

QUALITA', TRACCIABILITA' E SALUBRITA' DELLE PRODUZIONI OLIVICOLE TRANSFRONTALIERE

Dott Agronomo Ercole Aloe
Esperto di Ricerca GAL Elero



2° Conferenza Euromediterranea – Palazzolo Acreide – 12-13 maggio 2023

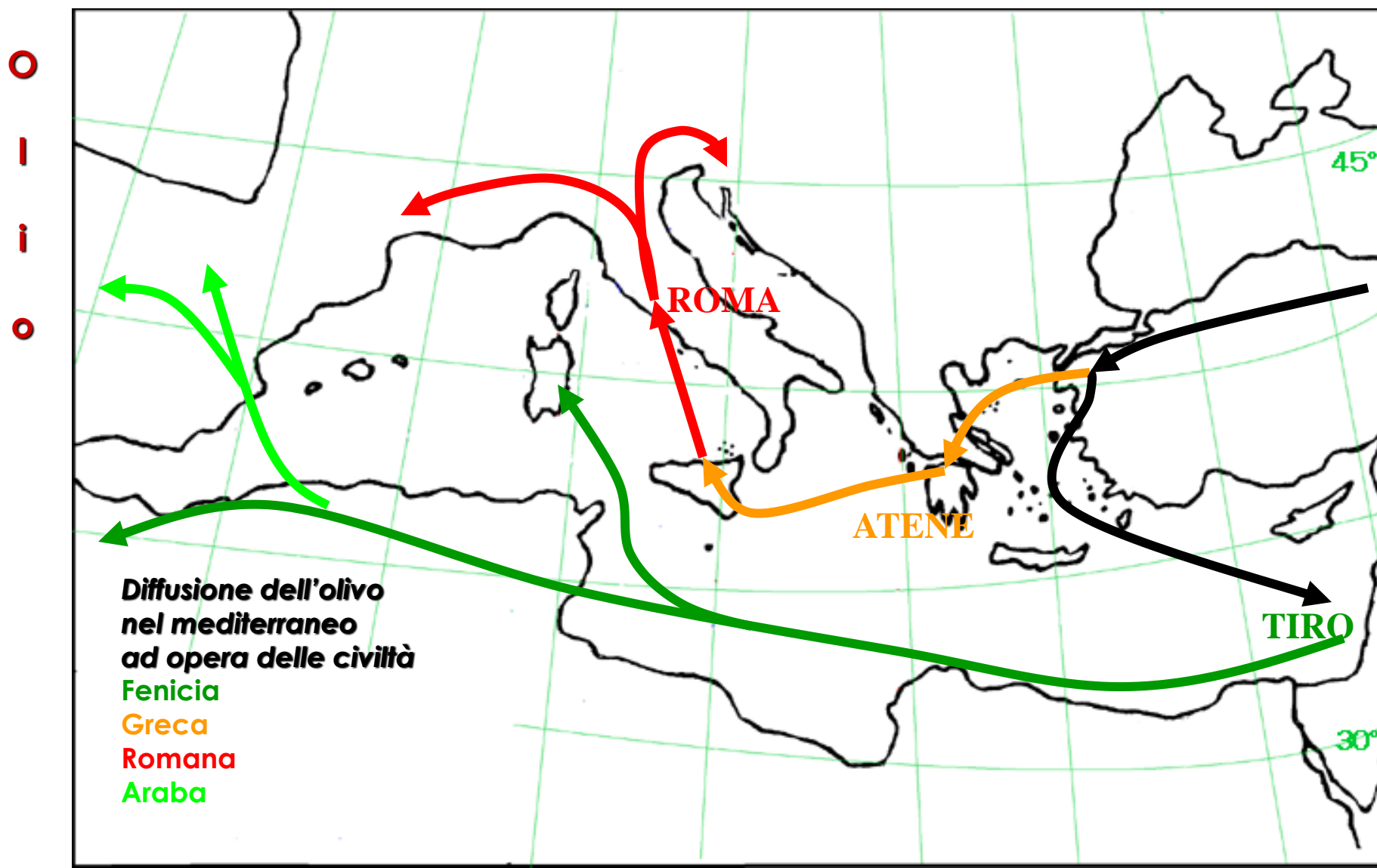
La storia



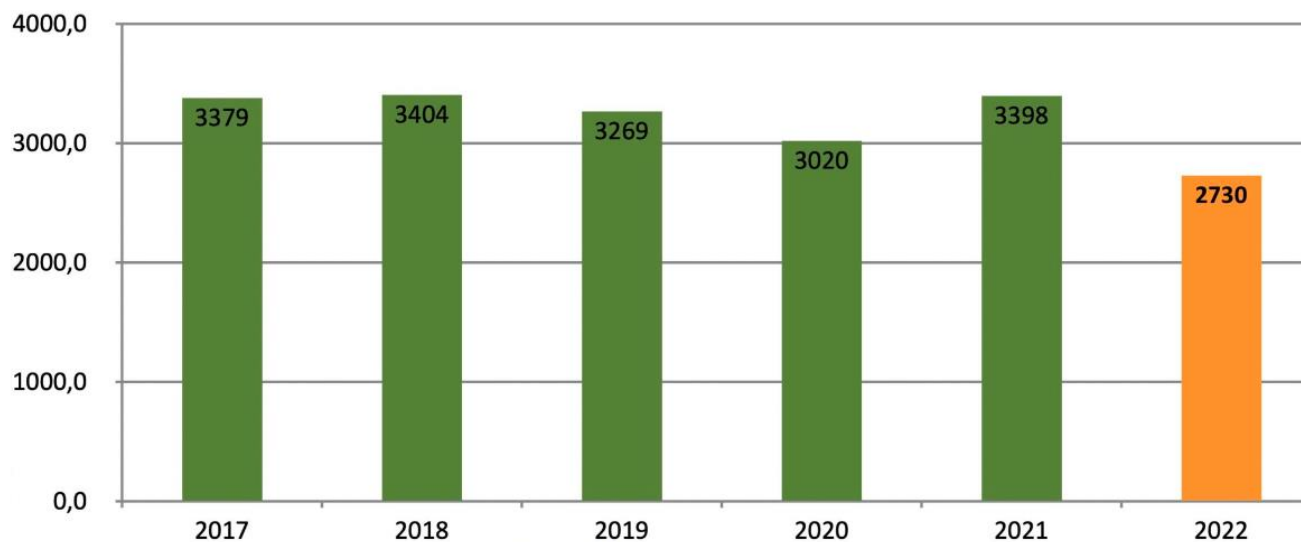
- Tutte le civiltà affacciate nel Mediterraneo hanno conosciuto la coltura dell'olivo a partire dal V° millennio A. C.

Tucidide nel V° secolo A.C. sosteneva che; « ..i popoli mediterranei cessarono di essere barbari quando iniziarono a coltivare l'olivo e la vite»

La storia



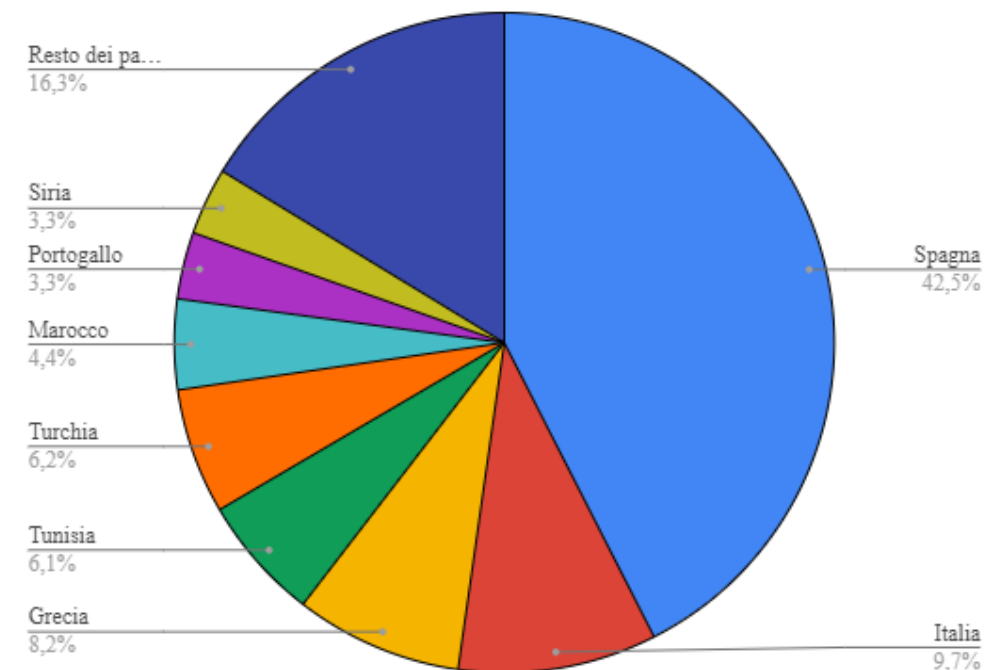
*Produzione mondiale di olio di oliva di pressione
(migliaia di tonnellate)*



Fonte: Consiglio Oleicolo Internazionale, 2022 stima

Produzione mondiale di olio d'oliva per paese

Medie per le campagne dal 2015/16 al 2019/20. Fonte: International Olive Council



Strategie per il rilancio della
competitività
della filiera olivicolo-olearia
italiana

*Ad oggi solo il 3% delle
imprese agricole vende con
accordi pluriennali con
imprese industriali*





OLIVE! Quante varietà?

Il patrimonio varietale dell'olivo



Italia	538	42%	del patrimonio mondiale
Spagna	183	14%	
Francia	88	7%	
Grecia	52	4%	
Turchia	45	3,5%	
Tunisia	44	3,5%	
Algeria	41	3,2%	
Portogallo	24	1,9%	
Altri paesi	260	20%	
TOTALE	1.275		





IL PANORAMA VARIETALE



L'olivo in Sicilia

- bacino per la biodiversità
- crocevia di culture diverse
- sviluppo industriale lento
- agricoltura tradizionale
- erosione genetica poco diffusa

La pluralità degli ambienti coltivazione

- ricchezza genetica
- condizioni pedoclimatiche estremamente differenti
- presenza di 28 cultivar autoctone (Bottari e Spina, 1952)

Limite delle aree di diffusione delle principali varietà.



Area delle varietà
„Cerasuola”,
„Nocellara del Belice”,
„Buscionetto”,
„Giaraffa” (III).

Area delle varietà
„Ogliarola Messinese”,
„Santagatese”,
„Minuta” (I).

Area delle varietà
„Moresca”, „Nocellara
Etnea”, „Tonda Iblea”,
„Biancolilla” (II).

+ SICUREZZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

In virtù delle sue caratteristiche, l'olio extravergine d'oliva è diventato uno dei prodotti alimentari maggiormente soggetti alle frodi.

Frodi del settore oleicolo

Miscelazione e/o sostituzione di oli extravergini di oliva di pregio con altri di minor qualità

Aggiunta fraudolenta di oli di specie vegetali diverse da *Olea europaea* L.



Articolo del quotidiano «Il Fatto Alimentare», 9-01-2012

I molteplici aspetti della qualità

Azione strategica
«Qualità»



Qualità

Il ruolo strategico delle certificazioni volontarie Dalla IGP - Dop al biologico



Oggi per le aziende del settore alimentare non è più sufficiente dimostrare di rispettare le normative cogenti.
Per attestare la loro affidabilità, sono stati messi a punto svariati standard di certificazione facoltativi

1 - Prodotti IGP – IP – DOP – AOC



- Per proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha varato una precisa normativa, stabilendo due livelli di riconoscimento:
 - ❖ D.O.P. (Denominazione di origine protetta)
 - ❖ I.G.P. (Indicazione Geografica protetta)

Prodotti DOP - AOC



- Il marchio designa un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente, o esclusivamente, dovute all'ambiente geografico (termine che comprende i fattori naturali e quelli umani).
- Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata, nel rispetto di un DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.

Prodotti IGP - IP



- Quindi la sigla identifica un prodotto originario di una regione o di un paese le cui qualità, reputazione e caratteristiche si possono ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area delimitata, nel rispetto di un DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.

Prodotti DOP, AOC e IGP, IP



- Entrambi questi riconoscimenti costituiscono una valida garanzia per il consumatore, che sa così di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a determinati requisiti e sono prodotti nel rispetto di precisi disciplinari. Costituiscono inoltre una tutela anche per gli stessi produttori, nei confronti di eventuali imitazioni e concorrenza sleale.

I MARCHI DI QUALITA' nella filiera olivicola siciliana



OLIO

IGP SICILIA (Tutta la Regione)

Monte Etna DOP (Catania, Enna, Messina)

Monti Iblei DOP (Ragusa, Siracusa, Catania)

Val di Mazara DOP (Palermo, Agrigento)

Val Demone DOP (Messina)

Valle del Belice DOP (Trapani)

Valli Trapanesi DOP (Trapani)

OLIVE

Nocellara del Belice

Anno 2022

**Produzione Regionale di olio
35.000 t**

Produzione 7 DOP/IGP = 2.300 t (6%)

- Sicilia IGP 903 t
- Val di Mazara DOP 926 t
- Monti Iblei DOP 299 t
- Valli Trapanesi DOP 238 t
- Altre DOP 200 t

Valore economico 15 mln €

- ❖ Sicilia IGP: 6 mln €
- ❖ Val di Mazara DOP 5,5 mln €
- ❖ Monti Iblei DOP 2,5 mln €
- ❖ Altre DOP 1,5 mln €

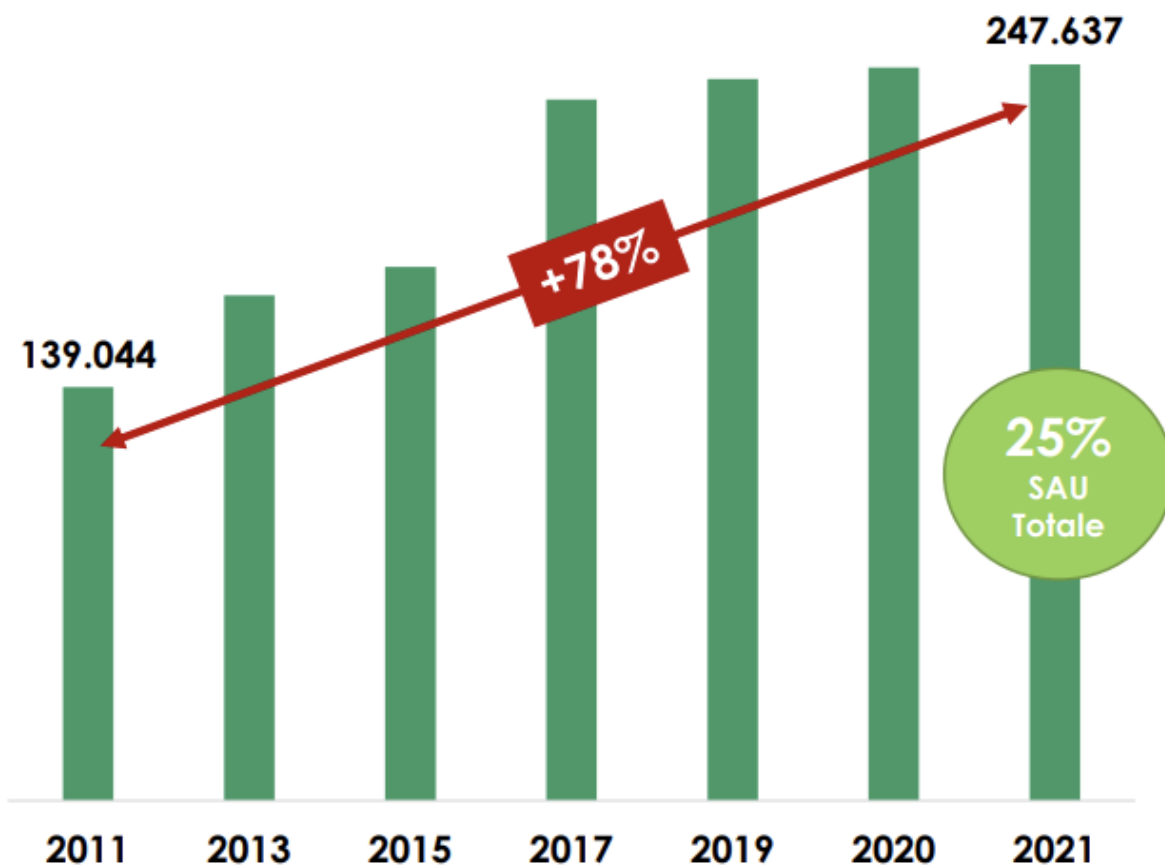


2 - AGRICOLTURA BIOLOGICA

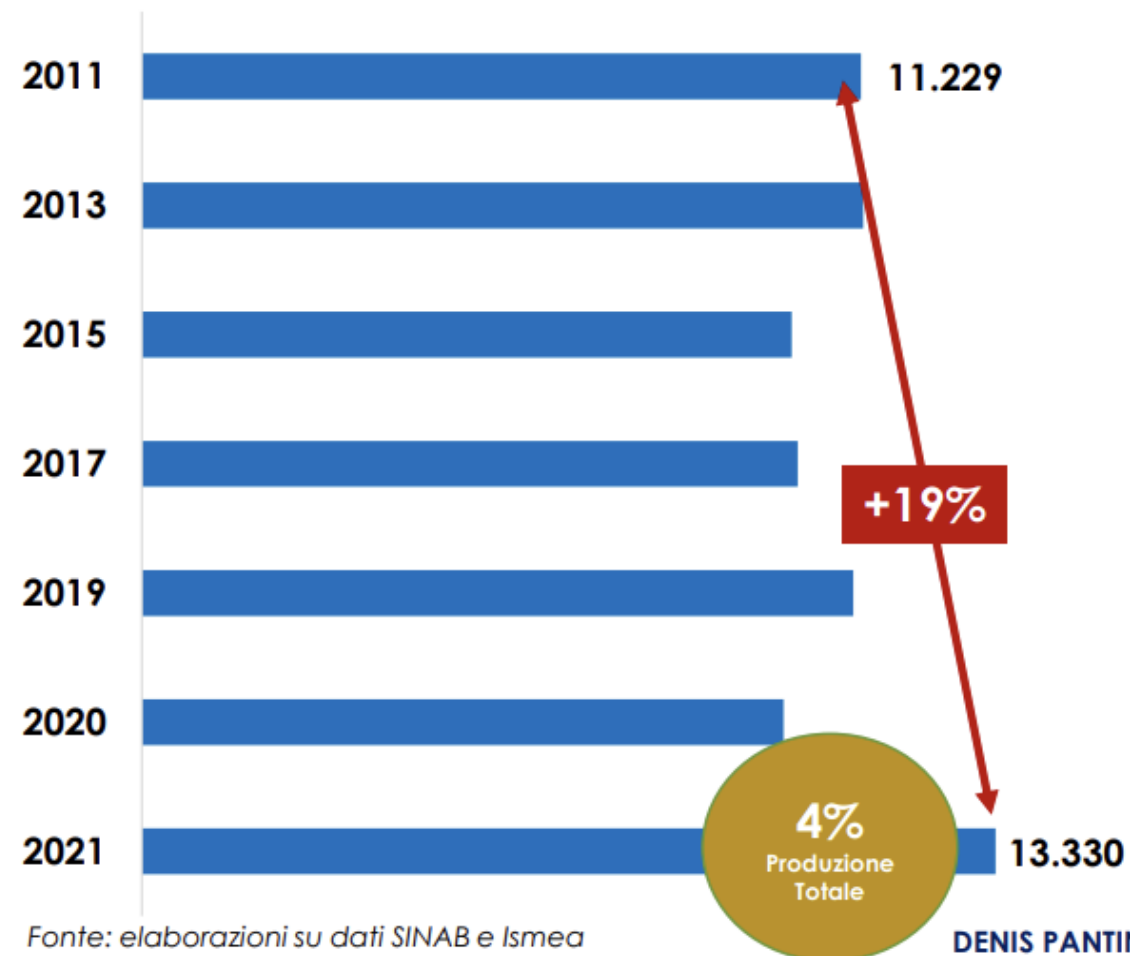


- Il termine **"agricoltura biologica"** o **"agricoltura organica"**, definisce una pratica agricola che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche sintetizzate dall'uomo.

SAU OLIVICOLA BIO IN ITALIA (ETTARI)



PRODUZIONE OLIO EVO DOP/IGP IN ITALIA (TONNELLATE)



IL MARCHIO DI QUALITÀ SERVAGRI

Certificato ISO 22005



Quali sono i principali criteri del Marchio di Qualità SERVAGRI

- La produzione in una determinata area del mediterraneo
- Il rispetto di requisiti di qualità stabiliti nei rispettivi disciplinari
- I regolari controlli da parte di enti di controllo indipendenti e certificati

I singoli requisiti di qualità variano a seconda dei
gruppi di prodotti indicati nel Disciplinare di produzione



IL MARCHIO DI QUALITÀ SERVAGRI

Disciplinare olivicoltura SERVAGRI

Articolo 1 - Denominazione

Il presente *disciplinare per l'olivicoltura SERVAGRI*, è riservato all'olio di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 - Varietà d'olivo

L'olio prodotto deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti.

Per la Sicilia:

- CULTIVAR PRINCIPALI: «Biancolilla», «Cerasuolo» (Ogliara, Palermitana, Marfia, Purritara), «Moresca», «Nocellara del Belice», «Nocellara etnea» (Verdese, Zaituna, Marmorigna), «Ogliarola messinese» (Passulunara, Terminisa, Calamignara, Castriciana), «Santagatese» (Ogliarola, Montonica, Pirunara, Rizza), «Tonda iblea».
- CULTIVAR MINORI: «Brandofino», «Calatina», «Crastu», «Giarraffa» (Pizzo di corvo), «Minuta», «Nocellara messinese», «Piricuddara», «Verdello».
- CULTIVAR NEGLETTE: «Aitana», «Bottone di gallo», «Cavalieri», «Erbiano», «Lumiaru», «Nasitana», «Nerba» (Tortella), «Olivo di Mandanici», «Siracusana», «Vaddarica» e loro sinonimi.

Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 10%.

Per la Tunisia:

- CULTIVAR PRINCIPALI: «Chemlali» (du Nord, Zarzis, Meliane, Balhi, Chouamekh, Bent Louzir, Ouled Msallem, Sig, Sfax, Ghraiba, Tataouine, Ontha), e «Chétoui» de l'Ariana.
- CULTIVAR MINORI: «Oueslati» di Kairouan, «Chemchali» (du Nord e di Gafsa), «Zalmati» (du Nord e Zarzis), «Zarrazi» (Zarzis, Injassi Douirat, du Nord), e «Gerbouli» du Nord.
- CULTIVAR NEGLETTE: «Rkhami» de l'Ariana, «Barouni du Nord», «Neb J'mel», «Mengar Erragma», «Bidh Hmam», «Souabaa Aljia» (de Kasserine), «Injassi» (Gafsa e Hchichina), «Fougi Asli», «Sahli» (Gafsa), «Dhokar Nafti» e «Dhokar Ben Gardène» (Zarzis), «Jemri Bouchouka» e «Jemri Ben Gardène» (Medenine), «Chaibi Antha» (Nabeul), «Kbiret Louzir», «Zarbout Louzir», «Ech-Chahla», «Mlouki Bettèche», «Indouri Jerba», «Fakhari Douiat» e «Toffahi» (Tataouine).

Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 10%.



IL MARCHIO DI QUALITÀ SERVAGRI

ETICHETTA TRASPARENTE "SERVAGRI" - olio extravergine di oliva -		
Azienda:	Ragione Sociale dell'operatore (e del confezionatore se diverso dall'operatore):	
Lotto di produzione:	Denominazione di vendita:	Categoria di olio:
Superficie Oliveto Ha:	Cultivar:	Comune - Provincia- Regione:
Metodo di coltivazione:	Concimazioni eseguite:	
Trattamenti eseguiti / non eseguiti:		
Tipo di raccolta:	Data raccolta:	Data estrazione olio:
Data confezionamento:	Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore	
Da consumarsi preferibilmente entro la fine:		
Passaggi dall'agricoltore al consumatore:		



IL MARCHIO DI QUALITÀ SERVAGRI

- Il **Marchio di Qualità SERVAGRI** è un marchio riservato agli alimenti di origine controllata e di qualità certificata.
- Questo marchio può essere esibito solo su prodotti agricoli e alimentari provenienti da uno specifico territorio la cui qualità si collochi nettamente al di sopra degli standard previsti dalla legge.



Quali vantaggi comporta il Marchio di Qualità SERVAGRI

Dei vantaggi del marchio beneficiano tutti – dai produttori ai consumatori

Iniziative di marketing ...

.. iniziative di marketing a favore dei prodotti vengono finanziate dalla Unione Europea e gestite da SERVAGRI. Queste iniziative vanno a vantaggio di tutti i produttori.

Tra esse ci sono:

- SERVAGRI organizza, fiere, campagne promozionali ed eventi come iniziative dedicate ai mercati all'ingrosso, giornate delle porte aperte e degustazioni
- sponsorizzazione di eventi da parte di SERVAGRI
- SERVAGRI pubblica annunci pubblicitari sui media locali e nazionali nonché sulla stampa specializzata



Quali vantaggi comporta il Marchio di Qualità SERVAGRI

Dei vantaggi del marchio beneficiano tutti – dai produttori ai consumatori

Gli utilizzatori del Marchio di qualità...

.. Possono usufruire del marchio anche autonomamente.

- applicandolo su confezioni ed etichette, possono beneficiare della sua notorietà
- può essere applicato ed esibito su materiale promozionale, su banconi e nei mezzi di comunicazione, come annunci e spot televisivi
- agli utilizzatori del marchio viene messo a disposizione materiale fotografico, etichette, ricettari e gadget.



Quali vantaggi comporta il Marchio di Qualità SERVAGRI

Dei vantaggi del marchio beneficiano tutti – dai produttori ai consumatori

Per il consumatore finale il Marchio di qualità SERVAGRI...

- è un marchio riconoscibile e affidabile che identifica prodotti alimentari di pregio e di produzione locale



Grazie
dell'attenzione
e buon olio a tutti

