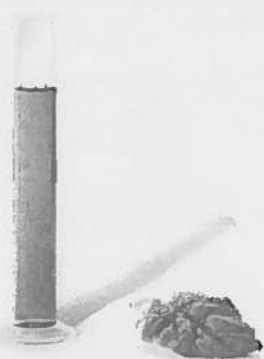


Fermato olio d'oliva alla frontiera di Taiwan: conteneva clorofillina

Quasi 4 tonnellate d'olio di un fornitore italiano destinate alla distruzione. La FDA di Taiwan applica la linea dura. Gli oli commestibili non devono contenere clorofilla. Fa giurisprudenza la condanna alla Tatung Changchi Foodstuff Factory

Altre due spedizioni di olio d'oliva fermate dalle autorità di Taiwan.

I due lotti, infatti, conterrebbero, secondo i test effettuati dalla Food and Drug Administration locale, quantità eccessive di clorofillina.



Dopo il fermo di fine 2013, operato ai danni di una società spagnola (Olio lampante con clorofilla a Taiwan. Certe frodi non tramontano mai) ora è la volta, secondo quanto riportato da The China Post, di un'azienda italiana, la Speroni a subire la stessa sorte.

Secondo i report della FDA due le spedizioni bloccate, rispettivamente per 1649 kg e 2198 kg. Entrambi i lotti sarebbero destinati alla distruzione.

Il rischio più grande per le società non è tanto il sequestro e la distruzione del prodotto, quanto l'inclusione nella lista delle aziende escluse dal mercato taiwanese.

La FDA di Taiwan considera la clorifillina un additivo vietato per ogni olio alimentare e il riscontrarne quantità al di sopra della soglia di rilevanza come un indice di adulterazione. Il Ministero della salute di Taiwan fa inoltre sapere che, dopo gli scandali degli ultimi mesi, non è stata aperta ufficialmente alcuna vertenza commerciale con le autorità di Taiwan che, anzi, hanno avuto aperture riguardo a negoziati che vietino espressamente la presenza di eccessive dosi di clorifillina negli oli vegetali commestibili.

Cadono così nel vuoto le proteste, sempre molto caute, dell'Unione europea e del Coi che volevano far comprendere che piccole quantità di clorofillina, specie negli oli lampanti, fossero normali e che la clorofillina fosse un additivo alimentare comune, seppure vietato per gli oli.

Fa invece giurisprudenza la dura condanna alla Tatung Changchi Foodstuff Factory Co. 's, proprio per adulterazione d'olio d'oliva. La FDA di Taiwan ha comunque aggiunto che riconosce la linee guida internazionali che regolamentano il contenuto di clorofillina negli oli vegetali commestibili.

di **C. S.**

pubblicato il 11 marzo 2014 in **Tracce > Mondo**

2

Olio, sequestrate 25 tonnellate di falso extravergine

L'operazione è stata condotta dai Finanziari del Gruppo Bari e dai servizi antifrode dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Gennaro Sicolo, presidente Cno: "Sono grato alle Forze dell'ordine per il risultato raggiunto"



Bari, sequestrato un carico di 25 tonnellate di falso olio extravergine

"I Finanziari del Gruppo Bari e i servizi antifrode dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli hanno ottenuto un grande successo sventrando la commercializzazione di falso olio extravergine di oliva e sequestrando un carico di 25 tonnellate. Sono grato alle Forze dell'ordine per il risultato raggiunto", ha dichiarato Gennaro Sicolo, presidente del Consorzio nazionale degli olivicoltori, Cno.

"Ormai è appurato come ancora esista in Italia e all'estero una fitta rete di falsificazioni sull'olio di oliva che danneggiano la reputazione del settore e soprattutto quella di noi olivicoltori italiani, leader al mondo per qualità e tradizione - ha affermato Sicolo-. E' una catena perversa che poi finisce con il portare sugli scaffali della distribuzione al dettaglio un prodotto non autentico, talvolta manipolato con metodi non consentiti. Come Cno adesso chiediamo di estendere e di intensificare i controlli andando a verificare il prodotto presente sugli scaffali della grande distribuzione" - ha chiesto il presidente Cno.

L'organizzazione dei produttori è in prima linea da anni e si batte per la moralizzazione del settore per la piena trasparenza lungo la filiera.

"Credo si debba partire dal fondo della filiera - ha concluso Sicolo -. Basterebbe andare ad osservare i prezzi di vendita al pubblico e da lì avviare gli accertamenti, allorquando sono prezzi palesemente sotto i riferimenti di mercato e, in tali casi, anche sottocosto".

3

Sotto sequestro 25 tonnellate d'olio destinato in Albania

Veniva dichiarato extra vergine comunitario ma aveva parametri ben inferiori a quelli della normativa. Denunciati i responsabili legali delle due ditte, del nord barese

I militari della Guardia di Finanza, in collaborazione con funzionari del Servizio Antifrode dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, hanno sequestrato al porto di Bari un carico di 25 mila kg di olio, contenuti in un'unica cisterna, proveniente da una società di capitali con sede nel nord barese, con destinazione Albania, dichiarato all'Autorità doganale come "extravergine di oliva" prodotto nell'Unione Europea.

L'olio, in realtà, dagli accertamenti tecnici è risultato avere standard qualitativi di molto inferiori rispetto a quelli previsti dalla normativa.

I responsabili legali delle due ditte, che hanno curato, rispettivamente la produzione e la commercializzazione dell'olio, sono stati denunciati con le accuse di frode in commercio e falsità ideologica.

"I Finanziari del Gruppo Bari ed i servizi antifrode dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli hanno ottenuto un grande successo sventando la commercializzazione di falso olio extravergine di oliva e sequestrando un carico di 25 tonnellate. Sono grato alle Forze dell'ordine per il risultato raggiunto, ha dichiarato Gennaro Sicolo, presidente del Consorzio Nazionale degli Olivicoltori (CNO)".

"Ormai è appurato come ancora esista in Italia e all'estero una fitta rete di falsificazioni sull'olio di oliva che danneggiano la reputazione del settore e soprattutto quella di noi olivicoltori italiani, leader al Mondo per qualità e tradizione, ha affermato Sicolo. E' una catena perversa che poi finisce con il portare sugli scaffali della distribuzione al dettaglio un prodotto non autentico, talvolta manipolato con metodi non consentiti. Come CNO adesso chiediamo di estendere e di intensificare i controlli andando a verificare il prodotto presente sugli scaffali della grande distribuzione, ha chiesto il presidente CNO". L'organizzazione dei produttori è in prima linea da anni e si batte per la moralizzazione del settore per la piena trasparenza lungo la filiera.

"Credo si debba partire dal fondo della filiera, ha concluso Gennaro Sicolo. Basterebbe andare ad osservare i prezzi di vendita al pubblico e da lì avviare gli accertamenti, allorquando sono prezzi palesemente sotto i riferimenti di mercato e, in tali casi, anche sottocosto".

di C. S.

pubblicato il 03 aprile 2014 in **Tracce > Italia**

4

Falso olio d'oliva Toscano scovato sugli scaffali di Harrods

Sospesa la commercializzazione dell'olio "Tuscan Extra-virgin Olive Oil" dopo la segnalazione dell'ICQRF al DEFRA, il dipartimento britannico per l'agricoltura. La procedura ex officio attivata grazie alla nuova normativa europea, fortemente voluta dall'Italia

“La tutela e la promozione dell'autentico Made in Italy nel mondo è una priorità assoluta di questo Governo, oltre che una missione strategica per l'economia nazionale. La sospensione della commercializzazione da parte di Harrods di un olio extravergine d'oliva venduto come toscano, in violazione delle norme sulle indicazioni geografiche, è la testimonianza del forte impegno che l'Italia porta avanti nella lotta alla contraffazione. La difesa delle denominazioni d'origine e del nostro patrimonio d'eccellenza alimentare è il campo quotidiano dove impegniamo le forze migliori degli organismi di controllo collegati al Ministero. Il risultato ottenuto, poi, è un'ulteriore conferma dell'importanza delle leggi europee in materia e della nostra capacità di richiederne la corretta applicazione sul territorio comunitario. Ringrazio quindi l'Ispettorato repressione frodi del Ministero per la professionalità dimostrata in questo caso e per la difesa quotidiana del patrimonio agroalimentare italiano. Un grazie va anche all'Autorità britannica del DEFRA, la cui collaborazione è stata rapida ed efficace”.



Così il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina commenta la sospensione della commercializzazione dell'olio "Tuscan Extra-virgin Olive Oil" presso i magazzini "Harrods" di Londra e sul sito web www.harrods.com, comunicata dal Department for Environment Food & Rural Affairs (DEFRA) del Regno Unito, a seguito dell'apertura della procedura ex officio avviata dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressioni frodi dei prodotti agroalimentari – ICQRF.

L'Ispettorato aveva infatti chiesto di bloccare la vendita in quanto l'olio venduto, imbottigliato nel Regno Unito e commercializzato col marchio Harrods, recava in etichetta espliciti riferimenti evocativi della produzione dell'olio Extra vergine di oliva IGP "Toscano", protetta in ambito UE.

Grazie alla normativa europea, fortemente voluta dall'Italia (reg. UE 1151/12), la protezione delle nostre produzioni IGP e DOP può essere attivata su tutto il territorio dell'UE con il pieno coinvolgimento degli Stati membri in cui avviene l'irregolare commercializzazione.



La sola evocazione della produzione IGP, rappresenta la condizione sufficiente per considerare violato il disciplinare della Comunità Europea.

Pare che l'Azienda in questione abbia acquistato l'olio sfuso da un operatore toscano, per poi essere imbottigliato nel Regno Unito; questo si evince dalle informazioni riportate sull'etichetta.

Il fatto, sottolineato dal Consorzio Toscano IGP, fa capire quanta potenzialità abbia il marchio ed il suo intrinseco potere evocativo. Il lavoro di informazione da fare attorno al nostro olio - spiega Fabrizio Filippi, pres.del Consorzio Toscano IGP - è ancora molto, per diffondere tra i consumatori le informazioni chiare e corrette, per la scelta di un prodotto vero e certificato"

di C. S.

pubblicato il 25 febbraio 2014 in Tracce > Mondo

Made in Italy: Olio, da Harrods falso Igp toscano. Martina: "Tutela è nostra priorità"

L'ispettorato della tutela qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari aveva chiesto di bloccare la vendita del prodotto imbottigliato nel Regno Unito e venduto col marchio dei magazzini londinesi. Grazie alla normativa Ue, voluta dall'Italia, la protezione delle nostre produzioni Igp e Dop può essere attivata su tutto il territorio europeo

Lo leggo dopo



ROMA - "La sospensione della commercializzazione da parte di Harrods di un olio extravergine d'oliva venduto come toscano, in violazione delle norme sulle indicazioni geografiche, è la testimonianza del forte impegno che l'Italia porta avanti nella lotta alla contraffazione. La difesa delle denominazioni d'origine e del nostro patrimonio d'eccellenza alimentare è il campo quotidiano dove impegniamo le forze migliori degli organismi di controllo collegati al ministero". Così il ministro delle politiche agricole, Maurizio Martina, ha commentato la sospensione della commercializzazione dell'olio 'Tuscan extra-virgin olive oil' presso i magazzini 'Harrods' di Londra e sul sito web ufficiale (<http://www.harrods.com>), a seguito dell'apertura della procedura ex officio avviata dall'ispettorato centrale della tutela

della qualità e della repressioni frodi dei prodotti agroalimentari.

INCHIESTE

Così il made in Italy nasconde nasconde un fiume di oli stranieri miscelati (http://inchieste.repubblica.it/it/repubblica/rep-iti/inchiesta-italiana/2011/12/22/news/oliotaroccotre_oliotaroccoquattro-27044767/)

L'ispettorato aveva infatti chiesto di bloccare la vendita in quanto l'olio venduto, imbottigliato nel Regno Unito e commercializzato col marchio Harrods, nell'etichetta aveva espliciti riferimenti evocativi (http://www.repubblica.it/salute/alimentazione/2014/01/31/news/olio_truffa-77344619/) della produzione dell'olio Extra vergine di oliva IGP 'Toscana', protetta in ambito Ue. Grazie alla normativa europea, fortemente voluta dall'Italia (reg. Ue 1151/12), la protezione delle nostre produzioni Igp e Dop può essere attivata su tutto il territorio dell'Ue con il pieno coinvolgimento degli Stati membri in cui avviene l'irregolare commercializzazione.

"La tutela e la promozione dell'autentico Made in Italy nel mondo è una priorità assoluta di questo governo, oltre che una missione strategica per l'economia nazionale. Il risultato ottenuto, poi - prosegue il ministro - è un'ulteriore conferma dell'importanza delle leggi europee in materia e della nostra capacità di richiederne la corretta applicazione sul territorio comunitario. Ringrazio, quindi, l'ispettorato repressione frodi del ministero per la professionalità dimostrata in questo caso e per la difesa quotidiana del patrimonio agroalimentare italiano. Un grazie va anche all'autorità britannica del defra, la cui collaborazione è stata rapida ed efficace".

La Coldiretti ha poi aggiunto: "Oltre al finto olio toscano in Gran Bretagna sono oggi in vendita veri e propri kit per falsificare i formaggi Made in Italy più celebri, dal parmigiano alla mozzarella". "Le confezioni scoperte - sottolinea Coldiretti - in Gran Bretagna promettono di ottenere una mozzarella in appena 30 minuti e gli altri formaggi italiani in appena due mesi, contengono recipienti, colini, garze, termometri, piccole presse oltre a lipasi ed altre polveri, e garantiscono di ottenere prodotti caseari ben identificati che sono una chiara contraffazione dei nostri più celebri formaggi".

Un "danno economico e soprattutto di immagine incalcolabile che - sostiene - mette a rischio la credibilità conquistata di prodotti divenuti simbolo del Made in Italy di qualità, grazie al lavoro di intere generazioni di allevatori e casari impegnati a rispettare rigorosi disciplinari". Poi, "particolarmente grave - continua - è il fatto che a essere coinvolta sia una azienda della Gran Bretagna che fa parte dell'Unione Europea e che dovrebbe quindi intervenire direttamente per fermare questo scandaloso scempio, un intervento immediato delle autorità nazionali e comunitarie".

TAG made in Italy (http://www.repubblica.it/argomenti/made_in_italy), Igp (<http://www.repubblica.it/argomenti/Igp>), toscana (<http://www.repubblica.it/argomenti/toscana>), harrods (<http://www.repubblica.it/argomenti/harrods>), londra (<http://www.repubblica.it/argomenti/londra>)

6

**OLIO FALSO: SALVADORI, TRUFFA HARRODS CONFERMA
NECESSITA' DI TUTELARE "MADE IN TOSCANA"**

1885 - 26:02:14/15:45 - firenze, (agra press) - in seguito alla scoperta di olio finto toscano, imbottigliato in inghilterra e messo in vendita sugli scaffali di harrods (vedi agenzia agra press di ieri, notizia n. 1856) l'assessore regionale all'agricoltura gianni salvadori fa notare che "questa notizia, che riguarda una delle piu' blasonate catene estere, conferma una volta di piu' la necessita' di tutelare i prodotti veri 'made in toscana', con controlli e con marchi che garantiscano la qualita' e la provenienza, come le dop e le igp, ovvero le denominazioni e le indicazioni di origine protetta riconosciute dall'unione europea". "ringrazio il ministro dell'agricoltura maurizio martina e l'ispettorato antifrode che hanno effettuato i controlli e scoperto l'ennesima frode che danneggia l'agricoltura e la produzione toscana di qualita'", aggiunge salvadori.

7

Contro le frodi sugli oli d'oliva a denominazione d'origine la tecnica della spettrometria di massa isotopica

Non solo controlli ma anche strumenti avanzati d'indagine per riscontrare la veridicità delle dichiarazioni in etichetta. Una ricerca dell'**Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari** fa fare un passo avanti nella protezione degli extra vergini tipici

La verifica della veridicità delle indicazioni riguardanti l'origine degli oli extravergini di oliva è un aspetto estremamente delicato che si propone sempre più frequentemente come elemento di criticità nel campo delle frodi alimentari.

Tutte le misure previste dal legislatore comunitario non prevedono infatti nessun supporto analitico in grado di garantire il controllo ex post della veridicità delle informazioni legate all'origine geografica riportate in etichetta, tuttavia considerati gli ingenti interessi economici in ballo, la possibilità di non affidarsi solo a controlli documentali per l'esecuzione dei controlli (ad es. il controllo dei famigerati registri) negli ultimi anni ha promosso un notevole sviluppo di sistemi sofisticati di laboratorio utili per l'autenticazione d'origine degli oli.

La letteratura scientifica, sotto questo aspetto è ricca di studi; negli anni infatti sono state proposte vari approcci che spaziano dall'impiego di tecniche di elaborazione statistica avanzate, all'utilizzo di tecniche d'indagine molto sofisticate quali la risonanza magnetica nucleare (NMR), la spettroscopia nel vicino e medio infrarosso (NIR e MIR), la spettroscopia in trasformata di Fourier (FTIR) ed altre tecniche.

Ovviamente poiché ciascuna annata è caratterizzata da proprie peculiarità climatiche e/o di altra natura, che non rende mutuabili i risultati determinati l'anno precedente, per l'impiego a fini pratici di una qualsiasi metodica occorre quindi disporre di un opportuna serie di dati di riferimento, ottenuti di anno in anno su campioni di origine certa.

Da questo punto di vista, una tra le tecniche rivelatasi molto promettente è costituita dalla spettrometria di massa isotopica (IRMS) applicata alla misura degli isotopi stabili del carbonio, dell'idrogeno e dell'ossigeno.

Il principio su cui si basa consiste nella quantificazione del rapporto percentuale tra due isotopi stabili di uno stesso elemento. Questo valore è espresso come scostamento rispetto ad uno standard avente un rapporto isotopico esattamente noto.

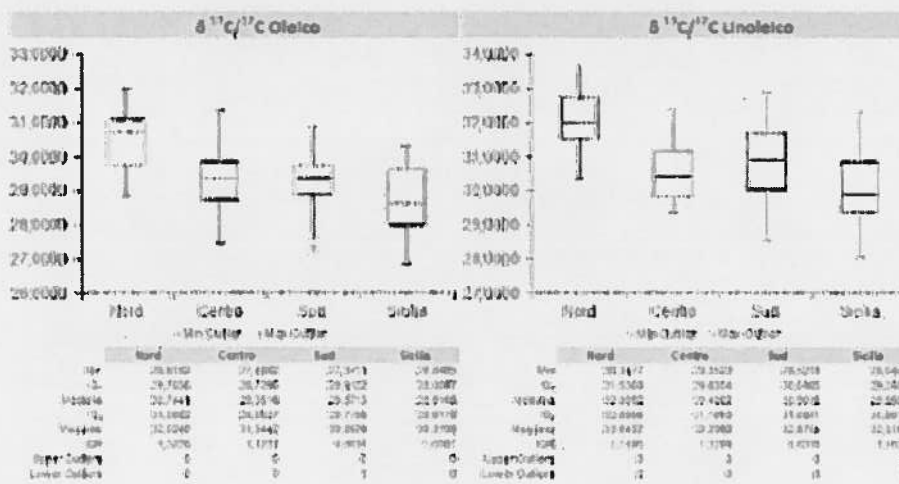
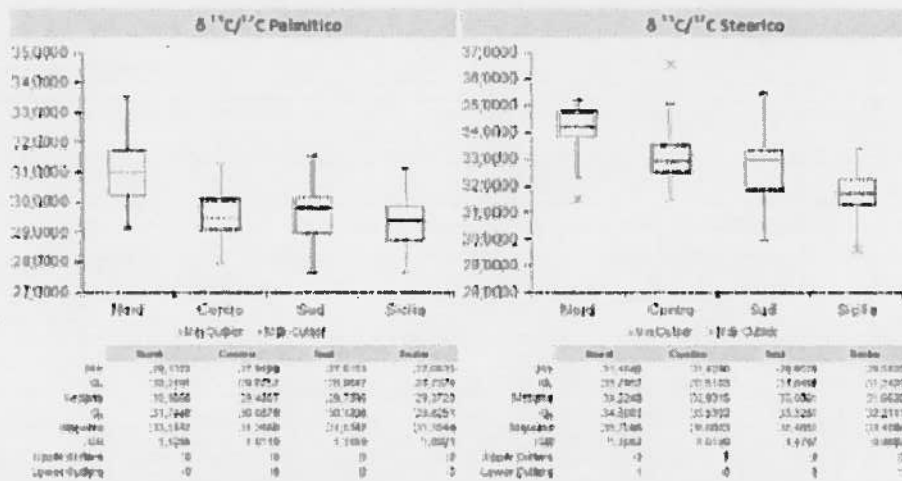


Figura 1: grafico relativo alla distribuzione dei valori del rapporto isotopico del carbonio dell'acido oleico, palmitico e stearico dei campioni di oli DOP. I valori del $\delta^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ sono espressi come scostamento in ppm rispetto allo standard PDB (Carbonato di calcio fossile, Pee Dee Belemnite)

Le proprietà chimiche negli isotopi di uno stesso elemento infatti dipendendo in massima parte dalla struttura elettronica dell'atomo sono molto simili. Le proprietà degli isotopi, però non sono identiche nei confronti di molti processi naturali.

In natura infatti si verifica il cosiddetto "frazionamento isotopico", che può essere spiegato in maniera semplicistica come un arricchimento o diminuzione della concentrazione dell'isotopo "più pesante" causato da fenomeni quali evaporazione e precipitazione atmosferica; nelle piante poi si ha un ulteriore frazionamento dovuto a processi biologici legati alla fotosintesi e alla respirazione.

L'analisi della composizione isotopica di un olio d'oliva fornisce un dato che è riconducibile ai fattori collegati alla zona dove è ubicato l'uliveto (latitudine, temperatura media, altitudine, distanza dal mare).

D'altro lato tutto ciò che è invece collegato con la cultivar impiegata, con il periodo di maturazione delle olive e/o con le fasi di raccolta e trasformazione, non esercita grande influenza sulla misura ottenuta.

L'ICQRF in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, sin dall'anno 2000 nell'ambito di uno specifico programma di ricerca effettua ogni anno la mappatura degli isotopi stabili del carbonio, idrogeno ed ossigeno di tutti gli oli DOP nazionali al fine della costruzione di un'apposita banca dati da utilizzare per le proprie finalità.

Ogni anno in analogia a quanto previsto per il settore vitivinicolo dal Reg CE 555/2008 viene prelevato un cospicuo set di campioni di olio di origine certa provenienti da tutto il territorio nazionale.

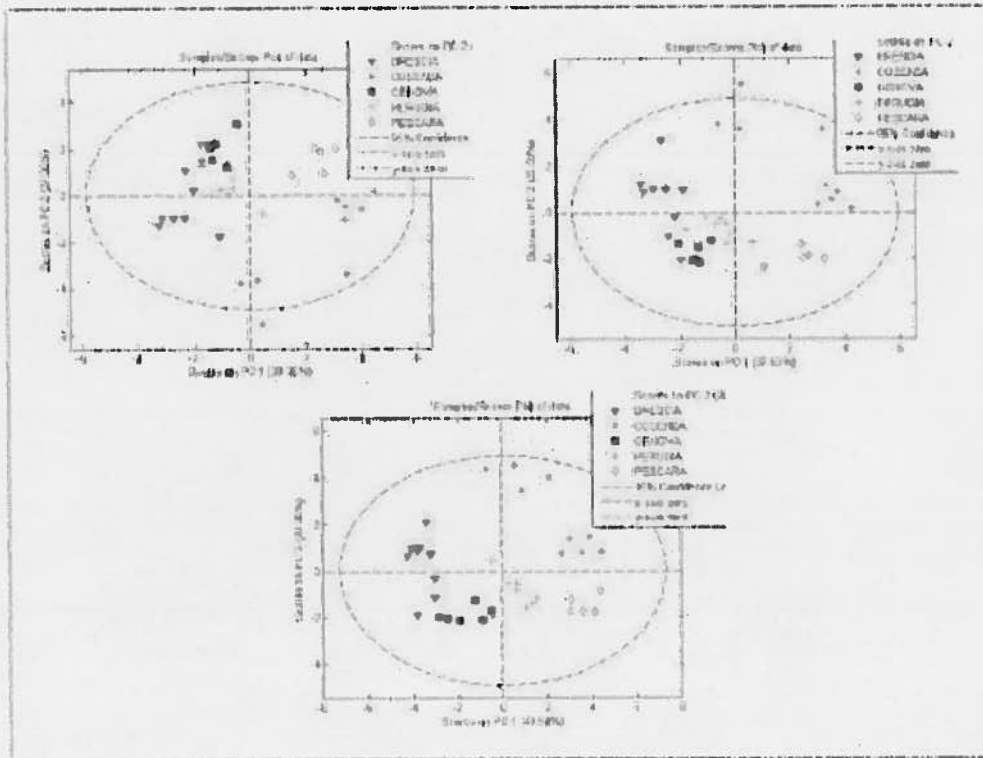


Figura 2: Grafici PCA riportanti la discriminazione dei campioni appartenenti a diverse province costruiti utilizzando differenti combinazioni di parametri.

Ogni prelievo è corredato da informazioni sull'uliveto da cui proviene l'olio (ubicazione, cultivar, tipo di impianto, interventi irrigui, concimazione, sistema di raccolta, indice di maturazione) e da informazioni sul frantoio in cui viene prodotto l'olio (informazioni sulla molitura, sistema di estrazione e di decantazione).

Questo sistema è oggi già utilizzato a scopo di screening per la verifica della provenienza geografica degli oli DOP in ciascuna campagna oleicola e pur non essendo metodica ufficiale ha permesso al personale ispettivo di intervenire con controllo più approfondito della documentazione della tracciabilità.

Nell'ambito delle competenze relative alle attività di studio e ricerca sui nuovi metodi per la lotta ed il contrasto delle frodi è stato inoltre presentato a Madrid, nell'ambito del workshop internazionale sull'autenticazione degli oli d'oliva organizzato dal Joint Research Center della Commissione europea il resoconto di un studio preliminare effettuato dai tecnici del Laboratorio centrale di Roma dell'ICQRF finalizzato al miglioramento dei modelli predittivi legati al territorio d'origine.

Per lo scopo è stata utilizzata una tecnica che impiega un particolare tipo di strumentazione (GC/C/IRMS) in grado di determinare il rapporto tra gli isotopi del carbonio presenti negli acidi grassi principali costituenti l'olio (acido oleico, linoleico, palmitico e stearico) .

Questo rappresenta un elemento innovativo poiché che sino ad ora negli oli l'IRMS applicata a studi di tracciabilità è stata concentrata principalmente sulla determinazione del rapporto isotopico del materiale tal quale o di sue particolari frazioni, mentre non è stata approfondita la possibilità di misurare il rapporto isotopico di singoli costituenti mediante l'interfacciamento con opportune tecniche di separazione.

I risultati, seppur relativi ad una sola campagna olearia, hanno quindi dimostrato come tale misura, con l'uso di tecniche avanzate quali l'analisi delle componenti principali (PCA) e l'analisi discriminante lineare (LDA), possa attraverso un opportuna combinazione dei parametri, migliorare il potere discriminante del metodo già in uso in maniera significativa.

Bibliografia

De la Guardia, Miguel, and Ana Gonzalez Illueca. Food Protected Designation of Origin: Methodologies and Applications. Vol. 60. Access Online via Elsevier, 2013.

Faberi A., Fuselli F., Marianella R.M. And Sergi M. Workshop on olive oil authentication – Madrid 11-12 Giugno 2013 ; Poster http://ec.europa.eu/agriculture/events/2013/olive-oil-workshop/posters_en.pdf

Angerosa, F., Breas, O., Contento, S., Guillou, C., Reniero, F., Sada, E. (1999). Application of stable isotope ratio analysis to the characterization of the geographical origin of olive oils. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* , 47, 1013–1017.

Bontempo, L., Camin, F., Larcher, R., Nicolini, G., Perini, M., Rossmann, A. (2008). Discrimination of Tyrrhenian and Adriatic Italian olive oils using H, O, and C stable isotope ratios. *Rapid Communications in Mass Spectrometry* , 23, 1043–1048.

Camin, F., Larcher, R., Perini, M., Bontempo, L., Bertoldi, D., Gagliano, G., Nicolini, G., Versini, G. (2008). Characterization of authentic Italian extra-virgin olive oils by stable isotope ratios of C, O and H and mineral composition. *Food Chemistry*, 118, 901-909

di **Angelo Faberi**

pubblicato il 21 febbraio 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

In crescita i sequestri dei Nac: +431% sul 2012

Le operazioni anticontraffazione del Nucleo antifrodi dei Carabinieri hanno permesso di scoprire 9300 tonnellate di vino non conforme e 14 tonnellate d'olio extra vergine d'oliva contraffatto e prodotto in violazione delle norme su etichettatura e tracciabilità

Sul fronte delle frodi alimentari i controlli sulla filiera svolti dai nuclei antifrodi carabinieri 2013 sono stati orientati a contrastare i principali fenomeni di "contraffazione" dei prodotti agroalimentari, le nuove forme di illegalità che riguardano la falsa evocazione di marchi Dop/Igp e biologico ma anche Made in Italy, oltre a violazioni su tracciabilità ed etichettatura.



L'attività svolta ha quindi visto il sensibile incremento dei sequestri di etichette/packaging illegali che nel 2013 ammonta a 3.367.846 unità (634.000 nel 2012 + 431%) e dei sequestri di prodotti agroalimentari irregolari che ammonta a 9,7 mila tonnellate (7,1 mila nel 2012 + 34%).

Nel corso del 2013 le principali attività di controllo sulla filiera agroalimentare hanno riguardato, in particolare, i sequestri significativi di:

- 9.308 tonnellate di vino non conforme ai disciplinari di produzione, non tracciato e, in alcuni casi, risultato adulterato con varie sostanze non consentite, acqua ed etanolo; in particolare nel periodo natalizio sono stati ritirati dal mercato 37.000 ettolitri di vino sfuso e 150.000 bottiglie di vino spumante adulterato che stava per essere immesso in circolazione proprio durante le festività peraltro insieme ad un circuito illegale di falso "champagne";
- 137 tonnellate di conserve e 7 tonnellate di prodotti ortofrutticoli per violazioni alle norme su etichettatura, tracciabilità e indebita evocazione di marchi dop/igp e biologico;
- 14 tonnellate di olio extra vergine d'oliva risultato contraffatto e prodotto in violazione delle norme su etichettatura e tracciabilità;
- 1.050 ettolitri di falso aceto biologico, risultato invece non conforme ai disciplinari di produzione;

– 12 tonnellate di latte privo di tracciabilità ed altre 64 tonnellate di prodotti lattiero-caseari irregolari; alle analisi di laboratorio alcuni campioni sono risultati positivi anche alla “furosina”, elemento indicatore della introduzione di latte in polvere o comunque non conforme ai disciplinari dei prodotti di qualità;

– 7 tonnellate di pasta lavorate ed altri preparati alimentari con indebite evocazioni di marchi dop/igp.

Sul circuito del falso Made in Italy all'estero, i nuclei antifrodi carabinieri hanno segnalato alla rete di cooperazione internazionale di polizia 70 tipologie di prodotti contraffatti e falsamente evocanti marchi nazionali di qualità tra cui i vini, formaggi dop, falso aceto balsamico IGP ed altri prodotti contraffatti venduti anche sul web. un risultato importante nel 2013 è stato ottenuto in Gran Bretagna ove è stato imposto il definitivo blocco della commercializzazione dei “wine-kit”, prodotti liofilizzati ottenuti con estratto di mosto posti in vendita in improbabili “kit di autoproduzione” etichettati con noti marchi di vini nazionali. un nuovo circuito di contraffazione del made in italy è stato individuato invece in Nuova Zelanda, Australia e Canada riguardante i c.d. “cheese kit”, confezioni contenenti anche in questo caso kit di autoproduzione che pretendono di replicare prodotti caseari tipici italiani, come la mozzarella, l'asiago, la ricotta, etc., commercializzati anche sul web con accattivanti confezioni richiamanti l'italianità e l'originalità dei prodotti (ricorrente è il richiamo al tricolore e alla denominazione “italian cheese”).

L'attività svolta nel 2013 ha quindi evidenziato che il fenomeno delle frodi alimentari evolve ancora in nuove metodiche di “contraffazione” dei prodotti agroalimentari, realizzate essenzialmente con pratiche commerciali ingannevoli e false evocazioni dei marchi dop/igp/stg e biologico, e irregolarità in materia di etichettatura, tracciabilità e “made in italy”. nel complesso i sequestri operati per contraffazione di prodotti agroalimentari ammontano a 9.586,1 ton. nel 2013 (+ 34% rispetto alle 7.142,4 ton. del 2012), e a 3.367.846 etichette/packaging illegali(+ 431% rispetto alle 634.193 del 2012).

di **C. S.**

pubblicato il 01 aprile 2014 in **Tracce > Italia**



Legge regionale sui frantoiani pugliesi. Nuova burocrazia in arrivo?

Molto timore, nelle ultime settimane, sulla nuova legge che riconosce la figura artigianale del frantoiano. Paura di nuove incombenze e di un incremento dei costi. Esaminiamo gli articoli punto per punto

La nuova legge regionale della Puglia, intitolata "Norme sull'impresa olearia" e in procinto di essere pubblicata sul Bollettino ufficiale, ha fatto molto discutere. Soprattutto ha spaventato una parte della categoria che vede nell'emanazione di una norma l'automatico incremento di costi e oneri. Esaminiamo allora la legge punto per punto, articolo per articolo, per cercare di capire se e dove possono nascondersi insidie per i frantoiani.

Art. 1 - Impresa olearia

- 1. L'impresa olearia è l'unità produttiva artigiana in cui si procede all'estrazione dell'olio dalle olive in conformità alle normative vigenti e, in particolare, a quelle relative all'igiene degli alimenti, alla sicurezza del lavoro e alla tutela dell'ambiente, al fine di fornire le necessarie informazioni sull'identità, la qualità e la tracciabilità del prodotto.*
- 2. Nell'impresa artigiana olearia deve essere collocato il frantoio, la centrifuga per il processo estrattivo, idonei contenitori per lo stoccaggio e, quindi, conformemente alle norme vigenti, l'adeguata attrezzatura per la collocazione dell'olio in contenitori, oltre alle macchine per l'imbottigliamento e il confezionamento, ai fini della commercializzazione del prodotto.*
- 3. Le caratteristiche tecniche dei locali adibiti alla lavorazione delle olive e degli oli sono stabilite con decreto dell'Assessore regionale alle risorse agroalimentari, di concerto con l'Assessore regionale alla sanità.*

L'articolo 1 ribadisce che l'impresa olearia è artigiana per definizione e che qui deve avvenire sia l'estrazione, sia l'imbottigliamento sia la commercializzazione, secondo le normative vigenti in tema di sicurezza alimentare e di igiene.

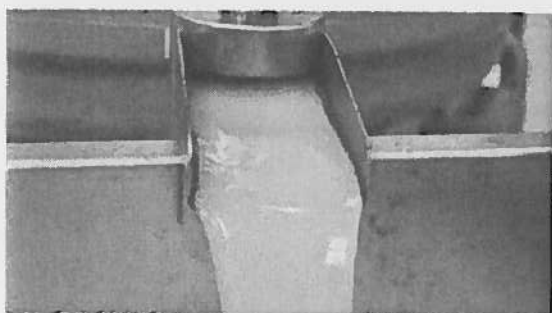
Art. 2 - Mastro oleario

- 1. Il mastro oleario è il responsabile della conduzione tecnica del frantoio e, di norma, coincide con il titolare dell'impresa. Nell'ipotesi di persona diversa dal titolare dell'impresa, questa si adegua alle direttive del titolare, operando nei limiti delle deleghe conferitegli.*
- 2. Il mastro oleario coordina:*
 - a) la gestione del magazzino e dei registri;*
 - b) la fase di molitura;*
 - c) la fase di confezionamento;*
 - d) la gestione, l'utilizzo e lo smaltimento dei sottoprodotti della lavorazione: acqua di vegetazione e sansa.*
- 3. Presso l'Assessorato regionale alle risorse agroalimentari è istituito e tenuto l'Albo regionale dei mastri oleari.*

L'articolo 2 è probabilmente quello più innovativo dell'impianto della legge. Di fatto istituisce il mastro oleario come figura artigiana responsabile dei processi che avvengono all'interno dell'impresa.

E' la stessa legge che afferma che, di solito, mastro oleario e imprenditore coincidano. Le deleghe conferite dall'imprenditore al mastro oleario, quando coincidessero con quelle del comma 2, farebbero di lui il responsabile dei processi produttivi. Una responsabilità che deve essere accompagnata da apposite competenze. Attenzione, non si parla di operai addetti alle macchine o a singoli settori, ma di una figura di gestione e coordinamento.

In quest'ottica ci si avvicina al settore agricolo, dove esiste la figura dell'imprenditore agricolo (IA), ai sensi del Codice civile, ma anche quella dell'imprenditore agricolo professionale (IAP) che, come da definizione, deve disporre di adeguata preparazione per il coordinamento delle maestranze. Anche lo IAP risulta iscritto a un albo, tenuto dalla regione. Come sappiamo l'iscrizione all'albo degli IAP è assolutamente gratuita, previo svolgimento di corsi di formazione, anch'essi gratuiti, e di esame di abilitazione.



Art. 3 - Formazione dei mastri oleari

- 1. La Regione Puglia favorisce la formazione dei mastri oleari e cura lo svolgimento di specifici corsi di formazione.*
- 2. I corsi sono a carattere propedeutico per i possessori di un diploma di istruzione media di secondo grado e carattere tecnico-pratico per coloro che hanno ottenuto l'attestato finale di frequenza del corso propedeutico o che siano in possesso di uno dei titoli di studio indicati dalla legge regionale 5 agosto 2013, n. 23 (Norme in materia di percorsi formativi diretti all'orientamento e all'inserimento nel mercato del lavoro), a esclusione del diploma della scuola dell'obbligo.*
- 3. La durata dei corsi, le modalità di svolgimento e i relativi programmi sono stabiliti con deliberazione della Giunta regionale su proposta dell'Assessore alle risorse agroalimentari di concerto con l'Assessore alla formazione professionale.*

Art. 4 - Corsi di formazione

- 1. Ai bandi per la realizzazione delle attività formative di cui all'articolo 3 possono partecipare consorzi di imprese e/o loro associazioni professionali, temporaneamente associate con enti di formazione accreditati, nel rispetto della vigente normativa in materia, con specifiche e documentate competenze nella trasformazione dei prodotti agricoli e dotati di laboratori e apparecchiature per le attività formative di cui all'articolo 3.*
- 2. Lo svolgimento della parte tecnico-pratica dei corsi deve, comunque, essere effettuata presso le imprese olearie.*
- 3. La presentazione delle domande per la partecipazione ai corsi, l'accertamento del possesso dei requisiti previsti e il rilascio degli attestati di qualifica sono regolati dalle norme regionali sulla formazione professionale.*

4. L'attestato rilasciato al termine del corso tecnico-pratico costituisce titolo per la iscrizione nell'Albo regionale dei mastri oleari.

I corsi per diventare mastro oleario saranno dunque gestiti dalla Regione Puglia attraverso l'emissione di bandi, probabilmente nell'ambito delle politiche formative regionali finanziate dall'Ue. Nessun onere è previsto, se non la frequenza ai corsi per chi desidera acquisire l'attestato idoneo all'iscrizione all'Albo.

Art. 5 - Norme transitorie

1. Per un periodo di due anni dalla data di entrata in vigore della presente legge possono chiedere l'iscrizione all'Albo regionale dei mastri oleari coloro che dimostrino di aver svolto negli ultimi cinque anni precedenti i compiti attribuiti al mastro oleario ai sensi dell'articolo 2.

La salvaguardia delle competenze acquisite sul campo, nel lavoro quotidiano, è quindi garantita dalla norma transitoria. Nessun corso o onere viene chiesto a chi ha esercitato, di fatto, l'attività di mastro oleario nel passato. Questo può essere iscritto di diritto nell'albo su sua richiesta.

Naturalmente, dopo l'emanazione della legge, si aspettano tutti i dispositivi attuativi e la modulistica che ci auguriamo siano i più semplici e comprensibili possibile.

di R. T.

pubblicato il **28 marzo 2014** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

Una nuova era per i frantoiani italiani

Una volta epocale nel settore oleario.

L'approvazione della proposta di legge "Norme sull'impresa olearia" del 11 marzo scorso da parte del Consiglio della Regione Puglia ha tradotto in legge ciò che è un comune sentire tra gli addetti ai lavori: nessuno può improvvisarsi esperto e millantare qualifiche che non possiede quando si tratta di produrre un bene alimentare!

Un deciso passo avanti per il settore della trasformazione olearia in termini di chiarezza e di riconosciuta professionalità.

Un passaggio da sempre ritenuto fondamentale per AIFO che da anni porta avanti la sua battaglia per dare un volto ed una precisa identità ai veri produttori di olio di oliva italiano.

Il riconoscimento della figura del mastro oleario è un atto identificativo e con un preciso valore nei confronti del frantoiano che da sempre svolge questa tipo di attività. Qualifica fino ad oggi mai disciplinata espressamente né come operatore professionale (se non pensando all'inizio del XII sec. al fiorire in molte città europee delle corporazioni delle Arti e dei Mestieri) né tanto meno nel suo ruolo di "impresa olearia" che la legge regionale riconosce espressamente essere un'attività a carattere artigianale perché è lì che viene "estratto l'olio", nel frantoio.

Due aspetti importanti che chiariscono ed inquadrano giuridicamente il ruolo e la figura del frantoiano, fino ad oggi destinatario solo di obblighi ma non di diritti.

Il diritto a qualificarsi "frantoio" sarà, quindi, riservato giustamente solo a quelle imprese olearie che svolgono professionalmente una data attività in maniera artigianale.

Sgombrando, quindi, il campo da appropriazioni indebite, anche in etichetta.

Qualificarsi mastro oleario, infatti, richiederà l'iscrizione ad un apposito albo a valenza pubblica. E non deve essere visto come un richiamo al passato, contrario ad un principio di liberalizzazione (così sospirato in Italia), ma come un atto di chiarezza verso una maggiore distinzione di ruoli tra gli operatori.

Aspetto quest'ultimo che manca decisamente nel settore oleario dato che l'etichettatura non è in grado di supportare tale differenziazione e di comunicarla correttamente.

Chi pratica abusivamente o usa impropriamente le qualifiche professionali è da sempre considerato un pericolo per gli altri operatori e per la società, perché ostenta delle competenze e delle conoscenze che non possiede.

Questo riconoscimento, invece, inevitabilmente significherà anche una maggiore tutela della qualità dei manufatti, della tipologia di materia prima impiegata, degli strumenti di lavoro, delle tecniche di lavorazione, etc. con un evidente contrasto ai falsi oli extra vergini di oliva qualificati come provenienti direttamente dal frantoio.

Una chiarezza di ruolo che innescherà anche l'importanza di un passaggio generazionale di tali competenze, imponendo un apprendimento sul campo per capire cosa significa gestire un frantoio a monte e a valle supportando tale percorso con appositi corsi professionali.

AIFO non può, quindi, che ritenersi soddisfatta dell'avvio di tale processo normativo di chiarezza ed auspica che tale disposizione venga adottata quanto prima da tutte le altre Regioni italiane.

In questo modo sarà finalmente possibile valorizzare in maniera unitaria l'olio di oliva italiano ed i suoi operatori, anche nei confronti dei consumatori italiani e stranieri.

di Piero Gonnelli

pubblicato il **21 marzo 2014** in **Pensieri e Parole > Editoriali**

Ma i frantoiani italiani meritano davvero un albo? Perché tutelarli per legge?

Non sono ancora estinti e già dovranno iscriversi a un albo, secondo la nuova legge approvata dalla Regione Puglia. La nuova figura diverrà a tutti gli effetti responsabile del corretto svolgimento del processo produttivo e dell'applicazione delle norme vigenti in materia

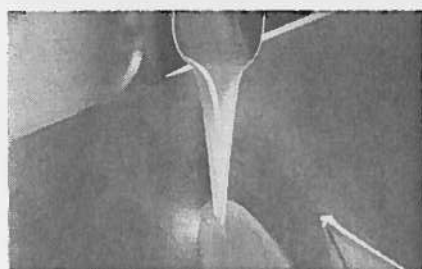
47 0 Google +2 1

Come se non bastassero le discussioni infinite sulle quote rosa, come se non bastassero albi ed elenchi stabiliti dalle nuove normative, nazionali e comunitarie, ecco ora spuntare pure l'Albo per i frantoiani.

Chi ha avuto la brillante idea? Ma, soprattutto, i frantoiani se lo meritano?

Alla prima domanda è facile rispondere. Tutte le leggi hanno un padre, a volte una madre, ovvero il proponente della nuova normativa. In questo caso si tratta di Donato Pentassuglia, consigliere PD della Regione Puglia, che, come riportato da Artisanpost.it, nella relazione introduttiva alla norma ha dichiarato che "attraverso le maglie larghe della normativa sulla produzione hanno potuto e possono filtrare tuttora anomalie fraudolente che non sempre è facile individuare attraverso i pur rigorosi controlli. La chimica moderna, al servizio talora della sofisticazione dei prodotti, compresi quelli oleari, piuttosto che della repressione delle frodi, rendono il compito dei controllori sempre più difficile, in una continua rincorsa tra la criminosa adulterazione e la cessazione della commercializzazione di prodotti che danneggiano, oltre che il portafoglio, talora anche la salute del consumatore".

Ma cosa c'entra la salute del consumatore o il suo portafoglio con la nuova figura, istituzionalizzata, del frantoiano? Secondo la legge regionale, che dovrebbe essere pubblicata nel giro di qualche giorno, il frantoiano diventerà il responsabile del corretto svolgimento del processo produttivo e dell'applicazione delle norme vigenti in materia. Un concetto di responsabilità individuale molto importante per responsabilizzare questo importante attore della filiera olivicolo-olearia.



E torniamo così al punto iniziale, ovvero alla seconda domanda formulata. Se lo meritano?

La prima risposta, d'istinto, sarebbe no. Ancora troppi frantoiani interpretano il proprio ruolo come quello di operai atti a far funzionare delle macchine, senza considerare che stanno lavorando una materia prima viva, le olive, da cui scaturisce un succo vitale per la nostra cucina e la nostra tradizione. Poi però pensi che questo passaggio culturale può favorire quel ricambio generazionale e anche di metodo necessario a far fare il necessario salto di qualità all'Italia olivicolo-olearia. Possiamo infatti far "crescere" gli olivicoltori ma con essi devono farlo anche tutti gli altri attori, a partire dai frantoiani.

Va salutata quindi con favore la nuova legge pugliese che, infatti, è passata a larghissima maggioranza: 40 voti favorevoli, 1 contrario e 8 astenuti.

Ma vediamo per sommi capi i contenuti della legge.

Il testo introduce e definisce la nuova figura professionale del mastro oleario, regola e stabilisce i requisiti per partecipare ai corsi regionali di formazione e istituisce l'albo regionale dei mastri oleari la cui tenuta è affidata all'Assessorato alle politiche agroalimentari.

Con questo provvedimento si disciplinano inoltre le caratteristiche degli stabilimenti di produzione olearia nella regione Puglia e si pongono le premesse necessarie per una adeguata formazione tecnico-professionale del mastro oleario.

Il mastro oleario è il responsabile della conduzione tecnica del frantoio, coordina la gestione del magazzino e dei registri, la fase di molitura, di confezionamento, la gestione, l'utilizzo e lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione.

Tra le norme transitorie è previsto che per un periodo di due anni dalla data di entrata in vigore della legge possano chiedere l'iscrizione all'Albo solo coloro che dimostrino di aver svolto negli ultimi cinque anni i compiti attribuiti al mastro oleario.

di Alberto Grimelli

pubblicato il 14 marzo 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

12

Ultima chiamata per le annotazioni sul registro Sian

In base alla circolare del Mipaaf del 17 marzo 2014 c'è tempo fino al 10 aprile per effettuare le registrazioni di carico e scarico di oli d'oliva relative ai mesi di gennaio e febbraio 2014

5 0 Google +0 0

Il Ministero delle politiche agricole ha concesso un altro po' di tempo ad agricoltori e operatori per adeguarsi alla nuova normativa, ovvero al regolamento comunitario 299/2013 che impone, proprio dal gennaio 2014, di registrare il carico e lo scarico degli oli d'oliva, senza più quelle esenzioni e agevolazioni che erano previste, dalla normativa italiana, con il DM 8077/2007.

Niente più esclusione, insomma, per olivicoltori (eccezion fatta per l'autoconsumo) e frantoi aziendali ma anche per commercianti di olive, sansifici e raffinerie.

Dal 1 gennaio 2014 tutte le categorie commerciali sono monitorate e tracciate. In Italia ciò avviene attraverso il registro telematico di carico e scarico Sian.

Per una guida all'iscrizione e alle annotazioni si veda l'articolo: [On line il nuovo registro provvisorio di carico e scarico. Le procedure passo per passo](#)

Aggiorniamo l'articolo in base alla comunicazione del Mipaaf del 17 marzo scorso (Prot. 1943/2014) che dice: "tenuto conto dei ristretti margini di tempo a disposizione degli operatori e delle esigenze dagli stessi manifestate, le annotazioni riepilogative mensili sul registro provvisorio previste per il 10 marzo, sono prorogate di un mese.

Pertanto le registrazioni relative ai mesi di gennaio e febbraio 2014 potranno essere effettuate entro il 10 aprile 2014."

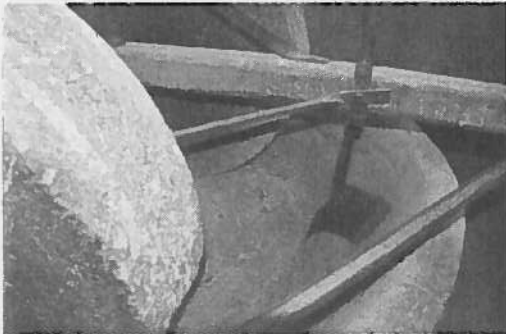
di C. S.

pubblicato il 02 aprile 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

13

Piccoli frantoi sotto attacco: volano verbali Inail da migliaia di euro

Nuova interpretazione del decreto ministeriale del 15 luglio 1987 sui "premi speciali unitari per l'assicurazione delle persone addette ai lavori di frangitura e spremitura delle olive". Perché cambia l'esplicazione della norma a ventisette anni di distanza dalla sua emanazione?



Sono arrivate diverse segnalazioni a Teatro Naturale in merito a verbali Inail, di importi variabili tra 6000 e 15000 euro, per violazione dell'obbligo assicurativo previsto dal decreto ministeriale 15 luglio 1987.

Il suddetto decreto stabilisce i "premi speciali unitari per l'assicurazione delle persone addette ai lavori di frangitura e spremitura delle olive". Si tratta dei premi Inail per quei piccoli e piccolissimi frantoi, spesso a conduzione familiare, che effettuano unicamente contoterzismo stagionale e che non hanno operai.

Piccole imprese part time che spesso servono, o servivano, a far quadrare i conti famigliari.

In assenza di contratti di lavoro e, stante la stagionalità dello stesso, il Ministero del lavoro decise di stabilire forfettariamente dei premi assicurativi Inail per questi soggetti.

L'"anzianità" della materia la si deduce, oltre che dalla data del suddetto decreto, anche dal suo contenuto che riportiamo:

Articolo unico

A decorrere dalla campagna olearia 1987-88 per l'assicurazione delle persone addette ai lavori di frangitura e spremitura delle olive soggette all'obbligo assicurativo ai sensi del titolo I del testo unico delle disposizioni per l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni e le malattie professionali approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 giugno 1965, n. 1124, sono stabilite le seguenti nuove misure di premio speciale unitario;

1) Frantoi di tipo A): con una vasca da macina e non più di due presse o superpresse di qualsiasi tipo.

Per la retribuzione minima giornaliera di L. 28.200:

L. 107.700 per i lavori di durata non superiore a 30 giorni di calendario ("breve periodo");

L. 339.100 per l'"intera campagna".

Nel caso di retribuzione giornaliera superiore a L. 28.200 i predetti premi saranno proporzionalmente aumentati con arrotondamento alle 100 lire.

2) Frantoi di tipo B): qualunque frantoio non rientrante nel tipo A.

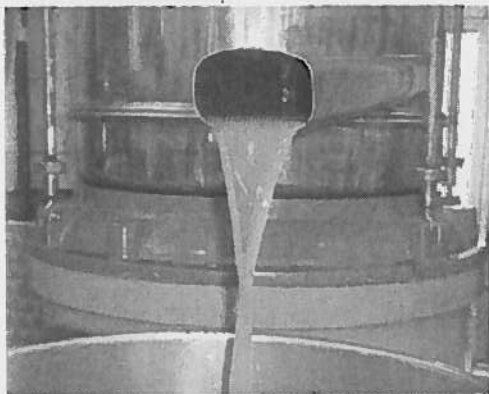
Per una retribuzione minima giornaliera di L. 28.200:

L. 148.400 per i lavori di durata non superiore a 30 giorni di calendario ("breve periodo");

L. 414.100 per l'"intera campagna".

Nel caso di retribuzione giornaliera superiore a L. 28.200 i predetti premi saranno proporzionalmente aumentati con arrotondamento alle 100 lire.

Al di là degli importi in lire, si segnala che il Ministero del lavoro individuava due tipologie di frantoi, di tipo A e di tipo B.



Praticamente scomparso il tipo A: "una vasca da macina e non più di due presse o superpresse di qualsiasi tipo.", tutti i frantoi sono oggi di tipo B, secondo la definizione data: "qualunque frantoio non rientrante nel tipo A."

Tutti i piccoli frantoiani hanno pagato i premi per il frantoio di tipo B, secondo il DM 15 luglio 1987, senza che mai siano avvenute contestazioni.

Purtroppo però in Italia capita anche che cambino gli ispettori e quindi l'interpretazione data alla norma.

Alcuni ispettori Inail hanno infatti contestato a frantoi in cui è stata riscontrata la presenza di due linee di lavorazione, il mancato versamento di contributi Inail.

La nuova e fantasiosa interpretazione è che il premio Inail vada pagato per ogni linea di lavorazione (impianto oleario) e non per l'unità tecnico-operativa ed economica frantoio.

Se un piccolo frantoio a conduzione familiare, insomma, gestito dagli stessi addetti, ha deciso di rinnovare la linea, affiancando a quella vecchia un frantoio più moderno, dovrebbe pagare il doppio.

Spesso l'affiancamento delle linee è dovuto a ragioni storiche: all'impianto tradizionale si è aggiunto quello continuo; oppure gestionali: l'impianto era troppo piccolo ma, per comodità, anziché prenderne uno più grande, con disfunzionalità a inizio e fine campagna quando le quantità lavorate sono modeste, è stato deciso di affiancare a quello vecchio uno più recente.

L'interpretazione data oggi, a ventisette anni dall'emanazione della legge, non solo non tiene di conto della differenza, tecnica, esistente fra frantoio, come unità tecnico-economica-operativa, e impianto oleario, come insieme di macchine atte a estrarre l'olio dalle olive, ma non considera neanche lo stato dell'arte del settore che si è evoluto naturalmente negli ultimi anni a beneficio dell'efficienza e della sicurezza, alimentare e sui luoghi di lavoro.

L'interpretazione di oggi, che ha voluto forzatamente trovare un fantomatico adeguamento all'attualità, produce solo danni in un momento di forte crisi e in un settore dove la componente familiare è ancora importante, rappresentando un legame col territorio e la gestione di un tessuto socio-economico rurale.

di R. T.

pubblicato il 21 febbraio 2014 in **Strettamente Tecnico** > L'arca olearia

24

Accertamenti Inail sui piccoli frantoi. Una luce in fondo al tunnel

Si avvia a soluzione l'intricata vicenda che ha riguardato l'interpretazione del decreto ministeriale 15 luglio 1987. Aperto un tavolo di confronto e sospesi gli accertamenti

L'Inail ha deciso di evitare lo scontro con le associazioni olivicole, di categoria e di frantoiani, aprendo un tavolo di confronto sul decreto ministeriale 15 luglio 1987.



Tutto questo, ma è purtroppo la norma in Italia, accade quando i buoi sono scappati, ovvero quando delle aziende sono state sanzionate. C'è voluto insomma lo scandalo per affrontare l'adeguamento di una norma di quasi vent'anni alla realtà odierna.

I piccoli frantoi non saranno, per ora, più sotto l'attacco dell'Inail, come invece raccontato qualche settimana fa (Piccoli frantoi sotto attacco: volano verbali Inail da migliaia di euro). Gli accertamenti sono stati sospesi in attesa che il tavolo decida come superare i problemi presentati da visioni discordanti del DM 15 luglio 1987.

Il tavolo che si è già riunito la scorsa settimana pare avviato verso una soluzione di buon senso che preveda l'abrogazione del citato decreto ministeriale, integrando i piccoli frantoi nella normativa generale.

I problemi interpretativi verrebbero così superati.

Resta, naturalmente, il problema delle aziende che hanno già ricevuto la visita Inail e i relativi verbali.

E' chiaro che si tratterebbe di una sperequazione inaccettabile se questi piccoli frantoi si trovassero a dover pagare le sanzioni, quando la stessa Inail ha implicitamente ammesso che la legge va superata attraverso una concertazione.

Anche in questo caso, probabilmente, va usato il buon senso. Lo stesso avuto dall'Inail quando, ammesso il problema, ha deciso di istituire il tavolo e avviare la concertazione.

La soluzione giuridica, con ricorsi e controricorsi, ci sembra lunga e onerosa.

Perchè non affidarsi allora alla mediazione?

Se è corretto e sacrosanto che il tavolo affronti la questione a livello generale, è chiaro che le singole vicende debbano essere trattate in maniera individuale, per comprendere le specificità aziendali, naturalmente tenendo conto delle linee guida che emergeranno dal tavolo di confronto.

Mi è noto che altre agenzie ed enti statali già si avvalgono, con soddisfazione, di questo istituto giuridico snello ed efficiente.

Una luce in fondo al tunnel si vede.

di Alberto Grimelli

pubblicato il 11 aprile 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

LS

Salgono le quotazioni dell'extra vergine nei primi tre mesi del 2014

La variazione anno su anno, pur mantenendosi negativa, ha subito un'attenuazione durante il trimestre e gli arrivi di olio di oliva spagnolo sono quasi quadruplicati rispetto a gennaio 2013, attestandosi sulle 46mila tonnellate

Il primo trimestre dell'anno ha mostrato una fase di crescita per i prezzi all'ingrosso dell'olio extravergine di oliva nel mercato italiano. L'analisi compiuta dalla Borsa Merci Telematica Italiana ha messo in evidenza il rialzo sostenuto osservato a gennaio (+5,6% mensile), a cui è seguita una crescita più contenuta nel mese di febbraio (+3,3%) e marzo (+2,0%). Complessivamente, durante il trimestre, il prezzo è passato da 2,96 €/kg di inizio gennaio a 3,26 €/kg di fine marzo (+10%). Dopo i ribassi dell'ultimo trimestre del 2013, una fase di leggero calo ha interessato invece l'olio di sansa di oliva raffinato, con il prezzo all'ingrosso che ha chiuso il trimestre su 1,36 €/kg, perdendo il 3,5% rispetto ad inizio gennaio.

Sulla scia degli aumenti rilevati nei primi mesi del 2014, la variazione anno su anno per l'olio extravergine, pur mantenendosi negativa, ha subito un'attenuazione durante il trimestre, passando da -5,7% di gennaio a -1,6% di marzo. Confronto con lo scorso anno che si è confermato decisamente negativo per l'olio di sansa, pari a -30,9% a marzo.

1° trimestre 2014: Variazione del Pricing Indicativo Nazionale Camerale (PINIC)¹

	Var. % rispetto al mese precedente			Var. % rispetto alla stessa data dell'anno scorso		
	gen-10/feb-13	feb-14/gen-14	mar-14/feb-14	gen-10/feb-13	feb-14/feb-13	mar-14/mar-13
Olio di oliva extravergine	+5,6%	+3,3%	+2,0%	-5,7%	-3,7%	-1,6%
Olio di sansa di oliva raffinato	-1,8%	-2,4%	-0,3%	-28,2%	-1,2%	-30,9%

Fonte: Elaborazioni EMIT su rilevazioni prezzi camerale e contrattazioni telematiche

¹Indicatore sinteso che riflette gli andamenti complessivi di mercato ed i livelli delle quotazioni prevalenti, basato sulle rilevazioni dei prezzi delle Camere di Commercio nazionali e sulle quotazioni derivanti dalle contrattazioni sulla Borsa Merci Telematica Italiana.

Sul fronte del commercio estero, l'andamento negativo delle quantità esportate, già evidenziatosi nel 2013 (7,6%), si è ulteriormente accentuato nel mese di gennaio 2014 (-9,2% rispetto a gennaio 2013), generando una ricaduta negativa dal lato dei ricavi che, dopo la performance positiva dello scorso anno (+8,2%), hanno accusato a gennaio una contrazione anno su anno dell'8%. Inversione di tendenza, invece, per le quantità importate, con i dati relativi al primo mese del 2014 che hanno segnato una crescita (+5,6% anno su anno) degli acquisti di olio di oliva estero, dopo che nel 2013 si era registrata una flessione del 19,7%. Tra i singoli paesi, gli arrivi di olio di oliva spagnolo sono quasi quadruplicati rispetto a gennaio 2013, attestandosi sulle 46mila tonnellate.

di C. S.

pubblicato il 23 aprile 2014 in **Strettamente Tecnico** > L'arca olearia

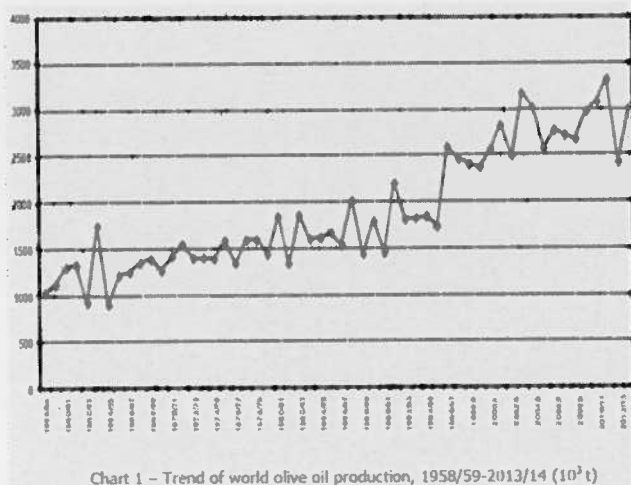
La produzione mondiale di oli d'oliva supererà nuovamente i 3 milioni di tonnellate

L'incremento più significativo in Spagna che, da sola, garantirà la metà della fornitura globale. In Italia, secondo il Coi, la produzione scenderà a 450 mila tonnellate. Fuori dall'Ue buoni risultati in Marocco e Algeria. Male Tunisia e Turchia

20 1 Google +0 0

Un nuovo outlook del Coi permette di comprendere meglio l'andamento di una campagna olearia ancora in corso che dovrebbe significativamente aumentare rispetto alla disastrosa annata precedente che, con sole 2,425 milioni di tonnellate, aveva segnato il record negativo degli ultimi anni.

Le prime stime del Consiglio oleicolo internazionale, datate novembre 2013, parlavano di una produzione di 3 milioni e 98 mila tonnellate. Ora tale previsione è lievemente scesa, a 3 milioni e 50 mila tonnellate. E' ormai sicuro, però, che la campagna olearia 2013/14 farà registrare il ritorno sopra i 3 milioni di tonnellate.



In Spagna la produzione è stimata incrementare e oltrepassare il milione e mezzo di tonnellate (1,536 milioni). Si tratta di un dato lievemente minore rispetto a quello preventivato a novembre, uno scostamento essenzialmente dovuto al freddo di dicembre che ha causato una perdita produttiva di circa 58 mila tonnellate d'olio.

In Grecia la produzione dovrebbe attestarsi sulle 230 mila tonnellate, quindi notevolmente inferiore rispetto alla media di 300 mila tonnellate delle ultime quattro stagioni. Un dato negativo dovuto soprattutto alla siccità dell'estate 2013.

In Italia la produzione viene vista stabile a 450 mila tonnellate.

In netta crescita la produzione in Portogallo che si conferma quarta forza produttiva dell'Unione europea, con 85 mila tonnellate, raggiungendo così il Marocco.

Proprio spostandoci sull'altra sponda del Mediterraneo, notiamo che le sole nazioni che sono riuscite a ottenere risultati confrontabili con l'anno passato sono state Marocco, 122 mila tonnellate, e Algeria, 50 mila tonnellate.

Dimezzata invece la produzione in Tunisia, con le sue attuali 80 mila tonnellate.

Annata non entusiasmante anche in Turchia dove la produzione è scesa a 130 mila tonnellate, rispetto alle 173 mila passate.

di C. S.

pubblicato il 18 marzo 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

17

Gli spagnoli continuano a consumare poco olio extra vergine d'oliva

Secondo uno studio del Ministero dell'agricoltura iberico sta crescendo la quota di mercato degli oli d'oliva che ha quasi raggiunto il 70% del totale degli oli vegetali consumati, ma di extra vergine le famiglie continuano a consumarne solo 4 litri pro capite all'anno

Gli spagnoli cominciano a indirizzarsi verso gli oli d'oliva ma la quota dell'extra vergine rimane comunque molto bassa.



Secondo un recente rapporto del Ministero dell'agricoltura iberico, gli oli vegetali stanno crescendo. Ne sono stati consumati oltre 615 milioni di litri nel 2013, quindi poco più di 13 litri pro capite, con una predilezione per gli oli d'oliva, 68,7%, contro il 27,4 dell'olio di semi di girasole.

Quanto ha inciso, quindi, l'olio nella spesa complessiva delle famiglie iberiche? Il 2,19% del budget dedicato al cibo.

Una percentuale molto modesta poiché il mercato richiede oli dai prezzi molto morigerati. Non è un caso che la categoria commerciale olio d'oliva detenga ancora il 38,5% del mercato complessivo degli oli vegetali, con un trend però in calo del 6,8%.

Le famiglie che hanno speso di più per questa categoria di olio sono coppie con figli grandi, coppie di adulti senza figli e pensionati. Galizia, Canarie, Cantabria e Asturie le regioni dove si consuma più olio d'oliva.

A fronte del calo dell'olio d'oliva si segnala l'aumento della categoria extra vergine d'oliva, cresciuta nel 2013, del 12% per un consumo medio pro capite però di soli 4,09 litri all'anno. Chi preferisce l'extra vergine sono coppie di adulti senza figli o con figli grandi e i pensionati. Il consumo si concentra per lo più nei centri con più di 100mila abitanti e nelle regioni dell'Andalusia, Madrid, Cantabria e Paesi Baschi.

Infine a preferire l'olio di semi di girasole, che arriva quasi alla quota dell'extra vergine, con 3,72 litri all'anno pro capite, sono coppie con figli adulti di mezza età e anziani, che vivono in piccole città di 10.000 abitanti. Le regioni che consumano più olio di girasole sono Galizia, Castilla y Leon e Cantabria.

Il canale preferito per comprare l'olio per casa è la GDO, con il 92% degli acquisti.

di C. S.

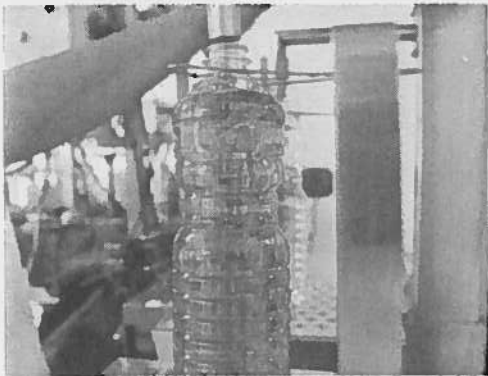
pubblicato il 25 aprile 2014 in **Tracce > Economia**

Un anno d'oro per il commercio oleario spagnolo ma le scorte sfiorano le 700 mila tonnellate

Dopo la disastrosa campagna precedente in Spagna si festeggia la ripresa del mercato, con un aumento delle vendite del 18 % rispetto alla media delle ultime quattro stagioni. In calo le quotazioni che potrebbero scendere sotto i 2 euro/kg

E' un'annata da ricordare per la Spagna olearia, con una produzione record e una commercializzazione che va a gonfie vele, complice anche la bassa produzione in Italia, Grecia e Tunisia.

Secondo i dati forniti dal Ministero dell'agricoltura, l'olio prodotto nel primo trimestre della campagna olearia è pari a 1.240.200 tonnellate, in crescita del 126 % rispetto allo scorso anno, anche se al di sotto dell'annata record 2011-2012, quando fu alla stessa data di 1.422.000 tonnellate.



Si prevede quindi che la produzione complessiva in Spagna oscilli tra 1,4 e 1,5 milioni di tonnellate.

La campagna è iniziata quest'anno con uno stock di 300.000 tonnellate che però è andato rapidamente aumentando, tanto da arrivare a 676.000 tonnellate, il 9 % in più rispetto alla stagione precedente, al 31 gennaio.

La commercializzazione di olio d'oliva (come somma delle vendite nel mercato interno e dell'export) dall'inizio della campagna 2013/2014 ha raggiunto 500.100 tonnellate, in crescita del 30% rispetto all'anno precedente e del 18 % rispetto alla media delle ultime quattro.

Si tratta di un datop che risente fortemente del flusso dell'export, arrivato, nel primo trimestre della campagna olearia a 320.800 tonnellate, un aumento del 45% rispetto all'anno precedente e del 30% in rispetto alla media delle ultime quattro stagioni. In ripresa anche i consumi interni, a 179.300 tonnellate, con un incremento del 10% rispetto allo scorso anno, ma di solo l'1% rispetto alla media delle quattro campagne precedenti.

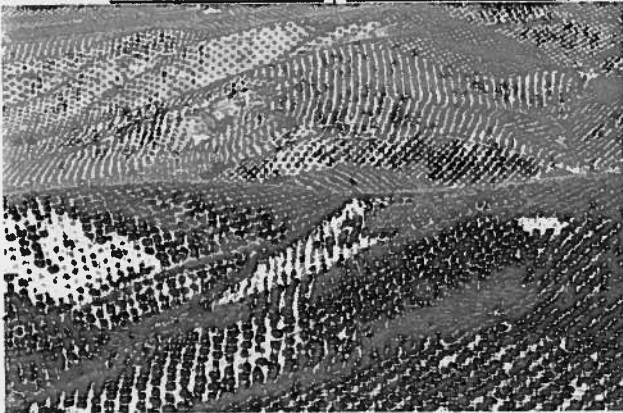
Significativo, infine, che in Spagna venga sottolineato il calo drastico delle quotazioni dell'olio lampante, che era di 2,65 euro/kg al suo massimo qualche mese fa, per poi precipitare a 1,80 euro/kg attuali. A causa delle condizioni climatiche difficili, in particolare a dicembre e gennaio, è presumibile infatti proprio un aumento della produzione proprio di oli lampanti e lampantini.

di **R. T.**

pubblicato il 05 marzo 2014 in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**

Spain Sets New Record for Olive Oil Exports

By JULIE BUTLER on February 26, 2014
Filed in [European Union](#) | [No Comments Yet](#)



Spain continues to enjoy stronger foreign and domestic demand for its olive oil, with new figures showing both are at record levels.

RELATED ARTICLES

- [Spain Sees Record for Exports as Production Recovers](#)
- [Latest Data on Weak Spanish Harvest](#)
- [Spanish Harvest Marked by High Volumes, Low Prices](#)
- [Early Harvest Release Brings Fresh Oils to New York](#)



According to the latest data from Spain's Information and Food Control Agency (AICA for its initials in Spanish), total sales for the first quarter of the season – more than half a million tons – and the sales last month are each all-time highs, though the figures for January are still provisional.

In that first quarter – October to January – Spain produced 1.24 million tons of olive oil while exporting about a third of that amount – 320,800 tons – and selling nearly 180,000 tons within the country. It has processed nearly 6.3 million tons of olives, with an average yield of 19.7 percent – 1.7 points up on last season but slightly lower than the previous one – and at the end of last month held stocks of over a million tons of olive oil.

The table olive harvest is also going well, with production to the end of January of about 563,000 tons, 15 percent higher than at the same time last season, but sales are down by nearly a tenth.

Italy buying more supplies from Spain

Rafael Sánchez de Puerta Díaz, chairman of the European Commission's Advisory Group on Olives and Derived Products, told Olive Oil Times that factors in Spain's strong sales this season include that world olive oil stocks were at very low levels at the end of the last season. Also, the harvests this season in some other exporter countries, such as Greece and Tunisia, are smaller. As a result, Italy is now sourcing more olive oil from Spain. Sánchez also said that Spanish companies are increasing their exports of bottled olive oil and that consumption of olive oil is rising in many countries, including Spain.

Prices

While a downward tendency in ex-mill prices for olive oil helped make the product more attractive, Sánchez said it was not an ideal situation for producers. "Prices are lower than they should be and there is no reason for them to be falling," he said. However he predicts they will now stabilize after a drop earlier in the week.

According to the price observatory POOLred, the average ex-mill price for olive oil for the month to February 26 was €1.94/kg, compared to about €2.05/kg for the month to December 24.

"Both quantity and quality of oil will be good"

The Andalusian regional government's official forecast for olive oil production in Spain this season is 1.6 million tons, but it won't be known until late in March if that level is reached, Sánchez said. The harvest in Andalusia – which was forecast to alone produce 1.3 million tons – should almost be over by now but rain has prevented work, causing delays. The start of the harvest was very dry, however, which favored both the pace and quality of oil production. "There's going to be a lot of oil, and very, very good oil," he said.

Olive theft amounts up

The UPA farmer union said this week that the start of the 'rebusca' – the period in which olives which have not been harvested by tree owners may be collected by others – has been postponed a month, to the end of March, because the rain had delayed the harvest.

UPA-Jaén spokesman Luis Miguel Martínez also said that according to new figures from Spanish police, more than 120 thefts of olives have been reported there this season, covering a total of 245,000kg, of which 93,000kg have been recovered. Spanish News Today said that while the number of thefts is about the same as last year, the amounts reported as stolen are higher and there is a tendency for small thefts not to be reported, or even noticed.

-
- *Spanish government press release on latest AICA olive oil market report (in Spanish)*
 - *Spanish News Today article: "The rebusca in Jaén is delayed due to January weather"*

This article was last updated February 26, 2014 - 3:06 PM (GMT-5)

20

Nuove frontiere olivicole: l'est marocchino vuole crescere

Rappresenta il 10% dell'olivicoltura nazionale ma già il 60% del suo olio è estratto con impianti moderni e la produzione sale, fino a 30 quintali di olive a ettaro per gli oliveti irrigati

Nella regione orientale del Marocco la produzione di olive dovrebbe raggiungere quest'anno le 111 mila tonnellate, in crescita del 10% rispetto all'anno precedente.

Una crescita dovuta all'aumento della produttività degli oliveti che ha raggiunto le 2,98 tonnellate per ettaro in quelli irrigati contro i 6 quintali di quelli in asciutto. La precedente campagna i valori erano rispettivamente di 2,4 tonnellate e di poco più di 5 quintali.

In quest'area del Marocco la produzione di olive viene destinata in gran parte alla produzione di olio (67%) e il 9% è autoconsumo.

Nella regione il numero di frantoi è molto elevato, 478 impianti tradizionali e 82 frantoi moderni. 5183 tonnellate di olio d'oliva vengono dagli impianti moderni, rappresentando questi il 60% della produzione.

Un progresso che è stato possibile anche grazie ai notevoli investimenti pubblici, attraverso il piano verde per l'agricoltura voluto dal governo marocchino che ha indirizzato gli sforzi economici soprattutto sull'acquisizione di tecnologia e di know how, attraverso corsi di formazione, per arrivare a un prodotto che rispettasse gli standard internazionali ma anche favorendo una maggiore remunerazione dell'olio anche attraverso una maggiore resa di estrazione.

La regione orientale del Marocco è una nuova Andalusia in nord Africa. Si è passati da 57 mila ettari olivetati del 2007 ai 91 mila del 2013, con un incremento del 60%. L'olivicoltura rappresenta quasi il 70% della frutticoltura locale e ormai l'area è arrivata a rappresentare il 10% dell'olivicoltura marocchina.

di R. T.

pubblicato il 04 febbraio 2014 in *Tracce > Mondo*

21

Le Dop olivicole alla prova del mercato

Il consumatore ricerca sempre più qualità, italianità e certificazione in un condimento di uso quotidiano come l'olio, pur considerando ancora le denominazioni d'origine un acquisto saltuario e di nicchia

Nella categoria dell'olio extra vergine d'oliva quasi il 40% delle Dop europee è rappresentato da marchi italiani (con 43 oli a denominazione di origine protetta), mentre più distanziati figurano altri Paesi come la Grecia (29) e la Spagna (27).

Per quanto riguarda l'export, le vendite di Dop/Igp sono aumentate in volume nell'ultimo triennio ed in particolare nel 2012, segno che il Made in Italy certificato e di qualità continua ad essere sempre più apprezzato oltre frontiera. Nello stesso anno sono state esportate 5.918 tonnellate di olio certificato, per un valore di 51 milioni di euro, di cui:

- 44% Terra di Bari DOP
- 37% IGP Toscano
- 19% altre DOP (41 sul territorio)

Segno che ci sono ancora opportunità di diffusione dell'incredibile varietà di Dop italiane.

In Italia la categoria dell'olio Dop in GDO ha un trend positivo, da leggere in maniera ancora più ottimistica considerando che la categoria dell'Extravergine normale cede un 3% nell'ultimo anno.

Inoltre dalla recente indagine sul consumatore e sulla Distribuzione italiana effettuata da Federdop in collaborazione con Trade Marketing Studio, emerge che il consumatore ricerca sempre più qualità, italianità e certificazione in un condimento di uso quotidiano come l'olio, pur considerando ancora il Dop un acquisto saltuario e di nicchia.

Anche per questo il consumatore del Dop ricerca sempre più spesso maggiori informazioni tra gli scaffali del supermercato, "leggendo" e apprezzando un'offerta di assortimento ampia (più scelta delle diverse Dop), personalizzazione e rassicurazione (presenza di Private Label) e maggiori occasioni d'acquisto (più promozioni). La situazione in GDO è migliorabile con evidenti differenze di approccio alla categoria tra le diverse insegne.

Accordo raggiunto tra Coi e Fda di Taiwan sul limite di clorofillina nell'olio

Tolleranza zero per l'extra vergine ma per l'olio di sansa una cauta apertura. Imposto un limite di 50 microgrammi/kg per autorizzare l'importazione e la commercializzazione degli oli di sansa di oliva

Dopo gli scandali dello scorso anno, venuti alla luce all'inizio del 2014, gli esperti del Consiglio oleicolo internazionale e quelli della Food and Drug Administration di Taiwan si sono seduti allo stesso tavolo per cercare di uscire dall'impasse che ha dominato le relazioni Europea-Asia nelle ultime settimane.



Il tema in discussione è stata la presenza di clorofilla rameica nell'olio di sansa di oliva. Attenzione, quindi, non olio vergine o extra vergine, e neanche d'oliva, ma unicamente l'olio di sansa.

Dalle discussioni, in base al rapporto pubblicato dal Coi, emerge che l'aggiunta di derivati della clorofilla per gli oli d'oliva è illegale. La misura viene applicata da tutti i membri Coi, in particolare l'Unione europea, così come previsto dalla norma del Codex.

Si passa quindi a un esame concreto e pragmatico della questione, ritenendo, a ragione, che la clorofillina venga aggiunta unicamente per colorare l'olio. Per ottenere questo risultato, secondo gli esperti, occorrono tra i 50 e i 300 microgrammi/kg di clorofilla rameica.

Considerando che nell'olio di sansa di oliva, per via del metodo di estrazione dell'olio residuo dalla sansa, può risultare una presenza di tracce di rame nell'olio ottenuto, ma che i metodi analitici disponibili non consentono di discriminare tra la clorofillina naturalmente presente e quella illecitamente introdotta, gli esperti di Taiwan hanno valutato di introdurre il limite dei 50 microgrammi/kg con un metodo di rilevazione sviluppato proprio a Taiwan basato su uno standard di clorofillina venduta da una società americana.

Gli esperti del Coi hanno così deciso di avviare un monitoraggio, ring test, per verificare il metodo sviluppato dagli esperti di Taiwan su vari oli di sansa di oliva.

Il problema si crea, dunque, nell'attesa della verifica.

Gli esperti di Taiwan hanno ribadito di non voler cambiare la loro politica, considerando valido, fino a prova contraria, sia il metodo sia il limite prefissato.

Per venire incontro alle esigenze dei produttori, tuttavia, la Fda si è resa disponibile a non controllare alla frontiera gli oli di sansa per cui l'importatore può allegare un certificato di analisi ufficiale che indichi "senza l'aggiunta di clorofilla" o "clorofilla rameica non rilevata." Ma quale sarà il laboratorio ufficiale d'analisi che effettuerà tale certificazione in assenza di uno standard internazionale?

di C. S.

pubblicato il 23 aprile 2014 in Tracce > Mondo

23

Polemiche e proteste per la presa britannica su Deoleo

L'offerta di Cvc Partners è stata troppo allettante perchè le banche potessero rifiutarla, nonostante i malcelati mugugni provenienti da Dcoop e dalle principali associazioni olivicole spagnole che ora reclamano investimenti

Non sono mancate le proteste dopo che il consiglio di amministrazione di Deoleo, che detiene i marchi Carapelli, Bertolli e Sasso, ha dato il via libera all'acquisizione della società da parte del fondo britannico Cvc Capital Partners.

La voce più ostile alla scalata Made in UK è stata certamente quella di Dcoop. Il gruppo, ex Hojiblanca, aveva infatti cercato una sponda governativa, all'ultimo minuto, per tentare una scalata ma le banche iberiche, che detengono il 32% del capitale sociale, non hanno lasciato il tempo perchè si organizzasse una possibile cordata.

Dcoop, anche all'ultimo minuto, durante un infuocato consiglio di amministrazione, ha tentato di opporsi all'acquisizione di Cvc offrendosi di comprare le quote in mano a tre banche, Caixa, Kutxa e Unicaja, pari al 12% e salendo così al 22%.



Si sarebbe trattato di una partecipazione di fatto equivalente a quella di Cvc a cui Bankia e Bmn hanno aperto le porte, offrendo il 20% in loro mani.

Una situazione del genere avrebbe però provocato di fatto uno stallo gestionale, che tutti gli istituti di credito volevano scongiurare, ragion per cui il tentativo in extremis di Dcoop è fallito e l'operazione di acquisto, in più step, da parte di Cvc è destinata al successo.

Con l'acquisto delle quote di Bankia e Bmn, Cvc salirebbe al 20% e, mediante un aumento di capitale, al 29,9%, lanciando così un'offerta pubblica di acquisto sull'intera società.

A seguito dell'opa dovrebbe avvenire un'ulteriore aumento di capitale e in questa fase, per salvaguardare gli interessi nazionali, potrebbe intervenire anche la Sepi, ovvero il fondo sovrano spagnolo.

Nel mentre le banche festeggiano, non solo per la generosa offerta di 0,38 euro per azione, ma soprattutto per l'apertura di una linea di credito a Deoleo, da parte della stessa Cvc, per 500 milioni di euro, che di fatto annulla l'esposizione bancaria iberica sul colosso oleario, Dcoop medita nuove strategie non escludendo la vendita del proprio 10%, acquisendo così capitali per nuove operazioni.

Nel frattempo, a operazione ormai conclusa, le tre associazioni olivicole spagnole, Asaja, Coag e Upa, hanno chiesto a Cvc investimenti per rilanciare l'immagine dei marchi in possesso di Deoleo e al

governo spagnolo di acquisire una partecipazione nella società per avere una voce istituzionale nel consiglio di amministrazione.

Nessuna speranza, se ce ne fosse stata una, che il Fondo strategico italiano, insieme a quello del Qatar, acquisissero Deoleo. L'offerta presentata, 0,31 euro ad azione, è stata considerata inadeguata dallo stesso advisor dell'operazione, la JP Morgan, e non è stata neanche presa in esame da parte del consiglio di amministrazione di Deoleo.

Sembra che, in questo caso, per l'Italia non sia stato importante vincere ma solo partecipare.

di T N

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

24

SICILIA

Dare valore alle sanse di oliva

Il progetto Ecodens, realizzato in collaborazione con l'Università di Palermo, ha dimostrato che le sanse possono essere un ottimo biocombustibile

Le sanse di oliva, a causa dell'elevato contenuto organico e di sostanza grassa vegetale, rientrano tra gli inquinanti e pertanto devono essere opportunamente smaltite.

Il progetto Ecodens (Ecostabilizzazione delle sanse mediante densificazione), finanziato con la Misura 124 del Psr Sicilia 2007-2013 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie), si è posto l'obiettivo di come intervenire nelle operazioni di smaltimento dei residui di lavorazione per cercare di trasformarle in una nuova opportunità economica per le imprese agricole.

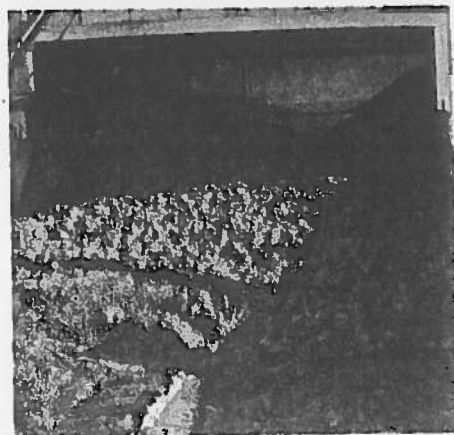
È stato dimostrato che le sanse possono diventare un biocombustibile stabile e perfettamente ecocompatibile. Il pellet, ottenuto con l'aggiunta di un trinciato di patate, si è infatti dimostrato una straordinaria fonte di energia rinnovabile. Inoltre, dalla sua combustione si ottengono delle «bioceneri» stabili, ricche di potassio e sali minerali che utilizzate come ammendante per i terreni producono importanti benefici agronomici e ambientali.

Gli elaborati tecnici del processo di co-densificazione delle sanse e dei residui di potatura, le potenzialità energetiche e le possibilità di sviluppo nel comparto agricolo sono stati presentati nel corso di un convegno tenutosi recentemente presso il Dipartimento di ingegneria dell'Università di Palermo.

L'altro elemento che ha ispirato il progetto Ecodens è strettamente legato al contesto produttivo dell'isola: i residui della potatura che le aziende si trovano costrette a raccogliere o trinciare direttamente nel terreno, a causa dei divieti imposti per la loro bruciatura, sono un elemento abbastanza rilevante per via dei quasi 400.000 ettari investiti a colture arboree (vite, olivo, agrumi, ecc.). Anche la sansa,

residuo del processo di molitura delle olive, è molto presente in Sicilia, con un quantitativo medio annuo pari a circa 200.000 tonnellate.

Proprio per questi motivi, in apertura dei lavori il presidente del CoRiBiA, Giovanni Dugo, uno dei partner che insieme alla Saber Technology, alla Confagricoltura di Palermo e alla Facoltà di ingegneria ha lavorato alla stesura del progetto, si è detto sicuro che già esistono ampi margini di fattibilità nella provincia di Trapani: «L'indagine svolta - ha sottolineato Dugo - ha individuato il comune di Partanna (Trapani) quale sede ideale per la realizzazione di un impianto di produzione di agripellet, potendo contare su oltre 18.000 aziende olivicole, per un totale di 26.000 ettari, e su una quarantina di frantoi. I fruitori del biocombustibile potrebbero essere le 33 aziende lattiero-casearie artigianali ubicate nella stessa area geografica che, sostituendo le attuali caldaie con quelle testate nell'ambito del progetto, potrebbero notevolmente abbattere i loro costi energetici».



L'utilizzo come combustibile delle sanse mescolate a residui di potatura potrebbe trovare utilizzo in Sicilia

Per Bernardo Zuccarello, dell'Università di Palermo e responsabile scientifico del progetto, lo sviluppo di tali virtuosi sistemi di valorizzazione energetica delle biomasse dovrebbe essere promosso con un'incentivazione più interessante di quella attuale: «Se l'incentivazione del fotovoltaico - ha ricordato Zuccarello - non ha portato allo sviluppo di una vera e propria filiera italiana del solare, la stessa cosa non si può temere per le biomasse, essendo queste per loro stessa natura strettamente legate al territorio. Lo sfruttamento delle biomasse per la produzione di energia termica ed elettrica risulta pertanto auspicabile per un razionale ed efficace moderno sviluppo del settore agricolo».

Il presidente di Confagricoltura di Palermo, Ettore Pottino, ha infine ricordato che l'organizzazione è ben consapevole che le biomasse rappresentano un'importante fonte energetica rinnovabile: «La possibilità di convertire gli scarti di potatura, oggi assimilati per molti aspetti a "rifiuti speciali" con tutto quello che ciò comporta in termini di smaltimento, diviene una interessante opportunità economica. In questo senso - ha aggiunto Pottino - risultano particolarmente indicative le considerazioni riguardanti le distanze da ricoprire per l'approvvigionamento della materia prima, che, in ogni caso, devono tener conto dell'ubicazione degli opifici oleari. Confagricoltura, attenta al consolidamento dei contratti di rete, ritiene che un'interazione nell'ambito di questo innovativo processo possa sicuramente rispondere ai requisiti di una valorizzazione economica di tutto ciò che interessa il territorio rurale».

Giuseppe Modica

PIEMONTE

Latte, indicizzazione a 43,55 centesimi

In attesa della ripresa del confronto con gli industriali sul prezzo del latte alla stalla, gli allevatori analizzano l'andamento di mercato del latte spot e il valore che viene definito mensilmente sulla base del sistema dell'indicizzazione a titoli (grasso e proteine per il polverizzato, grasso e caseine per la caseificazione ed eventuali altri parametri qualitativi in base alla destinazione del latte), aggiornato mensilmente dall'Osservatorio sul mercato dei

L'extravergine toscano fa quadrato contro le accuse dei media Usa

Dopo «Velenitaly», campagna che attaccò pesantemente il Brunello, il «Suicidio dell'extravergine toscano». Parole che non lasciano dubbi: è l'ennesimo attacco all'agroalimentare italiano, questa volta da parte dell'autorevole New York Times: un attacco generalizzato all'olio italiano, ma che ha colpito in realtà al cuore della regione, la Toscana, che detiene la principale denominazione d'origine nazionale, Olio toscano Igp, che nel 2013 rappresentava circa il 45% della intera produzione. Secondo dati Coldiretti, la Toscana nel 2012 ha esportato olio per 459 milioni di euro (pari al 26,6% dell'export italiano), arrivando a superare i 500 milioni secondo le stime 2013, con un incremento rispetto all'anno precedente vicino al 19 per cento.

A fronte di questa leadership nell'export, la produzione della campagna oleicola 2013 si è attestata a 16mila tonnellate, pari al 4% della produzione italiana. Ma sempre secondo Coldiretti, «a ogni litro d'olio prodotto in

matori ma anche per l'intera filiera compresi i produttori toscani e i trasformatori (in un territorio che conta anche 325 molitori e 721 imbottigliatori). Il Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di oliva toscano Igp, di cui è presidente Fabrizio Filippi, ad esempio conta 11mila aziende associate, tra cui 300 frantoi: il Consorzio olio Dop Chianti Classico, di cui è presidente Carlo Salvadori, conta circa 300 soci che producono una media di oltre 2 milioni di litri di «oro verde» certificato. «Per tutelare il no-

Toscana corrispondono 10 litri di olio imbottigliato che finisce negli scaffali nazionali e soprattutto internazionali, dando così vita alla parabola della "moltiplicazione" dell'extravergine».

La lotta alla contraffazione diventa fondamentale quindi non solo per i consu-

stro olio extravergine d'oliva - sottolinea Vasco Galgani, presidente della Camera di commercio di Firenze e presidente di Unioncamere Toscana - da anni la Camera di commercio si è dotata di un laboratorio chimico merceologico che non solo controlla e analizza secondo i criteri di legge campioni di olio provenienti da buona parte dell'Italia, ma lavora per valorizzare l'eccellenza del prodotto attraverso ricerche nutrizionali e qualitative. Gli esiti di queste ricerche vengono poi trasferiti alle aziende che ha ri-

guardato anche pesanti truffe scoperte nella nostra provincia. La Camera, lo scorso 25 settembre, ha approvato la costituzione della Commissione d'indagine contro la contraffazione, anche per la XVII Legislatura. Ne attendiamo l'insediamento, che sollecitiamo con forza. Si risponde a questi pesanti episodi anche accrescendo attenzione e investendo con più forza sulla nostra agricoltura di qualità».

RosSELLA LEZZI

© P. M. LUCIFORIO / MIZGARA

L'etichetta Qrquality per garantire l'autenticità

È brevettata da una azienda della provincia di Siena, la Qrquality di Asciano, una etichetta anti-contraffazione che garantisce al 100% l'originalità del prodotto e l'identità del produttore.

Il brevetto internazionale è già adottato per il Tartufo bianco delle Crete Senesi,

rapporto di fiducia col consumatore, soprattutto quando questo si trova lontano dall'Italia. L'etichetta Qrquality permette di garantire l'identità del produttore in modo inequivocabile, ma soprattutto costruisce un rapporto diretto tra il produttore di alta qualità e il suo cliente, ovunque si trovi». Il prodotto vie-

ne. La garanzia esclusiva del sistema è il codice univoco per ogni etichetta stampata, e quindi per ogni singola confezione in commercio, che dà anche informazioni aggiuntive sul prodotto e sull'azienda, condivisibili anche sui social network. »

R.L.E.

