

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



LA FILIERA OLIVICOLA BIOLOGICA

QUADERNO TEMATICO 3





LA FILIERA OLIVICOLA BIOLOGICA

QUADERNO TEMATICO 3



Febbraio 2020

*Pubblicazione realizzata nell'ambito del progetto
DIMECOBIO III – DM 92922 del 21/12/2017*

*Il quaderno è disponibile sul sito web SINAB:
www.sinab.it*

Graphic design
Studio Ruggieri Poggi

Stampa
Chieco Sistemi



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



COMITATO DI PROGETTO

Francesco Saverio Abate, Roberta Cafiero,
Fabio Del Bravo, Maurizio Raeli

COORDINAMENTO TECNICO

Antonella Giuliano, Patrizia Pugliese

REDAZIONE

Roberta Callieris, Delizia Del Bello, Fabiana Crescenzi,
Riccardo Meo, Marilena Perrone, Giulia Rapicetta,
Luigi Guarrera, Luigi Roselli, Fabio Maria Santucci,
Lucio Cecchini, Vincenzo Verrastro

HANNO COLLABORATO

Tiziana Sarnari

PREMESSA

Il quaderno tematico sulla filiera olivicola biologica è il secondo di una collana di pubblicazioni prevista nel *“Progetto per lo sviluppo e la prosecuzione delle attività volte alla definizione delle dimensioni economiche del settore dell’agricoltura biologica ai diversi livelli della filiera: DIMECOBIO III”*, assegnato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali a una collaborazione tra l’ISMEA e CIHEAM Bari per la raccolta e divulgazione di informazioni sul settore biologico e approfondimenti su aspetti di mercato o tematiche di rilievo per lo sviluppo del settore.

Obiettivo di questo lavoro è analizzare, nel suo complesso, la filiera olivicola italiana biologica per la produzione di olio extravergine d’oliva individuandone i punti di forza e di debolezza, criticità e potenzialità dalla fase agricola a quella del consumo evidenziando alcuni studi e ricerche di settore che si prefiggono di individuare possibili ambiti di sviluppo futuro.

La produzione di olio di oliva è concentrata nel bacino del Mediterraneo e in particolare in Spagna e Italia, Paesi che rappresentano anche la quasi totalità delle esportazioni mondiali (60% la Spagna e 20% l’Italia). La produzione italiana copre mediamente il 15% di quella mondiale (a fronte del 45% in media della Spagna) e rappresenta un’eccellenza di indiscussa reputazione sui mercati internazionali.

Il settore italiano è caratterizzato da una produzione tendenzialmente in calo e spesso sog-

getta a una forte variabilità, da un consumo interno sempre superiore alla produzione e da un saldo della bilancia commerciale strutturalmente negativo in volume e in valore.

Da un punto di vista strutturale, l’olivicoltura nazionale è notevolmente frammentata e in questo scenario, si distinguono aziende potenzialmente competitive, orientate al mercato e con specializzazione elevata (stimabili all’incirca nel 40% del totale) da una restante quota di aziende dove l’olivicoltura è marginale.

La frammentarietà italiana è confermata anche dall’elevato numero di frantoi (circa 4.456 frantoi attivi in media nelle ultime 4 campagne di cui 1.620 quelli certificati per la trasformazione di olive biologiche nel 2018), che se da un lato spiega l’aumento dei costi del sistema e l’incapacità di aggregare al meglio l’offerta, dall’altro può rappresentare garanzia di qualità perché la prossimità del frantoio al luogo di produzione assicura la molitura entro le 24 ore, elemento necessario per una produzione olearia di eccellenza.

D’altronde la nostra olivicoltura vanta un patrimonio di oltre 400 cultivar espressione dei diversi territori e degli oli di qualità riconosciuti in Unione Europea, quasi il 40% è rappresentato da marchi italiani, (pari a 46 prodotti a denominazione di cui 4 Igp) che nel 2018 hanno segnato un valore alla produzione del prodotto sfuso di 86 milioni di euro, un valore al consumo di oltre 140 milioni di euro e un

valore all'export di 63 milioni di euro ma in termini di quantità non hanno superato il 2%-3% della produzione totale di olio.

L'accentuarsi della concorrenza, sia sui mercati nazionali che internazionali, sta mettendo in risalto, ed aggravando, i problemi di carattere strutturale e organizzativo che caratterizzano la filiera olivicola-olearia nazionale alle prese anche con la questione della *Xylella* la cui gestione non sempre all'altezza, ha contribuito a impoverire un patrimonio non solo produttivo ma fatto di identità territoriale e valore ambientale.

Irrisolto è anche il problema della gestione organica e tempestiva delle informazioni sui livelli produttivi e soprattutto sui flussi di produzione tra le fasi successive della filiera. Carenti sono anche le informazioni ufficiali sull'attività delle aziende che operano nella fase della miscelazione e confezionamento del prodotto, quella più rilevante dal punto di vista della valorizzazione delle produzioni. Tutte informazioni che sono indispensabili per garantire un minimo di trasparenza ad un mercato che appare sempre più imprevedibile e concentrato nelle mani di pochi soggetti che godono di un crescente potere di mercato.

In questo panorama, l'olivicoltura biologica rappresenta il 12,2% della superficie italiana biologica e circa il 23% dell'intera superficie olivicola italiana.

La conversione al metodo biologico ha un forte potenziale per un'efficace strategia di differenziazione a disposizione delle imprese olivicole, migliorare la redditività aziendale e contribuire a bilanciare, seppur parzialmente, i rapporti di potere lungo la filiera.

Molti aspetti caratteristici della filiera giocano infatti a favore della produzione biologica. Questi sono rintracciabili sia nella fase agricola, che può contare importanti e numerose aree vocate alla coltivazione dell'olivo sia per quantità sia per qualità del prodotto, un interessante spazio di mercato in filiera corta e vantare un valore ambientale, paesaggistico, storico, culturale e antropologico degli oliveti unico, ma anche nella fase della trasformazione che pone un'attenzione crescente alle produzioni di qualità e alla loro differenziazione sostenuta dalla domanda del consumatore italiano e estero.

Non mancano elementi di criticità anche nell'olivicoltura biologica, primo tra tutti il discostamento tra il potenziale produttivo che le superfici certificate esprimono e l'effettiva offerta di olio biologico italiano che finisce sugli scaffali. Una debolezza che rende meno efficaci gli sforzi profusi con il sistema di sostegno a superficie e che andrebbe combattuta con una migliore organizzazione dell'offerta sul territorio.

Con questo lavoro si intende contribuire a colmare le carenze conoscitive, tuttora esistenti in merito alla struttura produttiva, al mercato e alle capacità competitive della filiera olivicola-olearia biologica nazionale: il contributo di dati e informazioni raccolte e elaborate sul settore fornito dal Quaderno rappresenta un utile strumento nelle mani della politica per assumere decisioni volte al rafforzamento della competitività di tutte le varie forme di imprese della catena del valore dell'olio extravergine di oliva da agricoltura biologica in ottica ambientale e sociale.

SOMMARIO

Premessa	5		
Acronimi	9		
IL TESSUTO PRODUTTIVO	11	CASI STUDIO E APPROFONDIMENTI	59
Il contesto produttivo internazionale	12	Progetti ECO ₂ LIO e Olive4climate: in olivicoltura, il biologico miglior strumento per contrastare i cambiamenti climatici e ridurre l'effetto serra	60
Il tessuto produttivo in Italia	19		
Superfici nazionali e regionali	20		
Operatori nazionali e regionali	25	“Olivehealth”: ulivi secolari salentini valorizzati da un progetto innovativo	65
La localizzazione territoriale dei frantoi bio	27	I consumatori di olio extravergine di oliva biologico: come coniugare sostenibilità ambientale e qualità intrinseca del prodotto	69
L'ANDAMENTO DEL MERCATO IN ITALIA	33	Riflessioni sulla certificazione: garanzia o barriera all'entrata?	75
La produzione di materia prima stimata	34	La filiera olivicola biologica ai tempi della <i>Xylella</i>	84
Le importazioni da Paesi terzi in Italia	36		
I consumi nazionali di olio extravergine biologico	46		
I prezzi dell'olio biologico riconosciuti all'agricoltore	51		
I prezzi dell'olio biologico a scaffale	54		
Nuovi modelli di consumo: il profilo del consumatore di olio extravergine biologico	56		

ACRONIMI

AGEA

Agenzia per le Erogazioni
in Agricoltura

CE

Commissione Europea

CF

Carbon Footprint

CIHEAM Bari

Centro Internazionale di Alti
Studi Mediterranei di Bari

DOP

Denominazione
di Origine Protetta

EFSA

Autorità Europea
per la Sicurezza Alimentare

EVO

Extravergine di oliva

GDO

Grande Distribuzione

IG

Indicazione Geografica

IGP

Indicazione Geografica
Protetta

ISMEA

Istituto di Servizi
per il Mercato Agricolo
Alimentare

ISTAT

Istituto Nazionale
di Statistica

MiPAAF

Ministero delle Politiche
Agricole, Alimentari
e Forestali

MIUR

Ministero dell'istruzione,
dell'università
e della ricerca

MSCA

Marie Skłodowska-Curie
Actions

NC

Nomenclatura Combinata

NIDI

Nuove Iniziative di Impresa

OdC

Organismo di Controllo

P.A.

Provincia Autonoma

SIAN

Sistema Informativo Agricolo
Nazionale

SIB

Sistema Informativo
Biologico

SINAB

Sistema di Informazione
Nazionale sull'Agricoltura
Biologica

SAU

Superficie Agricola Utilizzata

SPA

Indagine sulla struttura e
sulle produzioni
delle aziende agricole

TARIC

Tariffa Integrata Comunitaria

TRACES

TRAdE Control and Expert
System

UE

Unione Europea

UNIVPM

Università Politecnica delle
Marche

IL TESSUTO PRODUTTIVO



IL CONTESTO PRODUTTIVO INTERNAZIONALE

a cura di Roberta Callieris

I dati a disposizione relativi alle superfici olivate a livello internazionale confermano come la coltivazione dell'olivo biologico ricalchi l'areale mediterraneo, seppure la crescente attenzione del mercato globale nei confronti del prodotto olio di oliva stia determinando un ampliamento delle produzioni anche in Paesi non tradizionalmente vocati. Su questa premessa, supportata da una recente bibliografia (Madzaric *et al.* 2019; Willer & Lernoud, 2019) analizzata per valutare la consistenza delle superfici ad oliveto biologico nel Mediterraneo e negli altri Paesi del mondo e dai dati FAOSTAT per quanto riguarda le superfici olivate complessive, si apre il quaderno di approfondimento sull'olio di oliva biologico: una breve panoramica dello scenario produttivo mondiale che distingue da un punto di vista geografico i maggiori Paesi produttori e restituisce interessanti informazioni sul posizionamento di questa coltura anche fuori dall'area mediterranea.

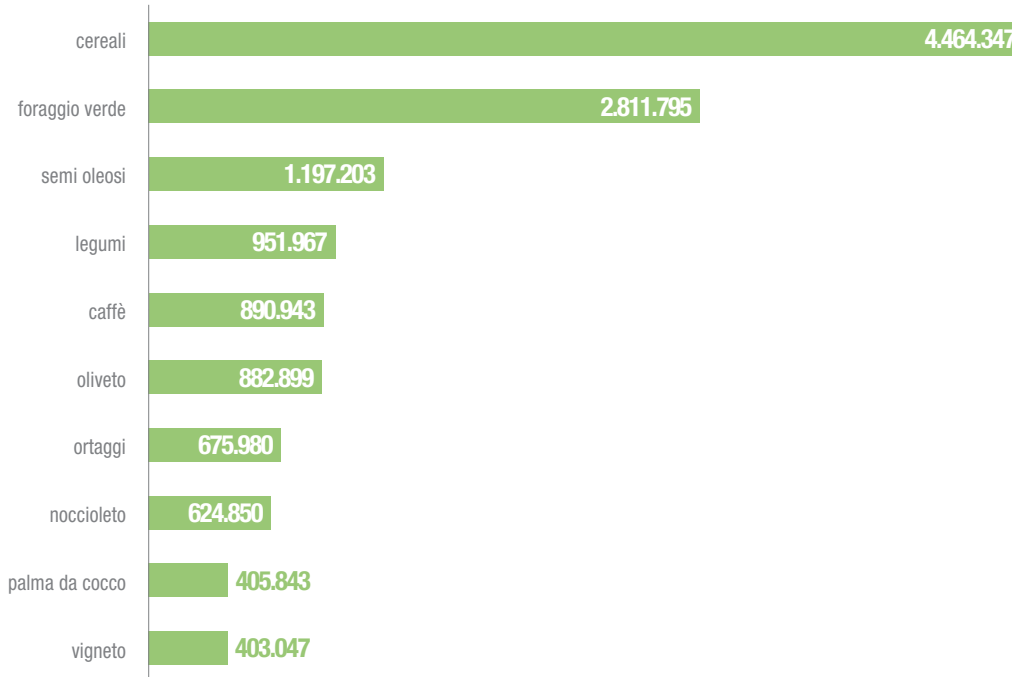
La coltivazione dell'olivo con metodo biologico rappresenta una delle principali espressioni della produzione agricola biologica mondiale. Le superfici con oliveti biologici occupano il sesto posto nella classifica delle principali colture, con una estensione di quasi 883 mila ettari (**Grafico 1**).

Nel corso degli anni 2004-2017 l'aumento delle superfici olivate biologiche, ha viaggiato ad un tasso di variazione medio annuo di circa l'8% (**Grafico 2**). In controtendenza rispetto a quanto avviene nell'olivicoltura convenzionale, dove, per la prima volta in 22 anni, la superficie globale degli ulivi coltivati a fini commerciali è diminuita, negli anni più recenti, la crescita delle superfici biologiche è stata ancora più consistente, avendo registrato un aumento dell'11%, nel 2016 rispetto al 2015 e del 18%, nel 2017 rispetto al 2016.

Come si evince dallo stesso grafico, l'andamento dei tassi di variazione presenta una accentuata irregolarità. Una possibile interpretazione di tale fenomeno può risiedere nella disponibilità incostante delle risorse finanziarie per il sostegno al biologico che hanno incentivato la conversione in maniera discontinua.

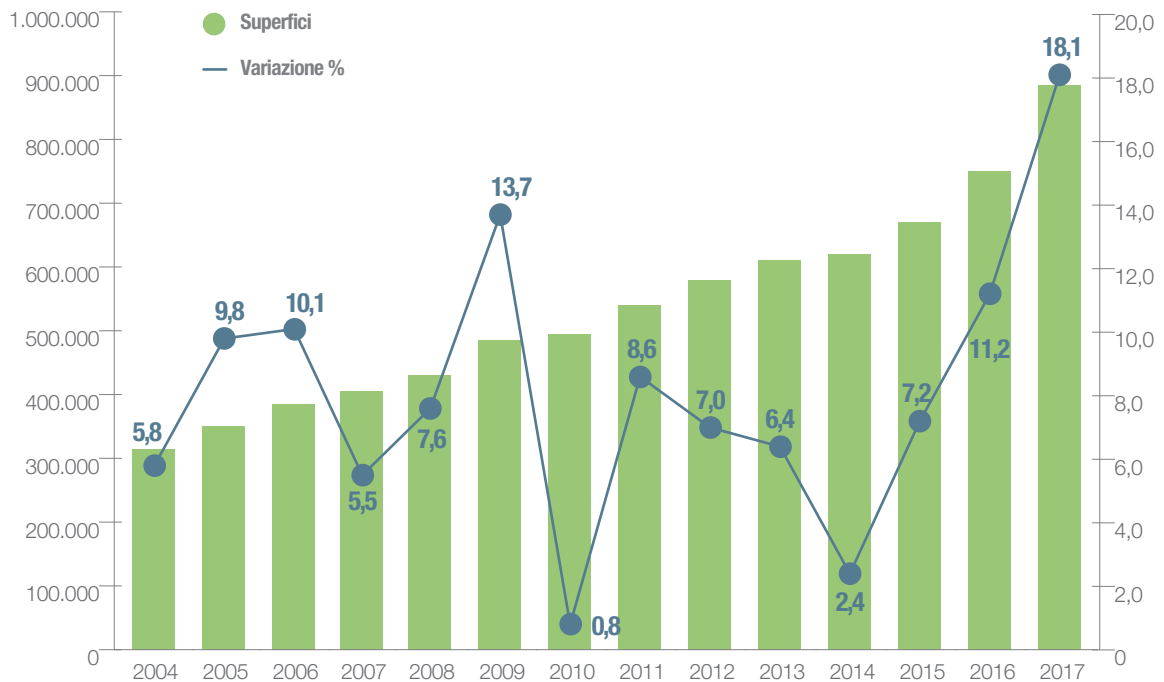
Il continuo sviluppo dell'olivicoltura biologica è confermato anche dall'andamento crescente della quota delle superfici con ulivi biologici sulla superficie olivata complessiva (10,7 milioni di ettari nel 2017, FAOSTAT) (**Grafico 3**).

Grafico 1
IL POSIZIONAMENTO DELLE SUPERFICI COLTIVATE A OLIVO TRA LE 10 PRINCIPALI COLTURE BIOLOGICHE NEL MONDO
ANNO 2017
ETTARI



Fonte: Willer & Lernoud (2019)

Grafico 2
EVOLUZIONE DELLE SUPERFICI OLIVATE BIOLOGICHE
ANNI 2004-2017
ETTARI E VARIAZIONE PERCENTUALE



Fonte: elaborazioni su dati Willer & Lernoud (2019)

Grafico 3
EVOLUZIONE DELLA QUOTA DELLE SUPERFICI OLIVATE BIOLOGICHE
SULLA SUPERFICIE OLIVATE COMPLESSIVE
ANNI 2004-2017
INCIDENZA %



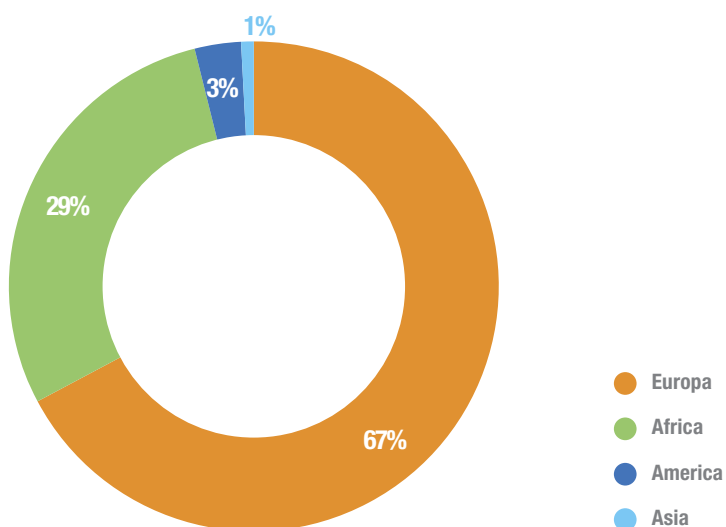
Fonte: Willer & Lernoud (2019)

Per la prima volta nel 2017 il rapporto tra superfici a olivo bio e convenzionale ha superato l'8%.

In particolare, nell'ultimo biennio la quota delle superfici biologiche su quelle complessive è aumentata del 16%, passando dal 7,1% nel 2016 al 8,2 % nel 2017, attestando una recente marcata propensione dei produttori oli-

vicoli a adottare il metodo di coltivazione biologica dell'olivo. Negli ultimi anni i produttori non considerano rilevanti solo le rese, ma rivolgono la loro attenzione anche ad aspetti legati alla qualità degli oli biologici prodotti e soprattutto alle proprietà del prodotto connesse con la salute ed il suo valore nutraceutico, agli impatti ambientali e alla qualità dei suoli.

Grafico 4
DISTRIBUZIONE DELLE SUPERFICI OLIVATE PER CONTINENTI
ANNO 2017
INCIDENZA %



Fonte: Willer & Lernoud (2019)

L'analisi della distribuzione per continenti delle superfici olivate (**Grafico 4**) indica che esse sono maggiormente diffuse in Europa (593 mila ettari) e in Africa (257 mila ettari). Di gran lunga inferiore è la quota di oliveti bio in America Latina (26 mila ettari), di cui 20 mila sono in Messico

e quasi 5 mila in Argentina, e in America Settentrionale, con 719 ettari negli USA.

Il dettaglio dei dati delle superfici olivate per Paese è di seguito riportata in una tabella riepilogativa dei Paesi in ordine decrescente di superficie ad olivi biologica (**Tabella 1**).

Tabella 1
DISTRIBUZIONE DELLA SUPERFICIE CON OLIVI BIOLOGICI
NEL MONDO
ANNO 2017
ETTARI, INCIDENZA %

Paese	Bio (ha)	(%)
Tunisia	254.411	28,82
Italia	235.741	26,70
Spagna	195.114	22,10
Turchia	81.586	9,24
Grecia	50.085	5,67
Portogallo	21.634	2,45
Messico	20.000	2,27
Palestina	5.016	0,57
Argentina	4.883	0,55
Francia	4.736	0,54
Croazia	1.750	0,20
Marocco	1.560	0,18
Cipro	1.547	0,18
Egitto	1.008	0,11
Chile	966	0,11
USA	719	0,08
Israele	557	0,06
Giordania	356	0,04
Iran	245	0,03
Libano	244	0,03
Slovenia	243	0,03
Albania	198	0,02
Sud Africa	110	0,01
Perù	95	0,01
Georgia	70	0,01
Azerbaijan	13	0,00
Malta	9	0,00
Montenegro	4	0,00
Macedonia	0,3	0,00
Mondo	882.899	100,00

Fonte: Willer & Lernoud (2019)

Dei 29 Paesi dei quali si conoscono i dati sull'olivicoltura biologica, soltanto 9 non sono mediterranei. Tra questi, pur se lontani dai leader del mercato mondiale, vedono crescere l'importanza della loro produzione il Messico, l'Argentina, il Cile e gli USA.

In buona sostanza, il 97% delle superfici olivate biologiche sono localizzate nei 20 Paesi

che si affacciano sul bacino del Mediterraneo, inclusa la Giordania storicamente considerata un Paese mediterraneo pur non avendo un affaccio sul mare (**Tabella 2**). Queste rappresentano oltre l'11% dell'area biologica totale e il 9% dell'intera olivicoltura della regione mediterranea.

Come si può vedere dalla **Tabella 2**, Tunisia, Ita-

Tabella 2
DISTRIBUZIONE DELLA SUPERFICIE OLIVATA BIOLOGICA NEL MEDITERRANEO
ANNO 2017
ETTARI, INCIDENZA %

Paese	A) Sup. bio tot. (ha)	B) Oliveti bio (ha)	Oliveti bio/Oliveti Bio tot (%)	C) Oliveti* tot (%)	B/A (%)	B/C (%)
Tunisia	306.467	254.411	29	1.685.301	83,0	15,1
Italia	1.908.653	235.741	27	1.325.451	12,4	17,8
Spagna	2.082.173	195.114	22	2.554.829	9,4	7,6
Turchia	520.886	81.586	9	846.062	15,7	9,6
Grecia	410.140	50.085	6	871.892	12,2	5,7
Portogallo	253.786	21.634	2	358.276	8,5	6,0
Palestina	5.298	5.016	1	63.528	94,7	7,9
Francia	1.744.420	4.735	1	17.747	0,3	26,7
Marocco	9.175	3.100	0	1.020.569	33,8	0,3
Croazia	96.618	1.750	0	18.683	1,8	9,4
Cipro	5.616	1.547	0	10.444	27,5	14,8
Egitto	105.908	1.008	0	81.039	1,0	1,2
Algeria	772	628	0	432.961	81,3	0,1
Israele	5.758	557	0	33.700	9,7	1,7
Giordania	1.446	356	0	56.214	24,6	0,6
Libano	1.353	244	0	62.263	18,0	0,4
Slovenia	46.222	243	0	1.243	0,5	19,5
Albania	549	43	0	45.400	7,8	0,1
Malta	43	9	0	35	20,9	25,7
Montenegro	2.715	4	0	140	0,1	2,9
Mediterraneo	7.507.998	857.811	97	9.485.777	11,4	9,0
Mondo	69.845.243	882.899	100	10.804.517	1,3	8,2

*dati FAOSTAT

Fonte: elaborazioni su dati Willer & Lernoud (2019)

lia e Spagna sono, nell'ordine, i Paesi con le maggiori superfici olivate biologiche e rappresentano il 29%, 27% e 22% della superficie olivicola biologica complessiva. Seguono la Turchia con una quota del 9% e la Grecia (6%). I Paesi nei quali l'olivicoltura costituisce di gran lunga la principale espressione dell'intera agricoltura biologica sono la Palestina con una quota della superficie olivata bio sul totale bio quasi del 95%, seguita dalla Tunisia (83%) e dall'Algeria (81%). Gli altri Paesi si caratterizzano per una maggiore diversificazione delle colture condotte in biologico: con l'olivicoltura che rappresenta quasi il 34% in Marocco, il 27% a Cipro e quasi il 25% in Giordania.

Relativamente all'olivicoltura europea, i Paesi che detengono la maggiore incidenza della olivicoltura biologica dopo l'Italia, la Spagna e la Grecia, sono la Francia (26,7%), Malta (25,7%), e la Slovenia (19,5%). Tuttavia, in questi Paesi rileviamo solo lo 0,6% della superficie olivata biologica mediterranea. Nei principali Paesi produttori, invece, la quota dell'oliveto condotta in biologico rispetto alla olivicoltura convenzionale è pari al 7,6% in Spagna, 15,1% in Tunisia, 17,8% in Italia, 9,6% in Turchia e 5,7% in Grecia.

Può risultare interessante raffrontare lo scenario finora delineato con quello analizzato in uno studio dell'ISMEA e CHIEAM Bari del 2008. Infatti, rispetto al 2005 è rimasta stabile la quota della superficie olivata bio sulla superficie biologica totale (11% nel 2005 e 11,4% nel 2017) mentre è aumentata la quota degli oliveti biologici sulla superficie olivata mediterranea dal 4,9% nel 2005 al 9% nel 2017.

Nel 2005, il Paese con la maggiore estensione di superficie olivata biologica era l'Italia, al secondo posto la Spagna, al terzo la Tunisia. Negli anni successivi è stato riconosciuto il regime di equivalenza con l'UE e con

Bio Suisse (2009), ed è partita in Tunisia la prima strategia per lo sviluppo dell'agricoltura biologica 2010-2014 (2010) e la nuova strategia di sviluppo con il nuovo Piano di Azione 2016-2020 (2016), che vede in primo piano lo sviluppo del settore olivicolo biologico. Il forte sostegno istituzionale al biologico unitamente ad una serie di incentivi fiscali e commerciali hanno efficacemente contribuito a determinare una crescita delle superfici olivate del 200%, facendo sì che attualmente la Tunisia produca il triplo della quantità di olio di oliva certificato bio della Spagna, passando da 670 tonnellate nel 2004 a 60 mila tonnellate nel 2015. Di pari passo è cresciuta la competitività dell'olio biologico tunisino sui mercati internazionali e in particolare nei Paesi UE che importano pressoché il 90% dell'olio biologico tunisino destinato all'export.

Per quanto riguarda la Spagna, invece, le superfici sono poco più che raddoppiate passando dai 91 mila ettari nel 2005 agli attuali 195 mila ettari, che includono anche sistemi intensivi gestiti in biologico, da cui nel 2018 sono state ricavate 33 mila tonnellate di olio bio. Tuttavia, sono pochi i produttori che chiedono la certificazione del prodotto per venderlo soprattutto all'estero. Sul mercato locale, infatti, l'olio extravergine biologico non è particolarmente ricercato: la quota della spesa annuale per questo prodotto è solo lo 0,007%, e i consumatori sono già molto soddisfatti dalla qualità dell'olio convenzionale e non ravvedono un particolare valore aggiunto nella referenza biologica.

L'analisi dei dati sull'incidenza della superficie in conversione per Paese, riportata in **Tabella 3**, evidenzia come nella maggioranza dei Paesi si riscontri una quota della superficie in conversione compresa tra il 25% e il 30% della superficie biologica totale, facendo prevedere la possibilità di una futura continua crescita del settore olivicolo biologico mediterraneo.

Tabella 3
LA SUPERFICIE OLIVATA CONVERTITA AL METODO BIOLOGICO E IN CONVERSIONE
NEL PAESI DEL MEDITERRANEO
ANNO 2017
ETTARI, INCIDENZA %

Paese	2017 (ha)	convertita (ha)	in conversione (ha)	Incidenza della superficie in conversione (%)
Tunisia	254.411	nd	nd	nd
Italia	235.741	172.231	63.510	27
Spagna	195.114	148.385	46.730	24
Turchia	81.586	58.518	23.068	28
Grecia	50.085	35.415	14.670	29
Portogallo	21.634	15.978	5.656	26
Palestina	5.016	4.557	459	9
Francia	4.735	4.027	709	15
Marocco	3.100	nd	nd	nd
Croazia	1.750	1.221	529	30
Cipro	1.546	1.101	445	29
Egitto	1.008	1.008	nd	0
Algeria	628	nd	nd	nd
Israele	557	503	54	10
Giordania	356	nd	nd	nd
Libano	245	173	72	29
Slovenia	243	192	51	21
Albania	43	nd	nd	nd
Malta	9	9	0	0
Montenegro	4	3	1	25
Mediterraneo	857.811	443.321	155.954	18,2

Fonte: elaborazioni su dati Willer & Lernoud (2019)

RIFERIMENTI

Madzarić S., Al Bitar L., Bteich M.R., Pugliese P. (eds.) (2019), Mediterranean Organic Agriculture Network, Report 2019, Valenzano, CIHEAM Bari

Willer, Helga and Julia Lernoud (eds.) (2019), The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2019, Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, and IFOAM – Organics International, Bonn

IL TESSUTO PRODUTTIVO IN ITALIA

a cura di Delizia Del Bello

La conoscenza della capacità produttiva del comparto del biologico rappresenta l'elemento di base per rispondere alla crescente domanda di olio di oliva di qualità che caratterizza tanto il mercato interno quanto quello dell'export, garantendo la definizione di politiche nazionali strategiche per il comparto.

Lo sviluppo tecnologico, attraverso la definizione e il miglioramento dei processi e delle procedure di digitalizzazione e di acquisizione dei microdati del comparto, costituisce un anello fondamentale per raggiungere due aspetti sempre più pienamente integrati nelle produzioni agroalimentari: la tracciabilità e la copertura delle informazioni riferite alle variabili produttive ed economiche che le caratterizzano.

La crescente diffusione di software applicativi e di strutture dati, come la blockchain, per diverse tipologie di produzioni agroalimentari, come quelle dell'olio di oliva, ne sono il risultato più tangibile, ed è in tale ambito che si muove anche l'interesse strategico delle pubbliche amministrazioni per consolidare l'utilizzo dei dati amministrativi ai fini statistici: impegno anche dell'Ufficio PQAI1 del MiPAAF che, grazie al supporto del progetto DIMECOBIO III, sostiene la fruibilità dei dati del Sistema Informativo Biologico.

Il presente capitolo intende dimensionare l'offerta del comparto dell'olio d'oliva biologico attraverso l'analisi dell'evoluzione, nel tempo e nello spazio, delle variabili: superfici ad olivo ed operatori della filiera e il peso che queste hanno rispetto ai corrispondenti dati complessivi dell'agricoltura nazionale di fonte ISTAT.

I dati sulle superfici, disponibili grazie al Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura (SINAB), sono riferiti al 31 dicembre dell'anno preso in considerazione e sono rilevati presso gli Organismi di Certificazione, secondo quanto previsto dal Decreto ministeriale del 18 luglio 2018 n. 6793.

Al fine di produrre le statistiche degli operatori del comparto, si sono utilizzati i dati amministrativi (Decreto ministeriale del 1° febbraio 2012 n. 2049), riferiti al 31 dicembre dell'anno preso in considerazione e presenti nelle notifiche del biologico.

SUPERFICI NAZIONALI E REGIONALI

a cura di Delizia Del Bello

Se consideriamo i dati della SAU nazionale in Italia, la superficie olivata è di oltre 1 milione di ettari, essa incide sul totale delle superfici legnose per il 47%. Dal 2010, anno del 6° Censimento dell'agricoltura, la superficie olivata in Italia ha registrato un decremento di 86.208 ettari.

L'analisi analoga condotta per il biologico indica

che l'incidenza delle superfici a olivo da olio sul totale delle superfici a legnose è pari al 51%, superiore dunque di quattro punti percentuali al dato riscontrato per il totale nazionale.

Nell'anno 2018 la superficie biologica ad olivo da olio in Italia è pari a 238.129 ettari, in essa la quota in conversione rappresenta il 24%, con 56.533 ettari (**Tabella 4**).

Tabella 4
SUPERFICI BIOLOGICHE IN ITALIA
ANNO 2018
VALORI IN ETTARI

	In conversione	Convertita	Biologica totale
Totale SAU biologica	467.192	1.490.852	1.958.045
Totale colture legnose	122.259	349.083	471.342
Olivo	56.742	182.354	239.096
Olive da mensa	209	758	967
Olive da olio	56.533	181.596	238.129

Fonte: dati SINAB

L'evoluzione delle superfici biologiche ad olivo da olio, dall'anno 2010 all'anno 2018, registra un incremento pari a 116.280 ettari, passando da 121.849 a 238.129 ettari, dato senz'altro positivo che in termini di crescita percentuale

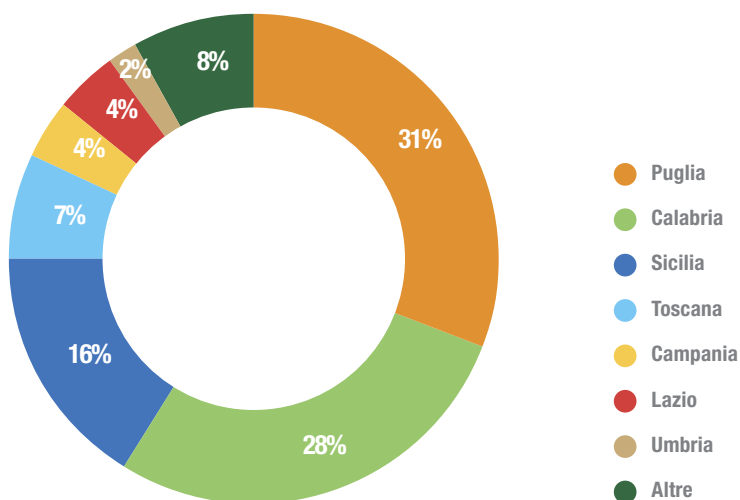
raggiunge il 95% (**Tabella 5**). Dal 2018 si potrebbe, invece, delineare una possibile fase di stabilità delle superfici ad olivo poiché l'incremento, rispetto all'anno precedente, è dell'1%.

Tabella 5
SUPERFICI BIOLOGICHE AD OLIVO DA OLIO IN ITALIA
ANNI 2010 E 2018
VALORI IN ETTARI

	2010	2018	Differenza 2018-2010	Variazione 2018/2010 (%)	Quota (Anno 2018) (%)
Italia	121.849	238.129	116.280	95,4	100
Nord	1.256	2.229	973	77,5	0,9
Nord-Ovest	320	749	429	133,9	0,3
Piemonte	29	114	85	296,5	0,0
Valle d'Aosta	0	0	0	-	0,0
Liguria	225	307	82	36,4	0,1
Lombardia	66	328	261	394	0,1
Nord-Est	936	1.480	544	58,2	0,6
P.A. Bolzano	n.d.	7	7	-	0,0
P.A. Trento	n.d.	83	83	-	0,0
Trentino-Alto Adige	36	90	53	146,8	0,0
Veneto	223	365	142	63,8	0,2
Friuli-Venezia Giulia	67	47	-21	-30,6	0,0
Emilia-Romagna	609	979	370	60,6	0,4
Centro	23.132	32.618	9.487	41	13,7
Toscana	9.808	15.599	5.791	59	6,6
Umbria	4.392	5.595	1.203	27,4	2,3
Marche	1.643	2.805	1.162	70,7	1,2
Lazio	7.289	8.620	1.331	18,3	3,6
Sud	77.525	160.735	83.210	107,3	67,5
Abruzzo	2.924	3.421	497	17	1,4
Molise	496	931	434	87,5	0,4
Campania	3.436	9.753	6.317	183,8	4,1
Puglia	24.450	73.402	48.952	200,2	30,8
Basilicata	2.864	5.529	2.665	93	2,3
Calabria	43.354	67.700	24.345	56,2	28,4
Isole	19.936	42.546	22.611	113,4	17,9
Sicilia	17.026	39.086	22.061	129,6	16,4
Sardegna	2.910	3.460	550	18,9	1,5

Fonte: dati SINAB

Grafico 5
DISTRIBUZIONE DELLE SUPERFICI BIOLOGICHE A OLIVO DA OLIO
ANNO 2018
QUOTA %

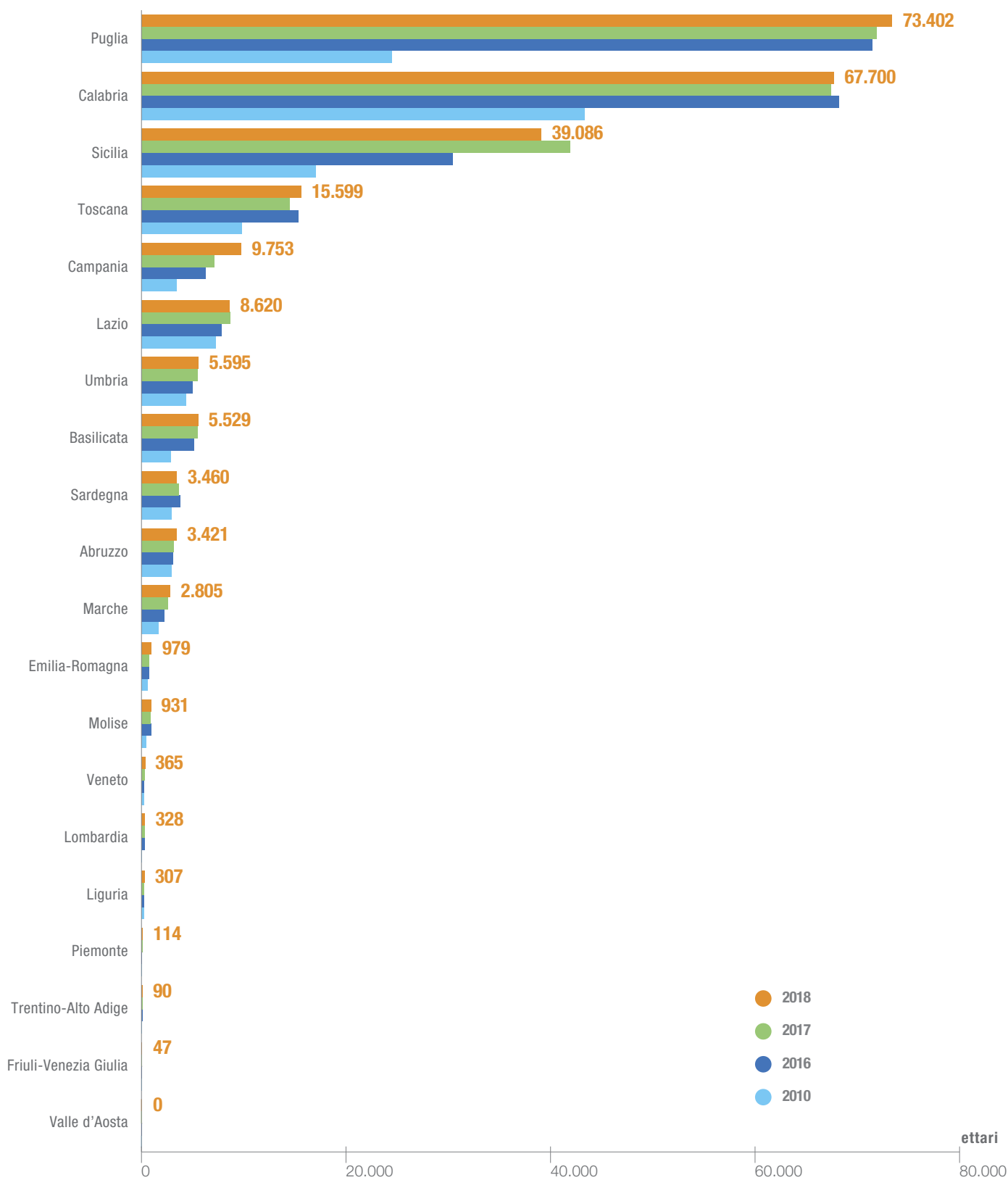


Fonte: dati SINAB

L'analisi della distribuzione per area geografica delle superfici ad olivo da olio biologico in Italia indica una concentrazione, in peso, sul totale del 67% al Sud, del 18% nelle Isole (con il 16% in Sicilia) e del 14% al Centro. Come per l'agricoltura italiana (ISTAT, SPA 2016), le prime sette Regioni in termini di ettari di superficie coltivata ad olivo da olio biologico sono: Puglia (73 mila), Calabria (68 mila), Sicilia (39 mila), Toscana (16 mila), Campania (10 mila), Lazio (9 mila) e Umbria (6 mila); esse complessivamente pesano per il 92% sul totale nazionale della superficie ad olivo da olio biologico (**Tabella 5 e Grafico 5 e 6**) e, come atteso, si tratta delle Regioni del Paese più vocate per la coltivazione dell'olivo.

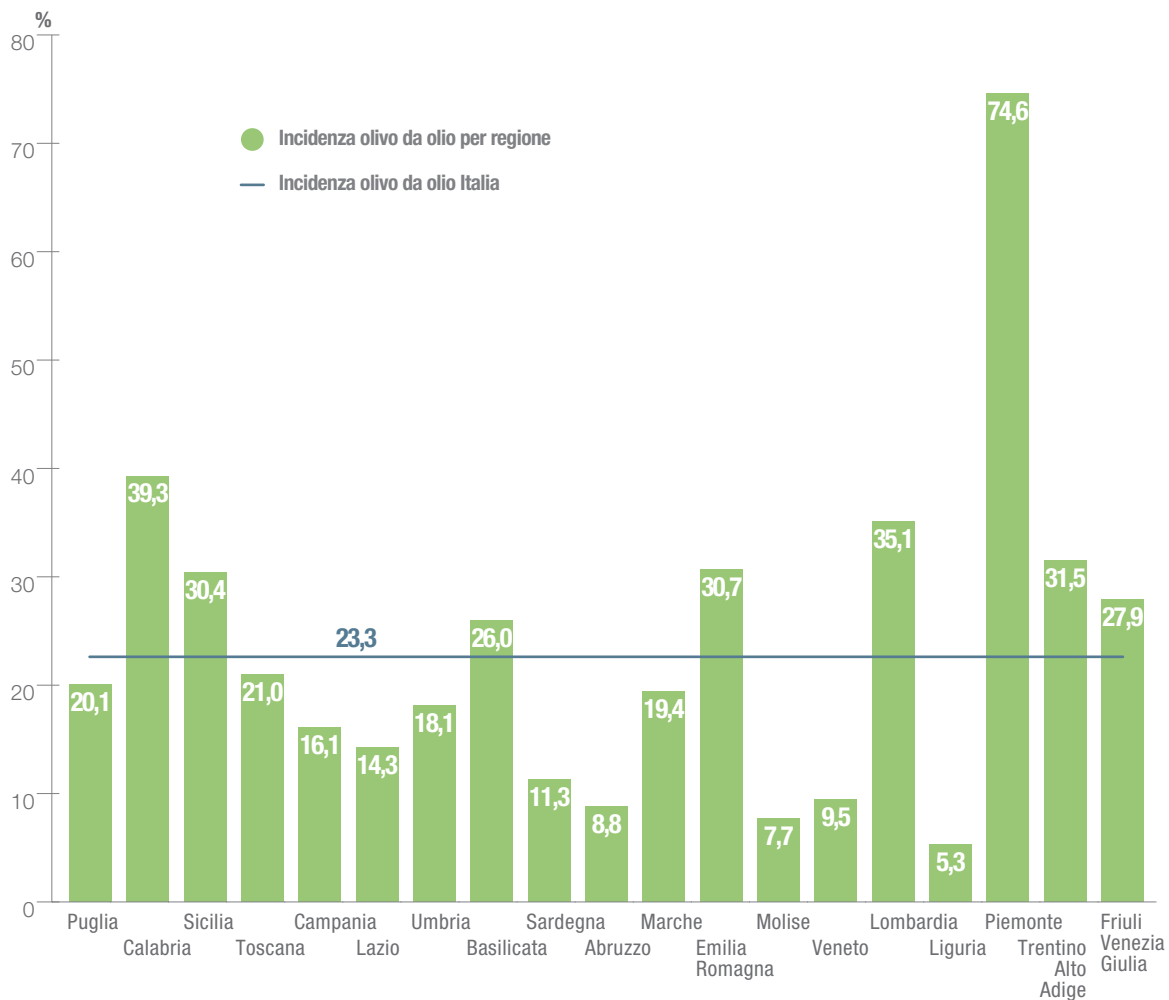
Il peso che la superficie ad olivo da olio biologica in Italia ha sul totale della superficie olivata nazionale è pari al 23,3%. A livello regionale, l'analisi delle prime sette Regioni per superficie indica che solamente in Calabria ed in Sicilia tale valore è superato. Infatti, in queste due Regioni troviamo che su 100 ettari di oliveto da olio sono biologici rispettivamente 39 e 30 ettari; mentre nelle restanti cinque Regioni il valore di incidenza è inferiore al valore del 23% (**Grafico 7**).

Grafico 6
DISTRIBUZIONE DELLE SUPERFICI BIOLOGICHE A OLIVO DA OLIO
ANNI 2010, 2016 - 2018
VALORI IN ETTARI



Fonte: dati SINAB

Grafico 7
INCIDENZA DELLA SUPERFICIE A OLIVO DA OLIO BIOLOGICO
SU TOTALE SAU OLIVATA PER REGIONE
ANNO 2018
VALORI IN PERCENTUALE



Fonte: dati SINAB e ISTAT, SPA 2016

OPERATORI NAZIONALI E REGIONALI

a cura di Delizia Del Bello

Nell'anno 2018, in Italia, il numero di operatori biologici attivi nella filiera olivicola è di 44.903 unità. La categoria comprende le 37.019 aziende agricole che hanno superfici ad olivo certificate, si tratta di produttori che, nella compilazione della notifica di attività con metodo biologico, hanno dichiarato di coltivare una superficie ad olivo e i 7.884 operatori attivi nella preparazione, dei quali il 77% è costituito da 6.050 operatori che effettuano anche la produzione vegetale, mentre il 23% corrisponde a 1.834 preparatori esclusivi (Tabella 6).

Tabella 6
OPERATORI DELLA FILIERA OLIVICOLA
BIOLOGICA PER CATEGORIA
ANNO 2018
VALORI IN NUMERO

Categoria	Numero
Totale	44.903
Produttori	37.019
Produttori/ preparatori*	6.050
Preparatori esclusivi*	1.834

*Inclusi gli importatori
Fonte: dati SIB

Le attività di preparazione sono distinte in sei tipologie e un preparatore può svolgere uno o più tipologie di attività. Le aziende di preparazione per tipo di attività realizzata nell'ambito della filiera olivicola sono dettagliate in Tabella 7. Le tipologie di attività di preparazione prevalenti sono la commercializzazione, che riguarda 4.917 produttori/preparatori e 1.448 preparatori esclusivi; il magazzinaggio, con 3.430 produttori/preparatori e 1.217 preparatori esclusivi; e l'etichettatura, con 3.150 produttori/preparatori e 988 produttori esclusivi.

Sul territorio nazionale, seguendo l'areale di distribuzione dell'olivo, i 37.019 produttori esclusivi si trovano per il 79% in 6 Regioni: Calabria, Sicilia, Puglia, Campania, Lazio e Toscana, mentre i 7.884 preparatori della filiera olivicola biologica sono concentrati per il 71% in 4 Regioni: Sicilia, Toscana, Puglia e Calabria (Tabella 8).

Tabella 7
PREPARATORI DELLA FILIERA OLIVICOLA BIOLOGICA PER TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ
ANNO 2018
VALORI IN NUMERO

	N° preparatori	Tipo di attività					
		Commercializzazione	Confezionamento	Etichettatura	Frigoconservazione	Magazzinaggio	Trasformazione
Totale	7.884	6.365	3.635	4.138	86	4.647	3.737
Produttori/preparatori*	6.050	4.917	2.703	3.150	37	3.430	2.698
Preparatori esclusivi*	1.834	1.448	932	988	49	1.217	1.039

*Inclusi gli importatori

Fonte: dati SIB

Tabella 8
OPERATORI DELLA FILIERA OLIVICOLA BIOLOGICA PER AREA GEOGRAFICA*
ANNO 2018
VALORI IN NUMERO

	Totale	Produttori esclusivi	Preparatori esclusivi	Produttori/Preparatori
Italia	44.903	37.019	1.834	6.050
Abruzzo	1.451	1.180	75	196
Basilicata	1.606	1.514	29	63
Calabria	10.027	8.728	155	1.144
Campania	3.533	3.220	96	217
Emilia-Romagna	493	373	64	56
Friuli-Venezia Giulia	91	64	18	9
Lazio	2.809	2.350	122	337
Liguria	173	100	45	28
Lombardia	184	113	22	49
Marche	2.081	1.862	51	168
Molise	371	318	25	28
P.A. Bolzano	40	6	29	5
P.A. Trento	126	88	13	25
Piemonte	69	40	17	12
Puglia	7.428	6.042	373	1.013
Sardegna	990	904	30	56
Sicilia	8.345	6.898	307	1.140
Toscana	3.603	2.157	241	1.205
Umbria	1.067	795	47	225
Valle d'Aosta	0	0	0	0
Veneto	416	267	75	74

*Inclusi gli importatori

Fonte: dati SIB

LA LOCALIZZAZIONE TERRITORIALE DEI FRANTOI BIO

a cura di Delizia Del Bello

I preparatori biologici che, nell'ambito della filiera olivicola, svolgono come tipologia di attività la trasformazione, come indicato in **Tabella 7**, sono 3.737. Tra questi risultano registrati 1.733 frantoi biologici. Si tratta di preparatori che, nell'ambito dell'attività di trasformazione, hanno indicato la disponibilità di stabilimenti e strutture adibite a frantoio certificato biologico per la produzione esclusiva o per cicli di olio. Il dettaglio, rispetto all'attività, se esclusiva o meno, è illustrato nella **Tabella 9**.

Tabella 9
FRANTOI IN ITALIA REGISTRATI IN SIB
ANNO 2018
VALORI IN NUMERO

	n° frantoi
Totale	1.733
Produttori/ preparatori*	811
Preparatori esclusivi*	922

*Inclusi gli importatori
Fonte: dati SIB

Sulla base delle autodichiarazioni di produzione dei frantoi, i dati Agea indicano che il numero di frantoi che, nella campagna 2017/2018, ha effettivamente svolto le attività di molitura e produzione di olio biologico è pari a 1.620 (**Tabella 10**).

L'incidenza rispetto al numero totale di frantoi che nel 2018 hanno effettivamente trasformato, è del 33%, mentre a livello territoriale risulta che l'incidenza dei frantoi biologici, ove presenti, sul totale regionale è superiore al 10% in tutte le Regioni. Buona, inoltre, la corrispondenza tra estensione di superficie biologica ad olivo da olio regionale e presenza dei frantoi sui territori (**Grafico 8**). Da monitorare, tuttavia, il dato pugliese in relazione alle profonde difficoltà del settore causate dalla diffusione del batterio *Xylella*.

A livello provinciale, i dati relativi alle autodichiarazioni dei frantoi indicano che ad avere oltre 50 frantoi biologici sono le Province di Cosenza, Catanzaro, Bari, Perugia, Reggio Calabria, Foggia, Firenze, Agrigento e Palermo (**Tabella 10**).

Tabella 10
FRANTOI IN ITALIA
CAMPAGNA 2017/2018
VALORI IN NUMERO

	Numero frantoi*	Numero frantoi biologici	Peso frantoi biologici su totale
Italia	4.900	1.620	33%
Abruzzo	359	64	18%
Chieti	187	22	12%
L'aquila	10	6	60%
Pescara	88	17	19%
Teramo	74	19	26%
Basilicata	135	32	24%
Matera	67	20	30%
Potenza	68	12	18%
Calabria	858	343	40%
Catanzaro	158	90	57%
Cosenza	257	125	49%
Crotone	62	42	68%
Reggio di Calabria	304	62	20%
Vibo Valentia	77	24	31%
Campania	379	73	19%
Avellino	56	11	20%
Benevento	81	13	16%
Caserta	44	10	23%
Napoli	26	4	15%
Salerno	172	35	20%
Emilia-Romagna	36	13	36%
Bologna	2	2	100%
Forlì - Cesena	10	1	10%
Ravenna	4	2	50%
Rimini	20	8	40%
Friuli-Venezia Giulia	13	5	38%
Gorizia	1	0	0%
Trieste	6	1	17%
Udine	6	4	67%
Lazio	345	91	26%
Frosinone	88	13	15%
Latina	50	7	14%

Tabella 10
FRANTOI IN ITALIA
CAMPAGNA 2017/2018
VALORI IN NUMERO

	Numero frantoi*	Numero frantoi biologici	Peso frantoi biologici su totale
Rieti	45	21	47%
Roma	83	14	17%
Viterbo	79	36	46%
Liguria	161	19	12%
Genova	15	1	7%
Imperia	95	12	13%
La Spezia	14	3	21%
Savona	37	3	8%
Lombardia	31	10	32%
Bergamo	1	0	0%
Brescia	28	10	36%
Lecco	1	0	0%
Mantova	1	0	0%
Marche	175	60	34%
Ancona	39	17	44%
Ascoli Piceno	38	16	42%
Fermo	28	9	32%
Macerata	48	12	25%
Pesaro e Urbino	22	6	27%
Molise	106	24	23%
Campobasso	86	22	26%
Isernia	20	2	10%
Piemonte	4		0%
Alessandria	1	0	0%
Torino	3	0	0%
Puglia	904	265	29%
Bari	219	76	35%
Barletta-Andria-Trani	77	31	40%
Brindisi	145	31	21%
Foggia	142	61	43%
Lecce	227	39	17%
Taranto	94	27	29%
Sardegna	84	26	31%

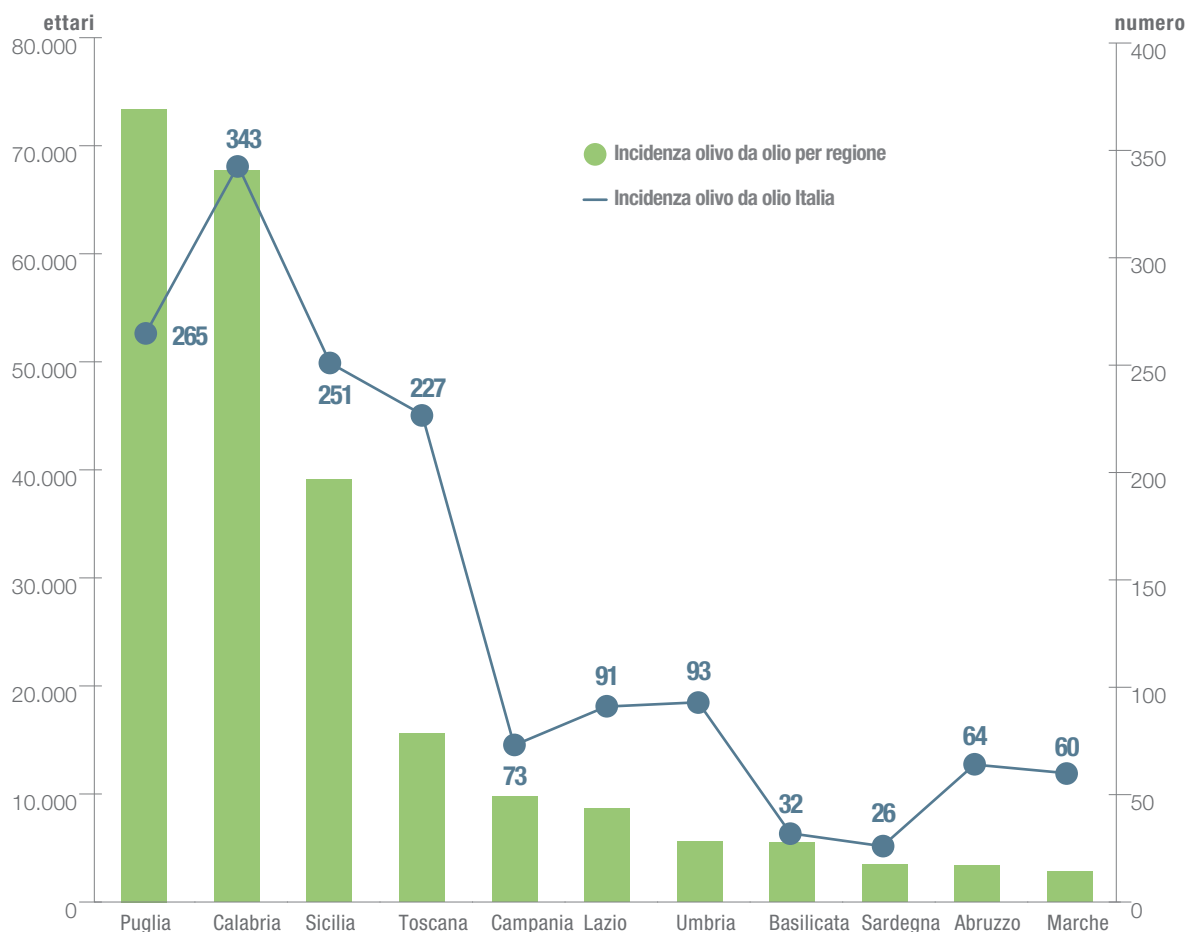
Tabella 10
FRANTOI IN ITALIA
CAMPAGNA 2017/2018
VALORI IN NUMERO

	Numero frantoi*	Numero frantoi biologici	Peso frantoi biologici su totale
Sicilia	614	251	41%
Agrigento	100	57	57%
Caltanissetta	42	19	45%
Catania	65	17	26%
Enna	41	12	29%
Messina	108	24	22%
Palermo	121	54	45%
Ragusa	31	16	52%
Siracusa	39	19	49%
Trapani	67	33	49%
Toscana	413	227	55%
Arezzo	33	20	61%
Firenze	85	59	69%
Grosseto	79	37	47%
Livorno	42	18	43%
Lucca	28	12	43%
Massa - Carrara	11	1	9%
Pisa	38	22	58%
Pistoia	35	14	40%
Prato	9	5	56%
Siena	53	39	74%
Trentino-Alto Adige	6	6	100%
Trento	6	6	100%
Umbria	217	93	43%
Perugia	157	68	43%
Terni	60	25	42%
Valle d'Aosta	0	0	-
Veneto	60	18	30%
Padova	9	3	33%
Treviso	4		0%
Verona	36	10	28%
Vicenza	11	5	45%

*Elaborazione Ismea su dati dichiarativi

Fonte: dati Agea: Produzione Olio - Campagna 2017-2018, dati dichiarativi.

Grafico 8
OLIVICOLTURA BIOLOGICA IN ITALIA
SUPERFICI AD OLIO DA OLIO E FRANTOI BIOLOGICI. DISTRIBUZIONE REGIONALE
(REGIONI CON SUPERFICIE OLTRE I 1000 ETTARI)
CAMPAGNA 2017/2018
VALORI IN ETTARI E NUMERO



Fonte: dati superficie SINAB; dati frantoi Agea, Produzione Olio - Campagna 2017-2018

RIFERIMENTI

- AA.VV.** (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2019. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
AA.VV. (2019), Il biologico italiano: Bio in cifre 2018. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
AA.VV. (2018), Il biologico italiano: Bio in cifre 2017. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
AA.VV. (2018), PIANO DI SETTORE Olivicolo-oleario. Stime della campagna produttiva 2017/2018, ISMEA
Finizia A., Sarnari T. (2019), TENDENZE Olio di oliva, ISMEA



L'ANDAMENTO
DEL MERCATO
IN ITALIA



LA PRODUZIONE DI MATERIA PRIMA STIMATA

a cura di Delizia Del Bello

Il volume di olive da olio biologiche raccolte è stimato sulla base delle informazioni fornite dagli organismi di controllo e, per l'anno 2018, è pari a 853.830 tonnellate. Si tratta della potenzialità produttiva della superficie biologica (esclusa quella in conversione) che, al 31 dicembre dell'anno 2018, è pari a 181.596 ettari.

La possibilità per gli operatori di dichiarare, in fase di trasmissione delle informazioni di produzione al servizio SIAN - settore olio e oliva da tavola, i quantitativi di olive molite e la quantità di olio di oliva prodotto, nella linea di produzione biologica, consente il calcolo delle variabili relative a volume e valore dell'olio biologico, in Italia.

Per la campagna 2017/2018 il quantitativo di olive da olio biologico molite è pari a 211.980 tonnellate, mentre la produzione di olio biologico è di 40.099 tonnellate, con una resa in olio del 18,9%, mentre, la stima del valore alla produzione è pari a 238 milioni di euro, utilizzando il prezzo di 5,9 €/kg. (prezzo medio annuo 2018, fase origine, e rilevato ISMEA).

L'incidenza del volume di olio biologico prodotto nel corso della campagna 2017/2018 sul totale nazionale è pari al 9,3%, mentre il peso del valore dell'olio biologico sul valore totale è del 14,7% (**Tabella 11**).

Tabella 11
OLIO DI OLIVA PRODUZIONE E VALORE
CAMPAGNA 2017/2018

	Biologica	Totale	Incidenza del biologico
Produzione* (t)	40.099	428.922	9,3%
Valore alla Produzione (€)	237.971.375	1.618.772.871**	14,7%

Fonte: *Agea: Produzione Olio - Campagna 2017-2018, dati dichiarativi; ** elaborazioni ISMEA

Le stime del volume di olive raccolte e del valore dell'olio biologico prodotto costituiscono dei numeri importanti in relazione all'incidenza che hanno sui totali nazionali e evidenziano un comparto con grandi capacità competitive.

Il dato dell'incidenza del volume di olio biologico prodotto sul dato nazionale è, invece, meno confortante ed è sintomatico della problematicità di alcuni segmenti della filiera dell'olio di oliva biologico, come il mancato conferimento in frantoio del prodotto biologico raccolto, la trasformazione in frantoio certificato e la commercializzazione del prodotto finito biologico.

A riguardo - con l'obiettivo di far arrivare ai mercati ed ai consumatori olio di oliva di qualità e sostenibile per l'ambiente - andrebbero sempre più valorizzate le esperienze già in atto in alcune filiere agroalimentari (anche dell'olio di oliva) che si sono avvalse degli strumenti di integrazione e di aggregazione tanto tra operatori (organizzazioni interprofessionali e organizzazioni di produttori), quanto nei territori (distretti del cibo, biodistretti, etc.) grazie al sostegno delle politiche locali, nazionali ed europee.

RIFERIMENTI

- AA.VV.** (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2019. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
Sarnari T., Del Bello D., Giardina F., Meo R. (2017), Consistenza e mercato dell'olivicoltura biologica. Olivo e olio, ISMEA
Finizia A., Sarnari T. (2019), TENDENZE Olio di oliva, ISMEA
Cardone G., Del Bello D., Carrozzino V. (2018), La qualità dei prodotti agroalimentari nel Mediterraneo: politica normativa ed economia per il biologico ed il tipico", MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
AA.VV. (2018), PIANO DI SETTORE Olivicolo-oleario. Stime della campagna produttiva 2017/2018, ISMEA

LE IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI IN ITALIA¹

a cura di Fabiana Crescenzi

I prodotti da agricoltura biologica possono essere importati nell'Unione europea se vengono date garanzie sul rispetto delle norme di produzione per l'agricoltura biologica nei Paesi terzi. Il Regolamento (CE) n. 834/2007 e i relativi regolamenti di attuazione (Reg. (CE) n. 889/08 e Reg. (CE) n. 1235/08) disciplinano l'importazione di prodotti biologici.

Per essere riconosciuto come biologico, in applicazione della normativa europea, un prodotto importato nell'UE deve presentare i seguenti requisiti:

1 Provenire da Paesi terzi la cui legislazione è stata valutata come equivalente a quella UE

Nel mese di aprile 2019, i seguenti Paesi sono stati riconosciuti come equivalenti per le importazioni di prodotti biologici: Argen-

tina, Australia, Canada, Cile, Costa Rica, India, Israele, Giappone, Nuova Zelanda, Svizzera, Repubblica di Corea, Tunisia, Stati Uniti d'America, così come i membri dello Spazio Economico Europeo².

Tali informazioni sono contenute nell'allegato III del Reg. (CE) n. 1235/2008, e successive modifiche e integrazioni.

2 Essere stato testato e certificato da un Organismo di Controllo riconosciuto e sotto la supervisione della Commissione UE

Per essere riconosciuto come equivalente, un organismo di certificazione deve essere accreditato secondo la certificazione di prodotto (ISO / IEC 17065: 2012), che fornisce la garanzia che le procedure, le risorse e le competenze consentono l'attuazione di monitoraggio imparziale e di qualità. Inoltre, la produzione standard dovrebbe essere valutata come equivalente dalla Commissione Europea, che organizza regolari controlli per verificare la loro applicazione.

L'elenco degli Organismi autorizzati nei diversi Paesi è riportato nell'allegato IV del Reg. (CE) n. 1235/2008, e successive modifiche e integrazioni.

¹Il presente lavoro è un estratto dei capitoli sulle importazioni da Paesi terzi presenti nei report annuali di SINAB "Bio in Cifre", a cura di Marie Reine Bteich (CIHEAM Bari), Fabiana Crescenzi (CIHEAM Bari), Francesco Solfanelli (UNIVPM).

²Fanno parte dello S.E.E.: Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Ungheria, Islanda, Liechtenstein, Norvegia.

I dati che vengono presentati in questa pubblicazione raccolgono sia le importazioni effettuate secondo il regime di equivalenza di cui al punto 1), sia le importazioni effettuate secondo il regime di equivalenza di cui al punto 2). Di conseguenza, le elaborazioni che seguono non includono le attività di scambio intracomunitario, e quindi non coprono anche le quantità di prodotti biologici che entrano in Italia dai Paesi terzi attraverso altri Paesi comunitari.

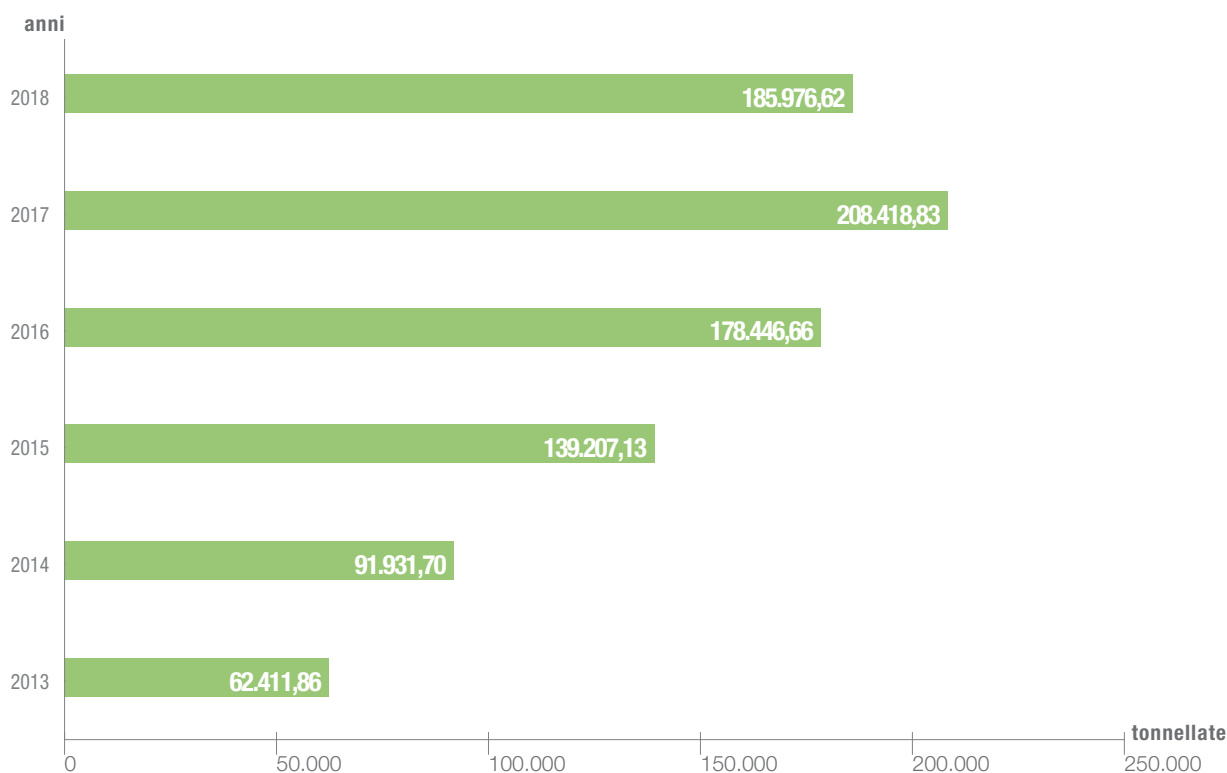
Le elaborazioni che seguono derivano dalla raccolta dei dati effettuata dal SINAB sulle comunicazioni che gli importatori hanno l'obbligo di comunicare al MiPAAF ed al proprio organismo di controllo (ai sensi dell'art. 84 del Reg. (CE) n. 889/2008). Dal marzo 2018, in seguito all'entrata in vigore del DM 8283 del 06/02/2018 che ha abrogato il DM 18378

dell'08/08/2012, le modalità di comunicazione di arrivo merce degli importatori sono state gestite tramite l'inserimento delle informazioni attraverso il modulo "Gestione comunicazioni d'importazione sul Sistema Informativo Biologico (SIB) istituito dal MiPAAF all'interno del SIAN.

Analisi storica delle importazioni totali e di olio di oliva

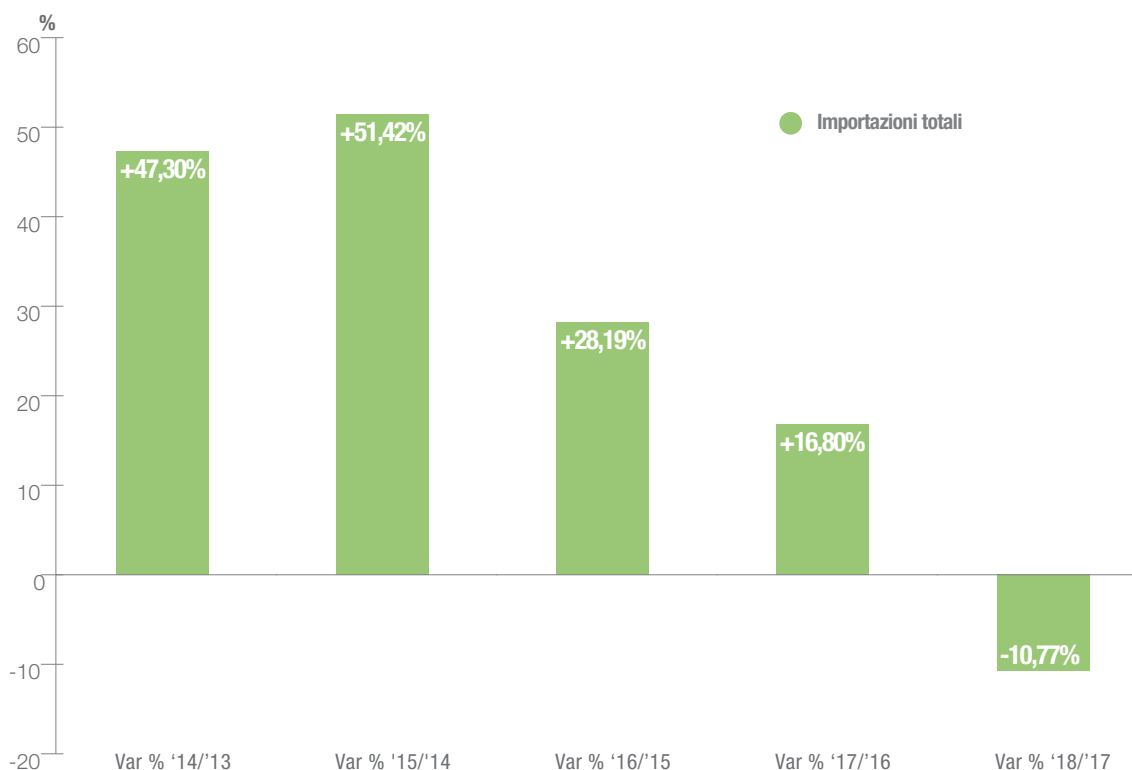
In questo paragrafo si riportano i dati relativi alle importazioni totali di prodotti biologici e di olio extravergine di oliva provenienti da Paesi terzi in Italia negli anni dal 2013 al 2018. I dati sono stati raccolti attraverso le modalità elencate nel paragrafo precedente.

Grafico 9
IMPORTAZIONI TOTALI DI PRODOTTI BIOLOGICI DA PAESI TERZI IN ITALIA
ANNI 2013-2018
QUANTITÀ IN TONNELLATE



Fonte: dati SINAB

Grafico 10
IMPORTAZIONI TOTALI
ANNI 2013-2018
VARIAZIONI PERCENTUALI



Fonte: dati SINAB

Dall'analisi dei dati sulle importazioni totali di prodotti biologici provenienti da Paesi terzi (**Grafico 9 e 10**) si evidenzia come nell'arco temporale preso in considerazione si assista ad un incremento continuo e progressivo delle quantità di prodotti biologici totali in ingresso verso il nostro Paese, con una considerevole impennata nel 2015 rispetto alle annualità 2013 e 2014. Infatti, se nel 2014 si ha un incremento del 47,30% rispetto all'anno precedente (**Grafico 10**), nel 2015 l'incremento rispetto al 2014 raggiunge il 51,42%. Ciò significa che, nell'arco di due anni, il quantitativo totale di prodotto biologico importato da Paesi terzi in Italia è più che raddoppiato, arrivando a circa 140.000 tonnellate nel 2015 rispetto alle 62.000 del 2013 (**Grafico 9**). Tale trend trova conferma negli anni successivi, anche se con percentuali sicuramente diverse dalle precedenti. Troviamo, infatti, che la crescita percentuale di prodotto

biologico importato è uguale a +28,19% nel 2016 rispetto al 2015, a +16,8% nel 2017 rispetto al 2016, per poi frenare bruscamente nel 2018, anno in cui si assiste ad una prima inversione di rotta. Il calo delle importazioni totali di prodotti biologici da Paesi terzi, in questo anno, è infatti del -10,77%. La categoria responsabile di tale riduzione è principalmente quella dei 'prodotti industriali' (-50,25%), ma anche la categoria degli 'oli e grassi vegetali' evidenzia un calo, sebbene inferiore, del -4,23%. All'interno della categoria 'oli e grassi vegetali', l'olio di oliva rappresenta sicuramente la voce di maggior rilevanza, con un'incidenza sul totale del 98,63% (**Tabella 11**). I quantitativi assoluti delle altre voci della categoria (olio di girasole, olio di palma, olio di soia, palmisti) sono trascurabili rispetto a quelli dell'olio di oliva e con tassi di crescita negativi negli ultimi anni.

Tabella 12
IMPORTAZIONI DI OLI E GRASSI VEGETALI E DI OLIO DI OLIVA
ANNI 2013-2018
QUANTITÀ IN TONNELLATE

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Importazioni di oli e grassi vegetali	3.761,61	4.722,72	14.951,14	18.311,76	17.112,11	16.387,50
Importazioni di olio di oliva	3.677,22	4.166,32	14.449,98	17.755,60	16.888,43	16.163,63
% di olio di oliva importato sulla categoria oli e grassi vegetali	97,75%	88,22%	96,64%	96,96%	98,69%	98,63%

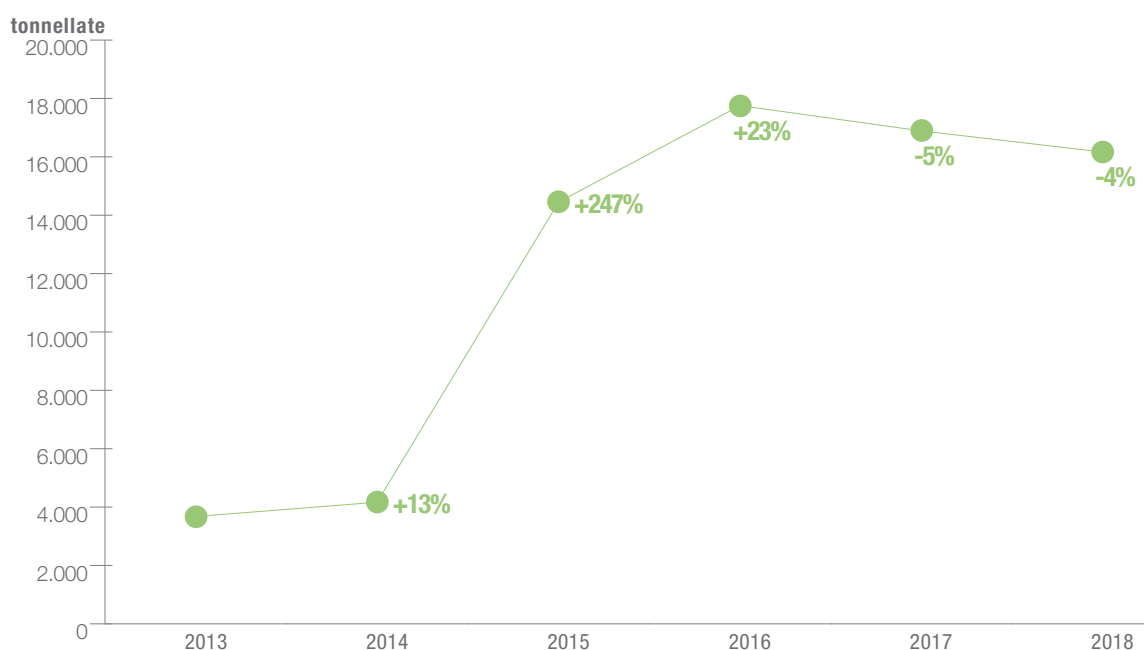
Fonte: dati SINAB

Dalla **Tabella 12**, si evidenzia come la quasi totalità del quantitativo importato afferente alla categoria 'oli e grassi vegetali' corrisponda all'olio di oliva, e ciò in tutte le annualità prese in esame.

Come precedentemente accennato, nel 2018 si assiste sia ad una riduzione del quantitativo totale di prodotto biologico importato rispetto

all'anno precedente, sia ad una ulteriore riduzione del quantitativo di olio di oliva importato (**Grafico 9 e Tabella 12**). Relativamente all'olio di oliva, l'andamento del 2018 conferma la flessione già iniziata nel 2017 (-5%), in quanto si assiste ad una diminuzione delle importazioni corrispondente al -4% rispetto all'anno precedente (**Grafico 11**).

Grafico 11
IMPORTAZIONI DI OLIO DI OLIVA
ANNI 2013-2018
VARIAZIONI PERCENTUALI



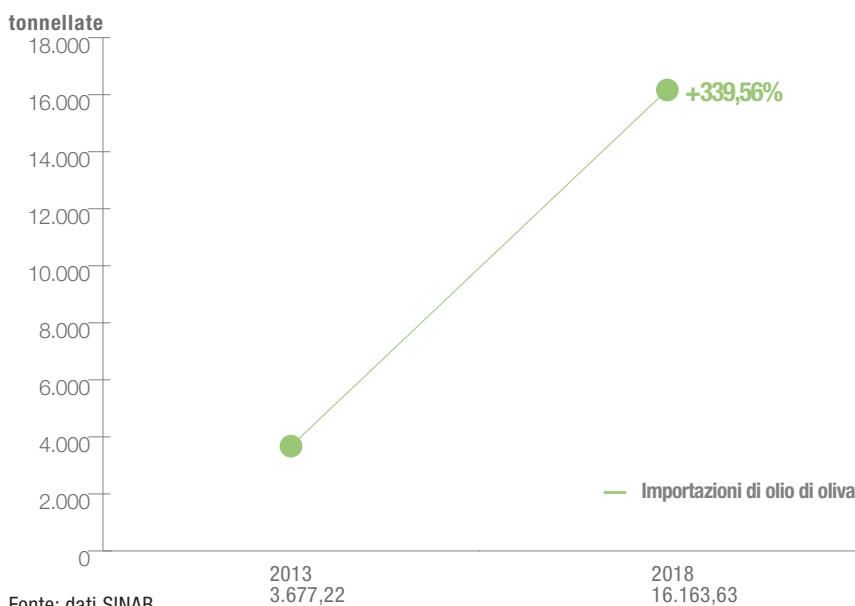
Fonte: dati SINAB

Grafico 12

IMPORTAZIONI DI OLIO DI OLIVA

ANNI 2013-2018

QUANTITÀ IN TONNELLATE



Dall'analisi dei grafici 11 e 12 si evince come le importazioni di olio di oliva dal 2013 al 2018 abbiano avuto un incremento molto elevato in termini assoluti (+339,56%), ma analizzando le diverse annualità risulta chiaro che la crescita è aumentata enormemente dal 2014 al 2015 per poi subire un arresto nel 2017 e continuare il trend negativo anche nel 2018.

L'insieme di queste informazioni conduce a fare delle considerazioni sulle cause che hanno inciso sulle dinamiche di comportamento negli anni in esame. Al di là delle motivazioni contingenti legate alle produzioni nazionali del prodotto, di certo negli anni i controlli nazionali hanno avuto una forte attenzione sulle attività di importazione da Paesi terzi. Le indicazioni che le elaborazioni sui dati di importazione hanno fornito negli anni passati hanno portato le Autorità Competenti ad investire maggiori energie sulle attività di controllo. Il lavoro congiunto di organismi di controllo, MiPAAF e Agenzia delle Dogane ha, infatti, permesso di porre una maggiore attenzione ai flussi di prodotti in ingresso, scoraggiando pratiche illecite

o declassando merci non rispondenti alle caratteristiche richieste.

Paesi di provenienza di olio d'oliva in Italia

Paesi di provenienza dell'olio di oliva.

Un altro dato interessante da approfondire riguarda i Paesi di provenienza di questi prodotti. Difatti, se per gli 'altri oli' i prodotti provengono da diversi Continenti e Paesi (Sri Lanka, Repubblica Dominicana, USA, Brasile e Svizzera i più rappresentativi), per l'olio di oliva la Tunisia rappresenta il Paese maggiormente interessato all'esportazione verso il nostro Paese.

Nella **Tabella 13** e nel **Grafico 13** vengono rappresentati i movimenti che hanno interessato l'olio di oliva biologico proveniente dalla Tunisia e diretto verso i Paesi UE negli anni dal 2013 al 2017, analizzando contestualmente l'importazione dello stesso in Italia (**Tabella 13** e **Grafico 13**).

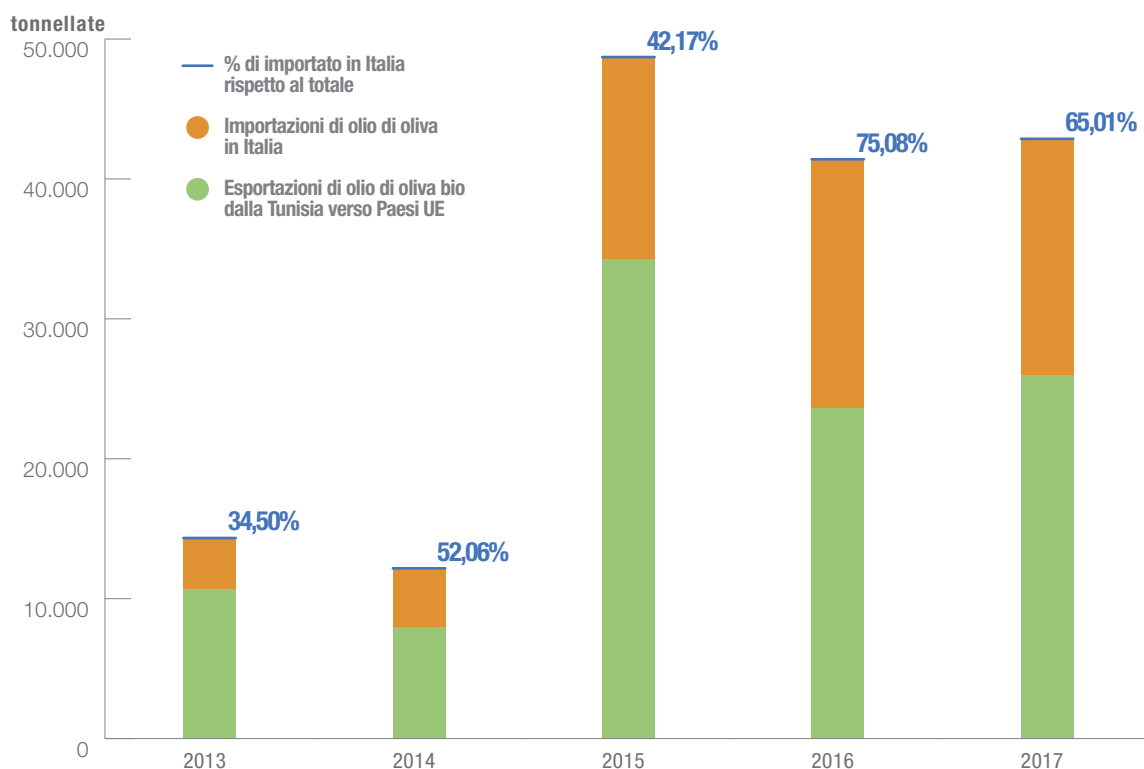
Tabella 13
ESPORTAZIONI DI OLIO DI OLIVA BIOLOGICO DALLA TUNISIA VERSO PAESI UE –
IMPORTAZIONI IN ITALIA
ANNI 2013-2018
QUANTITÀ IN TONNELLATE

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Esportazioni di olio di oliva dalla Tunisia verso Paesi UE	10.657,36	8.002,05	34.260,78	23.647,89	25.977,67	38.600,00*
Importazioni di olio di oliva in Italia dalla Tunisia	3.761,61	4.166,32	14.449,46	17.724,18	16.887,31	16.071,25
Importazioni totali di olio di oliva in Italia	3.761,61	4.166,32	14.449,97	17.755,46	16.888,12	16.163,63
% di olio importato in Italia rispetto al totale esportato dalla Tunisia	35,29 %	52,06 %	42,17 %	74,95 %	65,01 %	41,63 %

*I dati si riferiscono al 31/08/2018

Fonte: Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche - Direction Générale de l'Agriculture Biologique – Tunis; SINAB

Grafico 13
ESPORTAZIONI DI OLIO DI OLIVA BIOLOGICO DALLA TUNISIA VERSO PAESI UE E
IMPORTAZIONI IN ITALIA
ANNI 2013-2017
QUANTITÀ IN TONNELLATE E PERCENTUALE SUL TOTALE



Fonte: Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche - Direction Générale de l'Agriculture Biologique – Tunis; SINAB

Si specifica che, i quantitativi di olio biologico che negli anni sono stati importati da Paesi diversi dalla Tunisia, derivavano essenzialmente da Marocco e Israele (**Tabella 14**).

Dai dati sopra esposti risulta evidente l'impenata dell'esportazione che la Tunisia ha effettuato nel 2015 verso i Paesi UE, tra i quali l'Italia ha rappresentato una buona parte di mercato (42,17%). Il dato dell'export tunisino verso i Paesi UE ed il rialzo verificatosi nel 2015, coincide con i dati riportati nelle precedenti tabelle in cui sono stati presi in esame i dati sulle importazioni di tale prodotto in Italia.

Altri paesi di provenienza per l'olio di oliva.

Relativamente agli altri Paesi di provenienza dell'olio di oliva biologico negli anni altri Paesi terzi si accostano alla Tunisia, anche se decisamente con una rilevanza minore. Questi sono: Israele, Palestina ed il Marocco. L'incidenza di questi Paesi sul totale importato è decisamente minima (**Tabella 14**). Unica eccezione è rappresentata dal Marocco che nel 2016 e nel 2018 ha contribuito al totale, anche se marginalmente, rispettivamente con 30 e 91,28 tonnellate.

Tabella 14
IMPORTAZIONI DI OLIO DI OLIVA – PAESI DI PROVENIENZA
ANNI 2013-2018
QUANTITÀ IN TONNELLATE

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Tunisia	3.761,61	4.166,32	14.449,46	17.724,18	16.887,00	16.071,25
Marocco	0	0	0	30	0	91,28
Israele	0	0	0,51	0	1,12	1,10
Palestina	0	0	0	1,28	0	0

Fonte: dati SINAB

Le importazioni degli altri prodotti della categoria 'Oli e grassi vegetali'.

Ben diversa, invece, è la situazione delle importazioni per le altre voci della categoria 'oli e grassi vegetali', e cioè olio di soia, olio di palma, olio di girasole, olio di cocco etc. rispetto ai Paesi di provenienza. Infatti, nelle tabelle che seguono è rappresentato un quadro molto vario. Come precedentemente accennato, infatti per la categoria 'altri oli' i prodotti proven-

gono da diversi Continenti e Paesi (Svizzera, USA, Repubblica Dominicana, Brasile e Costa D'Avorio e Sri Lanka i più rappresentativi).

La **Tabella 15** e il **Grafico 14** riportano l'andamento delle importazioni riguardante la categoria 'altri oli' per gli anni dal 2013 al 2018. Analizzando tali dati si evidenzia che la categoria ha avuto un andamento analogo tra gli anni 2013 e 2016, per subire quindi un arresto e calare nelle due annualità successive.

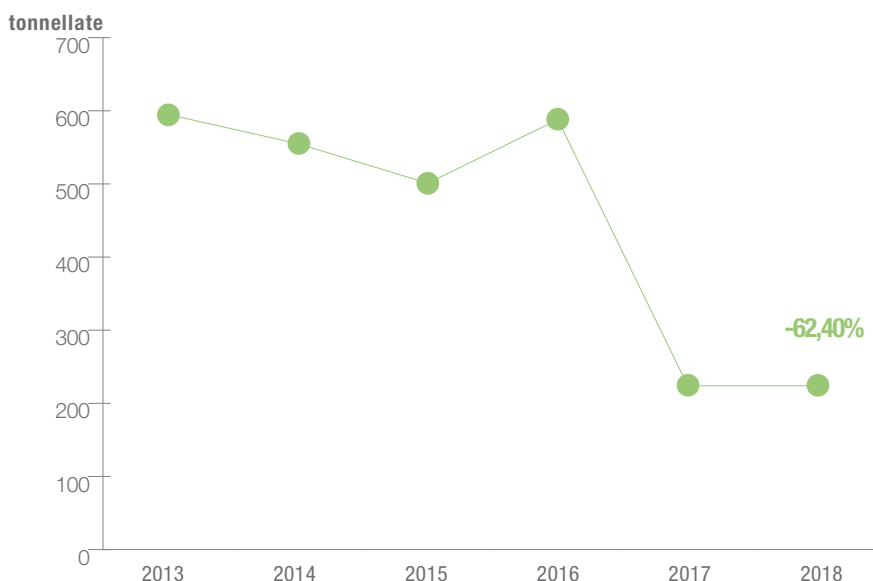
Tabella 15
IMPORTAZIONI DI 'ALTRI OLI' – PAESI DI PROVENIENZA
ANNI 2013-2018
QUANTITÀ IN TONNELLATE

Continente	Nazione	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Africa	Marocco	4,9	5,01	0,76	12,05	2,85	8,15
	Sudafrica	1,52	0,01	0	0	0	0
	Senegal	2,4	5,27	5,1	0	0	0
	Costa D'Avorio	0	0	28,8	34,3	0	0
	Burkina Faso	0	0	0	0	1	0
	Tunisia	0	0	0	0	0	28,1
America Centrale	Rep. Dominicana	3,67	24,39	0	0	0	33,69
America del Nord	USA	64,39	49,38	30,48	60,96	60,25	30,98
	Messico	0	0	0	18,4	0	0
America del Sud	Cile	3,52	2,86	5,5	0,5	0	3,06
	Brasile	85	81	41,81	83,76	41,52	20,98
	Perù	0	0,76	0,39	2,34	0,99	0,85
	Ecuador	0	0	0	0	23,02	0
Asia	Sri Lanka	0	6,12	7,33	24,15	49,44	94,49
	India	0	0	4	0	6	0
	Cina	0	0	0	1,78	2,45	1,02
	Filippine	0	0	0	1	15,77	0
	Thailandia	0	0	0	0	0,01	0,01
	Indonesia	0	0	0	0,38	0	0
Europa non UE	Svizzera	430,09	379,38	376,99	316,55	20,38	2,17
	Turchia	0	0,38	0	0	0	0,37
Totale		595,49	554,57	501,16	556,17	223,68	223,87

Var. '18/'13 **-62,40%**

Fonte: dati SINAB

Grafico 14
IMPORTAZIONI DI 'ALTRI OLI'
ANDAMENTO STORICO ANNI 2013 – 2018
VARIAZIONI PERCENTUALI



Fonte: dati SINAB

Importatori attivi nel settore olivicolo

Importatori attivi nel settore olivicolo

Nella **Tabella 16** vengono riportati i dati relativi al numero di importatori italiani inseriti nel sistema di certificazione di ogni annualità, rispetto a quelli attivi nel settore olivicolo. Dall'analisi si evidenzia che negli anni presi in considerazione (2013 – 2018) il maggior

numero di importatori coinvolti nel settore in esame si trovano in corrispondenza del 2015, anno in cui le importazioni di olio di oliva hanno registrato un incremento notevole rispetto all'anno precedente (+247% sul 2014 – **Grafico 11**) mantenendosi più o meno uguale nell'anno successivo (+23% di import di olio rispetto al 2015), per poi diminuire nelle due annualità successive, di pari passo alla diminuzione dei quantitativi totali di prodotti biologici importati da Paesi terzi.

Tabella 16
NUMERO DI IMPORTATORI ATTIVI NEL SETTORE OLIVICOLO
ANNI 2013-2018
NUMERO

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Importatori attivi nel settore olivicolo	7	7	15	15	10	15
Importatori totali	260	259	310	363	411	472
Incidenza % importatori olivicoli sul totale	2,69	2,70	4,83	4,13	2,43	3,17

Fonte: dati SINAB

RIFERIMENTI

- AA.VV.** (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2019. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2019), Il biologico italiano: Bio in cifre 2018, SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2018), Il biologico italiano: Bio in cifre 2017, SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2017), Il biologico italiano: Bio in cifre 2016, SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2016), Il biologico italiano: Bio in cifre 2015, SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari

I CONSUMI NAZIONALI DELL'OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO

a cura di Riccardo Meo, Marilena Perrone, Giulia Rapicetta

L'olivicultura italiana rappresenta non solo un'eccellenza internazionale, ma anche un ingrediente di base fondamentale nella dieta mediterranea. Nella dieta mediterranea confluiscono le abitudini alimentari dei popoli del bacino del Mediterraneo, consolidate nel corso dei secoli e rimaste pressoché immutate fino ai giorni nostri; il modello nutrizionale va ben oltre una semplice lista di alimenti andando ad abbracciare gli aspetti culturali, le pratiche sociali, tradizionali e agricole che ben si coniugano con i principi dell'agricoltura biologica. La cultura del buon cibo italiano parte da ingredienti di qualità e l'olio extravergine d'oliva biologico è senza dubbio un elemento fondamentale per chef e cuochi domestici.

Negli ultimi anni diversi studi hanno affrontato la relazione che intercorre tra la scelta del consumatore e la qualità dell'olio extravergine d'oliva; molto spesso è emerso che le caratteristiche che influenzano la scelta sono da annoverarsi nella vicinanza geografica e nel marchio.

Restano comunque numerosi i consumatori italiani che tendono ad acquistare l'olio solamente sulla base del prezzo e della migliore offerta promozionale. Un atteggiamento che potrebbe essere attribuito all'incapacità del

consumatore medio di distinguere e valorizzare le differenze di gusto tra le diverse tipologie di olio. Nel 2020 risulta dunque ancora necessaria una diffusione di informazioni chiare e divulgative verso i consumatori e, ancor più fondamentale, una promozione di certificazioni di qualità (ad esempio DOP, IGP e BIO) e dell'etichetta di prodotto.

Occorre tuttavia riconoscere come negli ultimi venti anni il crescere dei fatturati al consumo dei prodotti biologici testimonia una crescente attenzione generale del consumatore verso la ricerca di qualità e sostenibilità ambientale. Una consapevolizzazione che, in parte, si deve a specifiche scelte di indirizzo nazionale; ne è esempio la promozione al consumo di olio extravergine di oliva che l'ISMEA e il MiPAAF stanno portando avanti con una campagna di comunicazione e formazione dei consumatori avviata nel 2019.

Nel testo che segue affronteremo l'andamento dei consumi in Italia dell'olio extravergine d'oliva biologico, analizzandone numerosi aspetti: i consumi, il consumatore, i prezzi e le problematiche produttive riscontrate negli ultimi anni.

L'olio extravergine di oliva, quello biologico in primis, è uno dei fiori all'occhiello del "Made in Italy", sempre più apprezzato anche all'estero.

Il **Grafico 15** sull'andamento dei consumi negli ultimi dieci anni induce a due osservazioni, la prima riguarda il trend positivo del fatturato al consumo dell'olio biologico. Dal 2010 le vendite presso la distribuzione moderna sono cresciute di oltre il 200% benché vada precisato come nei primi anni di monitoraggio il fatturato espresso dall'olio biologico fosse limitato a una decina di milioni di euro.

La seconda valutazione deriva dal confronto con l'andamento del flusso di vendite dell'olio convenzionale. È interessante constatare come ci sia una sincronia negli anni in cui si registrano le crescite maggiori nelle vendite (es. 2015, 2017) e quelle dove invece si registrano perdite di fatturato nel convenzionale e crescite al di sotto del trend medio nel biologico (es. negli anni 2016, 2018).

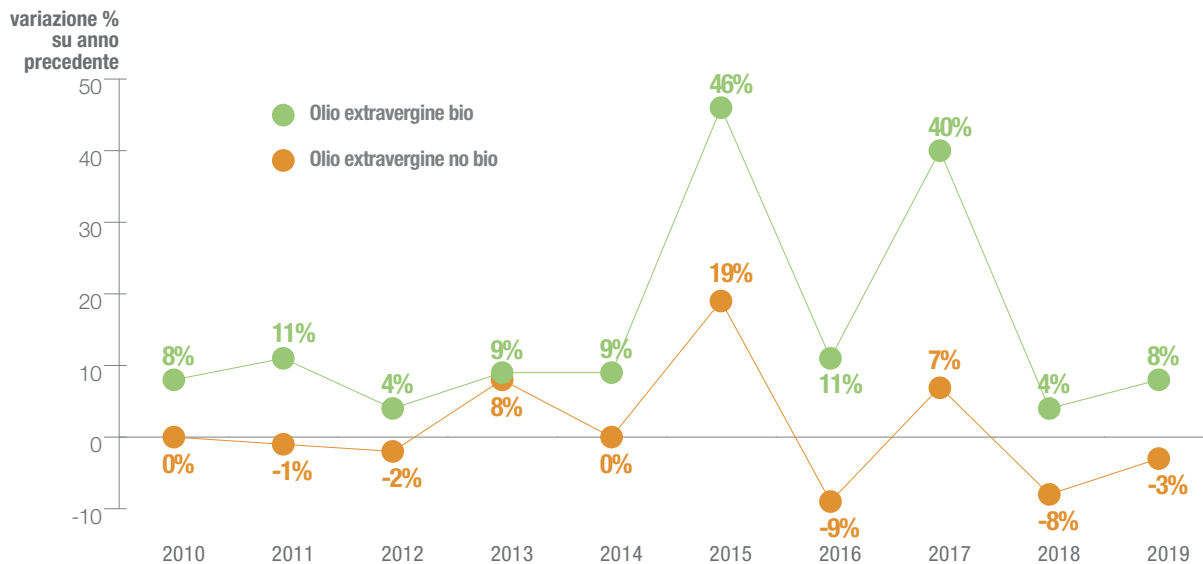
Tale andamento ricalca quanto si verifica in fase di campagna. I punti di picco (alti fatturati al consumo) si registrano, sia nel convenzionale sia nel biologico, nelle annate di ottima produzione che fanno seguito a annualità di scarsa raccolta. A determinare questa situazione, oltre alla maggior offerta di prodotto, concorre il livello di prezzo medio che, dopo annualità di carenza tende a rimanere alto finché le dinamiche di mercato non trovano un nuovo equilibrio tra domanda e offerta.

Nel 2019 circa il 97% delle vendite di olio extravergine bio in Italia passa attraverso il canale della Grande Distribuzione (GDO) che ha fatto

registrare un incremento in valore del +1,9%, più contenuto rispetto al +11,6% dell'anno precedente (**Tabella 17**). È interessante sottolineare, tuttavia, che gli incrementi in termini di spesa e di volumi sono riscontrabili solamente nei supermercati e ipermercati, mentre i discount e i venditori all'ingrosso non vedono la stessa crescita (**Grafico 16**).

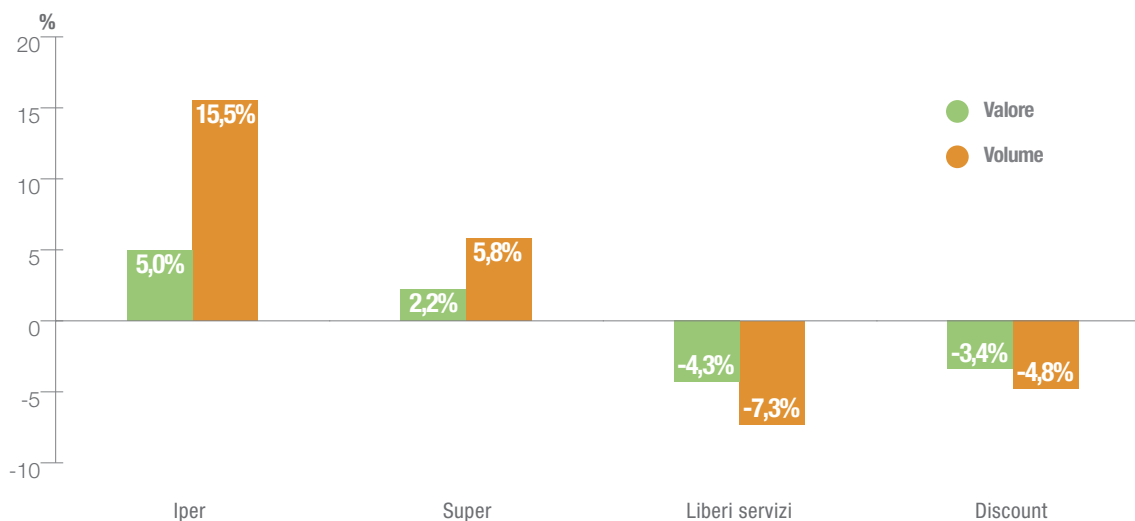
Probabilmente la ragione del successo dei supermercati e ipermercati nella vendita di olio extravergine d'oliva bio è legata alla loro capacità promozionale (sia in termini di marketing sia in termini di prezzo), ma anche perché i discount e il libero servizio potrebbero non riuscire a soddisfare pienamente le garanzie richieste dai consumatori, rispetto ad un prodotto di base come l'olio. Il problema delle frodi verificate in Italia, infatti, ha causato scetticismo nei consumatori, i quali cercano di minimizzare i costi pur preservando la qualità. Supermercati e ipermercati hanno senza dubbio maggiori strumenti per accontentare questo tipo di richiesta. Ne consegue che le famiglie più numerose, meno abbienti o i nuclei familiari non residenti in Regioni dedite alla produzione olivicola, sono maggiormente predisposti all'acquisto di olio extravergine d'oliva presso la Distribuzione Moderna, il che spiega l'aumento significativo dei consumi di olio extravergine d'oliva biologico in questo canale. Inoltre, le ottime performance della GDO più in generale derivano anche dalla natura stessa dell'offerta che, soprattutto negli anni di bassi volumi di prodotto nazionale (es. 2018) si arricchisce di prodotti extra-nazionali, in particolare oli spagnoli, altamente concorrenziali per via di un'organizzazione della filiera e un quantitativo di merce non paragonabile a quelle italiane.

Grafico 15
TREND DEI CONSUMI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO
NEI DIVERSI CANALI DI VENDITA
ANNO 2010-2019
VARIAZIONI % DEL VALORE AL CONSUMO



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 16
TREND DEI CONSUMI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO
NEI DIVERSI CANALI DI VENDITA
ANNO 2019/2018
VARIAZIONI % DEL VALORE E DEL VOLUME SU ANNO PRECEDENTE



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Per quanto riguarda l'analisi territoriale dei consumi dell'extravergine bio non emergono novità rispetto a quanto già riscontrato per il comparto biologico nel suo complesso. Anche in questo caso si evidenzia una spiccata polarizzazione nelle Regioni situate a Nord dello Stivale.

Come evidenziato nel **Grafico 17** sulla distribuzione per aree geografiche dell'olio, il riconoscimento della certificazione biologica viene meno soprattutto nelle Regioni in cui è storicamente prodotto. In queste zone i consumatori tendono ad acquistare poche volte l'anno direttamente al frantoio o dal produttore di fiducia, per assicurarsi un prodotto appena molito di cui si conosce l'origine e la qualità. Un atteggiamento

fortemente legato agli aspetti della fiducia ma soprattutto al legame con la dimensione locale. Questo ultimo aspetto rappresenta un efficace elemento di creazione del valore per il consumatore, che tuttavia non si traduce sempre in maggiore prezzo di vendita per l'azienda.

In queste aree la promozione dell'olio biologico dovrebbe legarsi di più ad altri aspetti come ad esempio promuovere una maggiore consapevolezza negli acquirenti degli aspetti di tutela ambientale che gli oliveti gestiti in biologico garantiscono soprattutto negli anni in cui le condizioni climatiche o le pressioni dei principali patogeni spingono a diversi interventi con mezzi chimici di sintesi.

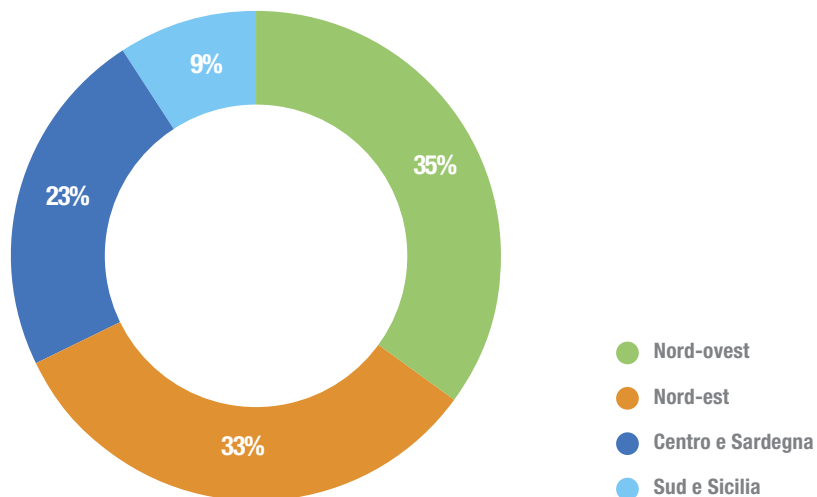
Tabella 17
ANDAMENTO VENDITE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO PER AREA GEOGRAFICA ANNI 2017 – 2019
VARIAZIONE % DEL VALORE AL CONSUMO

	Regioni	2018/2017 %	2019/2018 %
Trend Valori	Totale Italia	+11,6	+1,9
	Nord-Ovest	+18,9	+0,1
	Nord-Est	+21,2	+0,9
	Centro e Sardegna	+6,8	+7,1
	Sud e Sicilia	-20,5	+1,2
Trend Volumi	Totale Italia	+15,2	+6,4
	Nord-Ovest	+31,5	+5,6
	Nord-Est	+29,8	+8,1
	Centro e Sardegna	+12,8	+12,2
	Sud e Sicilia	-25,3	-5,9

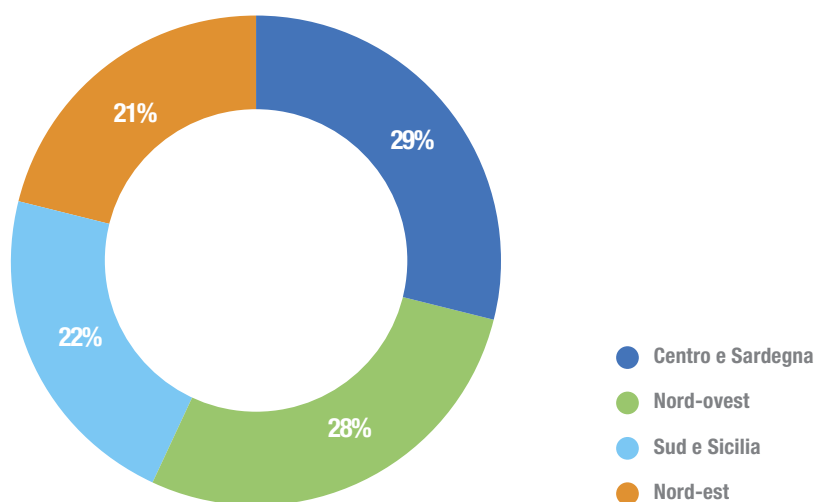
Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 17
RIPARTIZIONE TERRITORIALE DELLE VENDITE IN VALORE
DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:
CONFRONTO BIOLOGICO E CONVENZIONALE
ANNO 2019
INCIDENZA %

Olio extravergine bio



Olio extravergine non bio



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

I PREZZI DELL'OLIO BIOLOGICO RICONOSCIUTI ALL'AGRICOLTORE

a cura di Riccardo Meo

L'olio extravergine di oliva è nella lista dei prodotti biologici che per primi hanno conosciuto un'importante diffusione sia tra i consumatori sia nelle aziende agricole.

L'incidenza delle superfici olivicole certificate e la crescita registrata negli ultimi anni sono già stati discussi in precedenza. Tuttavia, è bene chiarire come il prezzo all'origine riconosciuto all'imprenditore agricolo per la commercializzazione dell'olio biologico sia tra le discriminanti da tenere più in considerazione quando si valutano gli scenari del futuro a medio e lungo termine della filiera.

In termini generali, le fluttuazioni dei prezzi dell'olio biologico seguono le stesse dinamiche del settore convenzionale (**Grafico 18**). Le variazioni dipendono principalmente dai quantitativi di prodotto che caratterizzano le singole annate agrarie, dalle giacenze precedenti e dalla qualità del raccolto.

Si tratta di fattori che, nel biologico, conoscono una variabilità ancor più marcata per via dell'impossibilità di poter sempre intervenire in maniera efficace contro turbative naturali collegate agli eventi meteorici e alla pressione di malattie crittogamiche, insetti dannosi o addirittura organismi nocivi da quarantena come la *Xylella*.

Quando l'annata è poco favorevole o addirittura nefasta come recentemente accaduto (campagna olivicola-olearia 2018) la produzione di olio biologico cala ancor più che nel convenzionale e il differenziale di prezzo tende ad aumentare.

Al contrario, in annate e areali favorevoli per produzione e qualità (es. Puglia 2019) la differenza di prezzo tra biologico e non si assottiglia fino a scomparire.

In queste circostanze la differenza di prezzo alla vendita dipende piuttosto da altre determinanti come la tipologia varietale, la territorialità della produzione e le capacità commerciali dell'azienda.

Gli ultimi valori monitorati per la fine del 2019 evidenziano un abbassamento generale del prezzo dell'olio biologico particolarmente rilevante nelle piazze del Meridione. Viceversa, i prezzi analizzati per le aree dell'Italia centrale, dove la produzione della raccolta 2019 è in controtendenza rispetto alla media nazionale per via del maltempo autunnale e della pressione della mosca olearia, sono alti arrivando, in particolari contesti, a superare i 15€/kg.

Il mercato dell'olio biologico è comunque fortemente territoriale e soggetto alle politiche commerciali dei singoli frantoi più di quanto accade per altre commodity biologiche altrettanto ben rappresentate, come ad esempio il frumento duro.

La conseguenza è l'incapacità di poter giungere a dei prezzi che siano validi in senso assoluto per le singole piazze. La problematica si riflette sui produttori agricoli che non riescono a maturare una percezione globale dell'andamento del mercato e si presentano spesso impreparati nella fase della contrattazione.

La mancanza di un'aggregazione strutturata tra produttori e di specifiche Organizzazioni di Produttori, specialmente negli areali olivicoli più rappresentativi in termini di volumi, concorre a valutare la filiera olivicola italiana, biologica compresa, bisognosa di una ristrutturazione che, partendo dagli aspetti agronomici (es. nuove

tipologie di impianto, irrigazione generalizzata, piano di fertilizzazione e lotta alle fitopatie) passi per l'innovazione di processo e giunga alla definizione di un soggetto produttivo unico capace di valorizzare il prodotto e garantire un'offerta meno soggetta a fluttuazioni. La volatilità dei prezzi dipende molto dagli andamenti climatici stagionali quanto da una non sempre adeguata professionalità che caratterizza un settore talvolta refrattario all'introduzione di innovazioni e considerato spesso, dagli stessi agricoltori, marginale rispetto ad altre colture agrarie.

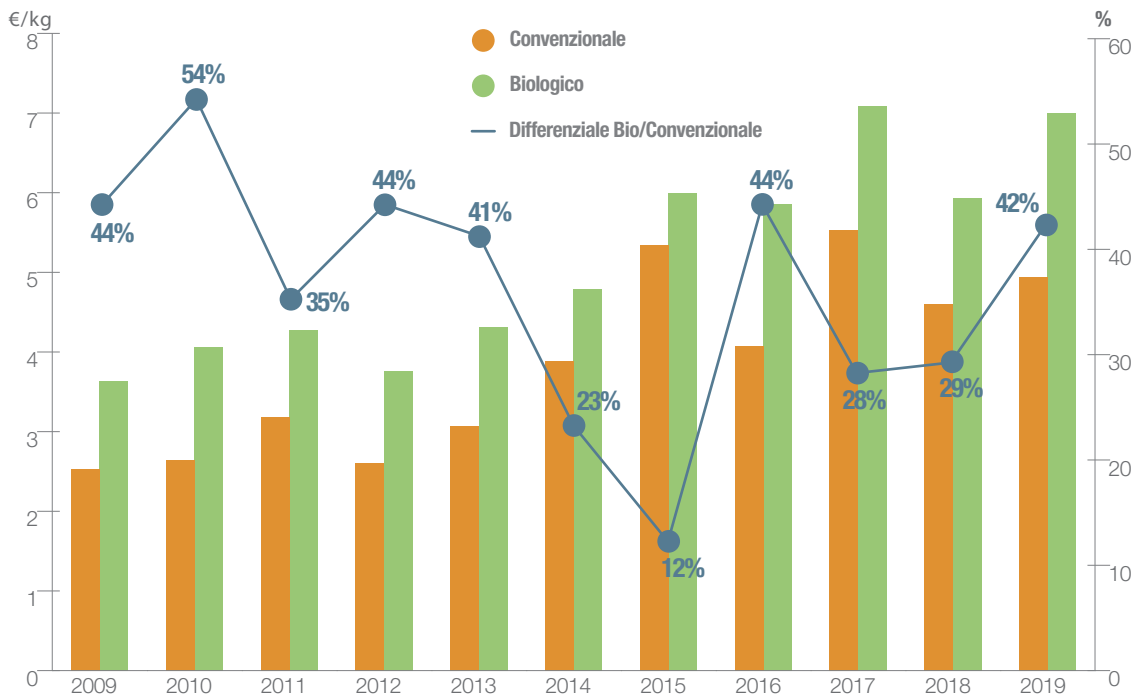
Vale comunque la pena precisare come, laddove il prodotto è meglio valorizzato e maggiore è il valore aggiunto garantito dal territorio, lì i prezzi di vendita all'origine e la marginalità reddituale dell'olio biologico sono molto soddisfacenti. A tal proposito è emblematico il prezzo all'origine dell'olio biologico monitorato per il 2019 in Toscana (**Tabella 18**), tre volte maggiore rispetto al convenzionale.

Tabella 18
ANDAMENTO E CONFRONTO DEI PREZZI ALL'ORIGINE DELL'OLIO BIOLOGICO E CONVENZIONALE
ANNO 2019

Piazza	I° Quadrimestre		II° Quadrimestre		III° Quadrimestre		MEDIA		GAP Bio/Conv %
	Bio €/Kg	Conv €/Kg	Bio €/Kg	Conv €/Kg	Bio €/Kg	Conv €/Kg	Bio €/Kg	Conv €/Kg	
Bari	6,5	6,0	5,8	5,5	4,8	4,5	5,7	5,4	7%
Brindisi	6,3	5,4	5,6	4,5	4,5	3,3	5,5	4,4	24%
Chieti	8,1	6,2	7,5	6,0	8,3	6,2	8,0	6,2	29%
Cosenza	5,7	4,8	5,7	3,4	5,7	3,2	5,7	3,8	50%
Firenze	18,5	6,1	17,2	5,6	14,9	4,9	16,9	5,5	206%
Foggia	6,9	5,1	6,3	4,8	4,9	4,1	6,1	4,7	30%
Lametia Terme	4,7	4,8	5,5	3,4	5,5	3,2	5,2	3,8	37%
Lecce	6,3	5,4	5,7	4,5	4,5	3,3	5,5	4,4	25%
Ragusa	7,0	7,2	7,0	6,9	6,3	4,3	6,8	6,1	10%
Rossano	4,5	4,8	4,5	3,4	4,5	3,3	4,5	3,8	18%
Sabina (Rieti)	15,6	6,8	/	6,1	8,2	5,5	11,9	6,1	94%
Siracusa	6,8	7,2	6,8	6,9	7,1	4,3	6,9	6,1	12%
Taranto	6,3	5,4	5,6	4,5	4,5	3,3	5,5	4,4	24%
Trapani	6,3	6,7	6,3	5,9	6,3	5,4	6,3	6,0	4%

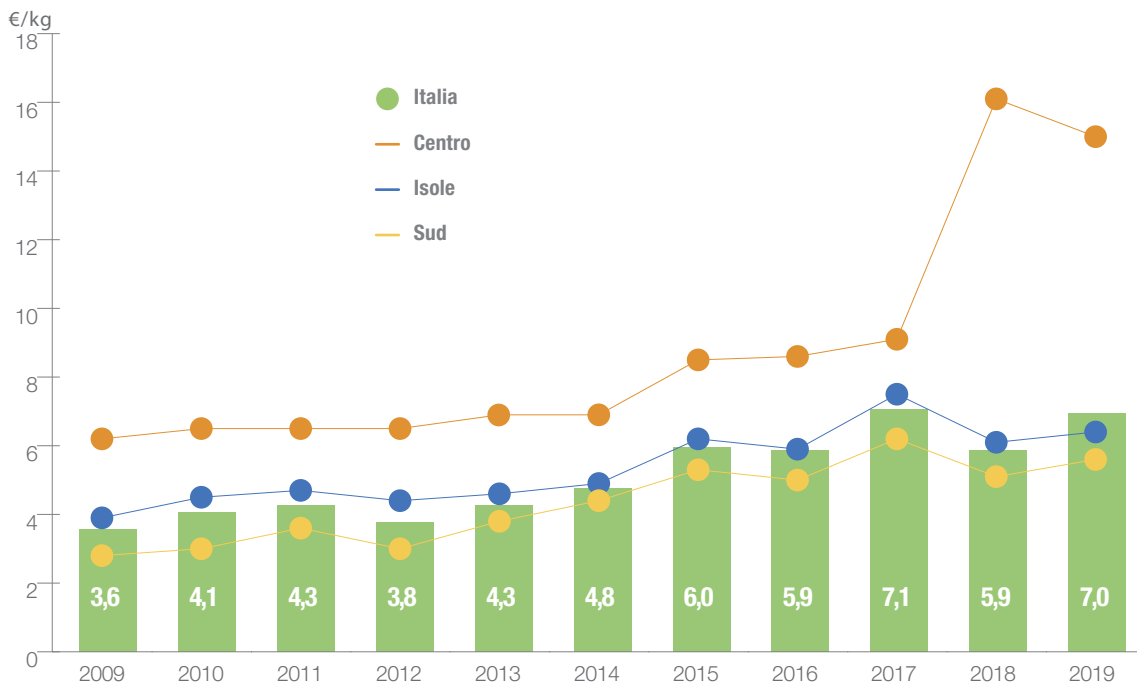
Fonte: ISMEA su dati SINAB

Grafico 18
DIFFERENZIALE DI PREZZO DELL'OLIO BIOLOGICO
E CONVENZIONALE
ANNI 2009-2019



Fonte: dati SINAB

Grafico 19
ANDAMENTO PREZZO ALL'ORIGINE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO SFUSO
PER AREE GEOGRAFICHE
ANNI 2009-2019



Fonte: dati SINAB

I PREZZI DELL'OLIO BIOLOGICO SULLO SCAFFALE

a cura di Riccardo Meo

Come succede anche per il vino, è difficile poter parlare di un prezzo di vendita medio per un prodotto come l'olio che, per caratteristiche merceologiche, area di produzione, tipologia di processo produttivo, incorpora svariate componenti che concorrono a generare il costo finale allo scaffale.

Quanto proposto nel **Grafico 20** evidenzia come il prezzo al consumo dell'olio certificato sia sempre stato ampiamente più elevato rispetto ai valori del convenzionale: mediamente di oltre l'80% con specifiche annualità in cui il valore medio è pari al doppio del convenzionale.

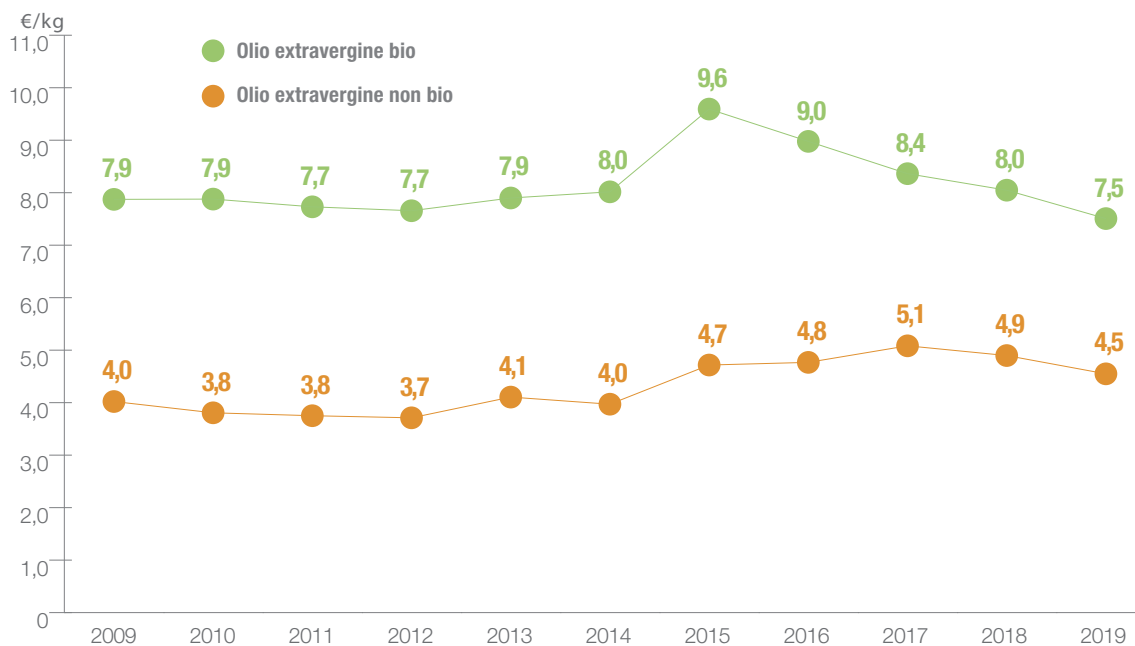
L'analisi dell'andamento storico mostra come però negli ultimi anni la forbice si stia riducendo (\approx 65%) come conseguenza di un abbassamento generale del prezzo dell'olio biologico.

Le ragioni possono in parte essere imputate ad una maggiore offerta del prodotto certificato, nazionale e non, che si è raccolto dai nuovi ettari di oliveto certificato, e dall'altra dall'ingresso sugli scaffali della grande distribuzione di un prodotto biologico "di massa" commercializzato più di recente dalle grandi aziende storicamente legate al mercato dell'olio italiano.

Il prezzo della bottiglia di olio biologico è da ultimo collegata al canale di vendita che veicola il prodotto. Rimanendo confinati nella GDO e non considerando gli altri canali di vendita, altrettanto importanti come possono essere i negozi specializzati per i quali si hanno pochi dati a disposizione, si riscontra come il prezzo medio sia in media più basso. Infatti, gli store che per definizione adottano come imperativo della politica aziendale quello di assumere un basso livello di investimento all'acquisto (es. discount) o comunque laddove le transazioni sono numericamente superiori (es. ipermercati), riescono ad offrire prezzi più bassi sugli scaffali. Inoltre, nell'ultimo triennio gli ipermercati hanno registrato una flessione maggiore del prezzo per kg di olio biologico acquistato (**Grafico 21**).

Grafico 20

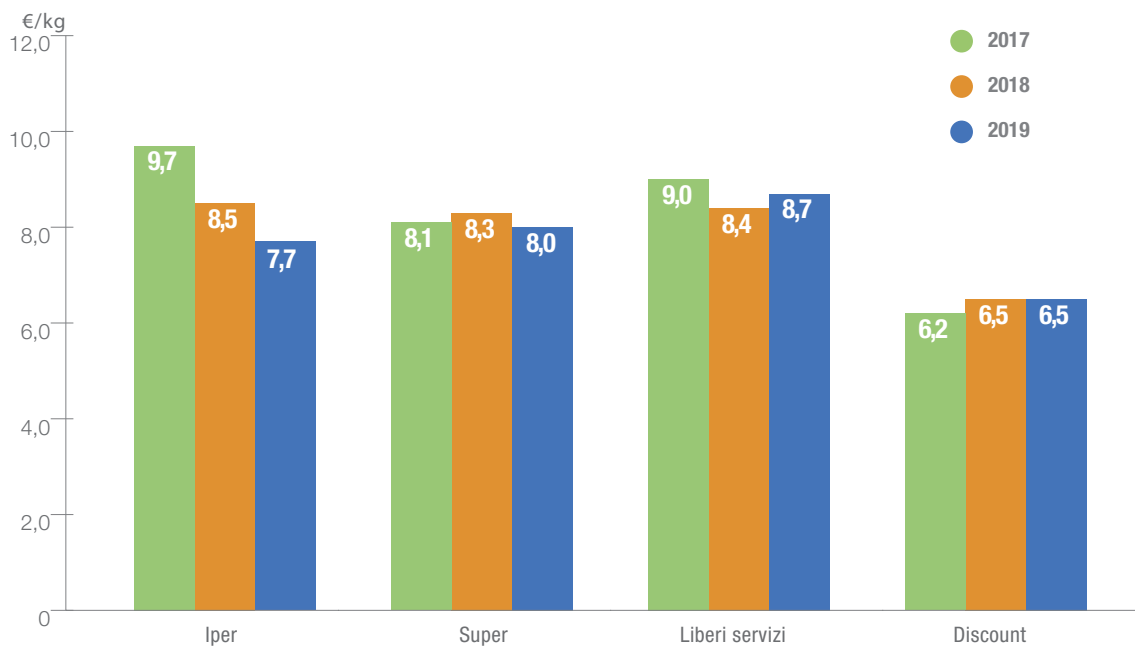
ANDAMENTO PREZZO AL CONSUMO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PRESSO LA GRANDE DISTRIBUZIONE ANNI 2009-2019



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 21

PREZZI DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO PER CANALE DI VENDITA ANNI 2017-2019



Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

NUOVI MODELLI DI CONSUMO: IL PROFILO DEL CONSUMATORE DI OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO

a cura di Riccardo Meo, Marilena Perrone, Giulia Rapicetta

Dall'analisi dei dati sui consumi è possibile tracciare l'identikit del consumatore di olio extravergine bio che non è molto distante dal ritratto del generico consumatore biologico.

Anche in questo caso infatti vive principalmente nelle grandi città del Nord, ha una disponibilità economica superiore alla media, è dotato di una spiccata sensibilità verso i temi legati alla sostenibilità ambientale ed è sempre più attento al benessere.

Come illustrato nel **Grafico 22**, gli acquisti di olio biologico sono per oltre il 35% del valore al consumo espressione di consumatori over 64, generalmente l'età dove si ha un maggiore potere d'acquisto (l'incidenza della categoria sul totale delle vendite di prodotto passa dal 28,8% al 35,1% negli ultimi tre anni).

Qualche segnale incoraggiante proviene anche dagli under 34, che nei tre anni analizzati mostrano un tendenziale incremento del consumo di olio extravergine d'oliva biologico passando dall'8,2% al 9,0%. Questo è imputabile ad una maggiore sensibilità ecologica e nutrizionale, sviluppata nelle nuove generazioni.

Tuttavia, le condizioni socioeconomiche della popolazione italiana, influiscono nelle scelte di consumo, pertanto è probabile che i potenziali consumatori di olio extravergine d'oliva bio siano molti di più di quelli attualmente registrati, ma non dispongono di sufficiente reddito al consumo. Questo è confermato anche dallo studio delle fasce di età intermedie: tra i 35 ed i 63 anni, si assiste ad una progressiva riduzione della spesa, in particolare nella fascia che va dai 45 ai 54 anni che nel 2017 contava il 23% e nel 2019 è scesa al 19,2%. Questo dato va necessariamente incrociato con il PIL pro-capite (tra il 2015 e il 2018 il PIL pro-capite è cresciuto solamente dello 0,10%³ e con il tasso di disoccupazione (nel 2018 è dello 10.61%), elementi che influenzano le scelte dei panieri di beni, specialmente quelli di base come l'olio.

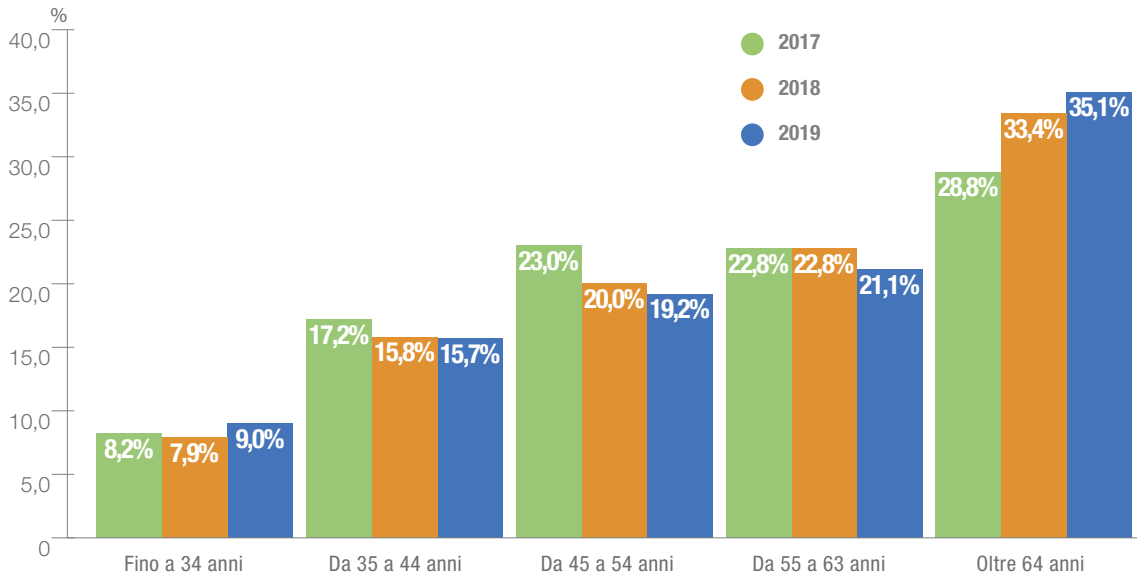
Nel **Grafico 23** si evince chiaramente che i nuclei familiari più piccoli hanno maggiore capacità di acquisto dell'olio extravergine d'oliva bio. Purtroppo, è consolidato il dato secondo cui, di fronte ad un cambiamento di prezzo o delle condizioni economiche, le famiglie meno

³Dati World Bank, 2019

abbienti tagliano i costi dei beni primari, come gli alimenti, modificando le proprie preferenze

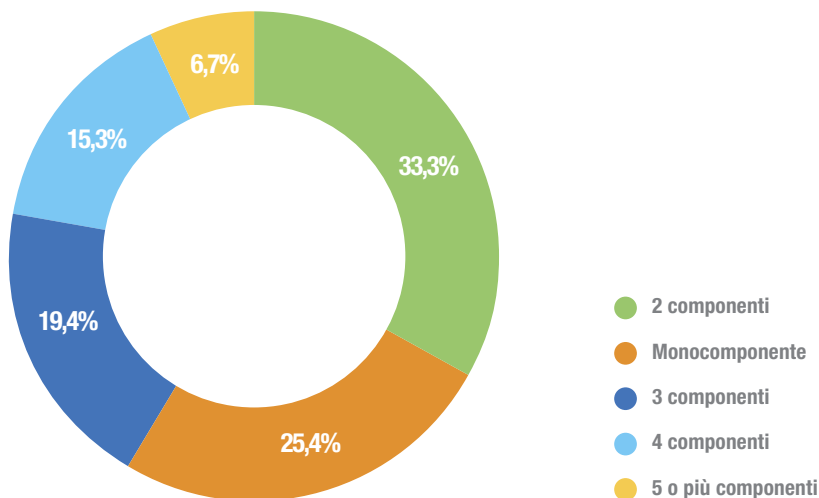
verso prodotti più economici (quindi spesso di più bassa qualità) o tagliando i consumi.

Grafico 22
VENDITE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO
SUDDIVISE PER FASCIA DI ETÀ DEL RESPONSABILE D'ACQUISTO
ANNO 2017-2018-2019
INCIDENZA % DEL VALORE AL CONSUMO



Fonte: ISMEA su dati Nielsen

Grafico 23
VENDITE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO
PER NUMERO COMPONENTI DEL NUCLEO FAMILIARE
ANNI 2019
INCIDENZA % DEL VALORE AL CONSUMO



Fonte: ISMEA su dati Nielsen



CASI STUDIO
E APPROFONDIMENTI



PROGETTI ECO₂LIO E OLIVE4CLIMATE: IN OLIVICOLTURA, IL BIOLOGICO MIGLIOR STRUMENTO PER CONTRASTARE I CAMBIAMENTI CLIMATICI E RIDURRE L'EFFETTO SERRA

a cura di Luigi Guarrera

I cambiamenti climatici in atto, che riscontriamo sempre più spesso nei fenomeni estremi di cui siamo spettatori o, purtroppo, diretti partecipanti, sono ormai una delle prime preoccupazioni nelle nostre vite sempre più provvisorie. Nel contesto, anche il settore agricolo è chiamato a rispondere di un non marginale contributo alle emissioni globali di gas serra (circa il 10%, mentre l'intero settore agroalimentare incide per oltre il 30%), pur soffrendo di particolare vulnerabilità per i fenomeni estremi del clima da questo generati. Dinanzi a tale situazione si moltiplicano gli studi volti a proporre soluzioni per ridurre e, ove possibile, minimizzare, sperimentando pratiche sempre più sostenibili, gli impatti delle produzioni agricole sull'ambiente e sugli ecosistemi. Vanno in questa positiva direzione due interessanti ed innovativi progetti dedicati al settore olivicolo, fra loro correlati, "ECO₂LIO" e "Olive4climate". Entrambi sviluppati in Umbria (il primo è stato portato a compimento nel 2015, il secondo nel dicembre 2019), pongono chiaramente in evi-

denza il ruolo leader del biologico nel contrasto al cambiamento climatico.

"ECO₂LIO – Carbon Footprint dell'olio d'oliva extravergine umbro"⁴

La produzione di olio d'oliva è un'attività molto significativa in Italia (in termini di superficie coltivata, gli olivi coprono oltre l'8% del territorio del nostro Paese⁵), e coinvolge molte imprese di piccole e medie dimensioni distribuite su

⁴<http://www.parco3a.org/progetti/eco2olio>. Il progetto afferisce alla Misura 12.4 del PSR 2007-2015: lead partner il 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l., con partner l'Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Ingegneria, e l'Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, nonché l'APROL Perugia, la Società Agricola O. P. Aprod Perugia Soc. Coop e molteplici aziende agricole.

⁵ISTAT, Spa 2016

buona parte del territorio nazionale. È da questa considerazione che è maturata la scelta di proporre il progetto “ECO₂LIO”, legata tra l’altro alla constatazione del notevole impatto sull’ambiente connesso anche all’attività molitoria, e al forte interesse per una mitigazione di tale impatto manifestato da imprese, associazioni di categoria, enti pubblici.

Scopo principale del progetto ECO₂LIO è stata la determinazione dell’impronta di carbonio (*Carbon Footprint*) associata in particolare alla produzione d’olio extravergine di oliva in Umbria, come strumento di supporto per la creazione di una filiera olivicola sostenibile e per la valorizzazione dei prodotti biologici. Il progetto ha verificato cioè se gli agrosistemi olivati siano in grado di assorbire più CO₂ di quella che viene emessa nel corso della produzione dell’olio.

Come chiaramente spiegato dagli esperti che hanno partecipato alle attività, le piante di olivo, come tutte le altre piante, sono in grado di assorbire l’anidride carbonica (CO₂) dall’atmosfera attraverso la fotosintesi, stoccandola nella parte radicale ed in quella aerea: una capacità preziosa, che permette di contrastare l’effetto serra. Le piante arboree, in particolare, a parità di superficie di terreno, assorbono una quantità maggiore di CO₂ rispetto alle consimili erbacee, e logicamente lo stoccaggio è tanto più abbondante e duraturo quanto più “anziane” sono le piante e quanto maggiore è la massa legnosa che le compone. La scelta degli oliveti non è stata dunque casuale: tra gli alberi da frutto sono quelli che raggiungono età plurisecolari, mentre in Italia gli impianti sono stati generalmente, e sono ancora oggi, poco coinvolti in processi di intensificazione colturale, cioè in pratiche che contribuiscono ad emettere più CO₂, come l’utilizzo di energia nel momento dell’impianto e della gestione dell’oliveto, la trasformazione delle olive, la produzione di mezzi tecnici, i trasporti e le altre pratiche correlate alla coltura.

Per lavorare al progetto è stata costituita una squadra, coordinata dal 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria⁶, che ha visto coinvolti i Dipartimenti di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali⁷ e di Ingegneria dell’Università di Perugia⁸, assieme al Dipartimento di Ingegneria della Sostenibilità dell’Università G. Marconi di Roma⁹. “ECO₂LIO” è stato il primo lavoro di ricerca interdisciplinare in Italia volto a quantificare le emissioni e gli assorbimenti di CO₂ nella filiera olivicola-olearia, seguita “dalla culla alla tomba”, dalla piantumazione cioè degli olivi, alla trasformazione delle olive fino allo smaltimento dei sottoprodotti.

Le attività progettuali hanno coinvolto 7 oli EVO e 8 aziende umbre, tutte in qualche modo attive nel settore dell’olio d’oliva: dal piccolo olivicoltore produttore di olio per autoconsumo, alla cooperativa, proprietaria di un frantoio, che produce, imbottiglia e vende il proprio olio, ad aziende convenzionali e a conduzione biologica. Le aziende, che hanno incluso dei frantoi caratterizzati da sistemi di lavorazione di olive diversi in termini di tecnologia e di capacità nominale, sono state selezionate assieme alla Società agricola Apròl Perugia Soc. Coop., aderente a Unaprol e Coldiretti. Il coinvolgimento di aziende di diverse dimensioni ha permesso di analizzare l’effetto scala associato alle fasi del ciclo di vita del prodotto olio di oliva, in modo da poter valutare strumenti di ottimizza-

⁶*Società consortile senza fini di lucro a capitale totalmente pubblico, operante sotto il controllo della Regione Umbria nel settore agricolo, agroalimentare e ambientale. Svolge un’azione di informazione e sensibilizzazione sui temi della ricerca e dell’innovazione con l’obiettivo di stimolare e coinvolgere le imprese agricole e agro-industriali in progetti qualificati di ricerca e trasferimento tecnologico.*

⁷*A. Brunori, L. Ilarioni, L. Nasini, P. Proietti, L. Regni, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università di Perugia*

⁸*P. Sdringola, N. Evangelisti, Dipartimento di Ingegneria, Università di Perugia*

⁹*S. Proietti, Dipartimento di Ingegneria della Sostenibilità, Università Guglielmo Marconi di Roma*

zione adatti alle singole realtà. Sono stati monitorati oltre 70 ettari olivati, con un campione significativo su circa 24.000 piante (età media: 70 anni) appartenenti alle cultivar tipiche umbre.

Studiando e monitorando quindi tutte le fasi di produzione e trasformazione dell'oliva nelle aziende umbre, e valutando la capacità di sequestro di carbonio del sistema uliveto, il progetto ha permesso di determinare le emissioni clima-alteranti associate alla produzione di 1 litro d'olio extravergine. Come per la valutazione delle emissioni, la varietà delle aziende coinvolte ha posto in evidenza quanto le diverse tecniche impiegate incidano significativamente sulla capacità di rimozione della CO₂. Con tutta evidenza, le aziende che hanno raggiunto il miglior score sono state le aziende biologiche, assieme a quelle condotte con metodi tradizionali, praticamente biologiche ma non certificate. Per tali aziende, l'impronta di carbonio associata alla produzione di 1 litro di olio è risultata pari a 0,830 KgCO_{2eq}/l_{olio}, mentre le aziende operanti con sistemi convenzionali hanno presentato un impatto maggiore di circa 6,7 volte rispetto a quello delle aziende che adottano tecniche di coltivazione bio/tradizionali. Si è evidenziato come le pratiche più impattanti in termini di emissione di CO₂ siano infatti la concimazione chimica e i trattamenti antiparassitari, anche perché il progetto ha incluso nel computo pure le emissioni di CO₂ connesse alle produzioni di concimi e fitofarmaci e al loro trasporto. Nelle aziende biologiche e tradizionali, i concimi chimici sono sostituiti con ammendanti organici, che hanno spesso compreso le sanse o i compost da esse derivati: tutte tecniche che ottimizzano il bilancio del carbonio. Tra le pratiche virtuose, poi, il progetto ha annoverato la trinciatura dei residui di potatura (arricchiscono il suolo in sostanza organica e incrementano il contenuto di carbonio), ed il già citato ammendamento con i sottoprodotti del frantoio, reflui solidi o liquidi a integrazione/sostituzione della concimazione, nonché l'inerbimento del terreno in

sostituzione delle lavorazioni: tutti elementi nutritivi che si liberano gradualmente nel suolo con la mineralizzazione della sostanza organica, e tutte pratiche privilegiate dall'agricoltura biologica.

Il progetto ha poi confermato quanto importanti siano gli olivi come bacino di assorbimento (*sink*) di carbonio, perché dalle analisi è risultato che la capacità di sequestro di carbonio dell'oliveto, anche trascurando il contributo dei frutti e dimezzando quello delle patate, sia maggiore rispetto alle emissioni rilasciate in atmosfera. È dunque apparso chiaro che l'utilizzo di tecniche biologico/tradizionali, valide pure per la difesa del paesaggio caratteristico di tante contrade italiane, è il metodo migliore per contrastare il cambiamento climatico. L'insieme delle analisi (emissioni/rimozioni) ha in definitiva permesso di comprendere come l'olivicoltura rappresenti un settore di forte interesse non solo dal punto di vista economico (l'olio EVO resta una delle nostre eccellenze a livello mondiale) e salutistico, ma anche dal punto di vista ambientale, giacché l'oliveto tradizionale si è dimostrato un importante strumento che può concorrere realmente alla mitigazione dei cambiamenti climatici.

Il progetto ECO₂LIO ha inoltre dimostrato che le aziende più virtuose possono fregiarsi di "lavorare per il clima", e potrebbero pubblicizzare i loro risultati inserendo l'indicatore di impatto ambientale nelle etichette, un mezzo per attirare i tanti consumatori oggi sempre più orientati verso il *green consuming*. Una nuova prassi che costituirebbe una corretta opportunità per conseguire un vantaggio competitivo in un contesto globale, garantendo un adeguato ritorno economico per i produttori. Un valore aggiunto per le aziende garantito non solo in termini di immagine, ma anche di possibili punteggi per l'accesso ai contributi in bandi che prevedano la sostenibilità ambientale delle aziende, nonché la potenziale vendita di crediti di carbonio ("crediti di sostenibilità") sul mercato

volontario. Con un valore aggiunto anche per oliveti marginali, che potrebbero così mantenere la loro competitività, cosa che eviterebbe l'abbandono di aree economicamente e agronomicamente residuali.

“Olive4Climate – per una produzione sostenibile dell’olio di oliva”

Il progetto “Olive4Climate”¹⁰, appena terminato, si presenta come il naturale prosieguo di “ECO₂LIO”, allargato però ad un contesto più vasto, mediterraneo: è stato costruito su una partnership di soggetti che operano nel campo della ricerca e dell’innovazione coinvolgendo università, centri di ricerca, enti scientifici, consorzi di produzione ed aziende agricole di diversa dimensione sia in Italia (in Umbria, Lazio, Toscana e Sicilia), sia in Grecia ed Israele, questi ultimi paesi con condizioni climatiche diverse e forte settore olivicolo.

Scopo di “Olive4Climate” è stato quello di studiare le relazioni fra coltivazione degli olivi, produzione di olio e cambiamenti climatici, testando e verificando, nel contempo, tecniche per la realizzazione di una filiera olivicola con un elevato indice di sostenibilità, promuovendo produzioni, in particolare biologiche, che possano migliorare il bilancio netto tra CO₂ assorbita ed emessa. Grazie in particolare alla partecipazione di Israele, i ricercatori hanno poi inteso dimostrare come l’oliveto possa essere utilizzato non solo come strumento per ridurre la quantità di CO₂ nell’atmosfera, ma anche come argine ai processi di desertificazione gra-

zie alla capacità di adattamento ai climi aridi di questa specie che, se opportunamente gestita, consente di reintrodurre sostanza organica nel terreno.

Al fine di ridurre gli input agricoli e aumentare la sostenibilità dell’intera filiera il progetto ha proposto nuovi modelli di coltivazione, sia introducendo nuove cultivar sia promuovendo tecniche di coltivazione innovative e biologiche. Peculiarità del progetto è stata, anche qui, quella di calcolare la quantità di carbonio assorbita dall’ecosistema oliveto e confrontare tale quantità con le emissioni associate all’intero processo produttivo dell’olio extra vergine di oliva, potendo così determinare il punto di pareggio a partire dal quale la quantità di carbonio sequestrato, cioè rimosso dall’ambiente, supera le emissioni. E la ricerca ha ulteriormente dimostrato che la conduzione biologica dell’oliveto presenta ovunque la migliore performance di carattere ambientale rispetto alla sua conduzione convenzionale, a parità di rendite produttive.

La *Carbon Footprint* (CF) relativa alla produzione di 1L di olio extra vergine biologico è, in ambito progettuale, risultata 1,01 kgCO_{2eq}/L_{olio}, con il più basso valore di CF nella fase di coltivazione (0,51 vs 1,1 kgCO_{2eq}/L_{olio}) derivato anche dalla vicinanza del frantoio all’oliveto (media 1,5 km). Per le aziende olivicole convenzionali italiane e quelle degli altri due paesi mediterranei la CF relativa alla produzione è risultata rispettivamente 1,57 kgCO_{2eq}/L_{olio} e 2,85 (con valori nella fase di coltivazione di 1,10 e 2,26 kgCO_{2eq}/L_{olio}).

I risultati ottenuti sono stati quindi analizzati considerando nuovi scenari che tengono conto dell’impatto dei cambiamenti climatici sull’ambiente, non solo quantificando l’impronta di carbonio associata alla produzione dell’olio extra vergine d’oliva nelle aziende coinvolte dal progetto, ma verificando e convalidando tale valore attraverso un organismo

¹⁰<https://olive4climate.eu/it/>. progetto, che raggruppa partner diversi, è un “Life” finanziato dall’Unione europea coordinato dall’Università degli Studi di Perugia: sono coinvolti il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali (DSA3), il Dipartimento di Ingegneria (DI) e il Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale (DICA).

accreditato di certificazione. La CO₂ sequestrata (incluse le potature, ma non l'ammendamento con sansa) è risultata ovunque quasi doppia della quantità emessa.

Da segnalare che, sulla base delle azioni portate avanti nel progetto, è stato poi preparato un "Manuale per la gestione sostenibile degli oliveti" in cui vengono fornite linee guida per:

- la gestione sostenibile della filiera olivicola;
- la gestione del suolo e dei rifiuti prodotti nel processo produttivo;
- l'utilizzo dell'olivo come strumento per contrastare la desertificazione e preservare la biodiversità;
- la quantificazione e la certificazione dei crediti di carbonio generati dall'oliveto.

Assieme al manuale, che si può scaricare dalla biblioteca del sito progettuale, il progetto ha messo a punto anche degli standard per la

quantificazione e l'attestazione dei crediti di sostenibilità derivanti dalla gestione sostenibile degli oliveti, nonché delle linee guida sia sulle pratiche ed attività atte a generarli, sia su come gli agricoltori possano ottenere la loro certificazione (tutto pubblicato sul sito). Il progetto ha infatti ampliato tra l'altro i suggerimenti riportati in calce al progetto precedente, cioè la possibilità, per gli agricoltori, di far valere, ai fini di un reddito migliore, anche i servizi ecosistemici resi per la loro attività "amica del clima", cosa che andrebbe a premiare soprattutto gli olivicoltori biologici. Il progetto ha analizzato la possibilità di un'etichettatura che possa includere, oltre alle indicazioni di prodotto biologico, anche la certificazione *Carbon Footprint*, la quale garantisce che l'olio EVO è stato prodotto riducendo al minimo le emissioni di gas serra (espresse in CO₂ equivalente) che sono tra le principali responsabili dei cambiamenti climatici.

“OLIVEHEALTH”: ULIVI SECOLARI SALENTINI VALORIZZATI DA UN PROGETTO INNOVATIVO

a cura di Luigi Guarrera

NIDI (Nuove Iniziative di Impresa) è un Fondo creato e gestito dalla Regione Puglia ed attuato da Puglia Sviluppo S.p.A. – società interamente partecipata dalla stessa Regione – con il sostegno dell’Unione Europea, attraverso il Programma Operativo FESR-FSE Puglia 2014-2020. Con NIDI la Regione sostiene, attraverso modalità precise, microimprese di nuova costituzione e persone con difficoltà di accesso al mondo del lavoro, permettendo loro di avviare una nuova attività con un contributo a fondo perduto e un prestito rimborsabile. Giovani, donne, disoccupati, lavoratori precari con partita Iva e persone che stanno per perdere il posto di lavoro possono accedere a forme di agevolazione diverse, variabili al crescere del valore dell’investimento: un supporto per risolvere il proprio problema occupazionale attraverso l’autoimpiego. Sono numerosi gli sportelli gratuiti informativi e di assistenza, distribuiti in tutto il territorio regionale, che possono aiutare per la verifica dei requisiti e per la presentazione della domanda¹¹.

¹¹ Maggiori informazioni sullo strumento NIDI si possono trovare al sito dedicato: <http://www.nidi.regione.puglia.it/>

È a questo strumento che si rivolge, nel 2016, Cosimo Damiano Guarini, dopo aver lasciato il posto di addetto commerciale in una cooperativa di produttori (“era troppo ancorata alla vecchia mentalità, non mi ci ritrovavo più”). Agronomo, ma anche estroso scrittore di libri dedicati alla sua grande passione, gli ulivi pugliesi ed i loro prodotti, Cosimo Damiano decide di “annusare”, viaggiando un po’ per l’Italia, i diversi settori della produzione agricola per decidere il da farsi. Cerca soprattutto di capire quali possano essere gli alimenti che si pongano come primo, vero obiettivo quello della salute del consumatore. Passa al setaccio esperienze interessanti ma, sullo sfondo, restano sempre quegli ulivi maestosi del Salento e il loro “oro giallo”: la Puglia lo attira come una calamita un pezzo di ferro. Quell’“oro giallo”, l’olio extra-vergine d’oliva, il prodotto principe della Dieta Mediterranea, Cosimo ne è più che convinto, non è solo un alimento, ma custodisce da millenni proprietà benefiche per la cura del corpo, è vero, ma anche dell’anima. “Dopo il latte materno, c’è l’olio extra vergine di oliva”, dicevano i suoi nonni, “e la buona dose è un cucchiaino al giorno”. La sapienza antica da cui nasce una prima intuizione. Ma è necessario approfondire ancora.

Alla ricerca dell'innovazione

Cosimo ora decide di avvalersi del supporto scientifico dell'Università di Bari, in particolare del Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (professoressa Maria Lisa Clodoveo) e del Dipartimento di Farmacia – Scienze del Farmaco (prof. Carlo Franchini): fa effettuare delle approfondite analisi sull'olio extra-vergine prodotto dalle olive delle piante millenarie della piana di Fasano, varietà ogliarola salentina, coltivate con il metodo biologico da un'azienda¹² che stima per serietà ed impegno. E le analisi danno il risultato sperato: permettono di scoprire che la varietà ogliarola riesce ad esprimere un contenuto in vitamina E, grassi insaturi e polifenoli superiore a quello di altre varietà pugliesi, soprattutto perché, per i test dell'università, il produttore viene guidato ad individuare l'epoca di raccolta ideale al fine di ottenere il giusto equilibrio fra l'elevato contenuto di polifenoli, gli altri elementi benefici e un armonico profilo organolettico. Si tratta di tempi di raccolta molto anticipati, e al distacco del frutto segue immediatamente, fino all'ottenimento dell'olio, una tecnica di estrazione con attenzione quasi da sala operatoria. Questa è la scintilla finale che rafforza definitivamente l'idea di Cosimo: fornire ai consumatori, ma in particolare ad alcune loro specifiche categorie, un alimento così prezioso che arrivi al destinatario "intatto", con tutte le sue preziose qualità disponibili.

Tra le varie opportunità, NIDI –che non finanzia direttamente attività legate all'agricoltura- permette di sovvenzionare start-up innovative legate all'e-commerce. L'idea di Cosimo è

quindi quella di creare - per conservare le caratteristiche del suo prezioso "oro giallo" - un packaging esclusivo che eviti sprechi, sia al 100% riciclabile e mantenga a lungo intatte tutte le sue proprietà. Nasce così 'Olivhealth', "olivo della salute". "Per commercializzare quest'olio viene creata una scatola con 14 monodose in poliaccoppiato di cartone da 10 ml (20 gr) ciascuna, una formula di vendita individuata per "mantenere inalterate le caratteristiche dell'olio ed educare il consumatore alla giusta quantità da utilizzare in una giornata. Vogliamo altissima qualità nella giusta quantità". Le monodosi contengono "236 gocce d'olio, ovvero il classico cucchiaino da tavola" dei nonni. E il packaging esclusivo è dotato del sistema "Self-Closing®", che evita l'ingresso di ossigeno nel monodose, permettendo una maggiore protezione e un sicuro utilizzo del prodotto; dà anche la possibilità di scoprire, tramite un *QR code*, l'origine degli ulivi e tutti i controlli di qualità effettuati sul prodotto. I contenuti sono certificati da un laboratorio specializzato, ed il prodotto, esclusivamente biologico ("altro aspetto importante –dice Cosimo- che garantisce l'assenza di agrofarmaci, di grande importanza per le categorie a cui in primis il prodotto è rivolto"), è certificato da un organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF. 'Olivhealth' può per ora essere acquistato on-line ed in farmacie, parafarmacie, centri sportivi.

I target della start-up

La nuova azienda si dà poi un target primario: puntare a donne in gravidanza, bimbi in fase di svezzamento, e sportivi. Ed è a queste categorie in particolare che si rivolge la promozione del prodotto.

Per i cuccioli di *Sapiens* è fondamentale scegliere un'alimentazione sana, essenziale, genuina e composta da alimenti naturali. Lo svezzamento e la crescita sono i momenti nei quali si forma, "a tavola", l'adulto di domani, e

¹²L'avventura di Cosimo inizia assieme alla masseria Giummetta, 58 ettari olivetati a pochi passi dal dolmen di Montalbano, un'azienda che vanta 25 anni di coltivazione in biologico per 2300 ulivi monumentali, con 455 piante scelte nello specifico per questo progetto dedicato all'ogliarola salentina.

si cerca di garantire al massimo un buono stato di salute. “Numerosi studi – sottolinea Cosimo- hanno dimostrato che il contributo salutistico dell’olio EVO è simile al latte materno in termini di contenuto in Omega-3 e Omega-6: un vero toccasana per i bambini piccoli”.

Anche per le mamme in attesa vengono sottolineati i molteplici benefici che l’olio d’oliva può portare, non solo a loro ma altresì al bambino che hanno in grembo. “Pure su tale punto, diversi studi hanno dimostrato come una dieta ricca di antiossidanti in gravidanza possa proteggere il bambino da rischi di obesità e diabete. ‘Olivhealth’ viene promosso come il giusto compagno quotidiano a tavola, grazie al suo alto contenuto in Vitamina E, come un vero alimento “nutraceutico” naturale, non addizionato o arricchito, con un contenuto “salutistico” ottenuto dalla sola spremitura delle olive. La Vitamina E protegge le cellule dallo stress ossidativo, ed ogni singolo monodose contiene il 280% in più di alfa-tocoferolo (cioè vit. E) rispetto al minimo richiesto dalla normativa UE per utilizzare le informazioni salutistiche sul prodotto”. ‘Olivhealth’ viene così promosso, nella pubblicità che accompagna il progetto, come un vero concentrato di antiossidanti e vitamina E nella giusta dose.

C’è poi la terza categoria, gli sportivi: lo “stress ossidativo” è una condizione causata dall’eccessiva produzione di radicali liberi da parte dell’organismo, e un loro eccesso ha conseguenze gravi sulla salute, favorendo l’invecchiamento della pelle, patologie cardiovascolari, neurodegenerative e danni cellulari. “Tra le cause dello stress ossidativo – indica sempre Cosimo- vi è anche l’intensa attività fisica, oltre alla prolungata esposizione ai raggi solari, una dieta scorretta e stili di vita sbagliati. Gli ulivi da dove prende vita ‘Olivhealth’ hanno superato difficoltà e situazioni estreme nell’arco di centinaia di anni, reagendo alle avversità con la produzione di antiossidanti come meccanismo di difesa. Ancora oggi, queste piante lottano

costantemente per darci il loro prezioso succo di frutta di olive. ‘Olivhealth’, grazie al suo contenuto in Vitamina E per ogni monodose, vuole garantire un’alta protezione delle cellule dallo stress ossidativo, superando di gran lunga i valori minimi richiesti dall’EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare)”.

Una storia di resistenza e tenacia in cui lo sportivo può riconoscersi in ogni sua prestazione, la natura che offre una buona dose della sua energia.

“Oltre al perfetto equilibrio di omega-3 e omega-6, ‘Olivhealth’ ha poi un alto contenuto in omega-9 (acido oleico), e contribuisce alla riduzione del colesterolo cattivo svolgendo un’azione preventiva sulle malattie cardiovascolari. Per gli sportivi, il pratico monodose che contiene il nostro olio permette di avere il prodotto a portata di mano in ogni istante della giornata, dal pasto fuori casa agli ambienti di gara, dai ritiri alle semplici fasi di allenamento”.

La start-up punta al futuro

Visti i buoni risultati fino ad ora conseguiti, Cosimo Guarini sta allargando i suoi orizzonti, in primis coinvolgendo una nuova azienda biologica nell’area della splendida riserva naturale di Torre Guaceto (BR), sempre zona di ulivi monumentali. Coinvolge la squadra di calcio del Fasano, due nutrizionisti e dei medici sportivi per dei test relativi ai benefici della vitamina E nella riduzione degli stati infiammatori degli atleti. Desidera poi effettuare delle verifiche per vedere se, dal punto di vista dell’obesità infantile, una molecola presente nella componente olfattiva dell’olio chiamata “esenale”, garantisce effettivamente –come alcuni studi sembrano indicare- uno stato di sazietà maggiore, e questo possa permettere all’obeso (“immagino il mercato USA, ma anche in Italia siamo secondi purtroppo in Europa per quanto riguarda il problema, specialmente al Sud”) di avere un ali-

mento di qualità con delle proprietà salutistiche che possano aiutare una patologia.

Con l'Università di Bologna Cosimo punta ad altre verifiche per quanto riguarda le patologie neurodegenerative e l'utilizzo della Vitamina E recuperata dal sottoprodotto della spremitura delle olive. Per questo si collega ad un'altra start-up innovativa, 'BioEnotra', sempre pugliese, operante a Ginosa Marina (TA), che estrae da acque di vegetazione e sanse i composti nobili derivati dalla spremitura delle olive da destinare all'industria farmaceutica degli integratori alimentari. Con l'Università Cosimo si immagina la creazione di una capsula che contenga olio ad altissimo contenuto dell'antiossidante Vitamina E con l'aggiunta di un integratore alimentare naturale che non è altro che il sottoprodotto della stessa lavorazione dell'olio: una perfetta "economia circolare".

Cosimo desidera infine continuare le sue attività ricorrendo al bando TECNONIDI della Regione Puglia. Si tratta di un pacchetto di aiuti per start-up destinate alle piccole imprese che

intendono avviare o sviluppare piani di investimento a contenuto tecnologico. Intanto sta per avviare una nuova produzione rivolta al mercato USA che prevede l'inserimento delle bustine monodose dell'olio in scatole di cartone compostabili con all'interno dei fili in cui sono inseriti dei semi di pomodoro. "Dopo l'uso, la signora di Manhattan o il *runner* di Central Park, "piantando" la scatola in un vaso, potrà vedere nascere i propri ciliegini, da condire con la dose d'olio..."

Contemporaneamente, è in progetto un nuovo snack salutistico che abbia come centralità di messaggio l'olio extra-vergine salentino. TECNONIDI finanzia ricerca e sviluppo e la nuova start-up aggiungerebbe nuove idee produttive da mettere sul mercato.

In conclusione, una vera fucina di idee, che a partire da 'Olivhealth' valorizzano in pieno la storia e le caratteristiche del territorio pugliese, creando un legame ancora più vivo con quei maestosi alberi secolari oggi così minacciati e fragili.

RIFERIMENTI

<http://www.olivhealth.it/>

I CONSUMATORI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO: COME CONIUGARE SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E QUALITÀ INTRINSECA DEL PRODOTTO

a cura di Luigi Roselli – Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali –
Università degli studi di Bari Aldo Moro

Possibili sinergie tra certificazione biologica e indicazioni geografiche

L'olio extravergine di oliva (EVO) certificato biologico (BIO) è un prodotto potenzialmente in grado di rispondere alle istanze, sempre più diffuse, che i consumatori esprimono in favore di una maggiore sostenibilità ambientale dei processi di produzione degli alimenti. I consumi nazionali di olio EVO BIO, seppure in crescita, rappresentano ancora una quota di mercato piuttosto contenuta. La domanda di olio EVO è caratterizzata anche dalla crescente richiesta di prodotti capaci di garantire un'elevata qualità intrinseca, in stretta connessione con la garanzia dell'origine. A tal fine, nel comparto dell'olio di oliva si sono affermati due schemi regolamentati di certificazione della qualità: la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e la Indicazione Geografica Protetta (IGP). Nel 2019, nel comparto degli oli e dei grassi vegetali, le imprese

italiane possono contare su ben 47 indicazioni geografiche (IG). Si tratta di 42 DOP e 5 IGP inserite nel registro europeo delle indicazioni geografiche e applicabili a oli EVO ottenuti in specifiche aree di produzione del territorio nazionale. Questi schemi di qualità rappresentano dei formidabili strumenti di garanzia della qualità intrinseca del prodotto, utilizzabili come leva di differenziazione.

Tradizionalmente, l'attributo biologico e l'attributo di tipicità dell'olio EVO sono stati considerati, se non in antitesi, indipendenti tra loro. I due attributi qualitativi, infatti, sono considerati alternativi tra loro, in quanto destinati a soddisfare i bisogni di consumatori appartenenti a segmenti differenti. L'impiego congiunto del *label* BIO e delle IG, ancora poco diffuso sul mercato nazionale ed estero, potrebbe rappresentare una strategia efficace per incrementare la domanda di olio EVO di qualità certificata, ampliando la platea dei consumatori interessati a questa tipologia di prodotti.

È questo il risultato emerso in recente studio (Roselli *et al.*, 2018) su un campione di consumatori italiani. L'indagine si basa sui dati raccolti mediante un questionario somministrato a un campione di acquirenti responsabili della spesa alimentare delle famiglie italiane, rappresentativo del mercato nazionale. I risultati di questo studio hanno consentito di individuare i fattori determinanti l'acquisto di olio EVO certificato BIO, certificato DOP/IGP oppure con entrambe le certificazioni (**Tabella 19**). Le variabili considerate includono le principali caratteristiche sociodemografiche, le abitudini di acquisto e le preferenze per l'olio EVO, la sensibilità dei consumatori in tema di sostenibilità ambientale e questioni salutistiche concernenti l'alimentazione.

L'indagine ha permesso di verificare che il profilo dei consumatori di olio EVO certificato BIO è soltanto parzialmente sovrapponibile a quello dei consumatori di olio EVO con IG (DOP oppure IGP). In particolare, le caratteristiche che accomunano i due segmenti sono: la residenza nelle Regioni del Nord-Italia, l'elevata frequenza con cui acquistano l'olio EVO, la preferenza per l'olio EVO dal sapore amaro piuttosto che per il sapore dolce (non molto evidenziato e senza troppa aromaticità), un livello di reddito non inferiore ai 1.000€ mensili e un atteggiamento proattivo per le associazioni che si occupano di tutela dell'ambiente. Tuttavia, sono emerse alcune differenze rilevanti.

I canali di acquisto privilegiati dagli acquirenti di olio EVO BIO sono quello diretto (azienda agricola o frantoio) e i negozi di specialità alimentari. Nel caso del prodotto con IG il canale corto è, invece, quello meno preferito rispetto a tutti gli altri canali (inclusa la Grande Distribuzione Organizzata). I consumatori delle principali Regioni di produzione (Sud Italia), i quali godono di una maggiore facilità di accesso al canale corto per l'acquisto di olio EVO, preferiscono affidarsi al rapporto di fiducia stabilito con il produttore, piuttosto che sulla garanzia

offerta dalla IG. La certificazione biologica, invece, è richiesta anche nel canale corto perché ritenuta necessaria per colmare l'asimmetria informativa tra produttore e consumatore circa l'effettivo rispetto delle norme di produzione biologica. Per quanto riguarda le caratteristiche demografiche, l'età dei consumatori è un fattore che incide sull'acquisto di olio BIO, ma non sull'acquisto del prodotto con IG. Nel caso dell'olio BIO, infatti, sono gli acquirenti più giovani a preferire questo tipo di prodotto, mentre il prodotto con l'attributo di tipicità è preferito dai consumatori di ogni età, ma con un titolo di studio pari o superiore alla laurea. Infine, i due segmenti di consumatori si differenziano in base ad alcune motivazioni che guidano le loro scelte di acquisto: gli acquirenti di prodotto BIO esprimono una più elevata attenzione per l'impatto positivo sulla salute determinato dal consumo di olio EVO; gli acquirenti di prodotto con IG sono più attenti al tema della sostenibilità ambientale nell'effettuare le scelte alimentari.

Se si considera l'olio EVO con entrambe le certificazioni, i consumatori interessati all'acquisto di questo prodotto hanno le caratteristiche comuni a ciascuno dei due segmenti appena descritti. Inoltre, presentano alcuni tratti specifici del segmento dei consumatori di olio BIO (canali di acquisto preferenziali, età, numerosità del nucleo familiare e rilevanza delle motivazioni salutistiche) e altri specifici del segmento dei consumatori di olio con IG (titolo di studio e sensibilità per la sostenibilità ambientale). La presenza di bambini in una famiglia, se da un lato non aumenta la probabilità di acquistare l'olio EVO BIO oppure con IG, incide positivamente sull'acquisto del prodotto che possiede entrambe le certificazioni.

Tabella 19
CARATTERISTICHE DEI CONSUMATORI CHE INFLUISCONO SULL'ACQUISTO
DI OLIO EVO CERTIFICATO

Variabili		EVO con <i>label</i> BIO	EVO con <i>label</i> IG	EVO con <i>label</i> IG&BIO
Luogo di residenza (<i>baseline: Sud</i>)	Nord-ovest	+	+	+
	Nord-est			
	Centro			
Canale di acquisto EVO (<i>baseline: GDO</i>)	Negozi di specialità alimentari	+		+
	Azienda agricola/frantoio	+	-	+
	On line & altri canali			
Abitudini acquisto e preferenze EVO	Frequenza di acquisto	+	+	+
	Preferenza per sapore amaro	+	+	+
Caratteristiche socio-demografiche	Età	-		-
	Laurea e post-laurea		+	+
	Reddito mensile < 1.000€	-	-	-
	N. componenti famiglia	-		-
	Presenza di bambini			+
Atteggiamenti e motivazioni	Donazioni per associazioni ambientaliste	+	+	+
	Sensibilità ambientale in tema di scelte alimentari		+	+
	Motivazioni salutistiche per il consumo di olio EVO	+		+

Il segno (più o meno) e il colore (verde o arancione) stanno ad indicare il tipo di relazione (positiva o negativa) statisticamente significativa che intercorre tra le caratteristiche dei consumatori e le tre tipologie di olio EVO.

Comparazione tra *label* biologico e nuovi *eco-label* dell'olio EVO

La crescente sensibilità ambientale dei consumatori sta stimolando l'interesse per nuove certificazioni ambientali (*eco-label*). La probabile diffusione di nuovi *eco-label* potrebbe influenzare le future dinamiche del mercato dei prodotti biologici.

Con riferimento al comparto dell'olio EVO, gli aspetti ambientali più rilevanti riguardano le ricadute ambientale dei sistemi colturali intensivi, in particolare con riferimento all'impiego di fitofarmaci e fertilizzanti chimici di sintesi e al consumo di acqua per l'irrigazione. Di grande rilevanza, inoltre, è il tema del mantenimento dell'olivicoltura in aree caratterizzate da un'elevata valenza paesaggistica legata alla presenza di oliveti secolari oppure in aree marginali di collina.

Uno studio recente (Giannoccaro *et al.*, 2019) ha indagato le potenzialità di nuovi *eco-label* che possano valorizzare quei sistemi colturali olivicoli capaci di svolgere importanti funzioni ambientali. In particolare, lo studio ha analizzato le relazioni che intercorrono tra tre nuovi *label* ambientali (i.e. "oliveti secolari", "prodotto di montagna", "uso sostenibile dell'acqua") e il *label* BIO. Il disegno dell'esperimento di scelta ha preso in considerazione anche l'indicazione del Paese di origine del prodotto (100% italiano oppure Unione europea), trattandosi di un'informazione obbligatoria da riportare sull'etichetta dell'olio EVO. La ricerca ha coinvolto un campione di acquirenti responsabili della spesa alimentare delle famiglie italiane, rappresentativo del mercato nazionale.

I risultati dello studio (**Grafico 24**) evidenziano che l'indicazione del Paese di origine ha un grande impatto sulle scelte dei consumatori italiani. In particolare, i consumatori riconoscono un maggior valore all'olio EVO di origine italiana (100% Italiano) rispetto al prodotto con etichetta di ori-

gine "Unione Europea". Per quanto riguarda i *label* ambientali, le stime rivelano che tutti gli attributi qualitativi considerati ottengono un premio di prezzo significativo. Comparando le certificazioni ambientali analizzate, il *label* BIO è quello più apprezzato, seguito in ordine di importanza dal *label* "oliveti secolari", "uso sostenibile dell'acqua" e "prodotto di montagna".

Alcune delle caratteristiche sociodemografiche degli intervistati (l'età, l'istruzione e l'area geografica di residenza) hanno un effetto significativo sulle preferenze per i diversi attributi qualitativi considerati (**Tabella 20**).

La certificazione BIO e gli altri *eco-label*, si confermano essere apprezzati dai consumatori più giovani, mentre l'origine nazionale è più apprezzata dai consumatori appartenenti a fasce di età più avanzata. Inoltre, i consumatori con un basso livello di istruzione e quelli residenti nelle Regioni del Sud-Italia sembrano apprezzare meno sia l'etichetta BIO, sia l'origine nazionale dell'olio EVO. Al contrario sono i consumatori con un più basso titolo di studio che riconoscono una maggiore utilità all'etichetta "oliveti secolari". È opportuno precisare che nelle Regioni meridionali una quota rilevante degli acquisti di olio EVO è effettuata direttamente dal produttore (olivicoltori e frantoiani) e questo riduce l'interesse dei consumatori per i prodotti certificati. Inoltre, l'insieme delle variabili sociodemografiche considerate nello studio spiegano soltanto una parte dell'elevata eterogeneità riscontrata nelle preferenze dei consumatori. Ulteriori approfondimenti sono necessari al fine di verificare se l'eterogeneità nelle preferenze può essere ricondotta a differenze nelle caratteristiche psicografiche dei consumatori.

Un altro risultato interessante riguarda l'analisi delle eventuali interdipendenze esistenti tra gli attributi qualitativi considerati (**Tabella 21**). La preferenza dei consumatori per l'attributo BIO è inversamente correlata con la preferenza per l'attributo "100% italiano". Ciò significa che i

consumatori che preferiscono l'etichetta biologica esprimono una bassa preferenza per l'origine italiana e viceversa. L'attributo BIO è correlato positivamente con i label "uso sostenibile dell'acqua" e "prodotto di montagna", mentre non è correlato con il label "oliveti secolari". Ciò significa che i consumatori che prefe-

riscono il label BIO esprimono anche un'elevata preferenza per i label "uso sostenibile dell'acqua" e "prodotto di montagna". Al contrario, i consumatori che esprimono un'alta preferenza per il label BIO e i consumatori che esprimono un'alta preferenza per il label "oliveti secolari" sembrano appartenere a segmenti diversi.

Grafico 24
DISPONIBILITÀ A PAGARE (€/LITRO) DEI CONSUMATORI PER GLI ATTRIBUTI QUALITATIVI DELL'OLIO EVO

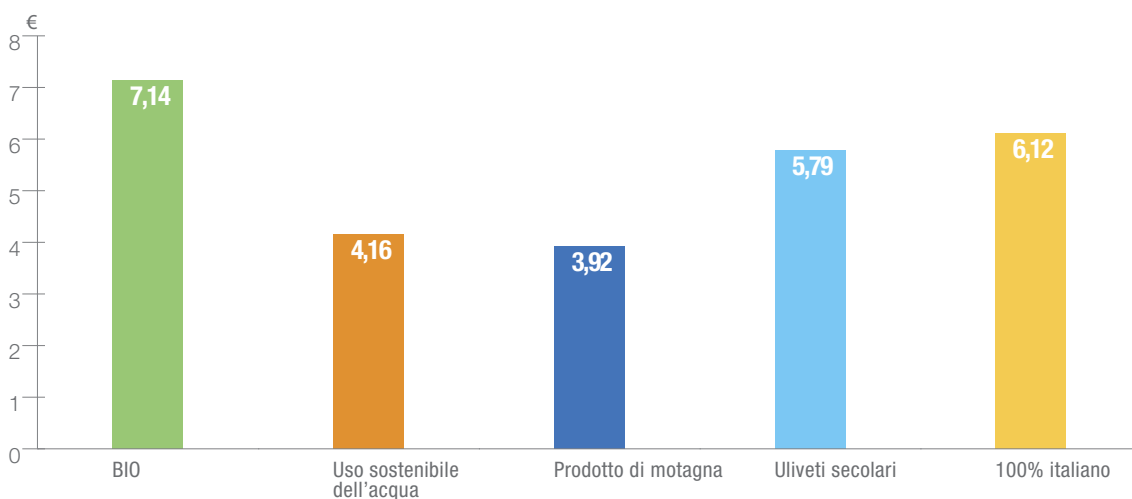


Tabella 20
INFLUENZA DELLE CARATTERISTICHE SOCIDEMOGRAFICHE DEI CONSUMATORI SULLE PREFERENZE

	BIO	Uso sostenibile dell'acqua	Prodotto di montagna	Oliveti secolari	100% italiano
Genere					
Età	-	-	-	-	+
Titolo di studio <= scuola dell'obbligo	-			+	-
Area di residenza Nord-ovest					
Area di residenza Nord-est					
Area di residenza Centro					
Area di residenza Sud	-				-

Il segno (più o meno) e il colore (verde o arancione) stanno ad indicare il tipo di relazione (positiva o negativa) statisticamente significativa che intercorre tra le caratteristiche dei consumatori e le tre tipologie di olio EVO.

Tabella 21
INTERDIPENDENZA TRA ATTRIBUTI QUALITATIVI

	BIO	Uso sostenibile dell'acqua	Prodotto di montagna	Uliveti secolari	100% italiano
BIO					
Uso sostenibile dell'acqua	+				
Prodotto di montagna	+				
Uliveti secolari		-	+		
100% italiano	-	-			

Il segno (più o meno) e il colore (verde o arancione) stanno ad indicare il tipo di relazione (positiva o negativa) statisticamente significativa che intercorre tra le caratteristiche dei consumatori e le tre tipologie di olio EVO.

Considerazioni conclusive

Le certificazioni BIO e DOP/IGP presentano un significativo grado di interdipendenza. I consumatori di olio EVO interessati a queste certificazioni hanno caratteristiche sociodemografiche parzialmente sovrapponibili. Questo tipo di relazione implica l'esistenza di una certa competizione tra questi schemi di certificazione. Esiste, inoltre, una potenziale complementarità tra i due *label*, che si esplica nella capacità di stimolare l'interesse di uno specifico segmento di consumatori interessato a un olio EVO con entrambe le certificazioni (BIO e DOP/IGP).

L'interesse dei consumatori per nuovi *eco-label* dell'olio EVO appare promettente. Tuttavia, il *label* BIO risulta essere il più apprezzato, seguito dal *label* "oliveti secolari" e dagli altri *eco-label*. Il grado di interdipendenza tra gli

eco-label analizzati è diversificato. In particolare, se da un lato il *label* BIO sembra essere in competizione con i *label* "prodotto di montagna" e "uso sostenibile dell'acqua", i consumatori interessati alla certificazione BIO e quelli interessati al *label* "oliveti secolari" appartengono a due segmenti di consumatori differenti. Questi risultati hanno delle interessanti implicazioni pratiche per gli operatori del settore biologico circa le potenzialità di impiego della certificazione BIO in combinazione con altri *eco-label*, in particolare con il *label* "oliveti secolari". Infatti, l'impiego del *label* BIO insieme con il *label* "oliveti secolari" potrebbe rappresentare una strategia efficace per ampliare il mercato di riferimento e inglobare nella certificazione biologica un'ulteriore funzione ambientale, ossia contribuire a preservare le aree olivicole ad elevata valenza paesaggistica caratterizzate dalla presenza diffusa di oliveti secolari.

RIFERIMENTI

- Giannoccaro G., Carlucci D., Sardaro R., Roselli L., De Gennaro B.** (2019), Assessing consumer preferences for organic vs eco-labelled olive oils. *Organic Agriculture*, 9(4), 483-494
- Roselli L., Giannoccaro G., Carlucci D., De Gennaro B.** (2018), EU quality labels in the Italian olive oil market: How much overlap is there between geographical indication and organic production? *Journal of Food Products Marketing*, 24(6), 784-801

RIFLESSIONI SULLA CERTIFICAZIONE: GARANZIA O BARRIERA ALL'ENTRATA?

a cura di Fabio Maria Santucci, Lucio Cecchini, Delizia Del Bello

La catena del valore dell'olio extravergine di oliva da agricoltura biologica resta, a distanza di anni dai progetti OLIBIO finanziato dal MiPAAF e PRIN BIO finanziato dal MIUR a metà degli anni 2000 e nonostante gli sforzi del SINAB, parzialmente indefinita. Si conoscono infatti i dati relativi alle superfici per le quali i produttori chiedono la certificazione, si dispone di dati sulla numerosità delle varie figure di imprese nella catena del valore, si hanno molti dati sul comportamento dei consumatori, ma quantificare il potenziale dell'olivicoltura biologica, l'output in olive e quello in olio, a livello nazionale e regionale, resta un esercizio basato in buona parte su supposizioni.

Alcuni anni fa (Paffarini e Santucci, 2005), quando la superficie olivata certificata (in conversione + bio) era ancora sotto i 100.000 ettari, si stimava che, tolto l'autoconsumo familiare e con una certificazione solo del 60% dell'olio, mancassero all'appello diverse migliaia di tonnellate di prodotto. Il consumo cominciava ad essere interessante e la GDO pensava di rappresentare circa il 50% del venduto, ma di tanta parte della ipotetica produzione, di olive prima e di olio poi, non si aveva traccia.

Passano gli anni, e nel 2018 (**Tabella 22**) l'olivicoltura da olio biologica si è molto espansa: quasi 240.000 ettari, coprendo quindi oltre un quinto dell'intera superficie olivata italiana. Per l'esattezza, 181.596 ettari già certificati biologici e 56.532 ettari in conversione. In altre parole, oltre un ettaro di oliveto su cinque, in Italia, è condotto con metodi biologici. Nel complesso dell'agricoltura biologica nazionale, l'olivo è la singola attività agricola più diffusa, venendo dopo Prati e pascoli (circa 400mila ettari), Colture foraggere (circa 400mila) e l'insieme dei Cereali (circa 326mila).

Se la produttività media, nelle Regioni italiane, fosse quella indicata in **Tabella 22**, frutto di osservazioni pluriennali, sia pure datate, e con una resa al frantoio prudenziale, pari al solo 13%, si potrebbe immaginare un output nazionale di olive biologiche di quasi 660.000 tonnellate e quindi di quasi 86.000 tonnellate di olio. Invece, stando ai dati del Capitolo 1, solo 212.000 tonnellate di olive sono state certificate – un quarto del potenziale prodotto totale, pari a un output di olio certificato di sole 40.000 tonnellate, una frazione di quello stimato.

Tabella 22
STIMA OUTPUT OLIO BIO

Regione	Area olivata (ha)			Resa olive bio (t/ha)						Output olive bio (a)	Resa al frantoio	Output olio bio
	Totale*	di cui Bio**	% B/T	97-00 [^]	2002*	2009 [°]	2015**	2016**	Media	(t)	%	(t)
Piemonte	1.020	115	11,3	nd	nd	0,9			0,9	79	13	10
Valle d'Aosta	45	0	0,0								13	0
Lombardia	1.963	328	16,7	nd	nd	0,7	5,0	3,0	2,9	723	13	94
Veneto	5.180	365	7,0	1,4	7,0	0,9			3,1	860	13	112
Friuli VG	425	48	11,3	2,6	2,5	1,0			2,0	74	13	10
Trentino Alto Adige	394	90	22,9	1,6	nd	0,9			1,3	86	13	11
Liguria	11.108	307	2,8	1,6	4,0	0,9			2,2	506	13	66
Emilia Romagna	3.814	980	25,7	2,5	nd	1,6			2,1	1.527	13	198
Toscana	91.907	15.600	17,0	0,9	3,0	2,5			2,1	25.293	13	3.288
Umbria	30.387	556	1,8	2,3	1,8	1,8			2,0	837	13	109
Lazio	67.438	8.626	12,8	1,4	3,4	5,0	8,0	6,0	4,0	26.048	13	3.386
Marche	13.515	2.814	20,8	2,7	1,8	1,9			2,1	4.555	13	592
Abruzzo	42.983	3.428	8,0	2,5	2,5	4,0	8,0	7,0	4,0	10.421	13	1.355
Molise	15.044	931	6,2	1,1	4,0	7,0			4,0	2.854	13	371
Campania	72.623	9.757	13,4	2,7	2,8	8,0			4,5	33.369	13	4.338
Basilicata	28.002	5.537	19,8	1,9	2,8	4,3			3,0	12.624	13	1.641
Puglie	373.285	74.047	19,8	3,1	2,5	8,0	5,5	5,5	4,1	230.730	13	29.995
Calabria	185.915	67.726	36,4	2,7	3,5	12,0	3,0	3,0	4,0	207.603	13	26.988
Sicilia	141.810	39.260	27,7	1,2	2,5	5,5	6,0	3,3	3,1	91.999	13	11.960
Sardegna	36.472	3.543	9,7	1,0	nd	6,0			3,5	9.424	13	1.225
Italia	1.123.330	239.096	21,3	2,3	nd	9,5			3,6	659.611	13	85.749

(a) posto l'area già certificabile bio pari al 76% del totale bio e in conversione, in ogni regione.

Fonti: * Istat 2012, ** Sia in conversione che già bio SINAB 2018, ^ De Gennaro 2001, ° Ismea, °Callieris et al. 2010, SINAB

Cosa determina tale differenza? Perché tanta oliva non viene processata come biologica? Quanto va all'autoconsumo? Quanto viene imbottigliato e valorizzato come olio di grandissima qualità? Che destinazioni prende tale quantitativo? Quanto va all'industria alimentare biologica? Quanto valore aggiunto potenziale si perde per la mancata valorizzazione?

Sappiamo anche che le importazioni di olio biologico hanno toccato le 17.756 tonnellate nel 2016, per scendere poi leggermente nel 2017 e 2018, ma restando sempre su valori elevati, rispettivamente 16.888 e 16.166 tonnellate (AAVV, 2019).

Per alcuni quesiti, la disponibilità di una Banca Dati Transazioni che gestisca i dati relativi agli scambi di prodotto (quantità e documenti di riferimento) nelle diverse fasi della filiera consentirebbe di sapere quanto olio EVO è stato movimentato.

Il mercato nazionale e internazionale vuole olio extravergine da agricoltura biologica. In questi anni, ne è cresciuto il consumo. Entra sempre più spesso nelle case degli italiani, non solamente come tale, ma anche come ingrediente di prodotti elaborati, dai taralli al tonno in scatola. Lo si ritrova spesso sulle tavole dei migliori ristoranti. Nel primo semestre del 2019, con un indice di penetrazione del biologico che ha raggiunto oramai l'86% delle famiglie, l'acquisto di olio EVO nei supermercati è cresciuto del 2,7% rispetto allo stesso periodo del 2018 (AAVV, 2019).

L'olio EVO biologico italiano viene anche esportato, è un prodotto d'eccellenza che si ritrova nei punti vendita più qualificati, nei ristoranti di lusso, nelle SPA dei paesi europei, degli USA, e in Giappone.

Al di là dei numeri, vi sono in effetti delle problematiche legate sia alla fase agricola, che a quella della estrazione dell'olio, e quindi al confezionamento, sulle quali in questa sede è meritevole una riflessione. Vi sono almeno due fenomeni che meritano un approfondimento:

- a La mancata certificazione di moltissimi piccoli produttori, i quali così non hanno accesso al sussidio comunitario per l'oliveto biologico e perdono di conseguenza la possibilità di acquisire un premium price da commercializzazione;
- b La mancata certificazione di moltissima "oliva biologica", realizzata su superfici certificate, che per vari motivi non viene raccolta oppure viene mescolata / molita in maniera non certificabile, perdendo quindi il *premium price* che l'olio certificato potrebbe ottenere.

L'espansione della olivicoltura biologica è certamente dovuta - anche ma non solo - al sussidio comunitario erogato per favorire la conversione degli oliveti ed al mantenimento delle pratiche biologiche, erogato ad ettaro ("disaccoppiato"), con ammontare diverso da Regione a Regione (vedasi **Tabella 23**) ed anche all'interno della stessa Regione, che attualmente varia tra 390 e 900 euro/ettaro per gli anni di conversione e tra 330 e 810 per il mantenimento.

Tabella 23
SUSSIDIO PER OLIVETI BIOLOGICI (€/HA)

Regione	PSR 2007-13, Misura 214		PSR 2014-20, Misura 11	
	Introduzione	Mantenimento	Introduzione	Mantenimento
Valle d'Aosta				
Piemonte	645	630	900	700
Lombardia	620	570	900	810
Veneto	524	419	894	772
Friuli Venezia Giulia	400	400	575	523
Trentino Alto Adige	450	450	500-950 [^]	450-900 [^]
Liguria	680	555	710-781 [°]	680-748 [°]
Emilia Romagna	469	426	508	428
Toscana	780	680	720	600
Umbria	525	405	642-609*	553-490*
			477-451*	390-356*
Lazio	390	355	390	330
Marche	600	480	680-750 [°]	600-660 [°]
Abruzzo	500	500	440	370
Molise	600	500	800	750
Campania	510	510	822	599
Basilicata	550	490	695	624
Puglie	335	335	448-483 [°]	377-380 [°]
Calabria	400	600	650-709 [°]	600-655 [°]
Sicilia	670	580	795	680
Sardegna	400	320	421-385**	388-352**
Media Italia	529	484		

[^] *Olivo non menzionato, si parla di fruttiferi non specializzati e specializzati*

[°] *Il sussidio è maggiore se presentato da agricoltore membro di associazioni*

^{*} *trattasi di zone a diverso livello di ruralità, riduzione prevista dopo il 2018*

^{**} *il sussidio scende per le superfici eccedenti i 10 ettari*

Fonti: Bacaloni (2014) per PSR 2007-13, siti web delle Regioni per PSR 2014-20

Questo sussidio, basato sui presupposti che l'agricoltura biologica **a)** sia meno efficiente di quella convenzionale, **b)** abbia meno esternalità negative e più esternalità positive e **c)** debba supportare costi transazionali maggiori, viene erogato sulla base di una certificazione rilasciata da uno dei 19 Enti di

certificazione accreditati. Si noti l'estrema eterogeneità dei comportamenti imprenditoriali, visto che – in termini di superfici con oliveti – l'incidenza del biologico sul totale regionale varia dall'1.8% dell'Umbria e 2.8% della Liguria al 27.7% della Sicilia e 36.6% della Calabria (**Tabella 22**).

Il primo problema che abbiamo visto è che molti piccoli produttori agricoli – con poche decine o centinaia di piante, ritengono che la certificazione sia troppo costosa e complicata, per cui non entrano nel sistema della certificazione e rinunciano al sussidio ad ettaro; il che porta a sottostimare le superfici coltivate biologicamente. Ciò ovviamente non avviene solo nella olivicoltura, ma caratterizza tutte le produzioni. Saremmo quindi di fronte ad una “barriera all’entrata”, di tipo istituzionale¹³, che potrebbe essere rimossa.

Si è quindi accesa la discussione su come facilitare la certificazione dei piccoli produttori, problema avvertito anche dalla Commissione Europea, che con l’ultimo Regolamento 848/2018 ha aperto alla certificazione di

gruppo, con modalità peraltro tutte da definire. Le Considerazioni 85 ed 87 e l’intero Articolo 36 del Regolamento 848/2018 evidenziano il problema attuale (costi elevati, troppa burocrazia), descrivono le finalità (reti locali, sviluppo economico, capacità di competizione con Paesi terzi) e individuano nella “certificazione di gruppo” la soluzione. Del resto, quest’ultima, nel biologico ma non solo, non è una novità.

L’interessante studio di Meinshauen, Richter, Blockeel e Huber (2019) riporta che essa è presente in America Latina, Africa ed Asia, in 58 paesi, con 5.850 gruppi e 2.600.000 produttori (Tabella 24). Anche in USA e Canada la certificazione di gruppo è prevista, ma vi sono state delle contestazioni e l’entità della certificazione di gruppo non è nota.

Tabella 24
CERTIFICAZIONE DI GRUPPO NEL MONDO

Continente	Produttori	Gruppi	Ettari
America Latina	350.000	1.400	950.000
Africa	850.000	450	1.300.000
Asia	1.400.000	4.000	2.200.000
TOTALE	2.600.000	5.850	4.450.000

Fonte: Meinshauen, Richter, Blockeel e Huber, 2019.

È auspicabile che non vi siano ritardi e che entro il 2020 si arrivi alla definizione delle norme per la certificazione di gruppo nell’Unione Europea, ovviamente semplici e fattibili, affinché possa emergere questo “biologico nascosto”, permettendo ai piccoli e piccolissimi produttori di ricevere, attraverso il gruppo, il sussidio comunitario disaccoppiato e quindi di accedere al mercato, post estrazione e confezionamento, per ottenerne l’adeguato *premium price*.

Siamo quindi alla seconda area problema: la discrepanza fra le superfici certificate biologiche e l’olio commercializzato come biologico.

È un vasto fenomeno di produttori con oliveti certificati bio, che ricevono il sussidio per l’oliveto, ma che forse non raccolgono le olive, oppure le conferiscono a frantoi non certificati, rinunciando - volontariamente o no - al *premium price* che la valorizzazione e la certificazione dell’olio potrebbe garantire.

Indubbiamente, nella fase agricola, vi sono molti imprenditori *eco-smart* che – contabilità alla mano – minimizzano i costi, preferiscono

¹³Le barriere all’entrata possono anche essere di altri tipi, ad esempio “economiche” o “tecnologiche”.

non raccogliere, accontentandosi del sussidio comunitario (Tabella 23), che si aggiunge a quanto già ricevuto con il primo pilastro e ad altri sussidi compatibili. Quantificarne l'entità numerica, oppure le superfici coinvolte, è impossibile senza indagini ad hoc.

Nella fase post-raccolta, v'è poi, per i tantissimi senza proprio frantoio, la barriera all'entrata costituita dalla presenza o no, di frantoi disposti a lavorare olive biologiche.

Il numero dei frantoi attivi in Italia è decisamente in calo (Tabella 25): dai 5.744 del 2002 si è scesi

a 4.900 nel 2017, sia pure con dinamiche diverse nelle Regioni: il numero cresce là dove ce n'erano pochi, ovvero nel Nord, mentre dal Centro alle Isole, nelle Regioni cioè più vocate alla olivicoltura, tanti frantoi non sono più attivi. Ciò premesso, i frantoi certificati per le operazioni in biologico vanno dal 100% del totale, come ad esempio in Trentino, dove sei frantoi su sei sono certificati bio, al 6,45% della Lombardia, dove solo due su 31 sono certificati biologici. Ne consegue che il rapporto "superficie olivata bio e in conversione / frantoi bio" varia moltissimo, da otto ettari per frantoio dell'Umbria ai 223 della Puglia.

Tabella 25
FRANTOI CERTIFICATI BIO

Regione	Oliveto bio e in conversione		Frantoi totale 2002 [°]		Frantoi totale 2017 ^{*°}		di cui anche bio [^]		Bio/Tot %	Ettari bio / frantoio bio
	ha ^{**}	%	n	%	n	%	n	%		
Piemonte	115	0,05	0	0,00	4	0,08	0	0,00	0,00	
Valle d'Aosta	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0,00	
Lombardia	328	0,14	25	0,44	31	0,63	2	0,12	6,45	164
Veneto	365	0,15	37	0,64	60	1,22	25	1,44	41,67	15
Friuli Venezia Giulia	48	0,02	3	0,05	13	0,27	3	0,17	23,08	16
Trentino Alto Adige	90	0,04	2	0,03	6	0,12	6	0,35	100,00	15
Liguria	307	0,13	171	2,98	161	3,29	19	1,09	11,80	16
Emilia Romagna	980	0,41	25	0,44	36	0,73	16	0,92	44,44	61
Toscana	15.600	6,52	411	7,16	413	8,43	246	14,15	59,56	63
Umbria	556	0,23	262	4,56	217	4,43	74	4,26	34,10	8
Lazio	8.626	3,61	371	6,46	345	7,04	109	6,27	31,59	79
Marche	2.814	1,18	158	2,75	175	3,57	62	3,57	35,43	45
Abruzzo	3.428	1,43	491	8,55	359	7,33	69	3,97	19,22	50
Molise	931	0,39	119	2,07	106	2,16	22	1,27	20,75	42
Campania	9.757	4,08	524	9,12	379	7,73	82	4,72	21,64	119
Basilicata	5.537	2,32	168	2,92	135	2,76	34	1,96	25,19	163
Puglia	74.047	30,97	1.151	20,04	904	18,45	332	19,09	36,73	223
Calabria	67.726	28,33	1.025	17,84	858	17,51	338	19,44	39,39	200
Sicilia	39.260	16,42	691	12,03	614	12,53	264	15,18	43,00	149
Sardegna	3.543	1,48	110	1,92	84	1,71	30	1,73	35,71	118
Italia	239.096	100,00	5.744	100,00	4.900	100,00	1.733	100,00	35,37	138

Fonti: **SINAB 2018, °ISPRA (2005?), *°Agea, ^SIB

Cosa blocca o rallenta l'adesione dei frantoiani al biologico? Di nuovo, forse una eccessiva burocrazia, più che le difficoltà tecniche. I frantoiani che intendano certificare la fase estrattiva, e che vogliano poi confezionare l'olio, con una propria etichetta, oppure per altri, debbono sottoporsi alle seguenti documentazioni:

Per accedere al sistema:

- Notifica di ingresso che descrive le attività realizzate dall'azienda, la tipologia (biologica o promiscua) e l'origine (aziendale, extra-aziendale o entrambe) della materia prima lavorata
- Altre autorizzazioni settoriali
- Diagramma di flusso per i prodotti biologici lavorati
- Planimetria aziendale
- Certificato attribuzione partita IVA
- Programma annuale delle lavorazioni che riporta le tipologie e quantità previste di prodotto che si intende lavorare
- Piano di gestione dell'attività di trasformazione volto a descrivere gli impegni e le misure concrete adottate per il rispetto dei Regg. CE 834/07 e 889/08) con riferimento a: tipologia di attività previste per i prodotti bio, sedi operative e organigramma, attività complessive svolte dall'azienda in merito ai prodotti oggetto di certificazione, procedure per la qualifica dei fornitori bio, controlli in accettazione e qualifica delle forniture, protocolli per pulizia e sanificazione di strutture impianti e attrezzature, misure adottate al fine di garantire la identificazione, rintracciabilità e separazione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti, piano di autocontrollo aziendale, procedure per la gestione delle non conformità e dei reclami, sistema di gestione delle registrazioni e della documentazione obbligatoria.
- Autorizzazione sanitaria/NIA dei locali adibiti alla trasformazione e allo stoccaggio dei prodotti.
- Piano HACCP che evidenzia i principali punti critici del processo produttivo e ne descrive le misure di controllo

- Contratto di certificazione
- Tariffario per la certificazione
- Attestazione pagamento quota di ingresso per il controllo
- Accordi di lavorazione con operatori bio di produzione vegetale che svolgono la sola fase di coltivazione delle olive, e ricorrono al servizio di trasformazione e eventuale confezionamento/ etichettatura e stoccaggio offerto dal frantoio

Annualmente:

- Programma annuale delle lavorazioni che riporta le tipologie e quantità previste di prodotto che si intende lavorare
- Attestazione pagamento quota per il controllo annuale Etichette a marchio proprio e etichette marchio di terzi, nel caso il frantoio proceda al confezionamento e all'etichettatura del prodotto finito (olio EVO bio) per conto dei soggetti che hanno conferito in conto lavorazione la materia prima agricola (olive bio)
- Eventuali variazioni di tutti i documenti presentati in fase di ingresso in caso di modifica della struttura aziendale, delle attività praticate, della gestione del processo produttivo nonché delle misure adottate per il rispetto dei Regolamenti CE 834/07 e 889/08.
- Registrazione, tracciabilità e archiviazione dei documenti inerenti il prodotto in ingresso e in uscita (qualifica del fornitore e delle forniture) e le singole attività di trasformazione, sufficienti a garantire la tenuta sotto controllo dei processi realizzati dall'azienda (contabilità finanziaria e di magazzino, documenti giustificativi, certificati di conformità, PAP, comunicazioni all'organismo di controllo, reclami, schede di gestione delle non conformità, schede tecniche, schede di pulizia, documenti di acquisto e vendite, esiti prove analitiche, etc.).

Anche per le attività di trasformazione, v'è un costo iniziale per entrare nel sistema e un costo annuale, articolato in una tariffa fissa e una variabile.

La tariffa annuale per il controllo e la certificazione viene calcolata e proposta all'operatore per la sua approvazione in fase di ingresso e, per gli anni successivi, in caso di variazione. Il costo annuale include la tariffa fissa che dipende dalla "classe di rischio" dell'attività, variabile tra 250 e 1.000 euro, e quella variabile, che viene calcolata sulla base di circa 500 euro/giorno di lavoro del tecnico ispettore, includendo anche tutte le altre attività di controllo e certificazione.

Tale complessità burocratica, che si unisce alle difficoltà tecniche di separazione dei flussi di olive (biologiche e convenzionali, dei differenti agricoltori conferenti) sicuramente determina che, anche nella fase di valorizzazione del prodotto, vi siano tanti che rinunciano alla ipotesi di acquisizione del *premium price* e gestiscono le olive biologiche come se non fossero tali, e le mescolano con le altre. Non ha caso, i cosiddetti "Licenziatari", imprese cioè adesso definite "Etichettatori", con l'attribuzione della etichetta di olio biologico, erano solo 166 venti anni addietro (Santucci 1997), 664 dieci anni fa (Santucci 2007) e sono 4.138 adesso (**Tabella 26**). Il notevole aumento non deve trarre in inganno: vi sono oltre 48.000 olivicoltori, di cui 42.000 solo produttori.

Ad esempio, si noti che in Toscana insiste solo il 6,52% della superficie biologica e in conversione nazionale, ma ben il 26% degli etichettatori. Per contro, in Puglia v'è il 30% degli oliveti, ma solo il 16,7% delle imprese con etichetta. Si tratta ovviamente di una primissima riflessione: bisognerebbe conoscere meglio la dislocazione geografica, le tecnologie estrattive dei frantoi, le loro dimensioni fisiche ed economiche.

Cosa si può fare per migliorare questa situazione? A parte l'ovvia richiesta di approfondimenti location *specific* tipo SWOT¹⁴ analisi per capire meglio i vincoli e le opportunità di ogni sistema territoriale, la risposta è solamente una: ridurre il peso burocratico- amministrativo della

certificazione, sia pure senza abbatte il costo (che sarà recuperato con il *premium price*) e senza rinunciare alle garanzie di qualità e sicurezza alimentare.

Se per i piccoli produttori di olive si introdurrà la certificazione di gruppo, così è ipotizzabile che per i frantoi al di sotto di un certo volume di olive bio lavorate si introduca un sistema semplificato, meno oneroso, che permetta di valorizzare e far emergere tutta la produzione biologica del comparto.

Per concludere, vi sono quesiti – vecchi e nuovi - che meriterebbero approfondimenti e specifiche indagini. In sintesi: quanti piccoli produttori potrebbero entrare nel sistema, mediante la certificazione di gruppo? Quante olive biologiche non vengono nemmeno raccolte? Quante finiscono con l'essere mescolate con quelle da agricoltura convenzionale, perdendo quindi il *premium price*? Perché ciò avviene? Quanto è dovuto agli agricoltori e quanto alla mancanza in loco di frantoi disponibili al biologico?

La politica comunitaria del sussidio disaccoppiato al biologico, ammesso che abbia avuto un impatto ambientale positivo, ha favorito anche l'attivazione di una catena del valore e di un sistema (*network* / distretti) capaci di aggiungere valore e occupazione, oppure ciò è accaduto solo sporadicamente, per effetto di spinte personali o per politiche locali? Cosa si può fare per alleggerire il peso della burocrazia che grava sui frantoi?

¹⁴SWOT sta per *Strengths Weaknesses Opportunities Threats*, cioè *Forze Debolezze Opportunità e Minacce*, ed è un metodo molto applicato per l'elaborazione di politiche di sviluppo, a livello micro, di singole imprese, come a livello macro, per interi comparti e territori.

Tabella 26
LICENZIATARI (DETENTORI DI ETICHETTA) DI OLIO BIOLOGICO IN ITALIA

Regione	1996*		2007**		2018°	
	n	%	n	%	n	%
Piemonte	1	0,6	9	1,4	7	0,2
Lombardia	5	3,0	9	1,4	15	0,4
Veneto	7	4,2	16	2,4	85	2,1
Friuli Venezia Giulia		0,0			6	0,1
Liguria	5	3,0	22	3,3	51	1,2
Emilia Romagna	11	6,6	13	2,0	65	1,6
Toscana	24	14,5	158	23,8	1.078	26,1
Umbria	12	7,2	18	2,7	153	3,7
Lazio	17	10,2	49	7,4	224	5,4
Marche	2	1,2	29	4,4	125	3,0
Abruzzo	8	4,8	33	5,0	162	3,9
Molise	5	3,0	3	0,5	34	0,8
Campania	18	10,8	16	2,4	194	4,7
Basilicata	3	1,8	6	0,9	60	1,4
Puglia	20	12,0	115	17,3	692	16,7
Calabria	15	9,0	74	11,1	342	8,3
Sicilia	8	4,8	64	9,6	775	18,7
Sardegna	5	3,0	30	4,5	53	1,3
Italia	166	100,0	664	100,0	4.138	100,0

Fonti: *Santucci 1997, ** Santucci 2007, ° SINAB su dati SIB 2018

RIFERIMENTI

- AA.VV.** (2019), Il biologico italiano: Bio in cifre 2019, SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2018), PIANO DI SETTORE Olivicolo-oleario. Stime della campagna produttiva 2017/2018, ISMEA
- Bacaloni F.** (2014), L'agricoltura biologica nella nuova PAC 2014-2020, Tesi di Laurea DSA3, Università degli Studi di Perugia
- Callieris R., Cardone G., Guarrera L., Pinton R., Santucci F.M.** (2010), Produzioni biologiche italiane: dinamiche interne e prospettive commerciali sui mercati esteri, MiPAAF-CIHEAM Bari
- Cardone G., Del Bello D., Carrozzino V.** (2018), La qualità dei prodotti agroalimentari nel Mediterraneo: politica normativa ed economia per il biologico ed il tipico, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- Del Bello D., Meo R., Giardina F.** (2016), PSR 2014-2020. Analisi dei pagamenti e dei sistemi sanzionatori. Misura 11, ISMEA - Rete Rurale Nazionale
- Finizia A., Sarnari T.** (2019), TENDENZE Olio di oliva, ISMEA
- Meinshauen F., Richter T., Blockeel J., Huber B.** (2019), Group Certification. Internal control systems in organic agriculture: significance, opportunities and challenges, FIBL
- Paffarini C., Santucci F.M.** (2005), Olivicoltura ed olio extra-vergine da agricoltura biologica in Italia, documento non pubblicato della ricerca OLIBIO, CRA-Università Degli Studi di Perugia
- Santucci F.M.** (2007), I licenziatari di olio extra-vergine da agricoltura biologica, documento non pubblicato della ricerca OLIBIO, CRA-Università Degli Studi di Perugia
- Santucci F.M.** (1997), La filiera dell'olio extra-vergine di oliva da agricoltura biologica, in Santucci F.M. Le filiere del biologico, Quaderno n. 23, Istituto di Economia e Politica Agraria, Università Degli Studi di Perugia
- Vaccaro A., Viganò L.** (2016), L'agricoltura biologica nei PSR 2014-2020, Working Paper, Rete Rurale Nazionale, MiPAAF

LA FILIERA OLIVICOLA BIOLOGICA AI TEMPI DELLA XYLELLA

a cura di Riccardo Meo e Vincenzo Verraastro

La dimensione del problema

La produzione di olio extravergine italiano ormai da tempo non raggiunge i volumi di produzione conosciuti fino ai primi anni del 2000 quando, con oltre 600 mila tonnellate, il Paese era leader nel mondo insieme alla Spagna.

La poca professionalità della filiera, l'abbandono di molti oliveti e le condizioni climatiche sempre più complesse da gestire, unite al cambio di passo degli spagnoli che si sono convertiti in massa alla coltivazione intensiva hanno fatto sì che il Paese iberico nel 2018 producesse, con 1,79 milioni di tonnellate di olio di oliva, oltre 10 volte il quantitativo d'olio italiano. Nell'ultima campagna il gap sembra essersi in parte ridotto soprattutto per via dell'abbondante produzione registrata in Puglia.

In questo scenario è però proprio il territorio della Regione italiana a più alta vocazione olivicola a destare preoccupazione poiché l'intera filiera ha risentito dei danni che la *Xylella* ha arrecato e continua a provocare anno dopo anno, partendo dal Salento e diffondendosi in maniera costante verso il Nord della Regione.

La necessità di trattare il problema della *Xylella* nel quaderno tematico sull'olio biologico deriva dall'importanza che riveste la superficie olivicola biologica pugliese e dalla constatazione di come la gestione dell'infezione e il contenimento del batterio sia ancora più complesso negli areali biologici.

Per farsi un'idea delle proporzioni del problema basta snocciolare i dati sulle superfici pugliesi; dei 238 mila ettari di oliveti biologici censiti nel 2018 in Italia, sono 72.757 quelli pugliesi (30,5%); a livello provinciale la superficie olivicola biologica è ripartita per il 23% nella provincia di Lecce, per il 24% in quella di Bari, per il 7% nel territorio di BAT, per il 17% in quella di Brindisi, l'11% è situata a Taranto e la restante parte, pari al 17% nella provincia di Foggia. Significa che quasi il 20% del patrimonio olivicolo pugliese è certificato biologico.

L'area regionale di diffusione del batterio, in continua espansione, al momento attraversa la provincia di Lecce, gran parte di quella di Brindisi ed alcune zone del Tarantino. Il patogeno, che si trasmette mediante insetti vettori tra i quali la sputacchina, oltre all'olivo può essere ospitato in altre 29 specie arboree e arbustive ma è solo su olivo che esso risulta devastante

arrivando al 100% di perdita degli impianti arborei attaccati.

Cenni normativi

L'arrivo della *Xylella* è stato notificato ufficialmente dall'Italia all'Unione Europea per la prima volta il 21 Ottobre 2013 dopo la sua identificazione nel comprensorio olivicolo di Gallipoli; i primi provvedimenti sono stati presi nel Febbraio 2014 con la Decisione 87/2014/EU; ora la *Xylella Fastidiosa* è iscritta nella lista degli organismi nocivi da quarantena prioritari. Rientrano nell'elenco dei prioritari quegli organismi alieni il cui "potenziale impatto economico, ambientale o sociale è più grave rispetto a altri organismi nocivi da quarantena" (Regolamento UE 2016/2031). In questi casi è prevista l'elaborazione da parte dei singoli Stati Membri di un piano di emergenza che, oltre a tener traccia dei processi decisionali in atto per il controllo dell'infestazione, monitora le risorse destinate al contenimento dell'emergenza.

Gli obiettivi sanciti dalle normative europee e poi declinati dal quadro legislativo nazionale e dalla Regione Puglia prevedono principalmente l'individuazione di sistemi atti a garantire la convivenza dell'olivicultura nell'area infetta e ad arrestare l'avanzata dell'epidemia verso i territori ancora indenni.

In adempimento alle norme comunitarie, la Regione ha avviato un'attività continua di monitoraggio volta a definire e aggiornare le aree di maggior criticità, demarcare la fascia di eradicazione e la zona cuscinetto.

LA DELIMITAZIONE REGIONALE DELLE AREE INTERESSATE DA *XYLELLA FASTIDIOSA*



Fonte: infoxylella.it

È bene ricordare che per la prima volta nella storia della Repubblica italiana, il 10 febbraio 2015 il Consiglio dei ministri ha dichiarato lo stato di emergenza nazionale per la diffusione di un batterio su piante, generando la nascita di un piano di contenimento e di lotta affidato a un organo di Polizia quale il Corpo Forestale dello Stato (Piano Silletti). Il suddetto Piano Silletti prevedeva azioni di contenimento e/o eradicazione di piante infette in un'areale definito del sud della Puglia.

Purtroppo, negli anni successivi il controllo dell'infezione non è stato particolarmente efficiente; per una sequenza di cause di natura giudiziaria, quali ricorsi al TAR dei proprietari terrieri e delle amministrazioni comunali, la Procura di Lecce ha emanato il provvedimento di sequestro per tutti gli alberi d'olivo del Salento decretando così il fallimento del Piano Silletti e delle misure di contenimento ad esso associate.

A livello comunitario nel mese di settembre 2019 si è espressa anche la Corte di Giustizia dell'Unione europea che ha giudicato legittime tutte le azioni di controllo e contenimento previste dalla normativa e sentenziato l'inadempienza italiana nell'attuazione delle misure per impedire la diffusione del batterio.

La *Xylella* nel contesto dell'olivicoltura biologica

È possibile continuare a parlare di olivicoltura biologica nel Salento? La risposta non è semplice. Sicuramente sino ad oggi il batterio non è ancora stato eradicato da nessun territorio in cui sia stato riscontrato ed in Puglia gli oliveti condotti in biologico non dimostrano una maggiore resistenza al batterio che quelli in agricoltura integrata.

Il piano di emergenza e le linee di azione proposte dal servizio fitosanitario pugliese obbligano, nelle zone di contenimento e cuscinetto dove il rischio di arrivo della *Xylella* è più elevato, l'esecuzione di almeno due trattamenti insetticidi annuali tra Maggio e Agosto per il contenimento del suo vettore, l'insetto Sputacchina (*Philaenus spumarius* spp. Linneo), appezzamenti biologici compresi. (Dm 5 ottobre 2018).

Il rispetto degli obblighi di legge allontana le aziende biologiche dal rischio di vedersi commisurate delle non conformità al rispetto del regolamento sul biologico garantendo che il contributo annuale comunitario destinato al comparto sia erogato regolarmente. Ciononostante, i raccolti sono declassati e non commercializzabili come biologici e ciò arreca un importante danno economico per le imprese certificate oltre che un danno di immagine per l'intero comparto regionale.

Il principale problema resta comunque il ritorno alla fase di conversione degli impianti arborei a partire dalla fine dei trattamenti per un periodo che, previa una deroga definibile su scala nazionale per casi di eccezionalità, è definito dal Regolamento comunitario in tre anni.

È bene precisare come, con la recente introduzione dell'olio essenziale di arancio dolce tra i prodotti ammessi per il controllo dei vettori della *Xylella* siano ora due i prodotti ammessi anche in agricoltura biologica. Sia lo spinosad che

l'olio sembrano peraltro mostrare degli interessanti effetti sul controllo della sputacchina, soprattutto quando distribuiti tenendo conto delle note prescrittive riportate in etichetta.

Una gestione dell'oliveto in biologico in aree infette e/o geograficamente vicine non può comunque prescindere da un approccio integrato che tenga conto delle esperienze ed osservazioni di campo condotte in questi anni di convivenza obbligata con la malattia.

È quindi necessario e fondamentale rispettare tutte quelle accortezze, principalmente di natura agronomica, che garantiscono il mantenimento dell'impianto nelle migliori condizioni possibili; possono a tal proposito venire in aiuto le lavorazioni dell'interfilare (trinciature, arature, fresature) eseguite anche nelle superfici confinanti, le potature regolari delle piante volta a garantire un'adeguata areazione, i trattamenti rameici attivi nel controllo di patologie funginee che concorrono all'indebolimento degli individui arborei e l'utilizzo di induttori di resistenza ammessi e di biostimolanti che possono rafforzare le risposte immunitarie indirette dell'olivo. Il controllo biologico del vettore sputacchina deve essere mirato alla riduzione della popolazione adulta agendo sui momenti chiave del ciclo di vita dell'insetto quali ovideposizione in autunno e la schiusura delle uova in primavera.

Quanto descritto deve essere accompagnato, laddove possibile, dall'introduzione di nuovi impianti basati su varietà resistenti (es. Leccino e Fs-17 o Favolosa) e da attività di ricerca in campo quali le pratiche sperimentali di innesti di sostituzione della chioma di piante infette con varietà resistenti, la messa a dimora in zona infetta di varietà di olivo tipiche di altre zone del mediterraneo al di fine di comprendere se ci siano altre varietà resistenti al batterio e lo studio e il miglioramento genetico di alcune varietà di oleastri spontanei presenti in Salento da molti anni, che hanno dimostrato ottime capacità di resistenza al batterio.

Per preservare il patrimonio olivicolo nazionale, garantire il soddisfacimento della domanda di olio biologico e preservare le esternalità positive prodotte dai paesaggi a olivo presenti in molte altre zone di Italia è di nuovo fondamentale continuare nella sensibilizzazione degli operatori della filiera. La coscienza delle conseguenze che azioni e o attività routinarie, come la moltiplicazione, diffusione e o movimentazione di materiale contaminato possono avere sul patrimonio olivicolo italiano dovrebbero essere più d'ostacolo rispetto alle sanzioni a cui si incorre.

Nuove frontiere per la ricerca sulla *Xylella*

I progressi nella ricerca sulla *Xylella fastidiosa* stanno avanzando più speditamente negli ultimi anni.

Nel 2019 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha organizzato la seconda Conferenza europea sul batterio; i lavori si sono concentrati in particolar modo sulla struttura del patogeno, sui vettori che ne facilitano la diffusione e sulle piante ospiti (per maggiori dettagli, vedi i Documenti e presentazioni 2nd European Conference on *Xylella fastidiosa*).

I risultati emergono grazie alla spinta delle linee di ricerca finanziate dall'UE e dalla Regione Puglia a cui, tra l'altro, fa riferimento l'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante di Bari (IPSP-CNR) che si sta spendendo in prima linea per la definizione di un'efficace profilassi in collaborazione con l'Università di Bari, il Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM) di Bari e numerosi altri enti nazionali ed internazionali che includono anche centri di ricerca di altri paesi extra europei quali Stati Uniti, Brasile e Taiwan.

Attualmente l'Unione Europea ha finanziato il progetto XF-Actors (www.xfactorsproject.eu), il primo dedicato esclusivamente allo studio sulla

Xylella fastidiosa, in continuità con quanto avviato col progetto POnTE (<https://www.ponteproject.eu/>) che, per primo, si è occupato di lavorare sulle varietà di olivo resistenti al batterio e ha dimostrato come sia possibile individuare la presenza del batterio per mezzo della rilevazione aerea. Allo stesso modo l'Unione Europea ha finanziato il progetto CURE-XF (<http://www.cure-xf.eu/>) nell'ambito del programma Marie Skłodowska-Curie Actions (MSCA) atto a favorire lo scambio di conoscenze tra ricercatori europei e non europei e per permettere di diffondere le conoscenze sui rischi dei danni causati da questo patogeno.

In conclusione, emerge sempre più fortemente la necessità di ripensare al sistema di conduzione biologico in ambienti minacciati dalla *Xylella fastidiosa*, quale espressione della volontà di un territorio di resistere all'avanzata di un patogeno per il quale non esiste una cura effettiva.

Tale necessità è realizzabile solo attraverso un coordinamento delle attività di divulgazione dei risultati della ricerca e delle osservazioni di campo, tese alla produzione di una strategia innovativa e futuribile che coniughi esigenze di rispetto dell'ambiente e qualità delle produzioni.





Via XX Settembre, 20

00187 Roma

Tel: +39 06 4665 6085

Email: sportelloinfo@sinab.it

Web: www.sinab.it

SINAB è un progetto di

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

