

L'INCHIESTA

LA PIAGA SOFISTICAZIONI

LA PROSSIMA CAMPAGNA

Giovedì prossimo al ministero, alla presenza del ministro De Girolamo, Ismea, Aifo, Cno e Unaprol presenteranno le stime

UN'OCCHIATA ALLE CIFRE

Secondo le ultime proiezioni del Consiglio oleicolo internazionale, la produzione mondiale dovrebbe sfiorare i 2 milioni e 970 tonnellate

Frodi e prezzi instabili, le croci dell'olio

La Puglia punta sulla qualità elevata, la Spagna risponde con un prodotto dignitoso

MARCO MANGANO

● Mentre in una vasta area del Salento (e in Calabria) un batterio «brucia» le parti estreme dei rami degli ulivi, per l'olio extravergine d'oliva è già tempo di previsioni. A Roma giovedì prossimo al ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, alla presenza del ministro **Nunzia De Girolamo**, Ismea, Aifo (frantoiani) Cno e Unaprol presenteranno le stime della prossima campagna olearia.

Secondo le ultime proiezioni del Coi (Consiglio oleicolo internazionale), la produzione mondiale dovrebbe sfiorare i 2 milioni e 970 tonnellate. Il consumo invece dovrebbe aggirarsi sui 2 milioni e 930mila tonnellate. Quella italiana dovrebbe attestarsi su 490-500mila tonnellate. La Spagna pronta a inondare il mercato con oltre 1 milione e 300mila tonnellate (più della precedente campagna). La Grecia dovrebbe produrre 230mila tonnellate, il Portogallo 76mila, la Tunisia 80mila, la Siria 198mila, la Turchia 180mila e il Marocco 120mila.

OTTIMA QUALITÀ - È ancora presto per dare cifre credibili sulla produzione, mentre si può affermare che sul piano qualitativo l'Italia ha le carte in regola per sfidare qualunque Paese. In Puglia le aspettative sono ottime. Quello italiano si presenta come un prodotto di nicchia nella nicchia, destinato a soddisfare, da parte del consumatore mondiale, una richiesta crescente di tracciabilità che si traduce in investimenti per le imprese che in questo modo differenziano la produzione di qualità dalla grande massa. Le centinaia di filiere certificate (600 dall'Unaprol, con oltre 7mila aziende tracciate sull'intero territorio nazionale), rappresentano la carta d'identità di un sistema che compete sul mercato con un prodotto che dalla pianta alla bottiglia mostra i valori del territorio, riaccende l'economia degli stessi, sviluppa un indotto che dà lavoro e assicura un equilibrio idrogeologico che garantisce sicurezza di investimenti in zone ad alto tasso di antropizzazione.

ITALIANI AL PRIMO POSTO PER CONSUMO - Gli italiani sono il popolo che consuma più olio extravergine di



LE PREVISIONI

La produzione italiana dovrebbe attestarsi su 490-500mila tonnellate. La Spagna pronta a inondare il mercato con oltre 1 milione e 300mila tonnellate

oliva in tutto il mondo: 14 chili a testa all'anno. Sempre secondo le previsioni del Coi, nella prossima campagna dovrebbero consumarne oltre 600mila tonnellate, ma la cifra è di certo arrotondata per difetto. Di tutto l'olio prodotto nel mondo, gli Usa ne assorbono quasi il 39% e di questa percentuale ben il 48% proviene dall'Italia.

LA RACCOLTA DELLE OLIVE - La raccolta delle olive è appena all'inizio. Si prevede un aumento di produzione dal 5% al 10% caratterizzato, però, da un andamento a macchia di leopardo con alcune zone di raccolta abbondante e altre meno. Il prodotto, grazie alle favorevoli condizioni meteorologiche, sarà di ottima qualità.

CONFAGRICOLTURA IL PRODUTTORE ROSSI, DI CANOSA

«Il nostro Paese guardi alla Russia»

● «Il nemico dell'olio extravergine pugliese è l'instabilità dei prezzi». Ne è convinto **Donato Rossi**, produttore di Canosa e presidente nazionale della Federazione olio di Confagricoltura. «Nella scorsa campagna - afferma - un quintale è stato venduto a 275 euro, oltre all'Iva. Per il novello, invece, il prezzo oggi si aggira sui 315-320 euro oltre all'Iva. L'auspicio è che il prezzo si stabilizzi sui 300 euro, Iva esclusa».

Rossi passa poi ad analizzare il panorama internazionale: la mappa dell'olio mostra cambiamenti non trascurabili. «Abbiamo - spiega - una grande area nel mondo che ci fa concorrenza. La Spagna, in alcune zone, punta sulla qualità, con prezzi finali molto più competitivi dei nostri, grazie ai costi molto bassi della manodopera. Anche la Tunisia entra a far parte della "squadra" antagonista della Puglia: in pieno deserto, grazie a condizioni pedo-climatiche migliori delle nostre, ricava, dai nuovi impianti, un olio extravergine di qualità elevata».

Per quanto riguarda i mercati più interessanti per l'export pugliese, il produttore di Canosa osserva che «oltre alla Cina, c'è la Russia, che mostra interesse per il biologico, anche se oggi parlare di "residuo zero", con tanto di certificazione, è molto difficile».

Infine, un passaggio sulle adulterazioni: «Gli oli maleodoranti vengono miscelati. Per contrastare il malcostume, andrebbero eseguiti i controlli, non solo negli uffici, ma anche sugli scaffali, alle frontiere e nei porti. Sarebbe necessario, oltre che opportuno, dedicare un unico porto all'ingresso di olio in Italia: così i controlli sarebbero concentrati e, quindi, meno dispersivi».

M. Mang.



INTERVISTA «NELLA NASCITA RIFORMA L'ITALIA È RIUSCITA A MIGLIORARE ALCUNI ELEMENTI»

Gargano (Unaprol): dalla Pac nuove opportunità per il prodotto

● «L'accordo sulla riforma della politica agricola comune (Pac) dell'olio di oliva offre nuovi strumenti ed opportunità per l'extravergine». Ne è convinto il presidente dell'Unaprol (Unione nazionale fra i produttori di olive), **Massimo Gargano**.

In quale direzione dovrebbe andare la nuova Pac?

«Rispetto alle iniziali proposte, l'Italia è riuscita a migliorare alcuni elementi critici, in particolare gli impegni di *greening* (le nuove misure per il rinverdimento, ndr), che non riconoscevano il ruolo ambientale degli uliveti e la convergenza interna, con la possibilità di scegliere un passaggio più morbido dal sistema storico del valore dei titoli ad un nuovo regime che li riassume su basi più equilibrate».

Perché non riusciamo a battere i pugni sul tavolo in sede di commissione europea sul tema dell'olio extravergine?

«A Bruxelles non si urla, si sussurrano anche le urla. Non è vero che in Belgio l'Italia non fa sentire la sua voce. Tutt'altro. La legislazione europea, in materia di trasparenza dell'olio di oliva, è per certi versi figlia dell'azione riformatrice dell'Italia. È dal 1996 che il nostro Paese ha iniziato una lunga battaglia per la trasparenza del settore: dalla legge 313 del 1998, che ha poi generato il primo regolamento sull'etichettatura, fino ad arrivare ai nostri giorni. Si può ritenere che, in tema di trasparenza, la nostra legislazione nazionale sia più avanzata di quella dell'Unione europea e che l'Europa viaggi ad

una velocità diversa rispetto a quella italiana. Il Belpaese, però, dovrebbe essere sempre più presente a Bruxelles e in tutte le istituzioni comunitarie e intergovernative per non disperdere la sua carica positiva di difesa dell'origine dei suoi prodotti e dei territori in cui vengono prodotti».

Come proteggere i consumatori in questo periodo di crisi, alla spasmodica ricerca dello sconto?

«Ci sono leggi che regolamentano gli sconti: sono una buona valvola di sfogo per il mercato perché agevolano lo scambio in particolari momenti di crisi del rapporto domanda-offerta. Non si può, però, per tutto l'anno vivere di sconti e di promozioni commerciali "tre per due" come se l'olio fosse un detergente per piatti o per lavatrice. C'è, però, una grande opportunità che gli italiani possono cogliere rispetto al resto del mondo: in questi giorni riaprono i frantoi. In Italia sono più di cinquemila e rappresentano la mappa del gusto del territorio della penisola. I consumatori italiani hanno la possibilità di verificare la tracciabilità del prodotto acquistando a prezzi giusti un prodotto superlativo che racconta la storia e racchiude sapori e profumi di un territorio. E poi si considerino i vantaggi che questa pratica commerciale apporta al territorio e al suo indotto. Si riaccende l'economia del Paese che produce eccellenza, garantisce lavoro, mette in circolo denaro buono e distribuisce salute».

M. Mang.



UNAPROL Gargano

La frode è dietro l'angolo

■ Non è tutto «oro giallo-verde» quello che si utilizza ogni giorno in milioni di case italiane. Anzi. L'olio extravergine d'oliva, tra i prodotti cardine della dieta mediterranea e fiore all'occhiello del cosiddetto Made in Italy, purtroppo molto spesso di «oro» non ha quasi nulla. Nel secondo rapporto sulle agromafie Eurispes-Coldiretti fa rumore il paradosso dell'Italia, prima importatrice mondiale con tanti consumatori vittime di frodi commerciali.

Il saldo della bilancia commerciale del settore oleario è negativo, almeno per quanto riguarda i volumi. Infatti, se le esportazioni nette per il 2012 hanno un saldo positivo di 114,2 milioni di euro (+295,5% rispetto all'anno precedente, spiegato da una contemporanea crescita del valore delle esportazioni e da una diminuzione di quello delle importazioni), dal punto di vista delle quantità, questo saldo diventa negativo e pari a -183mila tonnellate nel 2012 (comunque in ripresa rispetto al biennio 2010-2011 in cui il saldo negativo era ben superiore alle 200mila tonnellate).

La quantità maggiore di olio di oliva importato nel 2012 risulta essere quella spagnola con 392mila tonnellate (pari al 65,5% del totale), seguita da quella greca con circa 117mila tonnellate (pari al 19,5% del totale) e da quella tunisina con 76mila tonnellate (pari al 12,7%).

Il caso dell'olio proveniente dalla Tunisia merita un discorso a parte: infatti, con 76mila tonnellate, monopolizza le importazioni dai Paesi extracomunitari, coprendo il 96% di esse e facendo registrare un notevole aumento rispetto al 2011.

MECCANISMO CRIMINALE IL PRESIDENTE DELL'EURISPES

Fara: nei laboratori i difetti scompaiono

● L'Italia è paradossalmente il primo importatore mondiale di olio di oliva, detenendo una quota pari al 35% (2011) e superando Paesi come Stati Uniti, Germania e Regno Unito. Al contrario, riguardo alle esportazioni, la sua quota è stata del 22% nel 2011, ampiamente al di sotto del livello della Spagna, che si attesta sul 50%.

«Queste cifre, che emergono dal nostro II Rapporto sulle agromafie, realizzato in collaborazione con Coldiretti - spiega il presidente dell'Eurispes, **Gian Maria Fara** - dimostrano che i consumatori sono vittime di vere e proprie truffe alimentari dal momento in cui, dietro al paravento di marchi sedicenti italiani ed etichette fuorvianti, vengono commercializzati oli di oliva di bassissima qualità, spesso ottenuti attraverso la raffinazione degli oli importati».

Il procedimento adottato per la contraffazione, in sintesi, è il seguente: vengono importati oli grezzi provenienti da Spagna, Grecia e Tunisia, Paesi nei quali i costi produttivi sono bassi. In secondo luogo, dal momento che questi oli risultano di infima qualità, vengono miscelati con basse quantità di prodotti italiani e poi deodorati (cioè trattati attraverso lavaggi chimici, non ammessi per legge per l'olio extravergine) in modo da modificarne le caratteristiche organolettiche, correggendone quindi i difetti.

L'obiettivo del processo di deodorazione è quello di eliminare il forte odore, il gusto acre e l'eccessiva acidità derivanti da una cattiva conservazione delle olive raccolte, che vengono lasciate per lungo tempo sotto il sole in cumuli oppure stipate nei cassoni degli autocarri, favorendo la formazione di alcol metilici ed etilici degli acidi grassi attraverso un processo di fermentazione. Infine, questi oli taroccati vengono imbottigliati e il «vetro» viene sommerso da riferimenti all'italianità del prodotto, in modo da rendere meno evidente, sul piano grafico, l'etichetta sulla quale deve essere obbligatoriamente riportata la dicitura di «miscela» per gli oli così ottenuti.

[m. mang.]