

Nuove armi contro l'olio deodorato. Per i truffatori sarà presto game over

Buone notizie sul fronte della ricerca scientifica, tutta italiana, per contrastare i fenomeni di adulterazione e sofisticazione nel mondo dell'extra vergine d'oliva. Un workshop a Madrid ha delineato le sfide analitiche future e l'Italia dell'olio fa rete

32 3 Google +4 0



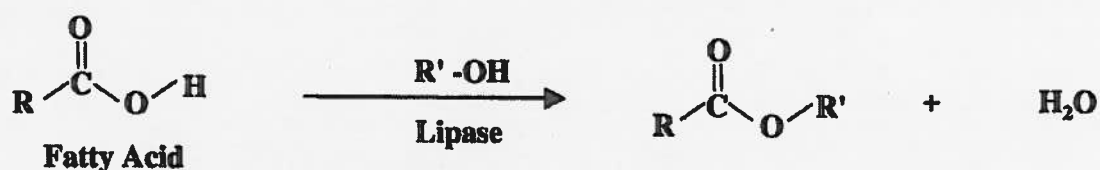
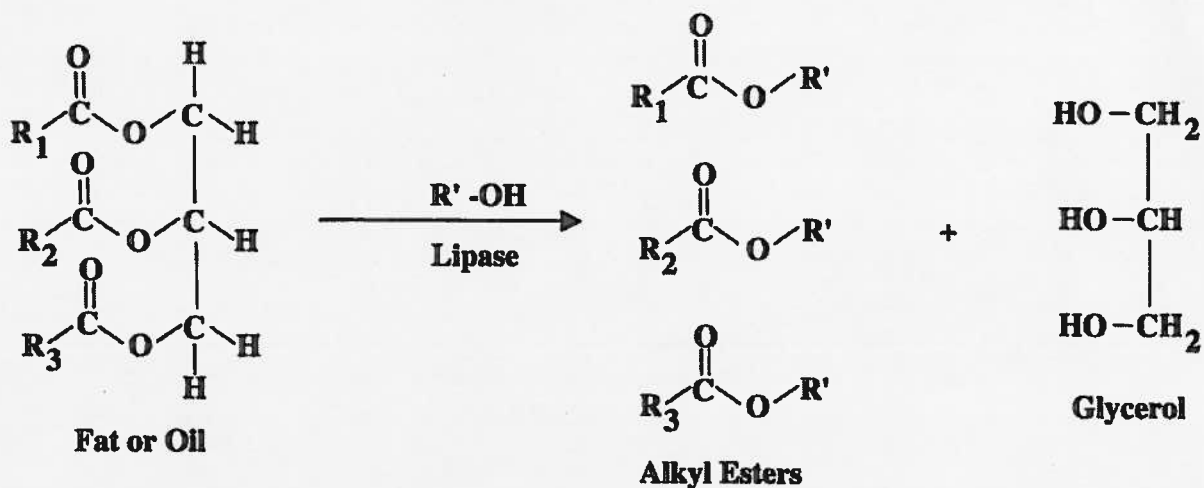
Nell'aprile 2011, con l'entrata in vigore del Reg. UE n. 61/2011 (1), il contenuto in alchil esteri degli acidi grassi (AEAG) è diventato un parametro ufficiale di qualità dell'olio extravergine d'oliva. Gli alcoli metilico ed etilico, che sono parte di questi esteri, si formano in seguito a processi enzimatici e fermentativi che avvengono se le olive, prima della lavorazione, sovrature o mal conservate, subiscono danneggiamenti alle strutture cellulari. Quando questo accade, infatti, la fuoriuscita di acqua può innescare processi capaci di generare molte sostanze volatili, come l'etanolo. Non è un caso che l'"avvinato", legato alla fermentazione alcolica, lattica ed acetica, sia uno dei difetti che declassano l'olio da extravergine a vergine o lampante, a seconda dell'intensità.

Un contenuto oltre al limite degli alchil esteri può assumere, tuttavia, gli addetti ai lavori lo sanno, almeno due significati diversi.

Primo caso: declassamento merceologico accompagnato da altre non conformità chimiche o sensoriali, appunto perché l'eziologia degli alchil esteri è di tipo degradativo o fermentativo. In questo caso è frequente che l'olio risulti difettato anche sensorialmente. Gli alchil esteri sono qui marcanti per antonomasia di una minor qualità del prodotto.

Secondo caso: l'olio presenta valori di alchil esteri ben più alti del limite, ma è sensorialmente ineccepibile. Con questi risultati analitici è lecito sospettare che, per evitare il declassamento sensoriale, l'olio sia stato sottoposto ad una correzione fraudolenta per "strippaggio" dei composti volatili. Gli alchil-esteri sono qui marcanti di un trattamento non consentito, più volte citato su anche su queste pagine da molti colleghi, noto come deodorazione blanda. Questo trattamento può rimuovere i composti volatili ma non sembra in grado, e il futuro della ricerca lo confermerà o smentirà, di rimuovere gli alchil esteri.

Attualmente il regolamento comunitario fissa il limite massimo relativo al contenuto totale di alchil esteri (somma di metil ed etil esteri) degli acidi grassi a 75 mg kg⁻¹, con la possibilità di classificare come "olio extravergine di oliva" un prodotto che, pur presentando un contenuto totale in esteri compreso tra 75 e 150 mg kg⁻¹, restituisce un valore del rapporto etil/metil esteri inferiore o uguale a 1,5.



Il 23 Maggio 2013 il COI ha approvato una modifica della Norma Commerciale (2,3), valida dalla campagna oleicola 2013/2014, che riporta un cambiamento dei limiti degli alchil esteri. In particolare, verrà valutato solo il contenuto di esteri etilici, che è influenzato dai processi fermentativi dovuti a cattiva conservazione o stato igienico sanitario delle olive, ma non dallo stato di maturazione dei frutti.

Questo documento prevede che la diminuzione del limite di etil esteri sia graduale: si passerà da un limite di etil esteri inferiore o uguale a 40 mg kg⁻¹ per la campagna 2013/14; inferiore o uguale a 35 mg kg⁻¹ per la campagna 2014/15 ed inferiore o uguale a 30 mg kg⁻¹ dalla campagna 2015/16 in poi.

Si tratta, al momento, di un documento COI sul quale l'Unione Europea, che ne è membro, non ha, ad oggi, emanato un regolamento di recepimento.

Su questa sottile linea di verifica della qualità dell'olio extravergine di oliva, archetipo di eccellenza, dunque soggetto a frodi e oggetto di numerose analisi chimiche e sensoriali che hanno fatto la storia dell'analitica degli alimenti, la Commissione Europea, insieme al COI e all'Institute for Reference Materials and Measurements del JRC hanno organizzato a Madrid un workshop, intitolato "Olive oil authentication", allo scopo di individuare le future linee di ricerca per rinnovare il corredo di analisi previste dal Reg. 2568/91 e successive modificazioni.

I temi di lavoro, sui quali alcuni esperti si sono cimentati ed hanno presentato le loro attività di ricerca, erano dettati da due semplici parole chiave: genuinità (authentication) e deodorazione (deodorization).

Sono questi i problemi dell'extravergine in Europa e nel mondo e la comunità scientifica internazionale è tenuta a concentrare i propri sforzi per risolverli o limitarli, contribuendo così ad affermare e a mantenere qualità, territorialità e valore aggiunto.

Ho presentato a Madrid l'attività di determinazione analitica degli alchil esteri con metodi, per così dire, non convenzionali, ossia rapidi e meno laboriosi dei metodi "separativi". La relazione, dal titolo "Possible markers of olive oil "soft" deodorization by physical stripping", preparata con il prezioso contributo di Enrico Valli ed Alessandra Bendini e scaricabile dal sito della Commissione Europea (http://ec.europa.eu/agriculture/events/olive-oil-workshop-2013_en.htm), riportava alcune esperienze di analisi svolte negli ultimi anni ed alcuni lavori pubblicati di recente o in corso di stampa (4, 5). In particolare, le considerazioni riportate a Madrid ripercorrevano lo sforzo, la progettazione e le evidenze che un gruppo misto di tecnologi, analitici degli alimenti ed ingegneri del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna (<http://www.distal.unibo.it/it>) stanno portando avanti nella direzione della diagnostica rapida.

Si tratta di metodi di controllo progettati per essere veloci, economici e non distruttivi. Tra quelli sperimentati la riflettometria nel dominio del tempo (TDR) e la spettroscopia nel vicino e nel medio infrarosso (quest'ultima sperimentata con il contributo dell'Università degli Studi di Milano), pur in un diverso stadio di avanzamento, sembrano molto promettenti e potrebbero affiancare le tecniche separative tradizionali, per una gestione del controllo della qualità più sostenibile ed efficace, che possa giungere alla determinazione quantitativa più accurata solo nei casi davvero sospetti.

Sono piccoli passi, verso un grande lavoro di revisione e sviluppo dei metodi analitici sensoriali e strumentali, a testimonianza di una "risonanza", ossia una forte volontà di collaborazione tra centri nazionali e la voglia di affermare la ricerca nel nostro Paese su un terreno (olio e tutela della sua qualità) nel quale da sempre siamo eccellenti, ma sul quale non sempre abbiamo saputo far rete.

Il 2568 è del '91, dopo ventidue anni l'analitica dell'olio merita un nuovo grande impulso nazionale ed internazionale, su esplicita richiesta dell'Europa, a tutela di un prezioso capitale comune, in una logica di ricerca applicata, spesso finanziata con piccole convenzioni, che non può prescindere, per essere vincente e convincente, dal coinvolgimento attivo e partecipe di tutti gli attori della filiera "olio extravergine di oliva".

Bibliografia

- 1) Reg (UE) 61/2011 del 24 Gennaio 2011 – Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee L23 del 27/1/2011.
- 2) COI Decision No DEC-20/100-V/2013, IOC, 23 Maggio 2013.
- 3) COI/T.15/NC No 3/Rev. 7 November 2012.
- 4) Valli, E., Bendini, A., Maggio, R.M., Cerretani, L., Gallina Toschi, T., Casiraghi, E., Lercker, G. Detection of low-quality extra virgin olive oils by fatty acid alkyl esters evaluation: A preliminary and fast mid-infrared spectroscopy discrimination by a chemometric approach (2013) *International Journal of Food Science and Technology*, 48 (3), pp. 548-555.
- 5) Berardinelli, A., Ragni, L. Bendini, A., Valli, E., Conte, L., Gallina Toschi, T. Rapid screening of fatty acid alkyl esters in olive oils by time domain reflectometry *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, under revisions.

di Tullia Gallina Toschi

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

La Spagna olearia si autodenuncia. E' fasullo un extra vergine su quattro

Nel 2012 sono state effettuate 770 ispezioni, di cui la metà per la categoria olio extra vergine d'oliva. Il 23% dei campioni è risultato irregolare soprattutto per difetti di purezza o qualità, non corrispondendo dunque alla categoria merceologica dichiarata

di **Alberto Grimelli**

E' raro che la Spagna presenti pubblicamente dati sui controlli nella propria filiera olivicola-olearia. Evidentemente la strada della trasparenza e della chiarezza, tracciata dall'Italia, non senza qualche polemica e ritrosia, sta contagiando anche il principale playmaker del mercato mondiale.

Nel corso del workshop "Olive oil authentication", tenutosi a Madrid lo scorso giugno, e i cui atti sono stati recentemente pubblicati dal Coi, Juan Ramon Izquierdo (Laboratorio Arbitral Agroalimentario. Subdirección General de Control y Laboratorios Alimentarios. Dirección General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.) ha illustrato l'attività investigativa, di contrasto alle frodi e sofisticazioni condotta in Spagna nel corso del 2012.

In base al regio decreto spagnolo 1945 del 22 giugno 1983, i controlli sono delegati ai governi regionali, mentre a quello centrale spetta la raccolta dei dati complessivi, l'armonizzazione e la verifica.

Secondo i dati forniti dai servizi di controllo dei governi regionali, dunque, in Spagna nel 2012 ci sono state un totale di 770 ispezioni. Nel 23% dei campioni esaminati sono state riscontrate irregolarità, la maggior parte delle quali riguardavano la qualità e purezza dell'olio campionato (47,5%), il 32,7% degli illeciti era relativo all'etichettatura, il 4% alla tracciabilità, il 15,7% per altre varie ragioni.

Si tratta di dati, di per sé, abbastanza allarmanti, anche perchè la percentuale di campioni irregolari (24%) per la categoria extra vergine d'oliva, è assolutamente in linea con quella delle irregolarità complessive, a testimonianza del forte interesse nel frodare proprio su questa categoria merceologica.

2012		
PRODUCTS	INSPECTIONS	INSPECTIONS WITH VIOLATIONS
Extra virgin olive oil	351	85
Virgin olive oil	296	67
Olive oil composed...	75	21
Olive pomace oil	48	9

Voglio sottolineare anche come il numero di controlli effettuati sia esiguo rispetto alla mole di olio d'oliva prodotto e stoccato in Spagna nel corso del 2012. La Spagna veniva infatti da una campagna record nel 2011/12 con 1,6 milioni di tonnellate prodotti e una giacenza, all'inizio della campagna olearia 2012/13 di più di 800 mila tonnellate, con una produzione, nella passata campagna, di 700 mila tonnellate. E' quindi stata effettuata, circa, un'ispezione ogni 2000 tonnellate di prodotto commercializzato e detenuto. La metà rispetto a quanto avviene in Italia.

A destare scalpore il fatto che, per la categoria extra vergine d'oliva, la maggior parte delle irregolarità (65%) riguarda infrazioni sulla qualità e purezza dell'extra vergine. In particolare sarebbero state rivelate non conformità sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che sarebbe stato, nella maggior parte dei casi, declassato a lampante, in alcuni casi a vergine d'oliva.

2012				
PRODUCTS	VIOLATIONS DETECTED			
	Quality & purity	Labeling	Treazability	Others
Extra virgin olive oil	56	31	5	12
Virgin olive oil	38	33	2	16
Olive oil composed...	6	7	1	4
Olive pomace oils	6	2	1	3

E' da notare che la discrepanza tra le 85 irregolarità riscontrate per la categoria extra vergine d'oliva, su 351 ispezioni, e il numero molto più alto di violazioni contestate, segno evidente che, per singolo campione, sono state riscontrate più irregolarità.

Le principali irregolarità in tema di etichettatura contestate sono un uso eccessivamente disinvolto delle indicazioni aggiuntive e facoltative (come ad esempio estratto a freddo) previste dal Regolamento di esecuzione (Ue) n. 29/2012 del 13 gennaio 2012.

Negli oli d'oliva, spesso, invece mancava la denominazione aggiuntiva sul fatto che l'olio era una miscela di oli vergini e raffinati.

Di particolare interesse le conclusioni di Juan Ramon Izquierdo che ritiene che gli attuali sistemi analitici siano sufficienti a rilevare le frodi più comuni ma non i deodorati che oggi rappresentano una quota significativa delle contraffazioni nel mondo oleario.

di **Alberto Grimelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in Strettamente tecnico > L'area olearia
il 12 Ottobre 2013 TN n. 41 Anno 11

ALTRCONSUMO SERVIZI E RIVISTE 2 MESI A SOLI 2€ + 50% sconto 1° anno **PROVA ORA**

3

AGRONEWS | FILIERA CORTA | L'ITALIA A TAVOLA | LIBRI DA GUSTARE | FOOD MANIA | GLI IMPRENDITORI | FOOD&FASHION

La Nuova di Mercato | Marketing Manager | Contatti | Bassino: il valore aggiunto dell'olio | Food, A tavola con un torchio | Agro Bio & | Aziende | Dog & Leg | Il Prosciutto | Mispas | Organizzazioni Agricole | Regioni | Nuova Agricoltura | Salute e Alimentazione | Unione Europea | Grande Distribuzione | Trend & Mercati | Agro-Speciali | Collaborazioni Editoriali

Home » Filiera Corta » Extravergine, la truffa è sempre in agguato

cerca nel sito

FILIERA CORTA

A A | Condividi: | Altri

Extravergine, la truffa è sempre in agguato

Dietro al paravento di marchi sedicenti italiani ed etichette fuorvianti vengono commercializzati - dice il presidente dell'Euripes Gian Maria Fara - oli di oliva di bassissima qualità, spesso ottenuti attraverso la raffinazione degli oli importati



Roma- Non è tutto "oro giallo" quello che si utilizza ogni giorno in milioni di case italiane. Anzi. L'olio extravergine d'oliva, tra i prodotti cardine della dieta mediterranea e uno dei fiori all'occhiello del cosiddetto Made in Italy, purtroppo molto spesso di "oro" non ha quasi nulla.

Il saldo della bilancia commerciale del settore oleario è negativo, almeno per quanto riguarda i volumi in quantità. Infatti se le esportazioni nette per il 2012 hanno un saldo positivo di 114,2 milioni di euro (+29,5% rispetto all'anno precedente, spiegato da una

contemporanea crescita del valore delle esportazioni e diminuzione di quello delle importazioni), dal punto di vista delle quantità tale saldo diventa negativo e pari a -183mila tonnellate nel 2012 (comunque in ripresa rispetto al biennio 2010-2011 in cui il saldo negativo era ben oltre le 200mila tonnellate). **La quantità maggiore di olio di oliva importato nel 2012 risulta essere quello spagnolo con 392mila tonnellate** (pari al 65,5% del totale), seguito dall'olio greco con circa 117 mila tonnellate (pari al 19,5% del totale) e da quello tunisino con 76mila tonnellate (pari al 12,7%). Il caso dell'olio proveniente dalla Tunisia merita un discorso a parte: infatti, con 76mila tonnellate, monopolizza le importazioni dai paesi extracomunitari, coprendo il 96% di esse e facendo registrare un notevole aumento rispetto al 2011. **L'Italia è paradossalmente il primo importatore mondiale di olio di oliva**, detenendo una quota pari al 35% (2011) e superando paesi come Stati Uniti, Germania e Regno Unito; al contrario, riguardo alle esportazioni, la quota italiana è del 22% nel 2011, ampiamente al di sotto del livello della Spagna che si attesta su una quota di circa il 50%.



VIDEO
Latte, la crisi dei consumi non penalizza la valenza economica del settore



FOTO
"This is Food" presenta la cucina pop



VIDEO
Battesimo romano per il Merano WineFestival

Fiere & Appuntamenti

Festival

Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche

Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

Proposti

POST@ PRIORITARIA

I VOSTRI MESSAGGI

LE ALTRE LETTERE

Invia la tua lettera

Internet via Satellite

www.tooway.it/internet-satellite

Dimentica i problemi di connessione Scopri i pacchetti Tooway!



«Queste cifre, che emergono dal nostro 2° Rapporto sulle Agromafie, realizzato in collaborazione con Coldiretti - spiega il Presidente dell'Euripes, Gian Maria Fara - dimostrano che i consumatori sono vittime di vere e proprie truffe alimentari dal momento in cui, dietro al paravento di marchi sedicenti italiani ed etichette fuorvianti, vengono

commercializzati oli di oliva di bassissima qualità, spesso ottenuti attraverso la raffinazione degli oli importati». Il procedimento adottato per la contraffazione, in sintesi, è il seguente: vengono importati oli grezzi provenienti da Spagna, Grecia e Tunisia sfruttando il loro basso costo di produzione (derivante sia da metodi di coltivazione iper-intensivi che dalla scarsa remunerazione del lavoro); in secondo luogo, dal momento che tali oli risultano essere di infima qualità, vengono miscelati con basse quantità di oli realmente italiani e successivamente "deodorati" (cioè trattati attraverso lavaggi chimici, non ammessi per legge per l'olio extravergine) in modo da modificarne le caratteristiche organolettiche, correggendo o quindi i difetti.

Il piano di sorveglianza attivato a livello nazionale sulle aziende produttrici attraverso un campionamento di olio su tutto il territorio italiano ha prodotto risultati allarmanti: rispetto alla non conformità secondo il limite di 30 mg/kg, ben il 49% del totale esaminati, sono risultati non conformi (di questi il 54% provenienti dal Sud, il 24% dal Nord e il 22% dal Centro) e il 51% conformi (27% dal Sud, 33% dal Nord e 40% dal Centro). Nel settore delle frodi sanitarie (prodotti contraffatti, sofisticati, adulterati e potenzialmente dannosi per la salute) solo la Guardia di Finanza nel 2012 ha sequestrato beni per un totale di 10.649.040 chili di questi il 74% (8.195.709 chili) erano rappresentati dall'olio. Numerose anche le operazioni del Nucleo Agroalimentare della Forestale che ha sequestrato 450 tonnellate di olio extravergine di oliva deodorato destinato a essere commercializzato per un valore di circa 4 milioni di euro e dei Nas che hanno recentemente sgominato un'organizzazione che operava tra Toscana e Lazio e sequestrato 2.500 litri di olio d'oliva privi di rintracciabilità, 5.000 litri di olio contraffatto e dichiarato extravergine, barattoli di betacarotene e decine di chili di clorofilla, sostanze con cui si tramuta fraudolentemente l'olio di semi in olio extravergine di oliva.

L'obiettivo del processo di deodorazione è quello di eliminare il forte odore, il gusto acre e l'eccessiva acidità derivanti da una cattiva conservazione delle olive raccolte, che vengono lasciate per lungo tempo sotto al sole in cumuli oppure stipate nei cassoni degli autocarri favorendo la formazione di idrol metilici ed etilici degli acidi grassi attraverso un processo di fermentazione; infine, questi oli "laroccati" vengono imbottigliati e la bottiglia viene sommersa da riferimenti all'italianità del prodotto, in modo da rendere graficamente meno evidente l'etichetta sulla quale deve essere obbligatoriamente riportata la dicitura di "miscela" per gli oli così ottenuti. «È chiaro - aggiunge Fara - che questo processo ha ricadute economiche ben precise, che spiazzano i produttori di vero olio Made in Italy costringendoli a una guerra di prezzi al ribasso che non si può coniugare con una qualità elevata infatti, a fronte di un prezzo medio superiore ai 6 euro al litro per un buon olio extravergine di oliva che si possa classificare come italiano, il prezzo di un olio "deodorato" si può attestare su pochi euro al litro. Con è facilmente comprensibile, la preoccupazione risiede nel fatto che tali acquisizioni, più che a rilanciare i marchi, punti nei fatti a "svuotarli" utilizzandoli come veicoli per commercializzare gli oli di bassa qualità: in questo modo, sfruttando quindi la fama dei marchi italiani nel mondo, sarebbe possibile trovare uno sbocco commerciale anche agli oli spagnoli, tunisini, greci che altrimenti avrebbero scarso (se non addirittura nullo) appeal».

26/10/2013

» ARCHIVIO DI FILIERA CORTA

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato **REGISTRATI ORA**.

Username

Password

INVIA

Organizzazioni Agricole

Cia-Confederazione Italiana
Agricoltori
Coldiretti
Confagricoltura
Copagri
Fedagri-Concooperative

Istituzionali

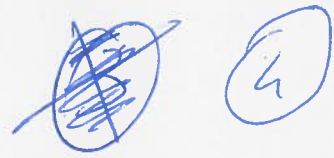
Agea-Agenzia Per Le Erogazioni
In Agricoltura
Ministero Per Le Politiche Agricole
(Mipaaf)
Oiga-Osservatorio Per
L'imprenditorialità Giovanile In
Agricoltura
Rete Rurale Nazionale
Sistema Informativo Per Lo
Sviluppo Dell'agricoltura
Sistema Informativo Agricolo
Nazionale

Enti di Ricerca

C.R.A.-Consiglio Per La Ricerca E
La Sperimentazione In Agricoltura
Isa-Istituto Sviluppo
Agroalimentare
Ismea-Istituto Di Servizi Per Il
Mercato Agricolo Alimentare
Istituto Nazionale Di Economia
Agraria

Ordini Professionali

Collegio Nazionale Degli
Agrotecnici E Degli Agrotecnici
Laureati
Collegio Nazionale Dei Periti
Agrari E Dei Periti Agrari Laureati
Ordine Nazionale Dottori
Agronomi E Forestali



Nuovi limiti e paletti sull'extra vergine d'oliva con la revisione del regolamento 2568/91

L'Unione europea si appresta a varare le modifiche alle caratteristiche chimiche per l'extra vergine d'oliva concordate in sede Coi alcune settimane fa. Entrerà in vigore già dalla campagna olearia 2013/14 il limite di 40 mg/kg di etil esteri?

0 0 Google +1 0

Il 23 maggio scorso il Coi, dopo un braccio di ferro di alcuni mesi, aveva varato i nuovi standard commerciali per quanto riguarda l'olio extra vergine d'oliva.

Molte le novità introdotte che sembrano essere integralmente recepite dalla prima bozza di revisione del regolamento comunitario 2568/91 che l'Unione europea ha inviato, in attesa di riscontri, agli Stati membri negli ultimi giorni.

La prima novità è il superamento del limite per gli alchil esteri. Il limite di 75 mg/kg per gli alchil esteri (etil + metil esteri) scompare, sostituito da un solo limite per quanto riguarda gli etil esteri. Il valore massimo ammesso, previsto dalla bozza di regolamento comunitario, sarà di 40 mg/kg per la campagna 2013/14, 35 mg/kg per la campagna 2014/15 e 30 mg/kg dalla campagna 2015/16.

OLIVE OIL CHARACTERISTICS

Category	Fatty acid ethyl esters (FAEEs)	Acidity (%)	Peroxide index mEq O ₂ /kg (%)	Water mg/kg (%)	1 glycerol monooleate (%)	Stigmasterol mg/kg	Difference: IECN41 (HPLC) and IECN42* (theoretical calculation)	K ₁₂ (%)	K ₂₃ (%)	Delta-7 (%)	Organoleptic evaluation Median defect (MD) (%)	Organoleptic evaluation Fatty median (MF) (%)
1. Extra virgin olive oil	FAEEs ≤ 40 mg/kg (2013-2014 crop year) FAEEs ≤ 35 mg/kg (2014-2015 crop year) FAEEs ≤ 30 mg/kg (after 2015 crop year)	≤ 0,8	≤ 20	C42-C44+C46 150	≤ 0,9 if total palmitic acid % ≤ 14% ≤ 1,0 if total palmitic acid % > 14%	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,23	≤ 0,01	MI > 0	MI > 0
2. Virgin olive oil		≤ 2,0	≤ 20	C42-C44-C46 150	≤ 0,9 if total palmitic acid % ≤ 14% ≤ 1,0 if total palmitic acid % > 14%	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,23	≤ 0,01	MI ≤ 3,3	MI > 0

Resta da capire se vi saranno i tempi tecnici affinché il nuovo limite di 40 mg/kg per gli etil esteri possa essere applicato e applicabile, anche in considerazione dei tempi tecnici di adeguamento alla normativa, già dalla campagna appena iniziata.

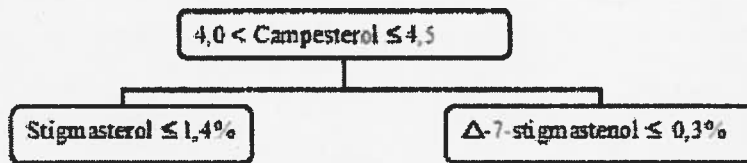
Molto importante anche l'abbassamento del tenore in cere a 150 mg/kg.

Non sono invece stati toccati i limiti per quanto riguarda l'acidità e il numero di perossidi.

Abbassato il valore di stigmastadiene a 0,05 mg/kg, mentre sarà soggetta a un albero decisionale, come riportato, il limite riguardante campesterolo e delta 7 stigmastenolo.

Appendix
DECISION TREE

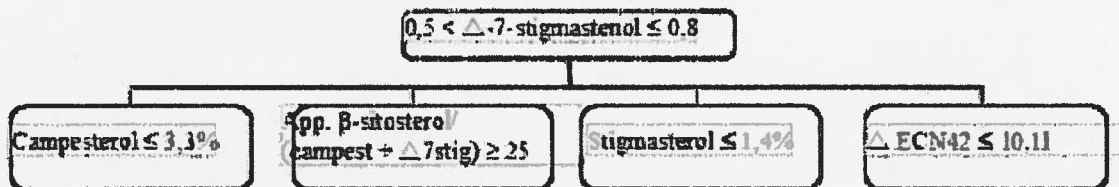
Campesterol decision tree for virgin and extra virgin olive oils:



The other parameters will abide by the limits fixed in the standard.

Delta-7-stigmastenol decision tree for:

- Extra virgin and virgin olive oils



Viene inoltre ribadito che un extra vergine eventualmente bocciato per difetti organolettici da parte di un panel "approved" dallo Stato membro, possa essere sottoposto a procedura di revisione da parte di altri due panel, di cui almeno uno deve essere sito nel paese dove è stata riscontrata la violazione. Resta da capire, per l'Italia se "approved" si riferisce ai soli panel ufficiali o anche a quelli interprofessionali, anch'essi soggetti ad approvazione da parte del Mipaaf.

di R. T.

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

~~5~~ 5

L'Alta Qualità per l'olio d'oliva torna in alto mare

Forti resistenze da parte delle regioni del nord all'adozione di un sistema di qualità nazionale che potrebbe danneggiare gli affari delle denominazioni d'origine che producono buoni profitti

di T N

Sembrava fatta, con tutti gli operatori della filiera olivicolo-olearia che parevano aver raggiunto un'intesa sia sul testo del decreto sia sul disciplinare di produzione.

L'olio d'oliva di Alta Qualità poteva nascere già dalla prossima campagna olearia, abbinato al Made in Italy, per cercare di stimolare vendite che si trascinano stancamente da mesi.

Il fattore novità sul mercato, la certificazione e un marchio attraente potevano fornire una spinta per cercare di tenere alte quotazioni dell'extra vergine che, invece, complice le buone previsioni di campagna in Spagna, sono date in calo nelle prossime settimane.

L'accordo trovato al vertice, a Roma, non ha tenuto conto della sensibilità della base di alcune regioni, che malvolentieri digeriscono l'Sqn Alta Qualità.

Lombardia, Veneto, Liguria e Toscana sia a luglio sia nella riunione al Mipaaf del 12 settembre scorso, hanno sollevato obiezioni di merito che però sono indicative di un'ostilità preconcezionale al progetto.

Le denominazioni d'origine in queste regioni funzionano, questo il ragionamento sottinteso, e l'Alta Qualità potrebbe modificare gli equilibri sul mercato tanto da provocare uno scossone anche per questi oli che godono di un significativo premio di prezzo. E' la politica di non svegliare il can che dorme. Meglio puntare decisamente sulle Dop e abortire il progetto dell'Alta Qualità.

Il Mipaaf tuttavia ha ribattuto che le Dop non si sono mai realmente affermate, essendo riuscite a rappresentare il 3% del mercato dopo vent'anni, nonostante gli sforzi di promozione e gli investimenti fatti. L'Alta Qualità, inoltre, non colliderebbe con le Dop, ponendosi su un altro livello.

In effetti l'Sqn Alta Qualità non fa riferimento all'origine del prodotto, che è invece fondante per le denominazioni d'origine. E' pur vero che, essendo nata in Italia e certificata, di fatto, dal Mipaaf, l'Alta Qualità verrebbe presto identificata con l'Alta Qualità italiana.

Il risultato di questa differente visione strategica è il sostanziale blocco del progetto che così torna in alto mare, in attesa di una decisione politica che dovrà passare necessariamente da un'intesa tra il Ministro e gli assessori all'agricoltura delle varie Regioni.

Il Mipaaf non demorde e vuole portare l'Alta Qualità in porto ma, dato anche il clima politico attuale, difficilmente si arriverà alla sua attuazione prima della ormai prossima campagna olearia.

di T N

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in **Strettamente tecnico > L'arca olearia**
il **14 Settembre 2013** TN n. 37 Anno 11

Tutte le regioni rispettano le norme sullo spandimento dei reflui oleari?

Dalla relazione 2009-2011 redatta dal Mipaaf manca l'80% e più della produzione olearia nazionale. Puglia, Calabria e Sicilia non hanno inviato i dati. In altri casi le indicazioni fornite sono solo parziali. Può essere che le richieste di spandimento siano meno di 1500 in un triennio?

di R. T.

Il Ministero delle politiche agricole ha inviato al Senato la "Relazione sullo stato di applicazione delle norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi di frantoi oleari, relativa agli anni 2009-2011".

Teatro Naturale anticipa così i contenuti di un documento che sarà oggetto di discussione parlamentare, visto che è stato assegnato alla Commissione agricoltura del Senato il 26 settembre scorso.

Si tratterebbe di un documento prezioso di misura della sostenibilità dell'intero sistema oleario italiano, se fosse completo e dettagliato, ma purtroppo non è così.

Il Mipaaf, nella stessa relazione, precisa infatti che, nonostante richieste e solleciti, alcune regioni non hanno inviato alcuna relazione. Si tratta di: Lombardia, Provincia Autonoma di Trento, Marche, Abruzzo, Puglia e Sicilia. La Calabria, inoltre, ha rimpallato le proprie responsabilità tra l'ente regionale e l'Arpacal (ente di protezione dell'ambiente regionale). La Toscana ha inviato una relazione priva però dei dati richiesti.

Il quadro che ne emerge è così fortemente lacunoso e lascia perplessi, non solo perchè imprese e cittadini non possono esimersi dal pesante carico burocratico, pena pesanti sanzioni, mentre le istituzioni, apparentemente, possono ignorare una legge senza controindicazioni, ma anche per la qualità di alcuni di questi dati.

REGIONE	Numero comunicazioni ricevute in totale	Quantità acque vegetazione (m3) per le quali è stata effettuata la comunicazione	Quantità sanse umide (m3) per le quali è stata effettuata la comunicazione	Superficie di spandimento (portali in comunicazione) (in Ha)	Terrari effettivamente recipienti (in Ha)	Periodo
VALLE D'AOSTA	0	0	0	0	0	2009-2011
PIEMONTE	2	23	10	0'9225	0'9225	2009-2011
LOMBARDIA						
PROV. AUTONOMA TRENTO						
PROV. AUTONOMA BOLZANO	0	0	0	0	0	2009-2011
VENETO	127	8'057	3'276	638'21	426,6	2009-2011
FRIULI VENEZIA GIULIA	0	0	0	0	0	2009-2011
LIGURIA	13	1'098	267	25	24	2009-2011
EMILIA ROMAGNA	62	11.574	3'209	1.380.7994	960'7548	2009-2011
TOSCANA						
MARCHE						
UMBRIA	168	52'972'92	3'921'60	3048'89'94	1358'96'31	2009-2011
LAZIO	175	32'975,00	non riportato	2068'1436	1722'10	2008-2010
ABRUZZO						
MOLISE	146	36'149'09	11'060'50	1'495'40	1'495'40	2009-2011
CAMPANIA	239	46'224'12	0	1'445'48	non riportato	2009-2011
BASILICATA	449	91'513	non riportato	4656'00	4432'00	2009-2011
PUGLIA						
CALABRIA						
SICILIA						
SARDEGNA	47	14'319	20'292	670'73'64	54'27'02	2009-2011

In Sardegna, nel triennio 2009-2011, sarebbero state presentare solo 47 domande di spandimento. Quasi il triplo del Veneto (127) che però ha una produzione che, in media, è dieci volte inferiore a quella sarda. Non si tratta della sola manifesta incongruenza. In Liguria sono state presentate 13 richieste, a fronte delle 62 dell'Emilia Romagna. Il fatto che la Liguria offra certamente meno terreni adatti allo spandimento delle acque reflue, o delle sanse umide, tuttavia non giustifica simile abnorme differenza. E' quantomeno dubbio, visti i differenti livelli produttivi, che in Molise e nel Lazio siano state presentate circa lo stesso numero di domande, rispettivamente 146 e 175.

Sarebbe decisamente interessante incrociare i dati di questa relazione col numero e la dislocazione dei frantoi oleari sul territorio nazionale. Si tratta di numeri facilmente reperibili in base al registro telematico di carico/scarico Sian.

Un dato per tutti. In Italia sono presenti più di 4000 frantoi attivi ma le domande di spandimento presentate nel triennio sono state 1428. Si tratta di domande di spandimento che dovrebbero essere effettuate annualmente, quindi, ogni anno, facendo una media, sono state presentate solo 500 domande di spandimento nelle 13 regioni oggetto di questo censimento. Per quanto è noto che alcuni frantoi

scelgano altri sistemi legali per smaltire le acque reflue, il numero in sé ci appare fortemente sottodimensionato.

A beneficio dei lettori riportiamo integralmente la nota legislativa, a cura del Ministero delle politiche agricole, contenuta nella relazione, per avere un quadro più definito degli obblighi di legge a carico degli operatori.

Decreto ministeriale 6 luglio 2005

Il D.Lgs. 152/99, che recepisce la direttiva 91/676/CEE (Direttiva Nitrati), è stato abrogato dal decreto legislativo 3 aprile 2006 n. 152 "Norma in materia ambientale" che prevede al comma 1 e al comma 2 dell'articolo 112 l'emanazione del decreto ministeriale (Ministero delle politiche agricole e forestali e Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio di concerto con i Ministeri delle attività produttive e della salute) recante "Criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione dei frantoi oleari di cui all'articolo 38 del decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152", pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 166 del 19 luglio 2005.

Tale provvedimento norma in particolare le modalità di attuazione degli articoli 3 (Comunicazione preventiva), 5 (Esclusione di talune categorie di terreni), 6 (Stoccaggio) e 9 (Controlli) della legge n. 574/1996.

Sono precisati in dettaglio i contenuti della relazione tecnica allegata alla comunicazione a firma di un agronomo (o perito agrario o geologo). Il Sindaco può richiedere, prima dell'inizio dello spandimento, informazioni e proporre accertamenti, nonché disporre la temporanea sospensione per una durata non superiore a trenta giorni. Per gli spandimenti successivi al primo, la comunicazione deve contenere i dati del legale rappresentante, nonché le caratteristiche del frantoio e i dati relativi ai siti di spandimento. I dati e le caratteristiche dei contenitori di stoccaggio devono essere comunicati solo in caso di loro variazione. Deve altresì essere comunicata l'eventuale variazione dei dati relativi al sito oggetto di spandimento.

Comunicazioni semplificate: possono essere previste dalle Regioni che dispongono del piano di spandimento delle acque di vegetazione (previsto dall'art. 7 della L. 574/1996) ma sono ammesse, nel caso di frantoi esistenti, solo per impianti con una produzione di olio uguale o inferiore a 20 t, ovvero per i nuovi frantoi, per impianti con una capacità di lavorazione uguale o inferiore a 4 t di olive nelle 8 ore. L'esonero dall'obbligo della comunicazione può essere previsto dalle regioni per frantoi aventi una capacità di lavorazione effettiva uguale o inferiore a 2 t di olive nelle 8 ore.

Esclusione di talune categorie di terreni: oltre ai casi previsti dalla legge 574 del 1996, il divieto di spandimento delle acque di vegetazione e delle sanse umide è esteso a tutti i terreni non adibiti ad usi agricoli e nei terreni: a meno di 10 metri dai corsi d'acqua, dagli inghiottitoi e doline e dall'inizio dell'arenile (in caso di laghi e mari); nei terreni con pendenza superiore al 15% privi di sistemazione idraulica agraria, nei boschi, giardini ed aree di uso pubblico e nelle aree di cava.

Le Regioni possono stabilire ulteriori divieti in prossimità di strade pubbliche, a meno di immediato interrimento, o in ottemperanza a strumenti di pianificazione di bacino o piani di tutela regionale, nonché per riposo temporaneo di siti ove le acque di vegetazione e le sanse umide siano state distribuite per diversi anni consecutivi.

Stoccaggio delle acque di vegetazione: le acque provenienti da diversi frantoi devono essere separate in contenitori differenti. E' vietato miscelare le acque di vegetazione con gli effluenti zootecnici, agroindustriali o con rifiuti.

I contenitori di stoccaggio devono avere una capacità pari alla somma del volume delle acque di vegetazione prodotte in 30 giorni, comprese le acque di lavaggio, calcolata sulla base della potenzialità effettiva di lavorazione del frantoio nelle 8 ore. Le Regioni possono comunque stabilire valori diversi sulla base di condizioni climatiche, pedologiche, agronomiche locali.

Il volume dei contenitori è stato calcolato sulla produzione mensile, anche se da parte del Ministero dell'Ambiente era stata richiesta una capacità maggiore (la legge n. 574/1996 prevede comunque, all'art. 6, che "lo stoccaggio ...deve essere effettuato per un termine non superiore a trenta giorni").

Le acque di lavaggio devono essere riversate comunque nei contenitori di stoccaggio, altrimenti costituirebbero uno scarico da autorizzare ai sensi del D.Lgs. n. 152/99 (lo stesso che prevede, all'art. 38 la deroga per l'uso in agricoltura delle acque di vegetazione).

I contenitori di stoccaggio esistenti devono essere adeguati entro due anni. Per i frantoi collocati in aree urbanizzate le regioni possono prevedere termini diversi di adeguamento comunque non superiori a tre anni.

Stoccaggio delle sanse umide: le sanse umide provenienti da diversi frantoi devono essere separate in contenitori differenti, è vietato miscelare le sanse con gli effluenti zootecnici, agroindustriali o con rifiuti. I contenitori di stoccaggio devono avere capacità sufficiente a contenere le sanse umide nei periodi in cui non è possibile l'impiego agricolo.

Trasporto delle acque di vegetazione: *Gli adempimenti concernenti il trasporto delle acque di vegetazione vengono definiti dalle Regioni con propri provvedimenti, sulla base delle seguenti informazioni:*

- a) gli estremi identificativi del frantoio da cui originano le acque di vegetazione trasportate e del legale rappresentate dello stesso;*
- b) la quantità delle acque trasportate;*
- c) la identificazione del mezzo di trasporto;*
- d) gli estremi identificativi del destinatario e l'ubicazione del sito di spandimento;*
- e) gli estremi della comunicazione redatta dal legale rappresentante del frantoio da cui originano le acque trasportate.*

Le Regioni inoltre stabiliscono i tempi di conservazione della documentazione nonché le forme di semplificazione della documentazione nel caso di trasporto effettuato dal personale dipendente dal frantoio o dal titolare del sito di spandimento.

Trasporto delle sanse umide: *vale quanto prescritto per le acque di vegetazione.*
di R. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in Strettamente tecnico > L'arca olearia
il 12 Ottobre 2013 TN n. 41 Anno 11



Le quotazioni dell'olio d'oliva calano e i produttori iberici alzano la voce

C'è qualcuno che vuole "seminare nervosismo" tra i produttori, denuncia l'associazione Asaja. Da aprile a settembre il prezzo in Spagna è calato del 13%. In Italia la discesa si è fermata al 7%
di **R. T.**

Il commercio di olio di oliva nei primi dieci mesi dell'annata olearia 2012/13 (ottobre 2012- luglio 2013) è cresciuto in molti mercati: +22% in Giappone, +10% in Russia, +2% in Cina e +4% in Brasile. Si registra invece un calo del 10% in Australia, 5% negli Stati Uniti e 2% in Canada.

I dati del Coi sono contrastanti. Sono incoraggianti ma anche preoccupanti.

Incoraggiante sicuramente la crescita in paesi che fanno un basso uso di olio d'oliva, dove le crescite percentuali, proprio per questa ragione, possono essere più marcate anche con piccoli incrementi di volume.

Preoccupante il calo in alcuni delle nazioni di sbocco più importanti per l'olio d'oliva europeo, come gli Stati Uniti.

Una situazione di luci e ombre che non poteva non riflettersi sull'andamento dei prezzi.

In calo già dalla fine di luglio, secondo il Coi, il prezzo dell'olio spagnolo e soprattutto in previsione della prossima buona campagna olearia. Gli operatori vorrebbero svuotare le proprie cisterne in previsione del nuovo raccolto, eventualmente anche svendendo le rimanenze attuali. In realtà, ci ricorda il Coi, le quotazioni iberiche hanno iniziato a scendere da aprile, con un calo del 13% da aprile a settembre, pari a 40 centesimi di euro.

In Italia i prezzi hanno cominciato a girare verso il basso più tardi rispetto alla Spagna. Solo a partire dalla fine di agosto si è registrata una flessione che ha portato tuttavia il prezzo a scendere di 20 centesimi rispetto a aprile. A fine settembre, secondo il Coi, la quotazione si è abbattuta sotto la soglia psicologica dei 3 euro/kg.

Solo in Grecia, anche in considerazione della previsione di una pessima annata, i prezzi sono rimasti pressoché stabili, intorno ai 2,50 euro/kg.

A seguito di questo calo repentino dei prezzi l'associazione dei produttori Asaja non ha mancato di far sentire immediatamente la propria voce.

Non vi sono ragioni oggettive per questa caduta dei prezzi all'origine dell'olio d'oliva, hanno fatto sapere. L'unica spiegazione è "seminare nervosismo" tra i produttori. Secondo Asaja, infatti, tenuto conto delle previsioni di produzione, del trend dei consumi interno e dell'export, vi potrebbe anche essere una carenza di prodotto in alcuni momenti a novembre.

A fronte di questo scenario, invece, il prezzo delle olive da tavola è sceso rispetto allo scorso anno e, sebbene si sia ufficialmente aperta già da alcuni giorni, non vi è alcuna quotazione per l'olio novello iberico.

di **R. T.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

8

Quanto costa produrre un chilo d'olio d'oliva in Spagna?

Il Ministero dell'agricoltura ha fatto i conti: per il 70% dell'olivicoltura iberica il saldo non è in deficit solo grazie agli aiuti comunitari. Solo per impianti irrigui e completamente meccanizzabili il bilancio è positivo

di T N

L'Osservatorio dei prezzi e dei mercati del Ministero dell'Agricoltura iberico ritiene che il costo medio per produrre un chilo di olio di oliva in oliveti spagnoli non irrigati né meccanizzati, fattispecie che rappresenta il 70% dei campi in Andalusia e nella regione di Cordoba, sia di 2,47 euro.

Tale valore è emerso dopo una campagna di rilievi, eseguiti tra il 2010 e il 2011.

Secondo il Consiglio andaluso, tale valore indica molto chiaramente che i produttori, nelle ultime quattro campagne oleicole, abbiano dovuto vendere la loro produzione sotto la soglia di redditività.

Non fosse per il sostegno economico dell'Unione europea, attraverso la Pac, gli agricoltori sarebbero già falliti.

L'olivicoltura iberica non è però solo in asciutta e non meccanizzata, tanto che il Ministero distingue in tre tipologie, che hanno costi di produzione diversi:

- l'oliveto né irrigato né meccanizzato con un costo di produzione di 2,47 euro/kg d'olio
- l'oliveto irrigato ma non meccanizzato con un costo di produzione di 1,93 euro/kg d'olio
- l'oliveto irriguo e completamente meccanizzato con un costo di produzione di 1,59 euro/kg d'olio

Come prevedibile, nel caso di oliveti in asciutta e non irrigati la spesa prevalente è quella del lavoro, principalmente la potatura dell'olivo, arrivando a incidere per il 53% pari a 1,31 euro. Gli altri capitoli di spesa sono la concimazione (0,33 euro/kg), la gestione del suolo (0,29 euro/kg), i trattamenti fitosanitari (0,25 euro/kg), i costi di raccolta e trasporto (0,27 euro/kg). I costi diretti, quindi, ammonterebbero a 2,44 euro/kg, a cui vanno aggiunti 3 centesimi per tasse e spese generali.

di T N

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torna l'abbondanza. Le previsioni per la prossima campagna olearia sono positive per Italia e Spagna

Giacenze al minimo storico da molti anni. Grazie a un'annata favorevole la penisola iberica torna a livelli produttivi più consueti. Buoni dati anche dall'Italia dove a brillare sarà in particolare il Centro nord. Segnali negativi solo per le quotazioni nelle prossime settimane

di **Alberto Grimelli, Marcello Scoccia**

Torna il sereno in Italia. Dopo una campagna olearia abbastanza deludente l'anno scorso, specie nelle regioni centrali, la prossima campagna olearia dovrebbe essere ricca e abbondante, anche se non mancheranno le eccezioni.

Nel complesso l'**Italia** dovrebbe produrre 330/350 mila tonnellate d'olio d'oliva con il Sud che la farà da padrone.

Sarà in particolare la Puglia a brillare con una produzione stimata in 180 mila tonnellate di cui la maggior parte concentrata nel nord della regione: barese e gargano. In difficoltà, per problemi climatici e fitopatologici, il Salento e in particolare il brindisino. Uno scenario che permette di delineare che vi sarà un'abbondanza di extra vergini, in generale di buona qualità, e minori quantità di vergini e lampanti rispetto alle precedenti campagne.

In Calabria, dopo l'ottima performance dell'anno scorso il quadro è meno positivo. La produzione dovrebbe aggirarsi sulle 80 mila tonnellate. Anche in questo caso sarà il nord della regione a produrre i migliori risultati quali-quantitativi, mentre fatterà il sud.

Situazione molto più difficile da stimare in Sicilia dove indichiamo una produzione simile a quella dell'anno scorso ma con alcune zone con basse produzioni come i Monti iblei e il messinese.

Tornerà il sorriso al centro nord dove, in quasi tutte le regioni, la produzione dovrebbe crescere del 15-20% almeno rispetto alla disastrosa campagna dell'anno passato. In netto recupero sarà soprattutto la Sardegna, con una produzione che dovrebbe superare abbondantemente le 10 mila tonnellate, mentre la Toscana non fatterà a superare le 15 mila tonnellate. A soffrire un po' di più le zone appenniniche e centrali a causa delle abbondanti piogge invernali e primaverili che hanno dato il via a cospicui attacchi di occhio di pavone. Non è infrequente imbattersi in oliveti spogli. Nelle aree litoranee, viceversa, a preoccupare anche in questi giorni sono gli attacchi di mosca delle olive che sono stati insistenti e frequenti fin dalla metà di luglio.

Guardando oltreconfine scopriamo che anche gli olivicoltori e i frantoiani spagnoli stanno sorridendo.

La **Spagna** è accreditata di una produzione 1,3-1,35 milioni di tonnellate. In grande spolvero soprattutto l'Andalusia che dovrebbe recuperare i livelli produttivi precedenti a quelli della disastrosa campagna 2012/13 e tornare a superare le 700 mila tonnellate. Ottime performance produttive anche in Catalogna. Qualche problema in più, anche se certamente non drammatico, nelle zone interne a causa, come avvenuto in Italia, delle abbondanti piogge invernali e primaverili.

Non è solo la Spagna a sorridere nella penisola iberica ma anche il **Portogallo** che avrà una produzione di 70-80 mila tonnellate in gran parte derivate dall'entrata in produzione dei nuovi impianti di Arbequina.

Molti problemi invece in **Grecia**, dove la produzione non dovrebbe superare le 180-200 mila tonnellate. In particolare sarà l'isola di Creta a deludere le aspettative, con una produzione che non dovrebbe superare le 40 mila tonnellate. Discreta la campagna nel Peloponneso, specie nelle aree più a ovest.

In straordinario recupero, dopo i primi dati raccolti a luglio, la **Tunisia**. Grazie alle piogge cadute nelle ultime settimane gran parte del raccolto è salvo e dovrebbe attestarsi sulle 100 mila tonnellate. Nel siccitoso sud, dove si produce più olio vergine e lampante, la campagna sarà scarsa mentre il nord produrrà oli extra vergini di buona qualità.

Restando in nord Africa, il **Marocco** registra un'annata non straordinaria con una produzione stimata di 80-90 mila tonnellate. Al contrario della Tunisia la produzione più abbondante dovrebbe concentrarsi a sud mentre a nord la situazione è certamente più difficile.

In calo anche la produzione di olio in **Turchia**, con una produzione che non dovrebbe superare le 140 mila tonnellate. A inficiare questo dato, però, potrebbe essere il trasporto illegale, ma attualmente in atto, di olio siriano portato dai profughi di guerra e non solo. Al momento le autorità turche paiono chiudere un occhio, vista la situazione generale, su questi traffici ma, con la nuova campagna, dove la **Siria** è accreditata di 90-100 mila tonnellate, la situazione potrebbe cambiare.

Giacenze

Le giacenze in tutto il bacino del Mediterraneo sono la minimo storico ormai da molti anni. In Spagna non superano le 300 mila tonnellate mentre in Italia sono di alcune migliaia concentrate soprattutto in Puglia e Calabria. Praticamente assenti gli stock in Grecia mentre ne rimangono alcune migliaia di tonnellate disponibili in Tunisia, anche se non di ottima qualità.

Quotazioni

Le indicazioni di una buona campagna olearia fanno ipotizzare un progressivo calo dei prezzi, a partire dalle prossime settimane, che potrebbe arrivare anche al 20% sul mercato spagnolo. Di conseguenza si avrebbero cali anche in Italia e anche in Grecia.

di **Alberto Grimelli, Marcello Scoccia**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in Strettamente tecnico > L'arca olearia
il 28 Settembre 2013 TN n. 39 Anno 11

Sempre più tracciabilità nei programmi oleari europei

Un'iniziativa di Copa-Cogeca a Bruxelles per agevolare il consumo consapevole dell'alta qualità, offrendo ai consumatori garanzie di trasparenza nelle informazioni

di C. S.

Italia maglia rosa in Europa per la tracciabilità dell'olio di oliva. La regolamentazione comunitaria sulle organizzazioni di produttori (OOPP), prevede che l'UE destini almeno il 12% delle risorse per finanziare la misura della tracciabilità.

Obiettivo che l'Italia ha centrato abbondantemente, in ambito europeo, anche con le 600 filiere olivicole di Unaprol che raggruppano settemila aziende di alta qualità certificata, più del 70% delle filiere olivicole tracciate in Italia. Si tratta di una rete di eccellenze produttive della filiera agricola italiana costituita da Coldiretti.

E' il quadro che emerge a Bruxelles nell'ambito dell'evento "verso una migliore comprensione del

consumo di olio di oliva", che si svolge al Parlamento europeo. L'iniziativa è ispirata dal Copa-Cogeca, organizzazione agricola dell'UE che rappresenta oltre 13 milioni di agricoltori europei e 38.000 cooperative. L'obiettivo è quello di agevolare il consumo consapevole dell'alta qualità dell'olio extra vergine di oliva, offrendo ai consumatori garanzie di trasparenza nelle informazioni: tappo antirabbocco, etichette trasparenti, origine certa del prodotto coniugate ad una maggiore convenienza del prodotto sul mercato garantito attraverso un sistema di regole condiviso e da tutti accettato che fughino le ombre di comportamenti poco corretti agevolati da un mercato poco attento al concetto di qualità.

L'evento organizzato dal Copa Cogeca giunge a poche settimane dall'accordo, sulla riforma della Politica Agricola (PAC) del 26 giugno, che sarà completato con le prossime decisioni del 30 settembre e successive conferme a livello del PE e del Consiglio UE. "Un accordo - ha riferito il presidente di Unaprol Massimo Gargano - che offre nuovi strumenti ed opportunità per l'olio d'oliva. Rispetto alle iniziali proposte - ha aggiunto Gargano - l'Italia è riuscita a migliorare alcuni elementi critici, in particolare gli impegni di greening che non riconoscevano il ruolo ambientale degli uliveti e la convergenza interna, con la possibilità di scegliere un passaggio più morbido dal sistema storico del valore dei titoli ad un nuovo regime che li riassegna su basi più equilibrate".

Ma è sul fronte della convenienza che si gioca la partita dei mercati. Unaprol con le sue 600 filiere certificate e tracciate sta puntando sul commercio elettronico. Nel 2012 l'e-Commerce ha visto come protagonista l'Europa che ha generato un fatturato delle vendite di circa 305 Miliardi di Euro, con una crescita del 20% rispetto al 2011. superando gli Stati Uniti che hanno registrato un valore di circa 280 miliardi di Euro ed i paesi dell'area Asia-Pacific (circa 216 milioni di Euro). In questo contesto internazionale, l'Italia ha generato un fatturato di circa 21 Miliardi di Euro (+12% rispetto al 2012). Il 27% del fatturato prodotto dalle aziende italiane, di cui l'1,2% è rappresentato dal settore alimentare, è stato generato sui mercati stranieri. "Grazie agli alti standard qualitativi dei prodotti, allo sviluppo tecnologico ed alla corretta applicazione di strategie di comunicazione, il settore olivicolo nazionale rappresentato da Unaprol può già contare su una rete diffusa di

tracciabilità certificata dei sapori dei territori italiani. Ha riferito Pietro Sandali, direttore generale di Unaprol. Questo sistema – ha poi concluso - rappresenta una sfida ma è anche una grande opportunità per superare la crisi dei mercati”.

di C. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in **Tracce > Mondo**
il **21 Settembre 2013** TN n. 38 Anno 11

UN ULTERIORE STRUMENTO PER AFFERMARSI SUI MERCATI ESTERI

Extravergine di «alta qualità» per tutelare il prodotto italiano

di M. Servili, S. Esposto,
A. Taticchi, S. Urbani, B. Sordini

Allo stato attuale la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (oevo) garantisce parzialmente la purezza del prodotto ed è molto lontana dal garantirne la qualità, tant'è che a livello di Consiglio oleicolo internazionale (Coi) e di Unione Europea si stanno avanzando proposte di riordino di tale classificazione. Ciò premesso va considerato che la **valorizzazione e la tutela dei prodotti italiani di alta qualità deve basarsi sulle loro caratteristiche qualitative differenziali non contemplate dalla classificazione merceologica.**

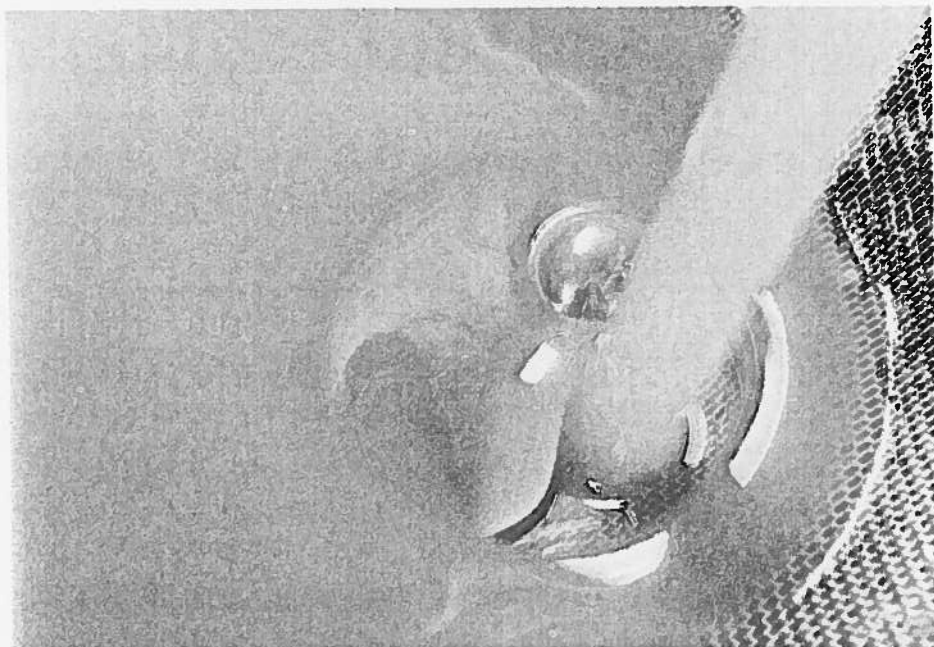
Origine e reputazione

La principale tematica riguarda gli oevi per i quali, in base al reg. Ue 182/09, è possibile attribuire l'origine della produzione a un particolare Stato membro. Si tratta di uno dei pochi prodotti alimentari per cui è stata inserita l'indicazione dell'origine obbligatoria. Questo aspetto salutato in Italia come un notevole passo avanti nella salvaguardia della produzione nazionale, comporta notevoli problemi legati sia alla tutela della qualità del prodotto dichiarato 100% Italiano sia alla sua reale rispondenza all'origine italiana.

La reputazione di un prodotto si basa sia sulla qualità percepita dal consumatore sia sulle sue caratteristiche qualitative intrinseche misurabili analiticamente.

L'oevo italiano gode di una buona immagine legata all'origine «made in Italy» come altri prodotti agroalimentari. Un vantaggio competitivo che probabilmente ha reso meno impellente la sua promozione, mentre al contrario la Spagna ha avviato da anni un notevole sforzo promozionale, specialmente sui mercati asiatici.

Tale immagine dell'olio italiano nel mondo è quindi spesso un motivo di



La valorizzazione degli oli extravergine di oliva (oevo) italiani di elevata qualità basata sulle caratteristiche qualitative potrebbe essere garantita a breve dal Sistema di qualità nazionale (Sqn) che ha lo scopo di garantire origine e alta qualità del prodotto 100% Italiano. La maggior parte degli oevi italiani dop risponde ai parametri Sqn

scelta e preferenza da parte del consumatore il quale collega all'origine geografica una qualità intrinseca del prodotto, entrambe non pienamente tutelate a livello normativo. È bene precisare, infatti, che il reg. Ue 182/09 sull'origine fa riferimento alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta, mentre non si occupa in alcun modo della qualità reale dell'olio imbottigliato come originario di un preciso Paese comunitario o delle modalità con le quali garantire la reale origine del prodotto. Questo aspetto rappresenta senza dubbio un problema in quanto **l'origine geografica dell'olio non necessariamente è sinonimo di qualità intesa in termini di più elevate proprietà salutistiche e sensoriali.**

A quanto sopra esplicitato si aggiunge il fatto che una tutela dell'origine, di fatto basata sulla sola rintracciabilità documentale, può prestare il destro a numerose falle relative alla sua efficienza probatoria.

Ridefinire il concetto di qualità

Circa il rapporto tra qualità dell'olio e origine, va puntualizzato che la produzione di oevi italiani presenta peculiarità che la rendono unica sullo scenario produttivo mondiale.

L'Italia diversifica, infatti, la sua produzione sia sulla base dell'elevata biodiversità delle cultivar di olivo coltivate sia in relazione alle variazioni

climatiche degli areali produttivi. Il nostro Paese in termini di biodiversità conserva una piattaforma produttiva che possiamo senza dubbio considerare la più ampia a livello mondiale, per contro la produzione è basata su impianti di vecchia concezione agronomica che rappresentano uno dei fattori che concorrono alla formazione di elevati costi di produzione.

La strategia per garantire e salvaguardare la qualità degli olio italiani passa anche attraverso lo sviluppo di un sistema di tracciabilità, su scala nazionale, che oltre agli aspetti relativi alla rintracciabilità documentale, stabilisca dei limiti merceologici per gli olio di alta qualità più restrittivi di quelli relativi alla categoria commerciale di appartenenza, accompagnati dall'introduzione di parametri analitici aggiuntivi che certifichino le superiori proprietà salutistiche e sensoriali del prodotto.

Extravergine ad alta qualità

In questa direzione si inquadra la promozione del Sistema di qualità nazionale (Sqn) per gli oli vergini di oliva che ha lo scopo di garantire origine e alta qualità del prodotto 100% italiano. Il decreto ministeriale per l'istituzione dell'Sqn è in fase di discussione sia a livello del Ministero delle politiche agricole e forestali sia in Conferenza Stato-Regione.

Il Sistema di qualità nazionale differenzia le classi di extravergine prioritariamente su base analitica, prendendo in considerazione non solo valori più restrittivi di alcuni parametri merceologici – quali acidità libera, numero di perossidi e valore della mediana del fruttato – ma prevede anche l'introduzione di nuove valutazioni analitiche legate al valore salutistico (polifenoli, tocoferoli e acido oleico). Tali parametri aggiuntivi discriminanti l'olio extravergine di oliva di alta qualità prodotto in Italia sono anche perfettamente in linea con l'ultimo reg. Ue 432/2012 sui claims salutistici (tabella 1) relativi alla capacità dei composti fenolici degli olio di ridurre il rischio delle malattie cardiovascolari.

Ai parametri analitici si associa un disciplinare di produzione per indirizzare la produzione di oli extravergini verso una differenziazione basata sul controllo della qualità di processo, che prelude a una futura segmentazione della classe dell'olio da affrontare a livello Coi.

TABELLA 1 - Parametri relativi all'olio di alta qualità

	Extravergine di alta qualità
Acidità	≤ 0,3 (% acido oleico) (1)
N. di perossidi	≤ 12 (meq di O ₂ /kg) (1)
Acido oleico	≥ 65 (2) (3)
1,2-digliceridi	≥ 70 (dicembre-marzo) (4)
	≥ 60 (aprile-luglio) (4)
	≥ 50 (agosto-novembre) (4)
α-tocoferolo	≥ 120 (5)
Biofenoli totali	≥ 200 (6)
Residui	olive/olio prod. integrata
Esteri etilici	≤ 20 (mg/kg) (7)
Ftalati	≤ 3 (mg/kg)

(1) Reg. (Cee) 2568/91. (2) Reg. (Ce) 796/2002. (3) Reg. (Cee) 1429/92. (4) NDG-C87-2005. (5) ISO 9936:06. (6) NDG-C89-2007. (7) Reg. (Ce) 61/2011.

I limiti fissati dal disciplinare dell'olio Alta qualità sono più restrittivi e contemplano più parametri rispetto a quelli merceologici.

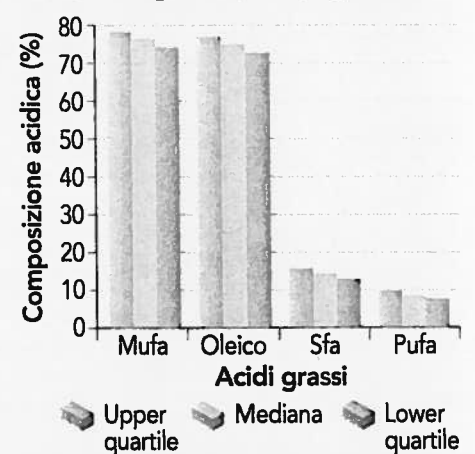
Va infatti osservato come oggi, la classe merceologica degli olio comprende oli che, pur essendo tutti estratti meccanicamente dalle olive, presentano una variabilità compositiva tale da non essere in grado di giustificare al consumatore la «categoria superiore» del prodotto dichiarata dalle indicazioni merceologiche. Questo aspetto è particolarmente vero per tutti quei parametri che definiscono le proprietà salutistiche e sensoriali degli olio quali la composizione acidica, i composti fenolici e il contenuto in tocoferoli.

Parametri salutistici

La variabilità della composizione acidica degli olio a livello mondiale è elevata e, in particolare, l'acido oleico oscilla tra il 47% e l'84% della composizione acidica totale (tabella A su Internet all'indirizzo in fondo al testo). **Tale variabilità non assicura al consumatore che un olio, solo perché appartiene a tale categoria commerciale, possa essere considerato di per sé un'adeguata fonte di acidi grassi monoinsaturi con particolare riferimento all'acido oleico.**

Riferendoci agli oli di produzione italiana, sulla base di indagini poliennali condotte sull'intero territorio nazionale in collaborazione con Unaprol, si può osservare che l'intervallo di variabilità del

GRAFICO 1 - Variabilità della composizione acidica (%) di 445 campioni di olio italiani ()



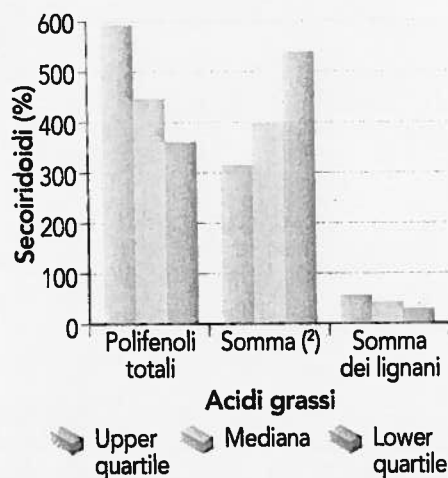
(1) Upper quartile: media del 25% dei campioni della popolazione che presentano valori più elevati; il lower quartile riporta la media del 25% della popolazione con valori più bassi; la mediana è il valore dei campioni nella posizione centrale della popolazione.

La mediana risulta al di sopra del 70% grazie alla presenza nella produzione italiana di pochi olio con valori bassi.

contenuto di **acido oleico** oscilla da un massimo di 82,8 a un minimo di 64,5 con una media di 75,2% (grafico A su internet all'indirizzo riportato in fondo al testo), valori al di sopra del livello minimo del disciplinare Sqn (acido oleico minimo 65%). Considerando poi la mediana si osserva come si colloca al di sopra del 70% e questo è dovuto al fatto che oli con valori inferiori nella produzione italiana sono circoscritti a pochissime aree produttive nazionali (grafico 1).

Un secondo punto importate riguarda il **contenuto in tocoferoli**. Per tale parametro la variabilità per gli olio valutata su più di 400 campioni di olio di diversa origine mediterranea oscilla tra 23 e 760 mg/kg. **Anche per questo parametro la rispondenza dell'olio alla categoria commerciale dell'extravergine non assicura al consumatore che il prodotto possa essere considerato di per sé una fonte di α-tocoferolo.** I valori riscontrati negli olio di alta qualità prodotti in Italia (grafico B su internet all'indirizzo in fondo al testo) evidenziano, pur nella variabilità dei dati (max 665, min. 137 mg/kg), una sostanziale conformità rispetto ai limiti riportati nel disciplinare di produzione del Sqn (α-tocoferolo minimo 137 mg/kg). Un discorso a parte meritano i **composti fenolici o biofenoli** per i quali è stato approvato da parte della Unione Europea il claim, os-

GRAFICO 2 - Variabilità della composizione in secoiridoidi su 350 campioni di oivo italiano (1)



(1) Vedi nota del grafico 2.

(2) Somma dell'idrossitirosole e tirosolo e derivati dell'oleuropeina.

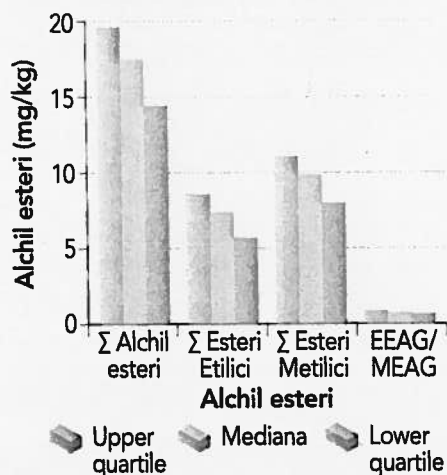
I valori, pur con un intervallo di variabilità ampio, sono compatibili con quelli del disciplinare Snq (biofenoli totali minimo 200 mg/kg).

sia le indicazioni salutistiche che possono essere inserite in etichetta o in pubblicità per informare il consumatore sugli effetti benefici del consumo di oivo. Per tali composti, analisi condotte su più di 500 campioni di oivo di diversa provenienza geografica mediterranea hanno evidenziato come tali composti oscillano da 45 mg/kg a un massimo superiore a 900 mg/kg. Tali sostanze, valutate negli oivi di alta qualità di produzione italiana, evidenziano un intervallo di variabilità in ogni caso ampio (grafico 2), ma con valori ampiamente compatibili con quelli riportati nel disciplinare di produzione relativo al Snq (biofenoli totali minimo 200 mg/kg).

Caratteristiche merceologiche

A quanto detto in termini di parametri analitici legati alle proprietà salutistiche dell'olio si aggiungono gli aspetti relativi alle caratteristiche merceologiche. I limiti attualmente imposti per acidità libera e numero di perossidi a livello internazionale per la categoria degli oivi risultano troppo ampi e non in grado di garantire qualità e stabilità dell'olio confezionato. Questa considerazione è ormai entrata nel sentire comune anche a livello europeo, ma i tempi

GRAFICO 3 - Variabilità degli alchil esteri su 455 campioni di oivo italiano (1)



(1) Vedi nota del grafico 2.

I valori sono ampiamente inferiori sia ai limiti commerciali sia a quelli fissati dal disciplinare Snq (20 mg/kg).

necessari a un adattamento dei parametri merceologici risultano non propriamente brevi.

Gli oivi di alta qualità prodotti in Italia presentano livelli di acidità libera (max 0,33; min. 0,10% ac. oleico) e numero di perossidi (max 13 e min. 2,8 meq O₂/kg) (tabella B su internet all'indirizzo in fondo al testo) conformi a quanto riportato nella proposta di disciplinare di produzione per l'alta qualità (acidità libera ≤0,33% , numero di perossidi ≤13 meq O₂/kg).

Una simile considerazione può essere fatta anche per gli **alchil esteri**. Tale parametro, fissato a livello comunitario con un valore massimo di 75 mg/kg (espresso come somma degli esteri metilici e degli esteri etilici degli acidi grassi) risulta troppo elevato e non in grado di garantire un'adeguata qualità. Per questo risulta attualmente in fase di rideterminazione a livello comunitario e sarà fissato, con ogni probabilità a 40 mg/kg per i soli esteri etilici degli acidi grassi a partire dalla nuova campagna olearia, per la categoria commerciale «olio extravergine di oliva».

Rispetto a tale parametro i **valori osservati negli oivi di alta qualità prodotti in Italia provenienti da diverse aree geografiche evidenziano valori ampiamente inferiori ai limiti stabiliti per l'extravergine e anche notevolmente al di sotto di quelli fissati dal disciplinare di produzione degli oli di alta qualità (grafico 3)**. Tale limite ri-

ferito alla sola determinazione degli esteri etilici degli acidi grassi viene fissato per il Snq a 20 mg/kg. I bassi valori di alchil esteri riscontrati negli oivi di alta qualità prodotti in Italia sono dovuti di fatto alle differenze nella filiera di produzione che evidenzia mediamente un buon rispetto delle corrette pratiche agronomiche e tecnologiche di produzione alla base dell'ottenimento di un prodotto di qualità.

Sistema di qualità nazionale e dop

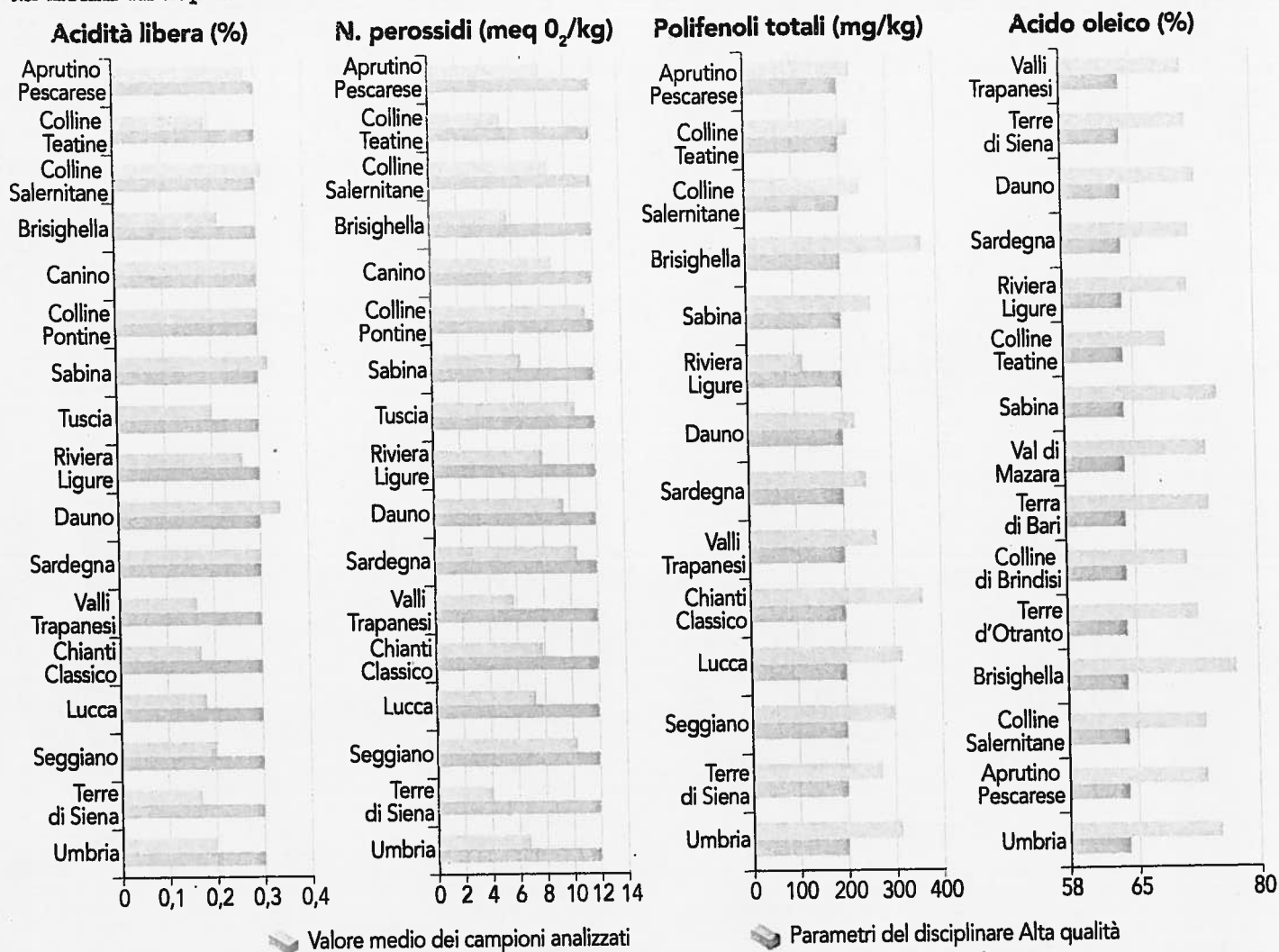
Un aspetto molto particolare che va valutato è la relazione tra alta qualità nazionale e oli extravergine contraddistinti dalla denominazione di origine protetta (dop).

La certificazione di tali prodotti prevede un iter operativo simile a quello riportato nel Snq in quanto comprende l'applicazione di un processo di rintracciabilità documentale che legghi il prodotto alla specifica area geografica di produzione e la conformità dell'olio ad alcuni parametri chimici e sensoriali generalmente diversi in relazione all'area di provenienza. Tali parametri dovrebbero definire le peculiarità compositive del prodotto. In questo contesto va però osservato che, **in termini di definizione della qualità superiore degli oli dop, i valori riportati nei disciplinari di produzione non sono molto rispondenti.**

Da un indagine di Federdop, che ha coinvolto a livello tecnico-scientifico tre Università - quella di Udine, con Lanfranco Conte; di Bologna con Giovanni Lecker e di Perugia con Maurizio Servili - è emerso che molti disciplinari di produzione riportano valori analitici che non si discostano di fatto dalla certificazione dell'oivo convenzionale (grafico C riportato in internet all'indirizzo in fondo al testo) in particolare soltanto il 47% dei disciplinari riporta un valore dell'acidità libera inferiore allo 0,5%, il 56% dei disciplinari indica il valore del numero di perossidi ≤ di 12 meq O₂/kg; più del 40% dei disciplinari non riporta affatto un valore minimo per i composti fenolici e più del 59% degli stessi non indica valori minimi per il contenuto in acido oleico.

Necessario un aggiornamento dei disciplinari. Questi risultati, di per se non certo conformi in termini di potenziale tutela delle qualità superiore degli oli dop, sono per lo più dovuti al

GRAFICO 4 - Valori medi di acidità libera, numero di perossidi, polifenoli totali e acido oleico relativi ad alcuni oli dop nazionali



Sia per i parametri merceologici sia per quelli legati alle proprietà salutistiche, come composti fenolici e acido oleico, quasi tutti gli oli dop analizzati sono conformi rispetto ai parametri del disciplinare Sqn.

fatto che tali disciplinari sono in genere datati e andrebbero quindi aggiornati alla luce dei migliorati standard qualitativi delle pratiche agronomiche e tecnologiche di produzione attualmente in uso su buona parte del territorio nazionale.

Pratiche che permettono, rispetto al passato, di ottenere valori qualitativi del prodotto ampiamente superiori a quanto accadeva qualche decennio addietro.

L'elevata qualità dell'oevo italiano

Passando, infatti, dai disciplinari di produzione alle caratteristiche reali degli oli dop, l'indagine di Federdop, relativa a più di 160 campioni di oli dop nazionali, reperiti sia a livello aziendale sia presso i punti di vendita, evidenzia come **la stragrande maggioranza degli oli dop italiani rientrano tran-**

quillamente nei parametri stabiliti dal disciplinare relativo all'Sqn.

Il confronto tra i valori medi degli oli dop analizzati per singola area geografica e gli standard proposti nel Sqn, riportati nei grafici 4 dimostra chiaramente come gli oevo dop, sia per i parametri merceologici sia per quelli legati alle proprietà salutistiche del prodotto (quali i composti fenolici e il contenuto in acido oleico) siano pressoché tutti conformi rispetto ai parametri del disciplinare Alta qualità.

Di conseguenza **si può affermare che c'è rispondenza tra parametri relativi all'oevo di alta qualità certificato 100% italiano sulla base dell'Sqn e gli oli certificati dop prodotti nel nostro Paese.** La rispondenza ai parametri di alta qualità per gli oli dop nazionali è stata riscontrata anche per i prodotti igp con particolare riferimento all'igp «Toscano».

**Maurizio Servili, Sonia Esposto
Agnese Taticchi, Stefania Urbani
Beatrice Sordini**

Dip. di scienze economico-estimative
e degli alimenti - Sezione di tecnologie
e biotecnologie degli alimenti
Università di Perugia

Si ringraziano il Consorzio olivicolo italiano (Unaprol) per il prezioso supporto finanziario e organizzativo all'attività sperimentale; Federdop per il supporto logistico alla ricerca e il Ministero delle politiche agricole e forestali per il supporto finanziario dm 20335 del 29/12/2009 «Tutela a contraffazione degli oli a dop d'Italia».

Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivi a redazione@informatoreagrario.it

Per consultare gli approfondimenti e/o la bibliografia: www.informatoreagrario.it/rdLia/13ia34_7161_web

INNOVAZIONE

Il progetto di Metropoli (Cdc), Università di Firenze, Regione Toscana e Olcas per migliorare la qualità

Il frantoio hi-tech «corregge» l'olio

Il sistema riduce i difetti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche dell'extravergine

Un frantoio che mentre lavora è in grado di ridurre i difetti dell'olio e al contempo migliorarne le condizioni organolettiche. È quanto è in grado di fare l'impianto sperimentale che Metropoli (azienda speciale della Camera di commercio di Firenze), con il contributo tecnico del dipartimento di Ingegneria agraria dell'Università degli Studi di Firenze e la partnership con Regione Toscana, ha realizzato all'interno della struttura dell'Olcas (Olicoltori Colline Arno Sieve) a Pelago, sulle colline fiorentine. Finanziato attraverso la misura 124 Gal Start del Psr («Sostegno e promozione della competitività dei prodotti locali di qualità, anche mediante l'utilizzo di nuove conoscenze e nuove tecnologie»).

Il progetto, costato circa 370mila euro, è nato sulla base di due obiettivi: da un lato diminuire le difettosità del prodotto, dall'altro quello di garantire un prodotto che non perda le proprie caratteristiche nutrizionali, quindi la propria carica fenolica. «Elemento questo che non solo può dare al consumatore un prodotto migliore – spiega Marzia Migliorini, della divisione Laboratorio chimico dell'azienda speciale Metropoli – ma che può garantire una maggiore conservabilità delle caratteristiche organolettiche e salutistiche dell'extravergine».

Obiettivi per i quali risulta decisiva la tecnologia, tutta italiana, realizzata dalla To-

scana enologica Mori Snc. «Quello che abbiamo cercato di fare attraverso la realizzazione di questo impianto – continua Migliorini – è stato ottenere una maggiore protezione dall'ossigeno nella fase di gramolatura». Come? «Un problema che in questo settore rappresenta il cruccio degli olivicoltori è quello della fase di filtrazione dell'olio – sottolinea Alessandro Parenti, del team ingegneristico dell'Università di Firenze che ha messo a punto l'impianto – l'idea è quindi quella di cercare di allungare la vita al prodotto con dei filtri in acciaio inox».

La sperimentazione, che già è stata applicata a due campagne olivicole, potrà dirsi conclusa con l'annata in arrivo. A fare da tester di questo progetto, la cooperativa fiorentina Olcas, una società di olivicoltori sorta nel 1998 e oggi composta da più di 300 soci. «Abbiamo accettato volentieri di partecipare a questa fase sperimentale – spiega Giovanni Silvestrini, olivicoltore associato della Olcas – perché è nel nostro interesse migliorare il prodotto e la tecnologia oggi è un grande strumento che abbiamo a disposizione». «Lo scopo dell'iniziativa – conclude Marzia Migliorini – è anche quello di aver creato un modello che le tante aziende olivicole toscane possono prendere a esempio». Tra i punti di forza del progetto anche quelli ambientali visto che l'impianto oltre a essere a ridotto impatto ambientale, è in grado di separare i sottoprodotti. ●

Hojiblanca lascia Deoleo al proprio destino. Nasce Dcoop

Annunciata la fusione con Tierras Altas Aceites de Granada. La nuova cooperativa rafforzerà il suo ruolo di leader mondiale, controllando 250.000 tonnellate d'olio d'oliva per un fatturato di 600 milioni di euro di C. S.

La cooperativa Hojiblanca lascia al suo destino Deoleo, dopo il tentativo di scalata di qualche mese fa, e cerca nuove strade. Dopo la nascita di Hojiblanca, a seguito della fusione di altre otto coop, ora è la volta di un'ulteriore aggregazione.

La fusione con Tierras Altas Aceites de Granada porterà anche a una ridenominazione del gruppo che si chiamerà Dcoop.

Grazie a questa fusione la nuova cooperativa arriverà a controllare 250.000 tonnellate di olio d'oliva e 67.000 tonnellate di olive da tavola.

Sotto l'ombrello di Dcoop si ritroveranno così 65.000 famiglie di agricoltori, facenti capo alle più di cento piccole cooperative di Andalusia, Castilla-La Mancha e Extremadura che fanno parte del nuovo progetto.

Dcoop sarà la più grande cooperativa agricola spagnola andalusa e terza assoluta in Spagna del fatturato, con 600 milioni di euro annui.

Del gruppo fanno parte così 100 frantoi, 27 contoterzisti per la raccolta, 100 cooperative di stoccaggio e oltre 500 dipendenti.

di C. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in Tracce > Mondo
il 05 Ottobre 2013 TN n. 40 Anno 11