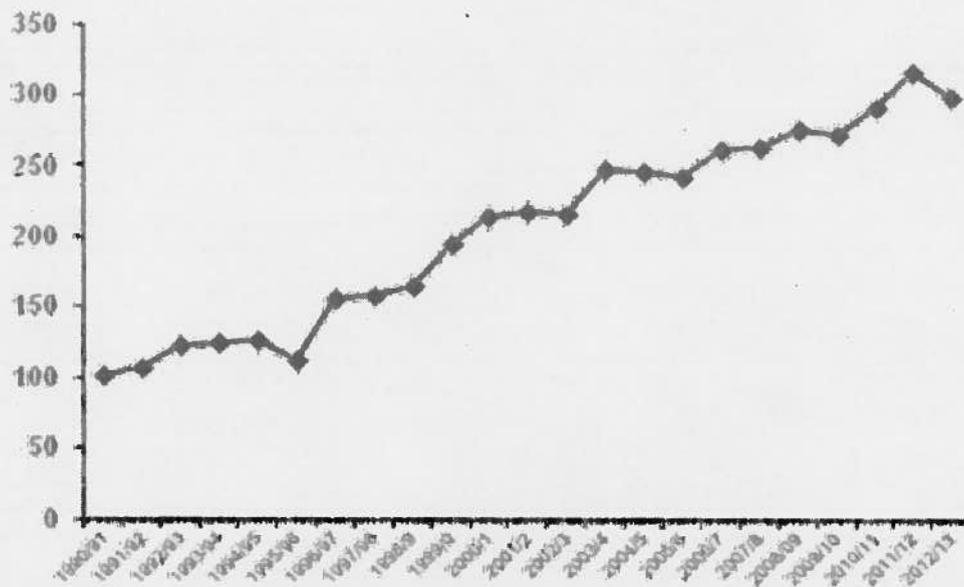


Chart I - Trend of U.S. imports of olive oil and olive pomace oil (1999/01 - 2012/13)

Gli Stati Uniti non sono ancora un mercato oleario considerabile come maturo. Vi è ancora molto spazio per la crescita dell'extra vergine, fermo al 64% del mercato. E' però da notare che, all'interno della categoria extra, il 10% è riservato agli oli biologici, segno evidente di una ricerca della qualità, tipica di un mercato maturo. Mandare quindi negli Usa, come troppo spesso accade, extra vergini di bassa qualità può rivelarsi controproducente nel medio-lungo periodo, con un consumatore che sta evolvendo e si sta acculturando molto in fretta.



**Prototipo di un mercato emergente è certamente**

**l'India.** I volumi sono, per ora, estremamente ridotti ma con un grande potenzialità di crescita. Nella prima metà dell'anno fiscale indiano le importazioni di olio d'oliva sono state di 5650 tonnellate, in crescita rispetto alle 5073 tonnellate dell'anno precedente. Nel primo quadrimestre fiscale (aprile-giugno) la crescita è stata dell'11%, nel secondo quadrimestre (giugno-settembre) del 25%. Crescite significative ma anche significativamente ridotte rispetto ai tassi di crescita medi del 66% degli anni precedenti.

A dominare il mercato la Spagna con il 59%, seguita dall'Italia, 33%, e dalle Grecia col 5%.

Gran parte del rallentamento della crescita è dovuta ad un aumento dei prezzi dell'olio d'oliva fino al 40% dal gennaio 2013. Se a questi aumenti aggiungiamo il deprezzamento della rupia, la moneta locale,

e il rallentamento del tasso di crescita dell'economia indiana, eccoci spiegata la frenata del mercato dell'olio d'oliva.

In un mercato emergente il fattore prezzo è determinante, tanto che Dalmia, leader industriale oleario indiano, auspica una riduzione dei prezzi dell'olio per la presente campagna olearia in Europa che possa riflettersi, in pochi mesi, anche in un calo dei prezzi di vendita al dettaglio in India.

Studiare i mercati lontani non solo fornisce utili indicazioni rispetto ai potenziali sbocchi commerciali ma anche alle pressioni sulle dinamiche delle quotazioni che possono essere esercitate dai paesi partner.

**di R. T.**

pubblicato il **15 gennaio 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

25

## Quanto gli attacchi di mosca hanno inciso sulla qualità dell'olio toscano?

Anche quest'anno nel laboratorio chimico di CDR abbiamo esaminato la qualità dell'olio toscano attraverso l'analisi di 57 campioni di olio di oliva provenienti da varie province della regione

Per ciascun campione abbiamo determinato con CDR OxiTester i parametri di acidità, perossidi e polifenoli. Tra ottobre e novembre abbiamo completato il lavoro.

I risultati delle analisi hanno permesso di suddividere gli oli in 4 categorie di qualità, "Molto alta", "Alta", "Media" e "Bassa" e di fare qualche considerazione sulla qualità dell'olio di quest'anno.

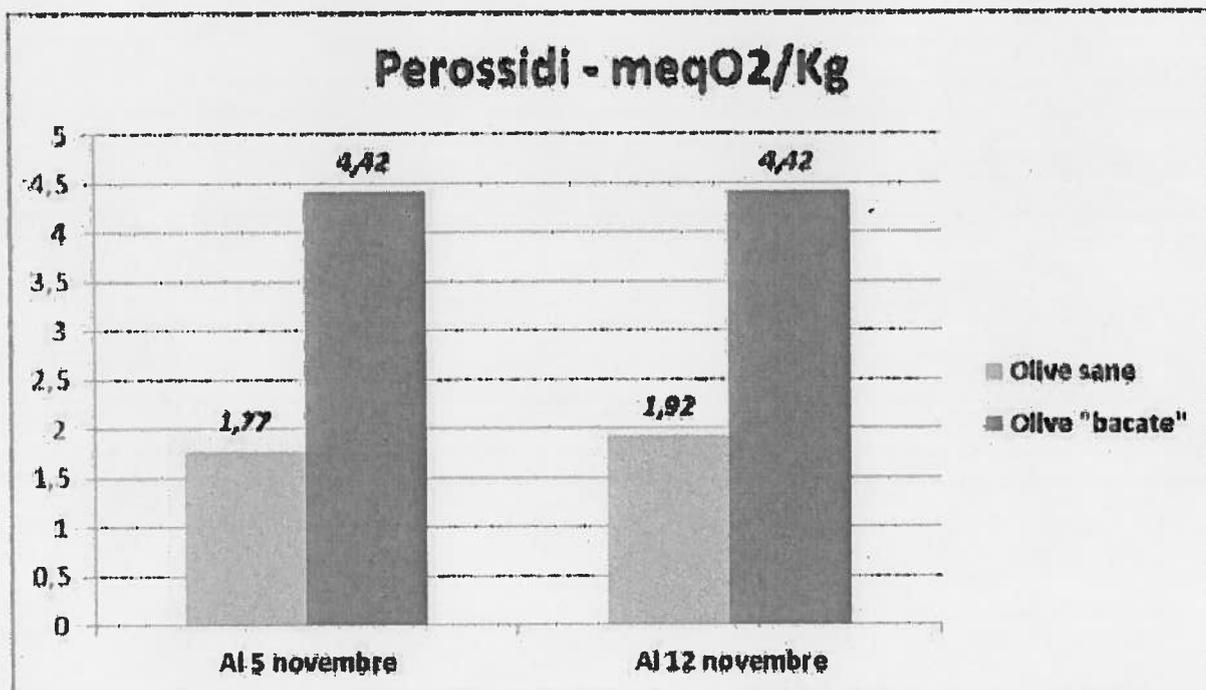
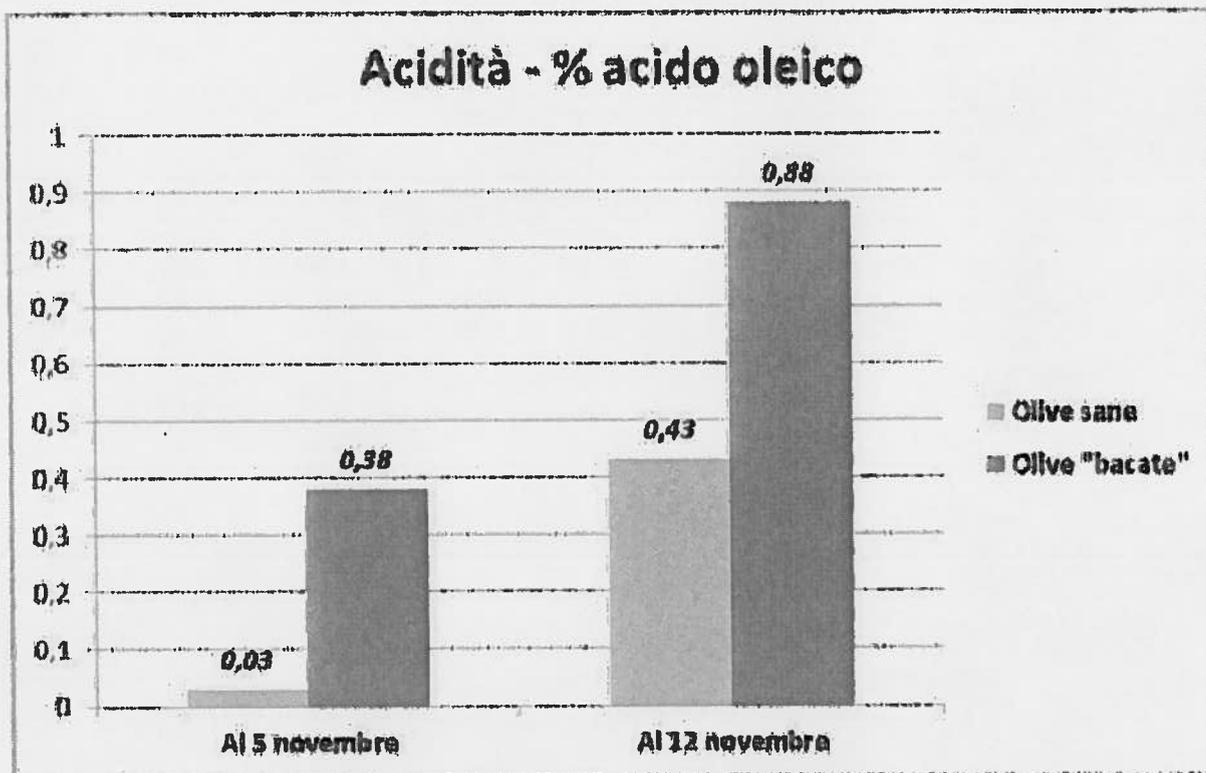
Rispetto alle due passate stagioni, la qualità dell'olio in generale non è stata ottimale:

- L'acidità è in media aumentata, perché in alcune zone le olive hanno subito l'attacco della mosca olearia e le temperature sono state alte fino ai primi di novembre, accentuando l'influenza di questo difetto sull'acidità.
- Il valore dei polifenoli è in media più basso, a causa delle piogge che hanno caratterizzato i mesi di settembre - ottobre e probabilmente anche a causa della difficoltà nella maturazione delle olive stesse dovuta al clima;
- Il valore dei perossidi è invece l'unico che si conferma in linea con le annate precedenti, confermando un ottimo livello degli oli dal punto di vista ossidativo.

Proprio l'aumento dei valori dell'acidità offre lo spunto per mettere in relazione il difetto della mosca olearia con i parametri di qualità dell'olio, attraverso alcune prove in laboratorio. Abbiamo inoltre tenuto conto del fatto che le olive possono essere stoccate per alcuni giorni prima di essere portate al frantoio e lavorate.

In particolare, abbiamo raccolto dalla stessa pianta di olivo di qualità Leccino un campione di olive sane ed un campione di olive con evidenti segni di attacco da parte della mosca.

Da un' aliquota di ciascun campione di olive abbiamo estratto una piccola quantità di olio sul quale abbiamo poi determinato i valori di acidità e perossidi. Abbiamo ripetuto la stessa procedura, dopo una settimana, sulla restante parte delle olive dei due campioni, conservati a temperatura ambiente (ca 20° C).



Come si osserva dai grafici, i valori di **acidità** nei due campioni sono molto diverse tra loro, infatti le olive sane hanno prodotto un olio con un valore di acidità bassissimo e le olive "bacate" un olio con valore di acidità molto più alto, confermando quello che ci aspettavamo.

Il dato più sorprendente emerge dalle analisi che sono state fatte ripetendo la procedura di estrazione dopo una settimana: entrambi i campioni hanno fatto registrare un notevole aumento dell'acidità, sia che l'olio fosse ottenuto da olive sane, sia che l'olio fosse ottenuto da olive bacate. L'aumento è stato rispettivamente di 0,4 e 0,5 (% acido oleico). Questo fenomeno è sicuramente dovuto al processo di ossidazione idrolitica da parte di enzimi (lipasi).

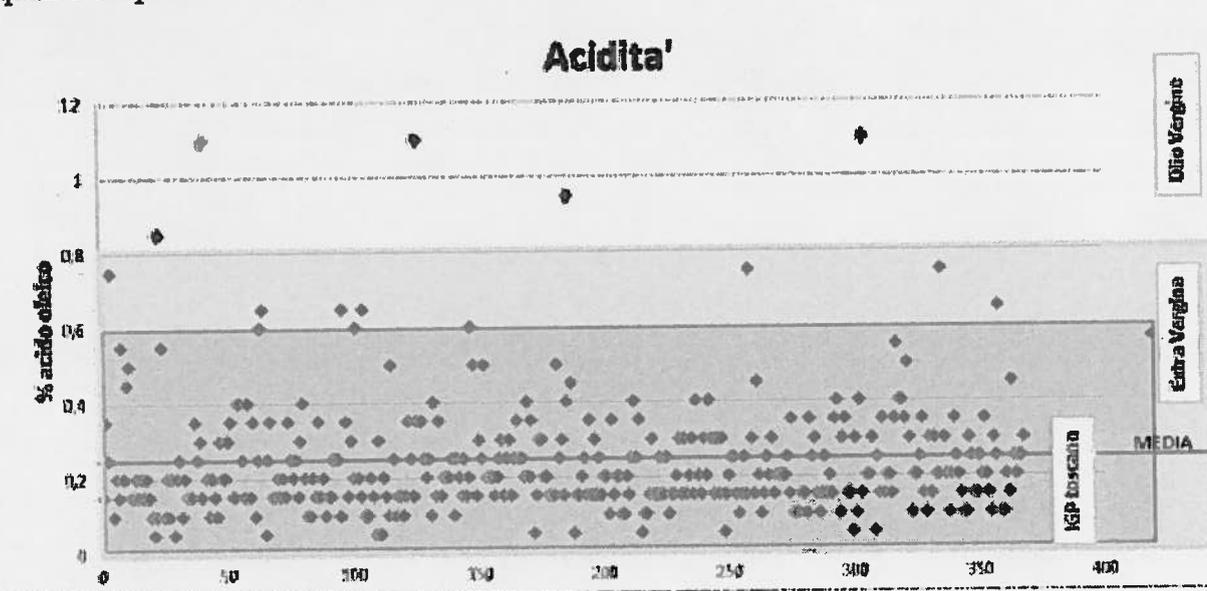
I **perossidi** sono invece circa il doppio nell'olio estratto da olive bacate, rispetto a quello estratto da olive sane.

Quest'anno in alcune zone della Toscana, ma più in generale in Italia, è stata diffusa la presenza di partite di olive colpite dalla mosca olearia. Ciò si è ripercosso sulle caratteristiche di qualità dell'olio prodotto ed ha comportato un sensibile aumento dei relativi valori dell'acidità rispetto agli scorsi anni, come confermato dai nostri dati.

E' stato quindi particolarmente importante, all'interno dei frantoi, monitorare l'acidità degli oli prodotti per verificare il rispetto dei valori in funzione della classificazione merceologica del prodotto.

Infatti, a differenza delle ultime due stagioni in cui i danni della mosca olearia sono stati limitati dalla siccità, quest'anno gli oli con valori di acidità un po' più elevata sono stati più diffusi.

Per capire meglio il problema, abbiamo allora preso in considerazione i risultati delle analisi effettuate al frantoio dell' OTA – Olivicoltori Toscani Associati, durante la campagna olearia in via di conclusione. Considerando solo i dati dell'acidità dei campioni delle partite di olio prodotte all'OTA, abbiamo notato delle differenze rispetto agli scorsi anni ed anche l'importanza di un primo screening analitico della qualità del prodotto.



Dal grafico notiamo infatti che ben 7 oli analizzati non rientrano nei parametri per la classificazione dell'olio IGP, mentre 5 non possono essere classificati come oli Extra Vergine.

Inoltre, rispetto a due anni fa, quando le analisi avevano dato in media valori intorno allo 0,1% di acido oleico, quest'anno la media dei 368 campioni rappresentati nel grafico è stata di 0,24%, quindi più che raddoppiata.

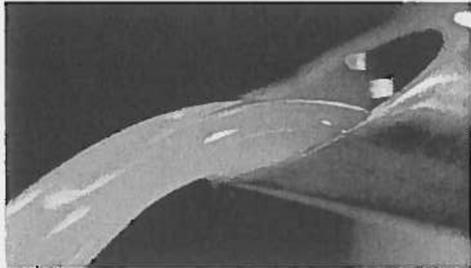
Per saperne di più sui dati relativi alla qualità dell'olio toscano di quest'anno potete leggere l'articolo "[La qualità dell'olio toscano stagione 2013](#)".

di **Simone Pucci**

pubblicato il 10 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

**OLIO D'OLIVA: NEW YORK TIMES HA CHIAMATO PER RETTIFICA. MUELLER: HA SBAGLIATO CON IL FUMETTOMA ESISTE MONDO PARALLELO DEL FALSO. SANDALI FA I NOMI: SASSO, BERTOLLI E CARAPELLI NON HANNO OLIO ITALIANO. MONGIELLO: LOBBY ALL'OPERA CONTRO LA MIA LEGGE**

Publicato il 29/01/2014 at 11:31



"Ieri sera sono stato chiamato dal New York Times per chiederti se era necessaria una rettifica. Hanno sbagliato, ma se ci fosse stata la legge Mongiello questo non sarebbe successo". Lo dice Tom Mueller, giornalista freelance ed autore del libro "extra verginità" nel corso della presentazione alla Camera dei deputati. "Ma c'è anche un mondo parallelo del falso che danneggia il lavoro di chi opera nella qualità", conclude.

Sarà perché oggi anche la California produce extravergine in qualità apprezzabili; sarà perché nel mondo dell'olio aperta parentesi anche italiano chiusa parentesi c'è qualche "mariuolo"; sarà perché circolano negli scaffali di parecchi stores di oltre oceano, sotto le mentite spoglie dell'olio italiano, degli extravergine che con l'Italia e con la nostra produzione non hanno niente a che spartire. Fatto sta che l'autorevole New York Times si è avventurosamente fatto promotore di una campagna contro l'olio Made in Italy. Va bene è che se ci sono scandali, questi vengano alla luce. Molto meno bene, anzi male, quando si fa di ogni erba un fascio, finendo per penalizzare l'intero olio italiano e la massa dei produttori italiani che – e non da oggi- hanno fatto della genuinità e della qualità la loro bandiera.

"Ogni nostro prodotto ha una storia da raccontare", spiega Nicodemo Oliverio citando il libro. E ricorda come non sia possibile che un litro d'olio venga venduto a prezzi troppo bassi, "vuol dire che c'è qualche cosa che non va". precisa.

27

## Il “capolavoro” dell'extra vergine d'oliva

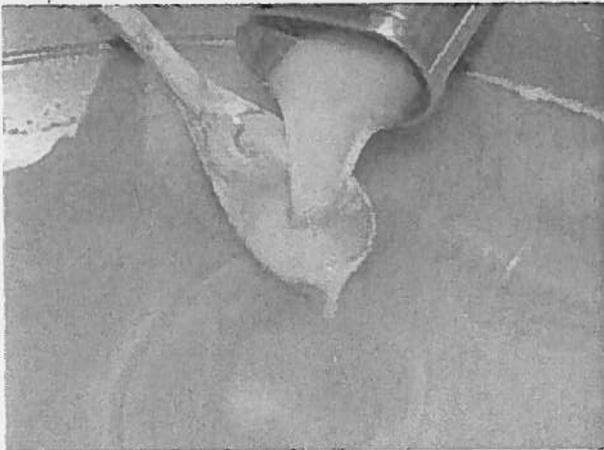
Alla presentazione del libro di Tom Mueller alla Camera dei Deputati c'era tutto il mondo olivicolo-oleario che conta per discutere delle vignette del New York Times ma anche delle sorti del comparto e di come proteggerlo dalla contraffazione. “La lobby industriale mi vuole fermare” ha dichiarato Colomba Mongiello

139 3 Google +3 0

L'uscita del New York Times e le vignette di Nicholas Blechman sono state giudicate nell'ordine “inopportune”, “ingenerose” e “troppo semplicistiche”. Traspariva obiettivamente molta preoccupazione, nelle parole di tutti i relatori, ma anche tra il numerosissimo pubblico intervenuto (raro vedere la sala stampa della Camera dei Deputati così affollata), durante la presentazione del libro di Tom Mueller “Extraverginità”.

La preoccupazione è che le vignette del New York Times, pur essendo dirette e rivolte ai producers (industriali e imbottigliatori) finiscano per danneggiare l'immagine anche del vero Made in Italy, fatto dai growers (frantoiani e olivicoltori).

“Ieri sera sono stato chiamato dal New York Times che mi ha chiesto se era necessaria una rettifica. Hanno sbagliato, lo hanno ammesso, ma se ci fosse stata la legge Mongiello negli Usa questo non sarebbe successo – ha affermato Tom Mueller - ma è indubitabile che vi sia un mondo parallelo del falso che danneggia il lavoro di chi opera nella qualità.”



La presentazione del libro “Extraverginità”, a più riprese definito un “capolavoro”, si è così rapidamente trasformata in una conferenza stampa sullo stato di salute del settore olivicolo-oleario.

La più combattiva, come sua abitudine, è stata l'on. **Colomba Mongiello**, promotrice della legge Salva Olio Italiano che ha denunciato che la “lobby degli industriali mi vuole fermare, fermando la mia legge.” “Nel settore dell'olio d'oliva – ha aggiunto - siamo riusciti a costruire un sistema di regole sull'etichettatura e ad introdurre sanzioni penali e finanziarie più severe decidendo di essere più rigorosi dell'Europa, più disciplinati dell'Europa, più accorti dell'Europa. Ecco perché in Europa non ci capiscono, non ci vogliono capire. Per una volta siamo noi, l'Italia, il modello da copiare per rendere più equo, trasparente, legale un mercato in cui hanno avuto troppo peso i Paesi che il cibo non lo producono

e le aziende che hanno speculato sulla debolezza degli agricoltori, l'inefficacia delle norme, l'opacità delle filiere produttive." Un tono di rammarico solo quando si affaccia il tema della commissione parlamentare anticontraffazione, istituita ma non ancora operativa. Un'occasione che la politica, nel suo complesso, non ha saputo ancora cogliere.

**Ma la legge Mongiello, al di là delle diatribe, funziona?** A rispondere a una domanda che scorreva di labbra in labbra nella sala ha pensato il colonnello **Amedeo De Franceschi** del Corpo Forestale dello Stato: "sono state di importanza straordinaria per le attività di contrasto alla contraffazione nel settore oleario le previsioni contenute nel capo IV della legge 9 del 14 gennaio 2013. In particolare per quanto attiene al rafforzamento degli istituti processuali e investigativi con l'estensione ai reati connessi agli artt 515, 516 e 517 quater dell'ausilio di intercettazioni o comunicazioni telefoniche, in quanto come è noto agli addetti ai lavori non esiste al momento nessuna analisi forense che sappia discriminare tra miscele legali e miscele illegali ovvero realizzate con olio lampante o deodorato. È stato inoltre il primo provvedimento che ha recepito sul territorio nazionale alcuni divieti previsti dalla normativa comunitaria dal 2009 ad oggi ovvero da quando è stato introdotto l'obbligo dell'origine in etichetta, come ad esempio quelli contenuti nel capo II della legge relativi alle caratteristiche organolettiche degli oli in etichetta non previsti dalle norme comunitarie."

A difendere a spada tratta la legge Mongiello anche **Pietro Sandali** direttore generale di Unaprol e Capo Area economica di Coldiretti che denuncia: "una legge approvata all'unanimità dal Parlamento che una minoranza di interessi sostenuti dalla cattiva rappresentanza del settore ha tentato di mettere in discussione dal primo giorno della sua approvazione." Che le vignette del New York Times contengano un fondo di verità però traspare: "Unaprol ha svolto un'indagine, campionando extra vergine da scaffale in cinque grandi città. Il 50% degli oli era difettato e non poteva essere definito extra vergine d'oliva". La presenza all'interno della stessa categoria dell'olio di tante tipologie di prodotti genera nel consumatore una confusione in cui, spesso, vince solo la logica del prezzo. Nelle fasce medio - basse la competizione si gioca fra aziende di grandi dimensioni, in alcuni casi di multinazionali che hanno acquistato marchi italiani. Nella stessa fascia di prezzo agiscono anche aziende di medie dimensioni che, a volte, detengono marchi storici e molto noti. Nello stesso contesto si inseriscono le private label che hanno una presenza significativa a scaffale e rappresentano per il consumatore una gamma garantita dal marchio dell'insegna.

**di C. S.**

pubblicato il 29 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

28

# Importers Call NYT Piece 'Defamatory', Mueller 'Dismayed'

By CURTIS CORD on January 28, 2014

Filed in Olive Oil World | 4 Comments

A trade group of American olive oil importers blasted the New York Times for what it called a "defamatory and inaccurate" piece on olive oil adulteration in Italy. And *Extra Virginity* author Tom Mueller said he was "dismayed" that he was cited as the source of the article.

I had no input on content, fact-checking, etc. Wish I had.- Tom Mueller

In a letter to the New York Times Public Editor, Eryn Balch, executive vice president of the North American Olive Oil Association, wrote: "I'm shocked by this defamatory piece about Italian olive oil adulteration. This piece is riddled with false statements presented as though they are fact."

"With the lines between fact-based journalism and anecdotal story-telling being blurred through online media more and more, readers need to be able to rely on credible institutions like The New York Times to separate the two," Balch wrote. "By failing to review the factual statements made in this piece, your trusted brand has become an outlet for self-serving marketeers."

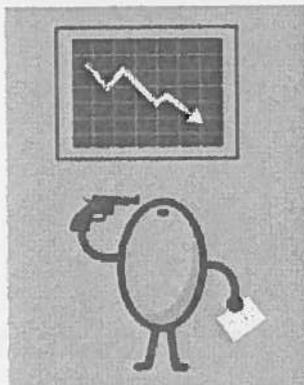
The New York Times offered a slideshow titled "Extra Virgin Suicide," that presented 15 cards on the process of large-scale adulteration in the olive oil industry in Italy. The feature, which was published Saturday, is by New York Times illustrator Nicholas Blechman and cites Mueller as its only source.

Blechman is the art director of The New York Times Book Review. He is not a Times reporter.

In an email, Mueller said he "knew nothing" about the Times piece and was "dismayed" that his name was attached to it. "The author and I spoke briefly by phone, and we exchanged an email, in both of which I gave him general info on the olive oil industry, and pointed him in the direction of more info."

However, Mueller congratulated Blechman in a tweet shortly after the article's publication:

By now, the piece has been shared around the world, and picked up by countless online publications. On Sunday the New York Times website listed it third among its most emailed articles.



Nicholas Blechman

The graphic, that the New York Times called “interactive” despite having no way for readers to comment, contained a number of statements that have alarmed industry experts with their inaccuracies and fueled yet another debate about an industry at least as rife with misinformation as it is with fraud.

One of the cards in the series said “approximately 69 percent of the olive oil for sale in the U.S. is doctored.” It was presumably referring to the 2010 U.C. Davis study that found samples of ten imported brands labeled extra virgin in three California supermarkets (not exactly a national sampling) to be *substandard* — not that they were intentionally “doctored.”

Another illustration implied that the Italian police rely solely on sensory testing, dismissing chemical analyses as “easy to fake.” And “many” producers in Italy, with their refineries “raided regularly,” are nevertheless able to avoid prosecution, according to the Times, thanks to their “connections with powerful politicians” — a stereotype experts are calling overblown and out of touch.

Bechman seems to have come under some fire for the piece, tweeting that he was receiving letters from Italian chemists while reminding readers “I’m just an illustrator.”

In an earlier tweet, Blechman thanked Mueller and three other illustrators for their help with the project.

The New York Times has not responded to a request for comment.

*This article was last updated January 29, 2014 - 8:56 AM (GMT-5)*

## La Coratina espatria in Tunisia per migliorare la qualità della Chemlali e conquistare i mercati

Una ricerca italo-tunisina ha permesso di individuare la Coratina come varietà "miglioratrice" dell'olivicoltura del paese nord africano. Lo studio ha confrontato le due varietà e indagato sui parametri che possono influenzarne le caratteristiche

La Chemlali, varietà che rappresenta da sola l'85% dell'olivicoltura tunisina e circa l'80% della produzione nazionale ha bisogno di un aiuto per migliorare la qualità generale dell'extra vergine ottenuto e quindi conquistare i mercati internazionali.



Tra le varietà che, per caratteristiche agronomiche e olearie, per adattabilità e produttività, si prestava meglio a essere inserita come cultivar miglioratrice c'è la Coratina. Già introdotta nel paese da società private, la Coratina è apprezzata soprattutto per la qualità del suo olio e per la ricchezza in polifenoli.

Non basta tuttavia verificare il comportamento della Coratina in un nuovo ambiente, né le caratteristiche dell'olio ottenuto. Vari fattori vanno tenuti in considerazione, tra questi la risposta della varietà a condizioni di estrazione e di stoccaggio diverse, nonché la possibile complementarità, chimica e sensoriale, proprio con la Chemlali.

Questi diversi fattori sono stati l'oggetto di uno studio di un team italo-tunisino, coordinato dal professor Kaouther Ben-Hassine dell'Istituto per l'olivicoltura tunisino e che ha visto coinvolto il Cra Oli e l'Università di Pisa.

Il limite di molti studi scientifici in tale campo è che, per calcolare la vita media dell'olio, si basano su test accelerati di ossidazione. Il team ha però voluto comprendere come variavano le diversi componenti, chimiche e sensoriali, rispetto a condizioni industriali standard, sia di estrazione sia di stoccaggio per 9 mesi.

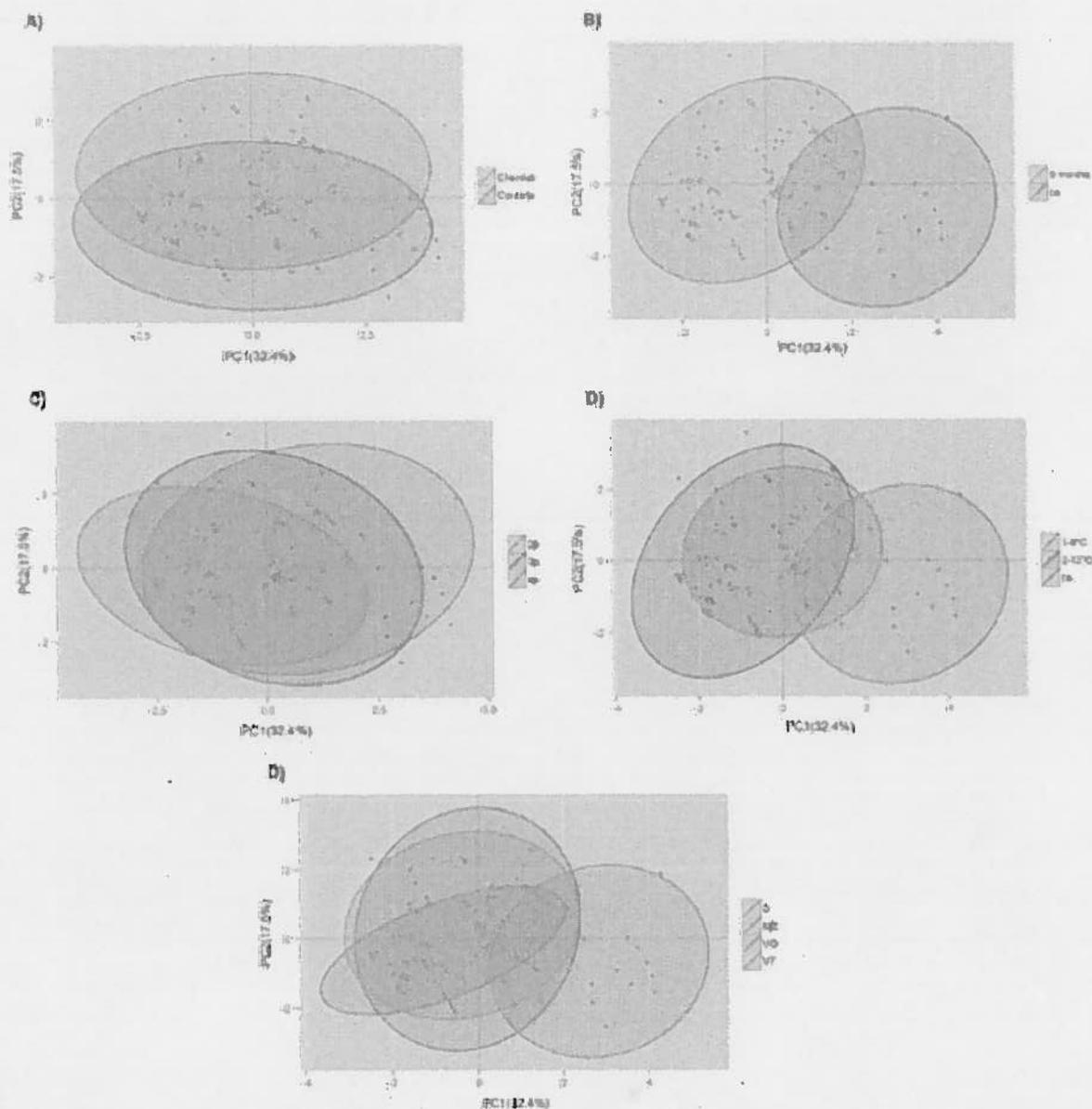


Fig. 1. A. Score plot of PCA applied to the data set of analytical variables obtained from different varietal varieties. 1 (Chemlali), 2 (Coratina). B. Score plot of PCA applied to the data set of analytical variables obtained from different storage periods. 0 (before storage), 2 (after 9 months of storage). C. Score plot of PCA applied to the data set of analytical variables obtained from different extraction processes. 1 (SP), 2 (2P), 3 (3P). D. Score plot of PCA applied to the data set of variables according to the studied temperatures. 0 (Fresh VOOs), 1 (Fridge temperature), 2 (Room temperature). E. Score plot of PCA applied to the data set of variables according to the used packaging. 0 (Fresh VOOs), 1 (Clear glass bottles), 2 (Dark glass bottles), 3 (Metallic bottles).

Il fattore genetico, il sistema di estrazione e le condizioni di conservazione influenzano in modo significativo le proprietà fisico-chimiche e sensoriali dell'olio, tanto da avvicinare molto il profilo dei due oli al termine dei nove mesi di conservazione. Prima dello stoccaggio, tuttavia, le differenze varietali erano nette e ben distinguibili.

Gli oli di Coratina sono caratterizzati da una maggiore quantità di 2 metil-butanale, cis-3-esan-1-olo, acetato di cis-3-esenile, esil acetato, cis-2-pentanol, 2-pentanone, e 3-pentanone, oltre che per l'elevato contenuto di polifenoli.

Gli oli di Chemlali sono più ricchi di pentanolo, trans-3-esenolo, ottanale, esanale e penten-3-olo.

Dopo lo stoccaggio il contenuto totale di fenoli diminuisce e, di conseguenza, il tipico sapore amaro e la nota pungente perdono intensità.

Indipendentemente dagli imballaggi usati, secondo lo studio, tutti gli oli hanno mostrato una notevole diminuzione della quantità di composti aromatici.

Lo studio statistico dei dati, attraverso la modellazione grafica si è rivelata una tecnica potente per comprendere l'impatto dei vari fattori oggetto di studio sulle caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva vergini e per determinare l'impatto dei singoli fattori industriali.

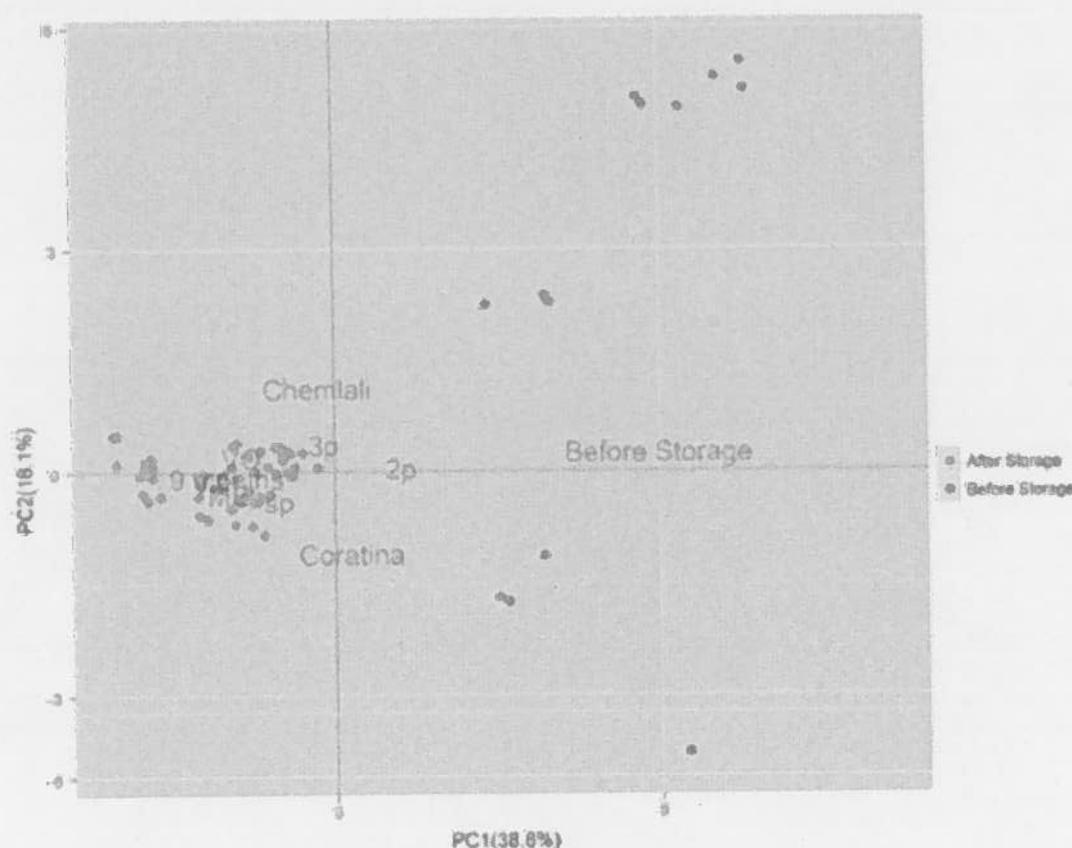
Il sistema di estrazione è stato il fattore determinante per parametri quali acidità libera, perossidi, attributo di muffa e  $\Delta$ -tocoferolo.

Il fattore genetico è stato il fattore principale nell'influenzare il contenuto  $\gamma$ -tocoferolo.

Il tempo di stoccaggio è stato il fattore dominante nell'influenzare K232,  $\beta$ -tocoferolo, composti volatili, fruttato e amaro.

K270 e  $\alpha$ -tocoferolo sono stati influenzati tanto dal tempo di stoccaggio quanto dal tipo di materiale usato (bottiglie trasparenti, bottiglie vetro scuro o latte).

Il materiale di imballaggio è stato il fattore dominante che ha influenzato gli attributi di piccante, rancido e stantio.



Lo studio ha permesso così di definire che la Coratina, seppure perda le sue caratteristiche dopo la conservazione, avvicinandosi a quelle della Chemlali, comunque può essere considerata cultivar miglioratrice che può fornire ottimi risultati in Tunisia per migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto locale.

## Bibliografia

Kaouther Ben-Hassine, Amani Taamalli, Sana Ferchichi, Anis Mlaouah, Cinzia Benincasa, Elvira Romano, Guido Flamini, Aida Lazzez, Naziha Grati-kamoun, Enzo Perri, Dhafer Malouche, Mohamed Hammami, Physicochemical and sensory characteristics of virgin olive oils in relation to cultivar,

extraction system and storage conditions, Food Research International, Available online 20 September

2013, ISSN 0963-9969

di R. T.

pubblicato il 17 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

30

# Xylella fastidiosa, indicazioni dell'Efsa per limitare la diffusione

AgroNotizie 27 novembre 2013

Secondo gli esperti dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare è necessario sorvegliare il commercio delle piante messe a dimora e degli insetti nelle spedizioni



Il batterio *Xylella fastidiosa* è trasmesso da sputacchine e cicaline  
Fonte immagine: © Galleria immagini Eppo

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare, Efsa, ha concluso che esercitare particolare sorveglianza sul commercio delle piante destinate alla messa a dimora e sulla presenza di insetti infetti contenuti nelle spedizioni di vegetali sarebbe il modo più efficace di limitare la diffusione del batterio *Xylella fastidiosa*, recentemente riscontrato nel Sud Italia, primo focolaio del genere europea.

Trasmesso da alcuni insetti noti come "sputacchine e cicaline", che si nutrono di linfa grezza, il batterio *X. fastidiosa* è stato individuato durante l'attuale focolaio della malattia che ha colpito 8 000 ettari di piante di olivo nella regione Puglia, nel sud dell'Italia. Il batterio può essere ospite di un'ampia gamma di piante tra cui il mandorlo, il pesco, il susino, l'albicocco, la vite, gli agrumi, la pianta del caffè e l'olivo ma anche la quercia, l'olmo, il Ginko e il girasole. E' importante sottolineare che le piante possono essere portatrici del batterio senza

mostrare segni di malattia. *X. Fastidiosa*, in quanto organismo nocivo, è oggetto di regolamentazione nell'Unione europea e ne è vietata l'introduzione e diffusione in tutti gli Stati membri.

Visto il focolaio infettivo in atto, la Commissione europea ha chiesto all'Efsa di fornire consulenza scientifica urgente, specificare l'elenco delle specie vegetali note che possono fungere da ospite, individuare le varie modalità con cui le specie vegetali infette e gli insetti vettori possono entrare nell'Ue e individuare, nonché valutare, le possibili misure di profilassi. Gli esperti di salute delle piante dell'Efsa hanno concluso che la *X. fastidiosa* nell'Ue ha una vasta gamma di piante ospite note, molte delle quali coltivate per la produzione agricola, ma anche specie selvatiche autoctone comuni in Europa. Vi è inoltre un gran numero di specie che potrebbero venire infettate dal batterio, ma che non vi sono mai state esposte, il che rende difficile stabilire quale sarà il suo impatto probabile su di esse. È importante sottolineare come le sputacchine e cicaline che si nutrono di linfa grezza presenti nell'Ue, potenziali portatrici della malattia, possono avere abitudini e modelli alimentari diversi.

Poiché l'unico mezzo naturale di diffusione della *X. fastidiosa* sono le sputacchine e cicaline che si nutrono di linfa grezza, che in genere possono volare per brevi distanze fino a 100 metri, il modo più efficace di diffusione a lunga distanza di *X. Fastidiosa* è la movimentazione delle piante infette per la messa a dimora. Inoltre il trasporto degli insetti eventualmente portatori del batterio nella movimentazione commerciale dei vegetali viene considerato motivo di preoccupazione. La principale fonte di introduzione nell'Ue di *X. fastidiosa* è dunque il commercio e subito dopo la movimentazione di vegetali destinati alla messa a dimora. Sono state inoltre valutate altre potenziali fonti di infezione tra cui frutta, legno, fiori recisi, semi e piante ornamentali, ritenute però trascurabili o poco efficaci come possibili vie di introduzione del batterio.

Non è nota alcuna strategia precedente che abbia avuto successo nell'eradicazione di *X. Fastidiosa*, una volta insediatasi all'aperto. L'Efsa raccomanda pertanto che le strategie preventive per il controllo dei focolai si concentrino sulle due principali vie di infezione (piante da messa a dimora e insetti infetti presenti nelle partite di vegetali) e si fondino su un approccio basato su sistemi integrati. Dopo questa valutazione rapida il gruppo di esperti dell'Efsa sulla salute dei vegetali condurrà una valutazione completa del rischio dal batterio *Xylella fastidiosa* per le colture e le piante dell'Ue.



31

# Xylella fastidiosa. Gli olivi si riprendono ma è presto per cantar vittoria

In alcune aree, piante attaccate hanno ricominciato a germogliare. Emergenza scampata? Assolutamente no, occorre prudenza. Perché un batterio xilematico infetti tutti i tessuti può passare anche un anno

72 3 Google +0 0

Recentemente è apparso un comunicato, ed eloquenti foto, riguardo alla ripresa vegetativa di alcune piante colpite di *Xylella fastidiosa* e quasi completamente seccate. Si notava una forte emissione di polloni e succhioni, che è stato scambiato come un segno della capacità della pianta di curarsi. E' vero che gli alberi hanno la capacità, in caso di infezioni limitate, di confinare il batterio all'interno di galle o porzioni di tessuto che poi "espellono".



Nel

caso di *Xylella fastidiosa* bisogna però ricordare che trattasi di un batterio xilematico. Lo xilema è quel particolare tessuto della pianta destinato al trasporto dell'acqua e dei soluti (elementi minerali soprattutto) dalle radici alle parti aeree. *Xylella fastidiosa* occlude questi vasi e pertanto la pianta avvizzisce e deperisce fino alla morte. E' evidente che, per quanto estesa possa essere l'infezione, non possono essere interessati tutti i vasi xilematici contemporaneamente, specie in piante grandi come gli olivi secolari.

Il passaggio tra due elementi xilematici successivi avviene attraverso punteggiature, per distruzione meccanica od enzimatica dei tramezzi. E' un processo che richiede tempo per arrivare a interessare tutti i tessuti xilematici. E' evidente che, nel frattempo, alcuni tessuti sani continueranno a funzionare,

trasportando acqua e soluti e quindi permettendo ad alcune porzioni della chioma di vivere e germogliare.

Il germogliamento delle piante infette è quindi sì un segno di reazione da parte della pianta di fronte all'infezione ma è troppo presto per cantar vittoria. Non si tratta, infatti, di un tentativo di cura della pianta ma di una semplice reazione a fronte di uno squilibrio aereo-radiale, simile a quanto avviene nel caso di gelate.

Nel frattempo, dopo le polemiche scientifiche dei giorni scorsi, si è chiarito definitivamente che la sintomatologia è chiaramente legata al batterio.

"Senza dubbio si tratta della *Xylella fastidiosa*, ma solo dopo il risultato delle analisi di laboratorio si potrà stabilire di quale ceppo si tratta. La *Xylella*, infatti, è un batterio che genera più di una malattia, e inoltre dobbiamo capire qual è l'insetto-vettore che lo inocula. Abbiamo al riguardo dei sospetti, ma ancora nessuna certezza". È la diagnosi di Rodrigo Almeida, giovane professore dell'Università di Berkeley ed esperto nello studio di *Xylella*. Lo studioso è rimasto molto sorpreso della gravità della situazione, senza precedenti. Non ha mai visto nulla di simile. È sorpreso per la rapidità con cui la malattia si espande e per i sintomi che provoca. Sintomi che vanno al di là delle sue stesse conoscenze.

**di R. T.**

pubblicato il 19 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

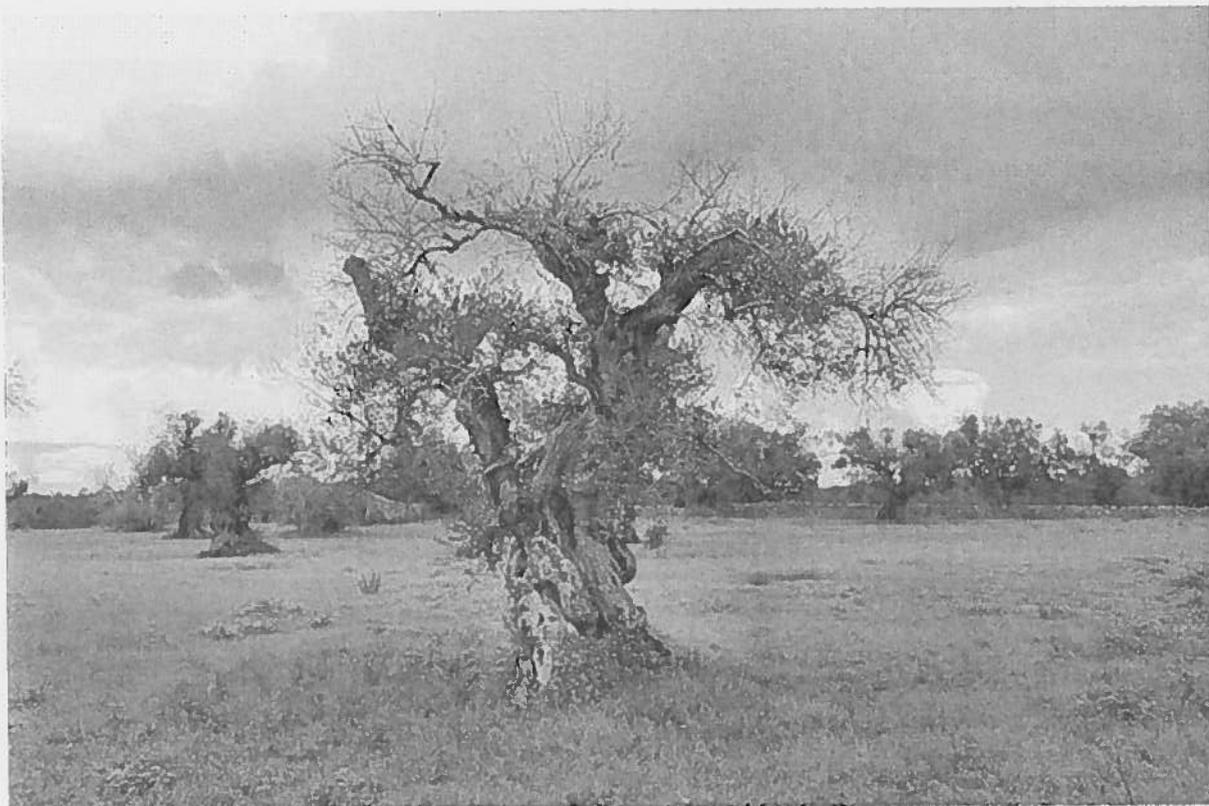
# Olivi colpiti da Xylella fastidiosa germogliano. Allora era solo un bluff?

Anche nelle aree rosse, d'insediamento del batterio, denominate "cimitero degli olivi" stanno spuntando innumerevoli polloni, ma anche nuovi germogli dai grandi tronchi, nelle parti alte

231 13 Google +2 0

Le voci circolavano già da alcuni giorni, ma ieri mattina, domenica 17 novembre 2013, tanti cittadini attenti hanno voluto verificare con i loro occhi, e si son recati nelle aree definite "rosse", di massima pesantezza del fenomeno (dette anche "d'insediamento"), ma vi hanno trovato gli alberi d'ulivo, che nei mesi scorsi avevano perso le foglie, in pieno vigore rigenerativo, e non solo dalla base vi stanno spuntando innumerevoli polloni, ma anche nuovi germogli dai grandi tronchi, nelle parti alte. Tutto questo in uliveti abbandonati, che non hanno subito nessun intervento "curativo", (potatura del secco o trattamenti specifici su piante e suolo) ed è tutto un tripudio di germogli e di nuova vivissima vegetazione! Le tante foto, che smascherano il bluff del "mal affare Xylella", messe subito in rete, hanno avuto, in pochissimo tempo, un'immensa condivisione che continua in queste ore. L'indignazione è tanta nei cittadini del Salento, e non solo! Ad accorgersi di tutto questo anche alcuni giornalisti più attenti e critici che, nei giorni scorsi, sui quotidiani locali avevano parlato di ulivi, che come dei "Lazzaro" dei Vangeli, stavano risorgendo proprio nelle aree dove gli strani tecnici, comparsi nella vicenda, avevano parlato di "cimitero" di ulivi. Dicevano, dopo solo pochissimi giorni di sopralluoghi: "le piante d'olivo si son eradiccate lì da sole, sono morte e non c'è alcuna speranza!". E, poi, persino chi diceva: "i terreni lì sono ormai contaminati e mai più vi potrà essere ripiantato l'olivo", sebbene poi anche alcune varietà di olivo, nella "zona rossa", non hanno mai presentato alcun disseccamento! L'area interessata comprende dagli 8.000 ai 10.000 ettari, gli uliveti su cui penderebbe lo spettro dell'eradicazione, che taluni stanno tentando di imporre, contano una numerazione che va dai 6.000 ai 600.000 alberi d'olivo, più i mandorli, e tutte le altre specie su cui potenzialmente potrebbe vivere la Xylella, oltre alla correlata flora autoctona dei canali e dei "sipali" (la macchia di vegetazione spontanea lungo i margini dei campi), delle iper-tutelate macchie, più il verde urbano, privato, pubblico e stradale! Numeri biblici, per uno scenario di devastazione da film di fantascienza! Nocivi pesticidi contro i potenziali vettori della Xylella - le cicallellidi - (e di conseguenza contro tutti gli altri insetti) e diserbanti chimici da gettare con la scusa di eliminare tutti i definiti "serbatoi di inoculazione", (si parlava, persino, di irrorazione dall'alto con l'uso degli aerei), e squadre, financo, di militari, lanciafiamme contro erbe e muschio, ed eradicazioni! Si è parlato, non a caso, con preoccupazione e rabbia da parte dei cittadini, di "shoah degli ulivi", e di "olocausto chimico del Salento", e in tanti hanno perso il sonno per via degli incubi di tutto questo assurdo scenario da guerra contro tutto ciò che vuol dire Salento! La sintomatologia degli alberi l'avevano definita, gli strani tecnici, "complesso del disseccamento rapido dell'ulivo", forse dovremmo parlare di "indotta psicosi dell'agognato, da alcuni, disseccamento rapido degli ulivi salentini", che tutto sono meno che disseccati e morti, ma un tripudio di vita che ritorna! E, in effetti, non nutrivamo dubbi sulla proverbiale forza rigenerativa dell'olivo, e non a caso, il suo ramoscello è a contorno di ogni stemma civico dei comuni d'Italia! Avevamo, per questo, anche invitato, seguendo i più attenti veri tecnici scesi in campo, a considerare e studiare il fenomeno sotto molteplici aspetti, considerando l'effetto dello stress idrico estivo, particolarmente prolungato, tanto più nella fascia occidentale salentina, ed altri fattori chimico-fisici, di natura

antropica, o meno, riguardanti le falde, l'aria, i suoli, l'inquinamento più o meno doloso che fosse, e avevamo invitato ad indagare le pratiche insane, svolte in taluni oliveti, avvelenati dalla agrochimica da troppi anni irresponsabilmente, per capire i motivi di estivazione con disseccamento di alcuni rami, o di indebolimento immunitario, con regressione vegetativa, degli alberi; fattori, che andavano studiati con rigore e serietà, e che avevano favorito l'insorgenza, infatti, non di uno solo, ma di più patogeni, come anche da tutti i tecnici riconosciuto, sugli alberi indagati presentanti la sintomatologia in questione.



Il brutto gioco messo ad arte in traballanti piedi, e che oggi crolla rovinosamente, è ormai fin troppo palese. Dopo esser stati chiamati ad intervenire per studiare la particolare sintomatologia del disseccamento di alcuni rami degli ulivi, (chiamati anche da alcuni nostri attivisti, cittadini sensibili all'ambiente), dei tecnici preposti giunti sui luoghi vi trovano sugli alberi diversi patogeni, insetti e muffe, ma anche poi un batterio, di questo i primi studi ben dimostrano essere non patogeno per alcuna coltura, e addirittura un batterio che da studi scientifici pubblicati in letteratura, inoculato, negli esperimenti condotti sull'ulivo, non ha dato mai sintomatologie patogene "Si dà il caso che le indicazioni molecolari acquisite a Bari forniscano buoni motivi per ritenere che il ceppo salentino di *X. fastidiosa* appartenga ad una sottospecie (o genotipo) che non infetta né la vite né gli agrumi, e che esperienze statunitensi (California) indicano come dotato di scarsa patogenicità per l'olivo" (articolo pubblicato il 30 ottobre 2013 sul sito della Accademia dei Georgofili, per l' 'approfondimento sul caso degli ulivi salentini). Per cui, dai tecnici locali, si è presentato tale batterio, qui nel Salento, come concausa della sintomatologia degli ulivi; sintomatologia bollata subito come "terribile contaminante epidemia senza alcuna speranza"; finché, poi, nelle uscite sui media più nazionali, dai medesimi tecnici, il batterio trovato è stato presentato come il principale imputato responsabile, il "batterio killer"! E così, è stato anche presentato da tutti gli enti sciacallo, e politicanti, accorsi sulla scena come avvoltoi per banchettare del Salento e sui possibili lauti fondi europei, nazionali e regionali così ottenibili. Dove è il gioco allora: quel batterio è una sottospecie della *Xylella fastidiosa*, che per i danni fatti da altre sottospecie diverse del medesimo batterio, soprattutto in aree extra-europee, soprattutto in America, è stata inclusa come patogeno da quarantena in Europa! E, l'Europa, pertanto in sua presenza invita i paesi membri ad attivarsi per eradicare il batterio o per contenerlo! Mentre qui tutto questo lo si voleva

fare, da parte dei tecnici scesi in scena, nella maniera più radicale e forsennata possibile, in forme estremiste pazzesche mai vistesesi prima: eradicando la foresta degli ulivi del Salento e facendo un deserto piro-chimico avvelenato di ogni cosa! Per di più i cittadini mobilitatesi da subito, davanti a una sentenza troppo efferata da parte di uno studio durato pochi giorni, hanno scoperto che gli stessi enti, che oggi volevano imporre la quarantena da Xylella diffondendo terrore in tutt'Europa, in Italia e nel Salento, avevano tenuto tre anni fa, un corso, e proprio in Puglia, per formare tecnici sull'applicazione della "quarantena da Xylella fastidiosa", spiegando, allora, come si legge ancora sui loro siti internet, che di questo batterio non c'era traccia in Europa, e coinvolgendo le università d'oltreoceano, oggi, da quegli stessi enti, chiamate qui ad intervenire come novelli "salvatori", in un clima oscurantista di nulla trasparenza scientifica! Tanti interrogativi, dunque, su tutta questa vicenda. Per di più l'innocuo batterio potrebbe essere persino endemico ed endofito, come anche ipotizzato da alcuni stimati docenti universitari locali, ovvero presente ovunque e da sempre nel Salento in maniera del tutto asintomatica, ergo, da qui, la possibilità di distruggere senza freni, con l'estremizzazione della quarantena, l'intero paesaggio salentino, e di emungere immense risorse statali e comunitarie a "difesa" dell'Italia e dell'Europa, da cosa dunque?! Il tutto condito da un'irresponsabile, per non dire altro, clima terrorista strumentale, mistificatorio e falso scientifico. Senza una diagnosi alcuna, o con una traballante diagnosi, vacillante e scarna, contestata anche pubblicamente da locali ricercatori universitari, si voleva procedere, o meglio, imporre con sanzioni e coercizioni, persino contro chi si sarebbe opposto: la TERAPIA FINALE, che ha richiamato alla mente i terribili filmati, (ridiffusi non a caso in rete dai virtuosi cittadini, in questa folle emergenza speculativa devastatoria!), degli americani che gettavano il diserbante "agente orange" sui bordi dei canali e sulla tropicale lussureggiante foresta vietnamita per defogliarla, disseccando ogni cosa, e avvelenando le genti locali con conseguenti e mostruosi effetti mutageni sulla prole per decenni. Il progenitore dei moderni odiosi diserbanti chimico-industriali da vietare!

Li abbiamo chiamati per osservare, analizzare e curare una sintomatologia particolare e poco nota degli ulivi, al fine di un'estate siccitosa, e di una prolungata estate dal punto di vista termico, fenomeno naturale possibile, che ha portato anche quest'anno, eccezionalmente, ad anticipate fioriture autunnali di tantissimi alberi nel Salento, e questi non solo non studiavano e curavano un bel nulla, ma si dedicavano a promuovere l'eradicazione del presunto paziente e di ogni possibilità di sua rigenerazione, avvelenando e cancellando tutto il vivente! Da troppo tempo, ormai, stiamo assistendo a vergognose e continue campagne di terrorismo speculativo sui naturalissimi parassiti delle piante, non ultima quella sui nostri lecci, in cui strani tecnici e politicanti, gridano al disastro, e mica per curare, ma solo per avere fondi pubblici per estirpare le piante, o poterle a morte, e per spandere tonnellate di prodotti chimici nocivi di ogni genere! Piante che diventano lucrosa biomassa. Interventi chimici che non hanno nessun effetto curativo, ma incrementano i danni a piante ed ambiente, mentre dove non giunge la mano sporca e velenifera dell'agro-chimica-speculativa i boschi di leccio son in perfetta ripresa! Così per il volgare mercato delle biomasse vengono fatti fuori con mille falsità pseudo-tecniche, falso-scientifiche e falso-forestali i nostri bellissimi e preziosissimi pini mediterranei ovunque, e non solo i pini!

Un'ecatombe speculativa, immorale e intollerabile da fermare con massima urgenza, procedendo alle ripiantumazioni delle medesime specie! Ed oggi la stessa malsana macchina guarda famelica agli ulivi! Le parassitosi sono fenomeni naturalissimi e transitori, e al più effetti di squilibri in cui intervenire ricostruendo gli ecosistemi, ripiantando di più, anche proprio le piante colpite, e favorendo così anche il ritorno dei predatori naturali, quanto più autoctoni possibile, dei parassiti, per ripristinare equilibri alterati a volte dallo stesso uomo; ricreando gli habitat degli insetti insettivori, le macchie ripariali e dei "sipali", le stesse che oggi si vorrebbero cancellare nel Salento, in preda alla follia più cupa; non, dunque, cancellando parassiti, piante parassitate o semi-parassitati, e gli eventuali insetti vettori, cancellando ogni insetto ed il loro ecosistema, come nel parossismo intollerabile raggiuntosi con il "mal

affaire Xylella” ora in Puglia! Dobbiamo, invece, aumentare non diminuire la biodiversità! Attenti agronomi, ancora chiamabili così con onore, han ad esempio osservato come a Barcellona tante palme son sane, e sopra vi nidificano i pappagallini mediterranei ed europei della specie Parrocchetto dal collare (*Psittacula krameri*), questi stessi parrocchetti son stati visti predare in volo dei Punteruoli rossi (il parassita delle palme) anche nel Salento! Ma c'è persino chi, nel Salento, vede i pappagallini giunti in migrazione (come da sempre) e, anziché gioire per questa nota colorata di biodiversità comunque mediterranea da favorire, grida all'animale alloctono, sbagliando, e ne chiede lo sterminio, poveri ciechi la cui ignoranza è promotrice di intollerabili ecocidi, e poi chiede la nociva fito-chimica industriale per salvare le palme alloctone ... che non ha salvato un bel nulla! Contraddizioni che nascono da una non conoscenza della Natura e dei suoi equilibri. Così si deve piantare più palme mediterranee in reazione, non smettere di piantare palme, come la Palma da dattero (*Phoenix dactylifera*) e la italica Palma nana (*Chamaerops humilis*). In Puglia ora, sul “mal affaire Xylella” pendono pesanti gli spettri della speculazione del mercato della biomasse, delle multinazionali della agro-chimica industriale, persino, degli OGM per produzione di biocarburanti, come quelli di mille speculazioni consuma suolo. Tutto quanto scoperto e diffuso in rete dai cittadini in pochi giorni, è impressionante. I legami di accordi e convegni di diversi enti ed associazioni di categorie, scese in scena in questi giorni, con le ditte delle industrie che speculano sulle biomasse; il finanziamento delle ricerche di università d'oltre oceano, oggi coinvolte nella questione Xylella in Puglia, da parte di multinazionali della agrochimica e degli OGM, il progetto Alellyx (che è impressionantemente l'anagramma del nome Xylella, con cui in paesi poveri i colossi mondiali delle multinazionali degli OGM e dei brevetti sulle sementi, son entrare ad egemonizzare le economie dei paesi del sud America, utilizzando la Xylella, come cavallo di Troia, per imporre varietà brevettate, presentate come ad essa resistenti, al posto della tradizione agricola delle locali genti per la produzione in prevalenza di bioetanolo); ecc. Nei dossier e comunicati dei giorni scorsi abbiamo riportato solo alcune delle tantissime contraddizioni della vicenda, per cui rimandiamo a quelle pagine già diffuse ed inoltratevi. Qui si osservi solo come l'altro giorno, nelle aree definite più colpite, dove i giornalisti hanno ben visto e segnalato i resuscitati olivi, (imbarazzanti per diversi di quei tecnici!), tecnici, gli esperti americani, e tantissimi giornalisti e curiosi, scorrazzavano sui presunti terreni contaminati senza alcuna protezione di profilassi, in una spettacolarizzazione oscena e ridicola, in cui si andava a caccia di insetti con i retini! Se vi fosse stata una epidemia, agire in tal modo voleva dire permettere ai giornalisti convenuti da tutta la Puglia e non solo, di infettare l'intera regione, una volta spostatisi da lì con le loro medesime suole delle loro scarpe che avevano calpestato i tanto “contaminati” terreni dal “terribile” batterio! Un'epidemia ad intermittenza, insomma, e con tante possibili deroghe alla bisogna! Ora dovremmo ribattezzarlo il “batterio della risurrezione”? Di fronte agli olivi che risorgono più onorevole sarebbe un “scusate ci siamo sbagliati!”, invece crediamo sia anche possibile assistere ancora a disonorevoli arrampicate falso-scientifiche ed illogiche sugli specchi! Questa segnalazione poi degli olivi che risorgono doveva venire data con giubilo da quegli stessi tecnici, ma invece ... nulla, e come sempre devono essere giornalisti attenti e cittadini a colmare queste preoccupantissime mancanze! Più d'uno, oggi, dovrebbe pensare a dare le dimissioni, di fronte a questa scandalosa vicenda, e ci auguriamo che i futuri urgenti quadri tecnici e politici sian fatti di persone responsabili, preparate e di alta onestà intellettuale e scientifica, nonché persone attente davvero alla cura dell'ambiente, e senza ombra di rapporto con le industrie della agro-chimica, delle biomasse per le agro-energie, e lobby di altri interessi consuma-suolo. Sia questa l'occasione per fare rinascere nel segno della salubrità il paesaggio pugliese, all'insegna delle pratiche virtuose e dei principi che abbiamo raccolto nel “Manifesto per l'urgente riconoscimento del vasto ecosistema dell'uliveto quale Agro-Foresta degli ulivi di Puglia!”

(vedi link: <http://forumambiente.altervista.org/manifesto-per-il-riconoscimento-del-vasto-ecosistema-dell-uliveto-quale-agroforesta-degli-ulivi-di-puglia/> )

Vanno strappate a tutti gli "agronemici" le decisioni per il nostro futuro! Ringraziamo i tantissimi cittadini che hanno permesso, con le loro innumerevoli professionalità di smascherare il "mal affaire Xylella". La nota più positiva, di tutta questa volgare mostruosa vicenda, è stata il loro impegno, come il loro cuore, la loro indefessa virtù, il loro Amore per il Salento! Ora nel segno degli ulivi che riverdeggiano dobbiamo difendere tutti insieme la nostra salute, il nostro paesaggio, la nostra storia e la nostra biodiversità, nonché la nostra salubre tradizionale economia costruttrice di paesaggio pittoresco, attraverso il coinvolgimento di tutti gli enti ancora sani della nostra Regione, Nazione e Comunità Europea, e chiedendo tutela in tutte le sedi preposte per fermare la follia speculativa della "quarantena" pro deserto piro-chimico artificiale del Salento. E dovevano essere i medesimi tecnici e amministratori a spiegare anche all'Europa che non era il caso che si applicasse la quarantena, date le caratteristiche del batterio salentino e gli studi lacunosissimi ancora in corso, invece hanno fatto l'esatto contrario! Assurdo! La Regione Puglia deve d'urgenza fermare i 2 milioni di euro stanziati ai consorzi di bonifica, nel quadro della quarantena, per il biocidio della flora dei canali, che son i rivi, i fiumi di Puglia, dove vi è il rischio non solo del taglio meccanico dei canneti, che rinascono, ma anche dell'uso della chimica ad avvelenamento immorale di suoli, aria, ed acqua, intollerabile, e il serio rischio di taglio eradicativo degli alberi ripariali, protetti, che con le loro radici trattengono gli argini terrosi degli stessi rivi. Ma in questa corsa forsennata tutto il vietato diventa possibile, in un carnevale della politica amministrativa senza alcuna logica, e suicida per il Salento ed i salentini! Quei soldi siano ridestinati ad opere di rimboschimenti con piante autoctone naturali NO OGM, magari da fare eseguire ad enti pubblici (eventualmente anche gli stessi) e privati! Come agli orti botanici universitari, e alla Forestale! Più alberi sui canali, non l'eradicazione degli esistenti che finirebbero come biomassa chissà dove, spacciati anche come lucroso rifiuto che non sono! La Comunità Europea deve indagare su tutto quanto stava avvenendo, a danno di ogni cittadino europeo qui in Puglia, nel "mal affaire Xylella", e avviare inchieste urgenti perché simili manovre oscene non si ripetano mai più, né qui, né altrove! Il vero problema principale e precedente da risolvere è l'uso della chimica nell'olivicoltura che va risolto imponendo la conduzione dell'oliveto all'insegna delle filosofie del biologico e delle buone pratiche agricole. Ed oggi, invece, si voleva persino aggiungere chimica a chimica (quando una delle potenziali cause che può rendere un agente da endofito e innocuo a patogeno è proprio lo stress chimico!). Il danno di immagine all'economia salentina creato da questi irresponsabili nel "mal affaire Xylella" è immenso ed inquantificabile, ma è l'ultimo dei problemi oggi, e siamo certi sarà risolto in breve tempo, ora che la stessa Natura, come sempre, dopo le copiose piogge autunnali, ha smascherato il piano di ecatombe biocida che, taluni, stavano portando avanti, progettando di fare di 10.000 ettari di Salento, e forse oltre, letteralmente "tabula rasa"! Arrivando persino a dire: "anche senza sintomi, piante da abbattere!". Bestemmie, insomma, contro il sacro olivo ed il Salento terra di Atena dei messapi, dea dell'olivo! Un progetto inqualificabile dove ognuno ha il diritto di aggiungervi tutti gli aggettivi che ritiene più opportuno!

di C. S.

pubblicato il 18 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico** > L'arca olearia

33

# Energia elettrica dalle acque di vegetazione del frantoio grazie alle celle microbiche

E se l'impresa frantoio divenisse energeticamente autosufficiente grazie ai propri scarti di lavorazione? Sottoprodotti che stanno diventando sempre più importanti nell'economia aziendale. Grazie alle celle a combustibile è possibile produrre energia elettrica abbattendo il carico inquinante delle acque di vegetazione

54 2 Google +1 0

Numerosi processi biologici consentono la produzione di energia in maniera indiretta, quali ad esempio i processi di digestione anaerobica finalizzati alla produzione di biogas e/o produzione biologica di idrogeno. In tale contesto si inserisce la tecnologia delle Microbial Fuel Cell (MFC), che consente la produzione diretta di corrente elettrica continua. In linea di principio una cella a combustibile (Fuel Cell) è un generatore elettrochimico in cui vengono immessi un combustibile e un ossidante da cui si ricavano corrente elettrica continua, acqua e calore. Essa è simile alle comuni pile e quindi è essenzialmente formata da due elettrodi, catodo ed anodo, da un elettrolita, che consente la migrazione degli ioni, e da un circuito elettrico esterno. Nella cella a combustibile però la materia attiva può essere costantemente rinnovata e quindi la corrente elettrica continua, può teoricamente essere erogata indefinitamente solo se si mantiene costante l'alimentazione di combustibile e di gas ossidanti.

A questo proposito è da lungo tempo nota la capacità di alcuni microrganismi di generare elettricità [1][2][3] trasferendo elettroni da diversi substrati agli elettrodi. Le celle a combustibile microbiologiche (MFC), consentono quindi, la trasformazione diretta di energia chimica in energia elettrica, utilizzando il metabolismo dei microrganismi per catalizzare le reazioni di ossidazione di substrati biodegradabili come per esempio scarti e reflui. Le MFC perciò, evidenziandone l'aspetto depurativo per le acque cariche di sostanza organica, possono essere considerate come un sistema di trattamento costituito da uno stadio anaerobico (necessario affinché venga prodotta corrente elettrica), seguito da uno stadio mantenuto in condizioni aerobiche, dove però l'ossigeno non è consumato dalla biomassa aerobica, ma utilizzato per completare le reazioni di ossidoriduzione all'interno della cella stessa (Fig. 1).

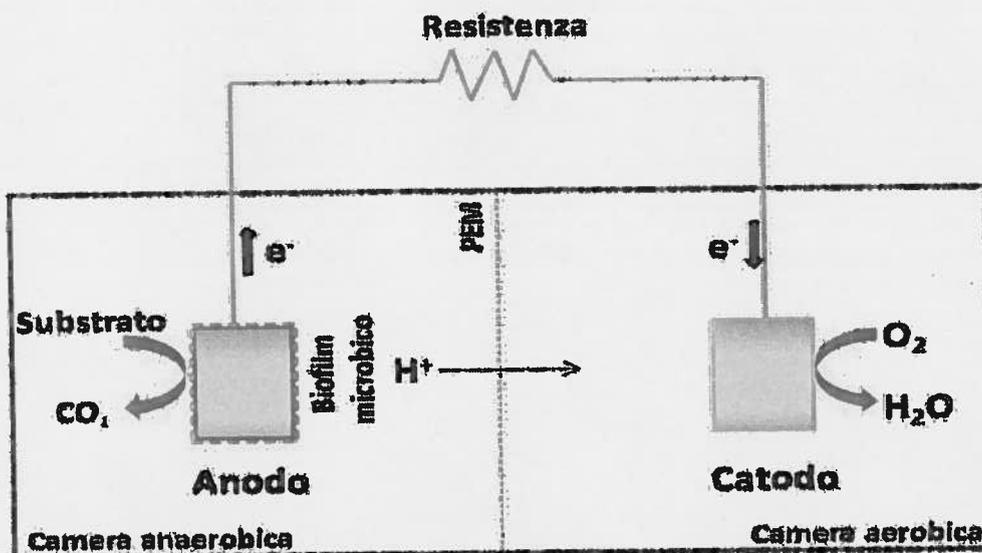


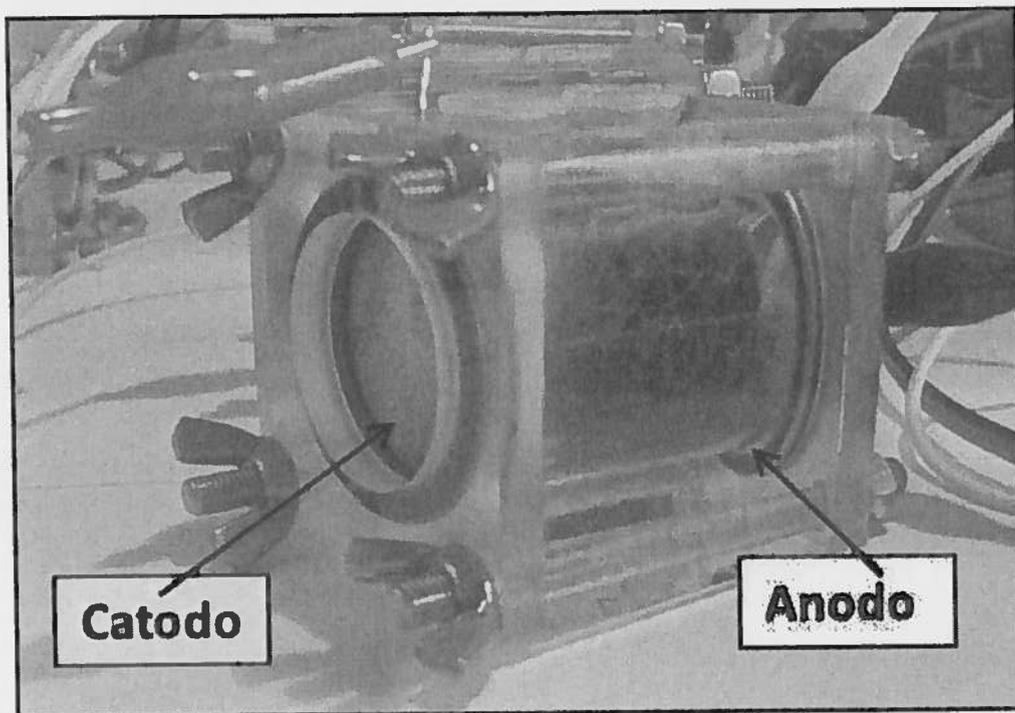
Fig 1 Schema di funzionamento di una cella a combustibile microbico. T. Pepe Sciarria , A. Schievano, F. Adani. *IA Ingegneria Ambientale* vol. XLI n. 3 maggio-giugno 2012

Da qui, ci si rende conto che le celle a combustibile microbiche potrebbero rappresentare, in futuro, una delle forme tecnologicamente più avanzate di produzione di energia rinnovabile (recupero energetico) e, al contempo, potrebbero consentire l'ossidazione quasi completa dei composti organici contenuti nei reflui o nei materiali di scarto, tutti substrati a basso costo economico. Inoltre esse presentano il grosso vantaggio di produrre una ridotta quantità di biomassa microbica, permettendo quindi di ridimensionare il problema dello smaltimento dei materiali di scarto come i fanghi biologici ed in più non hanno bisogno di energia esterna (riscaldamento). Molti lavori scientifici inoltre hanno dimostrato come tale tecnologia sia adatta alla depurazione di svariati scarti agro-industriali come scarti della lavorazione della birra [4] o reflui zootecnici [5]; a tal proposito il lavoro effettuato presso i laboratori del Gruppo Ricicla dell'Università degli studi di Milano ha cercato di comprendere se la tecnologia delle celle a combustibile microbica fosse adatta alla depurazione delle acque di vegetazione delle olive (AVO). I processi di estrazione dell'olio possono essere differenziati in 2 tipologie: (I) sistema discontinuo per pressatura: la separazione solido-liquido avviene per mezzo di presse verticali, in un processo a due fasi; (II) sistema continuo per centrifugazione: la separazione solido-liquido avviene per mezzo di un separatore centrifugo (decanter), in un processo a tre fasi.

In generale, dal frantoio, si originano due tipologie di sottoprodotto distinguibili in base alla rispettiva fase fisica: le sanse vergini, di consistenza più o meno solida derivanti dalla polpa delle olive, e le acque di vegetazione, di formulazione liquida, costituite essenzialmente dalle acque di lavaggio e da quelle di processo, oltre che dalla frazione acquosa dei succhi della drupa [6]. In Italia la quantità di AVO prodotte è circa 1.100.000 tonnellate annue con un costo di smaltimento di circa 30-50 € al m<sup>3</sup> [7]. Le AVO risultano in genere prive di qualsiasi sostanza pericolosa (agenti patogeni, metalli pesanti) e presentano un elevato carico organico associato ad una bassa biodegradabilità (rapporto BOD/COD di circa 0,25-0,30): questo è dovuto in gran parte alla presenza di polifenoli che esercitano una spiccata azione antimicrobica [6].

Le Avo utilizzate nell'esperimento provengono dal frantoio "Fraterna Seconda" (società cooperativa A.R.L.) sito in Contrada Breccelle (Isernia). Visto le peculiari caratteristiche chimiche del refluo (alto contenuto di sostanza organica, basso pH), che sono alla base delle difficoltà del trattamento per via

biologica, si è provveduto a diluire le AVO con delle acque urbane provenienti da un impianto di depurazione . Lo scopo di tale lavoro è stato quello di immaginare un ipotetico impianto di acque reflue urbane, provvisto di celle a combustibile microbiche, in grado di smaltire le AVO provenienti da aziende agricole . Le prove sono state condotte utilizzando delle celle a combustibile microbica a camera singola (Fig.2) alimentate con una miscela di AVO e acque urbane (1:15).

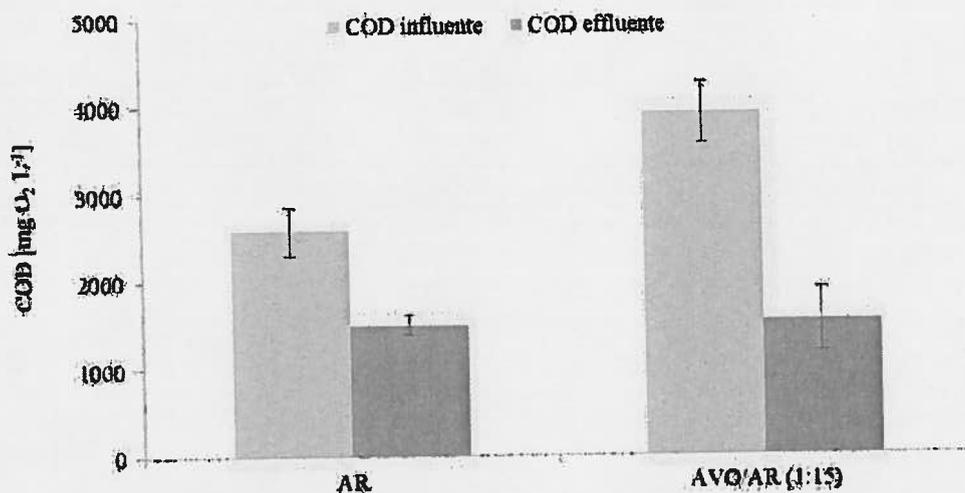


*Fig.2 Cella a combustibile microbica a camera singola*

Una volta riempite con la miscela, le celle sono state monitorate costantemente con un particolare tester al fine di rilevare la produzione di energia elettrica continua; nel momento in cui veniva osservata una riduzione elevata (100 volte inferiore al picco di corrente raggiunto) le celle sono state svuotate e riempite nuovamente con la miscela.

La miscela trattata in cella è stata analizzata così da stimare le capacità depurative del sistema.

I risultati ottenuti da tale sperimentazione sono stati soddisfacenti soprattutto per quel che riguarda gli aspetti depurativi. Difatti dai valori elettrici acquisiti è stato possibile calcolare un valore stimato di potenza di poco superiore ai 3 Watt /m<sup>3</sup>; il dato ottenuto si riferisce ad una potenza netta generata dal sistema che, come precisato prima, a differenza di altri sistemi biologici non ha bisogno di alcuna energia esterna. Basti pensare che per un normale impianto di depurazione delle acque reflue, il 50 % delle spese si riferiscono all'energia elettrica necessaria per il funzionamento di pompe, agitatori ecc. Utilizzando il sistema di celle a combustibile microbiche tali spese sono assenti, anzi si riesce ad ottenere un surplus energetico grazie alla generazione di potenza elettrica per via biologica. Per quel che riguarda il trattamento della sostanza organica, è stato preso come riferimento il valore di richiesta chimica di ossigeno (COD). Il COD infatti è uno dei parametri chiave nella depurazione delle acque reflue poiché permette di capire quanto carbonio è presente in un refluo e di conseguenza valutarne anche il potere inquinante; per cui per capire quanto la miscela AVO/acque reflue fosse stata depurata dalle MFC è stato analizzato il COD prima e dopo il trattamento. La Fig 3 mostra la riduzione del COD di due esperimenti condotti in parallelo; dove nel primo le celle sono state alimentate solo con acque reflue nel secondo con la miscela AVO/acque reflue.



*Fig 3 Analisi del COD (richiesta chimica di ossigeno) prima e dopo il trattamento in cella. AR=acque reflue; AVO/AR=miscela acque vegetazione olive con acque reflue*

Dalla figura è evidente come il sistema di celle a combustibile microbico sia in grado di abbattere il contenuto di COD per più del 50% nella sperimentazione con acque reflue e per più del 60% con AVO/acque reflue. Da un confronto tra i due diversi tipi di effluenti è facile notare come i valori di COD di entrambi siano molto simili, questo risultato indica come il sistema a celle sia stato in grado di abbattere praticamente tutto il carico organico in più apportato dalle AVO e contemporaneamente abbattere il contenuto organico attribuibile alle sole acque reflue.

In conclusione lo studio svolto ha dimostrato come sia possibile integrare la depurazione di acque reflue urbane con acque di scarti agricoli attraverso nuovi tipi di tecnologia; questo lavoro pone le basi per nuovi sistemi di depurazione che siano capaci di trattare tutti gli scarti che con la tecnologia convenzionale non potrebbero essere normalmente smaltiti permettendo così una migliore salvaguardia dell'ambiente e anche una possibile fonte di reddito attraverso la valorizzazione degli scarti stessi.

## Bibliografia

- [1] Bruce E. Logan. (2008) Microbial Fuel Cells. Wiley
- [2] Pant D. ,Van Bogaert G., Diels L.,Vanbroekhoven K. (2010). Bioresource Technology Vol. 101, 1533-1543
- [3] Logan, B.E., Regan, J.M. (2006). Electricity-producing Bacterial Communities in Microbial Fuel Cells. Trends in Biotechnol. Vol. 14, 512-518.
- [4] Feng Y, Wang X., Logan B.E., Lee, H., 2008. Brewery wastewater treatment using air-cathode microbial fuel cells. Applied Microbiology and Biotechnology, 78(5), 873-880
- [5] Min, B., Kim, J.R., Oh, S.E., Regan, J.M., and Logan B.E., 2005. Electricity generation from swine wastewater using microbial fuel cells. Wat. Res., 39(20), 4961-4968.
- [6] Bonari, E., Silvestri, N., Ercoli, L., Acque di vegetazione dei frantoi oleari, 2000.
- [7] ENEA, 23 ottobre 2007. Workshop "Acque di vegetazione olearie: trattamento e valorizzazione nel rispetto dell'ambiente"

di **Tommy Pepè Sciarria, Alessandra D'Epifanio, Silvia  
Licoccia, Fabrizio Adani**

pubblicato il 24 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

34

## Gestire i sottoprodotti dell'industria olearia guadagnandoci. Il settore è pronto?

I nuovi scenari e le nuove tendenze della green-economy propongono alternative interessanti nella gestione dei sottoprodotti del frantoio. I frantoiani si trovano di fronte a scelte innovative per integrare il bilancio economico e chiudere il ciclo produttivo nella salvaguardia dell'ambiente

150 3 Google +0 0

Correva l'anno 1996 quando fu introdotta la legge n. 574 che gettò le basi e le nuove norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi dei frantoi oleari, seguita poi dal D.lgs. n. 152 dell'11 maggio 1999. In pratica si autorizzò il frantoiano allo spandimento su terreno delle acque vegetali fissando alcune restrizioni. Nonostante quest'ultime, la legge rappresentò di fatto una via di uscita che, al tempo, fu considerata applicabile e sostenibile sia economicamente che dal punto di vista ambientale. Alla legge sull'utilizzo agronomico delle acque vegetali si arrivò con una solida base tecnico scientifica supportata da numerose pubblicazioni che sostenevano, a vantaggio dell'uso agronomico delle acque vegetali, il loro effettivo valore fertilizzante, la capacità di incremento della frazione umica del terreno e l'incremento del contenuto in azoto totale, fosforo assimilabile e potassio scambiabile.

Tutti felici dunque: i frantoiani non dovevano più fare costose depurazioni delle acque vegetali e potevano finalmente spanderle sui propri terreni con i propri mezzi agricoli, i liberi professionisti dispensavano consulenze per le pratiche di autorizzazione e i terreni si arricchivano di sostanza organica tanto sospirata dalla moderna agricoltura che vedeva i suoi terreni sempre più impoveriti. Negli ultimi 15 anni però la situazione della trasformazione olearia è cambiata. Molto. Due sono i principali fattori che hanno guidato il cambiamento della trasformazione: l'introduzione massiva e irruente dei sistemi agevolatori della raccolta delle olive; l'effetto positivo di sensibilizzazione al miglioramento della qualità dell'olio. Entrambi i fattori hanno provocato, nel modello classico della filiera della trasformazione in Italia, una sensibile riduzione del periodo dedicato alla campagna olearia.

Le industrie produttrici di macchine olearie hanno seguito puntualmente il cambiamento, aggiornando le capacità orarie di trasformazione degli impianti dei propri clienti cogliendo anche l'occasione per introdurre aggiornamenti tecnologici.



L'incremento medio della produzione oraria dei frantoi italiani ha però reso, anno dopo anno, l'applicazione della legge sull'uso agronomico delle acque vegetali

sempre meno sostenibile e che ha visto anche un aumento dei costi di gestione. Quando la produzione di acqua vegetale è molto alta in un periodo sempre più breve e per lo più nel periodo invernale quando i terreni non sempre sono accessibili, i problemi si fanno sentire. E quando i problemi si fanno sentire, anche le frodi e le inadempienze aumentano e, di conseguenza l'accanimento dei servizi di controllo verso i frantoiani.

Insomma, la soluzione che 15 anni fa era stata vista dai frantoiani come una "salvezza" è diventata oggi una "schiavitù" e un vincolo forte al potenziale di espansione e di crescita del settore della trasformazione.

E cosa è successo nel frattempo all'impiego della sansa? L'altra metà del cielo dei sottoprodotti è stata oggetto, negli anni passati, di attenzioni da parte dell'industria dell'estrazione di olio di sansa. I sansifici ritiravano il prodotto direttamente dal frantoiano e in questo modo si chiudeva la filiera.

Nel corso degli ultimi 15 anni però l'interesse dei mercati verso l'olio di sansa è andato diminuendo e con esso anche il numero di sansifici. Nel frattempo la sansa solida tal quale ha acquisito sempre più importanza per soluzioni alternative.

Fin dal 1984 con la Legge n. 748 la sansa solida tal quale può essere usata come ammendante organico e/o può essere inviata al compostaggio. Lo spandimento su terreno della sansa solida tal quale rappresenta una operazione di facile esecuzione in campagna e senza rischi per l'ambiente. Peccato non rappresenti spesso una reale fonte di reddito ma un semplice costo.

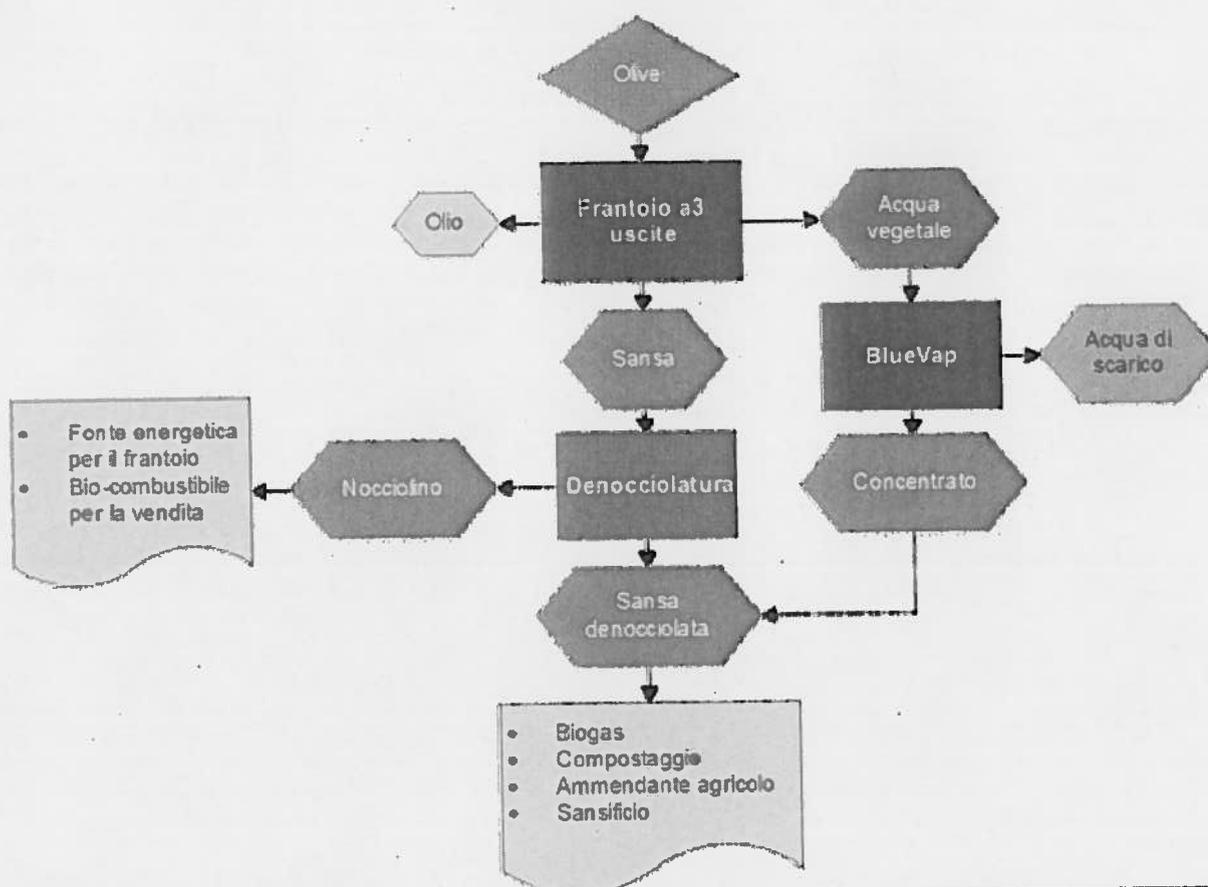
Fonte di reddito è invece diventata la frazione legnosa della sansa. E' pratica sempre più comune recuperare il cosiddetto nocciolino da utilizzare come fonte energetica per il frantoio stesso e/o da reimmettere sul mercato come bio-combustibile tanto di moda attualmente.

Intanto una nuova opportunità si sta aprendo per il reimpiego della sansa: quella del biogas. Gli impianti di biogas in Italia stanno nascendo a ritmi importanti e la sansa tal quale o denocciolata rappresenta a pieno titolo uno scarto dell'industria alimentare che ben si inserisce tra gli "scarti" adatti alla produzione di biogas. Si potrebbe dire che l'impianto di biogas va sostituendo il vecchio sansificio e l'inconveniente che si porta dietro è quello della necessità del trasporto su gomma dei materiali da trattare e dello stoccaggio. Per questo motivo, l'opzione del biogas diventa interessante se applicata con i più ridotti volumi possibili. Quindi con sansa solida e meglio se denocciolata. Le soluzioni di sansa umide a due fasi o di polpe di olive o patè come li vogliamo chiamare aumentano i costi di stoccaggio in frantoio, di movimentazione (pompaggi) e di trasporto su gomma.

In questa ottica Alfa Laval sta lavorando attivamente sul fronte dei sottoprodotti. Da un lato ha introdotto il BlueVap per la separazione in linea delle acque vegetali attraverso il quale re-invia la frazione solida delle acque assieme alla sansa e consente di scaricare la frazione liquida direttamente in fognatura. Attraverso il BlueVap Alfa Laval elimina lo stoccaggio delle acque in frantoio, lo spandimento su terreno e i rischi per l'ambiente (con possibili denunce penali per il frantoiano!)

Dall'altro lato Alfa Laval sta investendo ancora in ricerca e sviluppo per poter trarre vantaggi energetici dalla frazione solida della sansa denocciolata alternativi anche al biogas o utilizzabili direttamente dal frantoio.

Per il momento il concetto di filiera che Alfa Laval propone e che considera aggiornato alle esigenze del momento si può riassumere nel diagramma seguente.



Nuove frontiere nella ricerca e nello studio di soluzioni alternative nella gestione dei sottoprodotti per l'Italia crediamo debbano essere ispirate dalle esigenze dei frantoiani che dovranno essere pronti a cogliere le nuove opportunità in grado di far crescere il settore in un'ottica di semplificazione e rispetto dell'ambiente.

**di Giacomo Costagli**

pubblicato il 16 gennaio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

35

## Nuovi incentivi al biometano, per creare Pil agricolo

Verranno valorizzate le biomasse agricole. Il metano ottenuto dalle biomasse potrà essere immesso nella rete del gas naturale, con un forte potenziamento dell'utilizzo non solo per la produzione dell'energia elettrica

9 0 Google +1 0

“Grazie al decreto sull'incentivazione del biometano che abbiamo firmato si risparmierà per l'importazione di gas e allo stesso tempo aumenterà il Pil agricolo, portando risorse importanti per il settore primario. Con questo intervento normativo, infatti, puntiamo a valorizzare le biomasse agricole, facendole diventare uno strumento di integrazione al reddito per gli agricoltori. Da oggi il metano ottenuto dalle biomasse potrà essere immesso nella rete del gas naturale, con un forte potenziamento dell'utilizzo non solo per la produzione dell'energia elettrica”.

Così il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Nunzia De Girolamo, ha commentato la firma, insieme al Ministro dell'Ambiente e dello Sviluppo Economico, del decreto per l'“Incentivazione del biometano immesso nella rete del gas naturale”, cioè del biogas, ottenuto da biomasse agricole, che è una delle fonti di energia rinnovabile più promettente per il nostro Paese. Il metano ottenuto da biomasse, potrà essere così miscelato e sostituire in tutti gli usi il gas naturale, che nel nostro Paese ha già una rete capillare di distribuzione.

Con questa norma sarà quindi possibile utilizzare il metano prodotto da oltre 1.000 impianti connessi alle aziende agricole italiane non solo per la produzione di energia elettrica, ma anche per l'immissione diretta del biogas nella rete del metano e come combustibile per i trasporti stradali (autoveicoli a metano). Nel decreto è prevista la possibilità per le aziende agricole – tramite un bonus incentivante specifico - di ottenere l'autorizzazione per creare presso le strutture aziendali gli impianti di distribuzione di metano per autotrazione.

di C. S.

pubblicato il 09 dicembre 2013 in **Strettamente Tecnico > Energia verde**

36

## Per vendere i sottoprodotti oleari occorre “progettare” una sansa destinata alla combustione

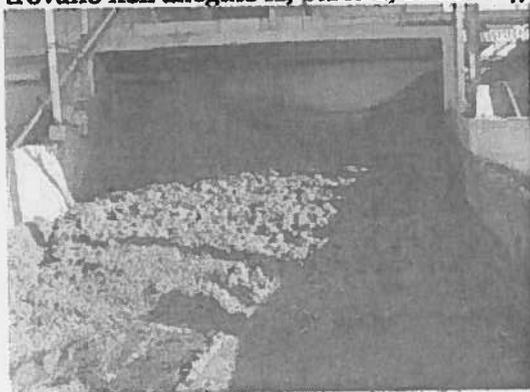
Una tonnellata di sansa denocciolata equivale a circa 320 Kwh di energia elettrica immessa in rete. Vi sono però alcuni limiti tecnici a tale utilizzo. La ricetta del digestore impone un utilizzo massimo del 10%, a causa dell'olio residuo che blocca la digestione anaerobica e quindi la produzione del biogas

1 0 Google +1 0

La sansa di oliva disoleata possiede un potere calorifico di circa 4.400 kcal/kg, che le consente di rappresentare una biomassa molto interessante per la produzione agroenergetica.

Sul piano del massimo utilizzo della risorsa “oliva”, inoltre, la sansa disoleata rappresenta il residuo finale di due lavorazioni, il processo di estrazione meccanica e il successivo processo di estrazione fisica con solvente (n-esano), entrambi capaci di produrre oli alimentari (oliva vergine e raffinato e sansa di oliva grezzo). Essa costituisce il solo residuo solido (se si escludono le polveri e i soluti contenuti nelle acque di vegetazione), dopo che l'oliva è stata completamente privata di olio.

Fin dal Dpcm 8/10/2004 la sansa esausta è aggiunta alle sostanze utilizzabili come biomasse combustibili, anche se deve rispettare determinate caratteristiche chimico-fisiche, ma oggi è il “Testo unico ambientale” (D.lgs. 3 aprile 2006, n. 152) che ha raccolto in sé la quasi totalità delle norme di stampo ambientale. Le caratteristiche richieste per l'uso della sansa disoleata come combustibile si trovano nell'allegato X, parte 2, sezione 4, alla Quinta parte del D.lgs. 3 aprile 2006, n. 152.



Dopo che il D.lgs. 3 dicembre 2010, n. 205 (attuativo della direttiva 2008/98/Ce) ha cambiato la definizione di rifiuto: “a) “rifiuto”: qualsiasi sostanza o oggetto di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o l'obbligo di disfarsi”, la sansa combustibile (“verGINE” o disoleata) smette di essere considerata, a tutti gli effetti, un “rifiuto” come era prima dal legislatore (salva l'intenzione o l'obbligo di disfarsene. Inoltre, il D.lgs. 205 introduce alcuni nuovi articoli nel Testo unico ambiente e uno di questi, l'articolo 184-bis, fornisce una nuova definizione di “sottoprodotto in modo di chiarire la differenza tra rifiuti e sottoprodotti, al fine di destinare i primi al recupero o smaltimento e i secondi a un utilizzo più semplice sul piano normativo.

Il sottoprodotto

Nel testo del D.lgs. 152, attualmente vigente, viene così definito un sottoprodotto: “È un sottoprodotto e non un rifiuto ai sensi dell'articolo 183, comma 1, lettera a), qualsiasi sostanza o oggetto che soddisfa tutte le seguenti condizioni:

- a) la sostanza o l'oggetto è originato da un processo di produzione, di cui costituisce parte integrante, e il cui scopo primario non è la produzione di tale sostanza o oggetto;
- b) è certo che la sostanza o l'oggetto sarà utilizzato, nel corso dello stesso o di un successivo processo di produzione o di utilizzazione, da parte del produttore o di terzi;
- c) la sostanza o l'oggetto può essere utilizzato direttamente senza alcun ulteriore trattamento diverso dalla normale pratica industriale;
- d) l'ulteriore utilizzo è legale, ossia la sostanza o l'oggetto soddisfa, per l'utilizzo specifico, tutti i requisiti pertinenti riguardanti i prodotti e la protezione della salute e dell'ambiente e non porterà a impatti complessivi negativi sull'ambiente o la salute umana".

Risulta chiaro come la sansa disoleata soddisfi tutti i quattro punti della definizione, ma l'importante è la lavorazione esclusivamente meccanica e garantire la certezza del riutilizzo del sottoprodotto del sansificio, la sansa disoleata. In sostanza durante tutto il ciclo del prodotto utilizzato non si devono mai evidenziare comportamenti di incuria e trascuratezza nella gestione del sottoprodotto, perché significherebbe volontà di disfarsi dello stesso e quindi "rifiuto".

Rimangono tuttavia alcuni nodi da sciogliere. In questo, come in altri casi, non è ancora chiaro, in primo luogo, cosa il legislatore intenda con "normale" pratica industriale. Con riferimento al punto b), inoltre, non è specificato che tipo di garanzia sia richiesta per essere certi che il sottoprodotto venga utilizzato in futuro. Un problema tecnico riguarda invece la caldaia che, se non ben tarata e ad alta tecnologia, può subire incrostazioni di catrame e polveri che intasano la canna o le parti interne, tanto da perdere potere di scambio termico.

Negli ultimi anni si sta sviluppando un processo per la generazione di calore ed energia da sansa vergine di oliva da implementare sul frantoio grazie al recupero di calore da utilizzare direttamente nel frantoio stesso e all'immissione in rete di elettricità rinnovabile, generata tramite macchine a combustione esterna (Stirling e ORC). La tecnologia della combustione a letto fluido rappresenta una possibile opzione per la valorizzazione energetica delle sansi vergini grazie alla sua flessibilità, sia rispetto al tipo di combustibile alimentato, sia alla sua pezzatura e umidità. Rimane tuttavia da risolvere il problema dello stoccaggio della sansa vergine di oliva che ha un'umidità molto elevata, superiore al 60%.

## Potere calorico di alcuni combustibili

Combustibile	Potere calorico Kcal/Kg
Granoturco ( mais )	6.180
Legna da ardere ( tipo faggio )	3.600
Cippato	3.500
Pellets	4.500
Nocciolato di olive	6.700
Sansa di olive	4.400
Gusci di pinoli	4.500
Gusci di nocciole	4.500
Semi di uva	4.500
Gas metano	8.500 mc
GPL	9.000 mc
Gasolio	10.000 litro
Energia elettrica	860 KWh

Consegnare una tonnellata di sansa denocciolata all'impianto a biogas significa produrre circa 160 metri cubi di biogas (circa 320 Kwh di energia elettrica immessa in rete). Ovviamente occorre considerare i limiti tecnici di tale utilizzo, attualmente fermo al 10% della ricetta del digestore, a causa dell'olio residuo che blocca la digestione anaerobica e quindi la produzione del biogas.

Si può concludere che, fatte salve le problematiche che la combustione di materiali solidi porta con sé (necessità di abbattimento dei fumi, rischi per l'ambiente legati ai residui) e che queste, nella filiera prodotto/sottoprodotto/rifiuto, devono essere rigidamente controllate, il produttore può mettersi, oggi, nelle condizioni di "progettare", fin dal principio, una sansa destinata alla combustione. Deve però possedere questa intenzione dal principio (costruzione e mantenimento della qualità), deve essere capace di tracciare ogni passaggio e deve conoscere e certificare il prodotto. Tra produttore e utilizzatore finale ci sarà un contratto che dovrà mostrare chiaramente l'appetibilità e l'utilità della materia prima offerta come sottoprodotto e quindi l'esigenza che alla fine di un ciclo produttivo faccia seguito con certezza e continuità un altro ciclo produttivo che escluda il suo utilizzo occasionale. Il contratto sarà quindi lo strumento di prima tutela per gli operatori.

Questa linea di comportamento andrà naturalmente confrontata con quella classica, che passa attraverso la valorizzazione della sansa nei sansifici che producono olio di sansa destinato all'alimentazione e sansa di oliva disoleata utilizzata da decenni nei processi di combustione.

Alcuni frantoi che utilizzano i sottoprodotti per l'energia  
Oleificio Sociale Cooperativo di Canino (VT) in Via di Montalto km 18

di **Marcello Ortenzi**

pubblicato il 22 novembre 2013 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**