

SOMMARIO

● Gonnelli: "L'olio artigianale strada maestra per valorizzare la piena identità italiana"	2	● Un primo piano di azioni per il rilancio ● Ok alla fusione Cno e Unasco	5
● L'impegno del viceministro Oliviero: "Nuovi strumenti per premiare la qualità"	3	● L'olio del Sudafrica. Un'anima italiana	6
● Granieri: "L'interprofessione chiave di volta per il futuro"	4	● L'olivo resiste alla siccità, ma irrigare è meglio	7
● Il futuro dell'olio? Nuovi moderni impianti e una chiara distinzione tra extravergini	4	● Il controllo di qualità dell'olio in frantoio ● L'extravergine d'oliva protegge il cervello ● Contributi accoppiati, crollano le richieste	8



“Al nostro Paese serve molto più olio”

L'ing. Gennaro Pieralisi al congresso Aifo: “Oltre al vino è l'unico settore agricolo sostenibile”

“All'Italia serve più olio. Molto più olio. E se le Regioni sono interessate, come dicono, all'agricoltura, è ora che anche loro lo dimostrino concretamente. Perché credo che l'olivicultura sia oggi, insieme al settore vitivinicolo, l'unica produzione economicamente sostenibile. E va incoraggiata”. L'ing. Gennaro Pieralisi lo ha ribadito a chiare note intervenendo al congresso dell'Associazione italiana frantoiani oleari, ospitato proprio a Jesi, sede del quartier generale del Gruppo.

“Il quadro è chiaro - ha aggiunto Pieralisi - perché in Italia, quando va bene, produciamo dalle 380 alle 400 mila tonnellate di olio all'anno e ne consumiamo 660 mila. Dunque c'è già un deficit di oltre 250 mila tonnellate. Non solo: ne esportiamo più di 400 mila tonnellate, confermandoci leader mondiali. Sono numeri che non tornano, lasciando trapelare che ci sono troppi furbi che aggirano il sistema di controllo. Ma resta il fatto c'è comunque uno spazio enorme per giustificare nuove olivete. Il clima, la tipologia di terreni, le tante varietà presenti, quasi 600 rispetto alle 3 della Spagna, ci permettono di poter fare grandissime cose, a partire da una produzione di alta qualità, con i caratteri distintivi ed irripetibili di ciascun territorio”.

Pieralisi non la manda a dire alle Regioni, titolati dei Piani di sviluppo rurali. “I Psr - ha evidenziato l'ingegnere - valgono centinaia di milioni che, ricordiamolo, sono soldi nostri, soldi delle imprese, soldi dei lavoratori, soldi degli italiani. Ebbene molti di questi soldi non riusciamo neanche a spenderli e quand'anche Bruxelles non se li riprende indietro per nostre incapacità, vengono elargiti a pioggia negli ultimi mesi di programmazione comunitaria per non perderli. Eppure il Psr è uno strumento fondamentale per sostenere gli investimenti



L'ingegner Gennaro Pieralisi

degli agricoltori nel realizzare nuovi oliveti, dei frantoiani per acquistare nuove macchine e dell'industria che costruisce queste macchine. Come ho avuto modo di dire ad un assessore regionale, se mi si pubblica il bando per l'acquisto di macchine olearie con graduatoria a settembre, quando si è ormai in prossimità della raccolta e non si fa in tempo ad installare l'impianto, si fa un grave danno sia al frantoiano che al produttore di macchine. Fare annunci di bandi con cospicue risorse per le macchine olearie

e poi non dare seguito a tali annunci con l'immediata pubblicazione del bando, è deleterio e danneggia tutti. Serve più celerità, più tempismo, più efficacia”.

Non poteva mancare un riferimento alla Xylella che sta mietendo gli ulivi del Salento. “È una situazione drammatica - ha detto in proposito - e che genera forte preoccupazione. Gli olivicoltori di quella zona sono in ginocchio, il vettore si propaga attraverso

le auto, i camion e dunque il rischio di diffusione in altre zone è elevato. Serve assolutamente trovare una via di uscita”.

Stoccata finale contro il Governo: “Quello relativo alla certificazione antincendio - ha concluso Pieralisi - è l'ennesimo balzello per i frantoiani che si poteva di certo evitare”. Nella storia dei frantoi oleari infatti non esiste nessun esempio di incendio dovuto all'olio di oliva.

Nuova campagna olivicola: stima di 250 mila tonnellate

Alberto Grimelli: “Pesa decisamente la siccità Ma a soffrire è tutta l'area del Mediterraneo”

Si rincorrono le previsioni per la prossima campagna olivicola tra timori e speranze dei produttori italiani. Il portale dedicato all'olivicultura, teatronaturale.it, ha aggiornato le proprie stime a 250 mila tonnellate, decisamente meglio della disastrosa annata dello scorso anno, ma al di sotto delle 400 mila che hanno caratterizzato il decennio 2006/2016. Abbiamo chiesto al direttore Alberto Grimelli una lettura di questa previsione: “È del tutto evidente che la siccità quest'anno colpisce duramente - spiega Grimelli - e non solo in Italia. Mancano ancora diverse settimane e c'è da augurarsi che le condizioni meteo aiutino ad evitare ulteriori danni. Ci sarà poi da affrontare con forza ed efficacia il problema della mosca, perché con bassi carichi produttivi l'effetto potrebbe essere elevato. Tutto comunque converge nell'affermare che è decisamente prevedibile una annata di scarica, confermando quel trend al ribasso registrato in due delle ultime tre campagne. Stavolta è ragionevole stimare una produzione di 250 mila tonnellate.

Cosa significa questo? Evidentemente che qualche problema lo abbiamo nel sistema produttivo italiano, ma ritengo che non dobbiamo farci la testa ed autoaccusarci che è sempre una moda nel nostro Paese. Stavolta il problema non è solo italiano, perché coinvolge l'intero bacino del Mediterraneo: in Spagna sono attese 1,15 milioni di tonnellate, in Grecia 250 mila, in Turchia 220 mila, in Tunisia 200 mila e in Marocco 90 mila”.

Gonnelli: “L'olio artigianale strada maestra per valorizzare la piena identità italiana”

L'intervento del presidente dell'Aifo al congresso nazionale dei frantoiani tenutosi a Jesi

Sono passati oltre 20 anni dalla costituzione e in questo tempo l'Aifo ha contribuito a realizzare direttamente e a sostenere molte attività ed iniziative che hanno portato valore al prodotto e importanti novità: l'istituzione del registro Sian, la dichiarazione di origine in etichetta, la legge riguardante il tappo anti-rabbocco, la legge per l'istituzione dell'albo dei mastri oleari, il decreto ministeriale sulle fonti rinnovabili con emendamento sulle sanse, le linee guida antincendio realizzate di concerto con i Vigili del Fuoco per l'applicazione nei frantoi, e non ultima, la battaglia per il riconoscimento del carattere artigianale dell'olio di frantoio. Ma non possiamo fermarci adesso, tante cose rimangono da fare.

Non smetterò mai di parlare dell'importanza che riveste l'innovazione di processo e di prodotto nel settore dell'olio extra vergine di oliva italiano. Significa individuare la chiave di volta del nostro comparto grazie al coraggio di cambiare tanto i metodi di lavorazione che le modalità di impiego dei sottoprodotti oleari.

La capacità di cambiare l'iter di processo inserendo innovazioni negli impianti di estrazione con benefici dal punto di vista qualitativo, migliorando la shelf life del prodotto a scaffale, impiegando le acque di vegetazione e le sanse per fini alternativi al solo utilizzo agronomico sono solo alcuni degli aspetti che hanno visto progredire il settore in questi anni e che oggi già possiamo trovare in frantoio.

Ma ciò che mi preme altresì segnalare è la capacità soggettiva di cambiare: di come sia modificata la mentalità nel nostro settore e quanto ancora dobbiamo imparare ad ascoltare e a vedere i cambiamenti che lentamente si sono avviati nel nostro comparto. Occorre tradurre in realtà le nuove esigenze e le nuove sfide che il mercato ci richiederà perché in questi anni anche il consumatore è cambiato: ha iniziato a leggere le etichette, ad informarsi, a scegliere. È un'importante opportunità che non dobbiamo e non possiamo lasciarci sfuggire.

Ed Aifo questo trend l'aveva previsto ed è per questo che ha da sempre creduto nell'opportunità di distinguere le aziende sul mercato degli oli grazie al loro carattere di artigianalità. L'olio artigianale e gli oli industriali: sono uguali? O una differenza di metodo è innegabile?

Questi importanti passi avanti che sono stati fatti, e che devono necessariamente proseguire nel futuro, uniti al nostro patrimonio olivicolo unico ed eccezionale consolideranno nel mondo l'importanza in termini qualitativi dell'olio extra vergine di oliva italiano. Questa è l'unica risposta che dobbiamo dare al mercato.

L'olio di oliva italiano è apprezzato e



Il presidente dell'Aifo Piero Gonnelli e, (sotto), una panoramica del congresso

cercato anche dai consumatori stranieri, è voluto proprio perché racchiude in sé sapori antichi, caratteristici e ben distinti gli uni dagli altri. Guai a perdere tale differenziazione, significherebbe massificare e non valorizzare! Vorrebbe dire perdere proprio il carattere che lo ha fatto apprezzare nel tempo e che in tanti hanno provato ad imitare.

Proprio queste considerazioni rendono chiaro ed evidente che non è possibile pensare di impiantare nei nostri oliveti cultivar spagnole o di altri Paesi o credere di poter replicare sul nostro territorio sistemi super intensivi con cultivar spagnole. Sarebbe un suicidio per il settore, significherebbe perdere definitivamente la nostra identità, i nostri sapori ed il nostro Dna olivicolo.

E che l'importanza dell'olio di oliva 100% italiano sia destinato ad aumentare lo testimonia l'intensa attività svolta dagli stessi organi di controllo: 5.518 nel settore oleario con il sequestro di 193 tonnellate di olio per un valore di 1.152.411 euro.

Ma l'aspetto più interessante è che l'attività di contrasto alle frodi è iniziata

di rilievo anche su Amazon. Ciò denota un'evoluzione delle abitudini di acquisto dei consumatori, ma anche di come sia cambiata la capacità di frodare tramite canali differenti dalla vendita a scaffale e come queste frodi stiano sempre più prendendo piede.

E questo perché l'olio italiano ha un valore, piace, come si dice “fa trend”. Ma i produttori italiani ne sono consapevoli? Abbiamo davvero capito il potenziale che ha la nostra filiera olivicola con le sue cultivar originarie e con il suo sistema capillare ed artigianale di frantoi sparsi sul territorio? E che è proprio questo metodo artigianale che il mondo ci invidia e prova ad imitare senza mai riuscirci, ed è questo ciò che dobbiamo preservare, tutelare e valorizzare come patrimonio nazionale?

Infine, un capitolo a parte riguarda la Xylella che sta distruggendo i nostri oliveti. Abbiamo il nemico in casa e a distanza di due anni non siamo ancora riusciti a distruggerlo nonostante il lavoro fatto e le iniziative messe in campo.

Io non ho la soluzione, ma credo che tutti noi agricoltori e frantoiani non dobbiamo mai abbassare la guardia ma abbiamo l'obbligo di tenere sempre viva l'attenzione su questo argomento per essere di stimolo ai tecnici e per individuare la risposta più efficace che in poco tempo riesca a rendere più sereno il futuro dei frantoi coinvolti e di tutta Italia. Sarebbe un errore enorme pensare che il problema interressi solo alcune regioni, significherebbe sottovalutare la gravità di quello che sta accadendo ai nostri oliveti, agli oliveti italiani”.

Piero Gonnelli
Presidente Aifo

Bal-Co GreenLine L'AGRICOLTURA FORTE COME UNA ROCCIA. Bal-Co Green Line è prodotto da Bal-Co S.p.A.

CAOLINO e ZEOLITITE

Zeolite e Caolino sono i minerali che dalla natura, attraverso i processi di attivazione e micronizzazione che li arricchiscono di valore applicativo, ritornano all'agricoltura con le rilevanti ed inalterate proprietà chimico-fisiche che costituiscono un'importante ed efficace aiuto a quelle pratiche agricole nei terreni in cui l'uomo riesce a stabilire un equilibrio con la natura, armonizzando tradizione ed innovazioni.


NUTRE


PROTEGGE


SOSTIENE





Bal-Co S.p.A. via Radici in Piano, 525 41049 Sassuolo MO, Italia

+39 0536 800107 +39 0536 800558

info@balco.it www.balcogreenline.it



L'impegno del viceministro Oliviero: "Nuovi strumenti per premiare la qualità"

Aumento della produzione, ricerca, diffusione della conoscenza sono gli obiettivi su cui puntare

Qualità e quantità delle produzioni, Xylella, lotta alle frodi, etichetta e poi la necessità di distinguere tra gli extravergine a seconda delle caratteristiche organolettiche e proprietà salutistiche. Ha toccato tutti i principali temi d'attualità dell'agenda olivicola l'intervento del viceministro per le politiche agricole Andrea Oliviero al congresso Aifo ospitato dal Gruppo Peralisi.

"Prima di altri nel mondo - ha evidenziato il viceministro - l'Italia ha colto il nesso tra produzione, trasformazione e valorizzazione del territorio. Il mondo con cui si mantiene l'unicità del prodotto è il vero obiettivo a cui l'intera filiera deve tendere.

Le azioni da mettere in campo sono molteplici. La prima sfida è quella di mantenere e sviluppare la quantità, atteso che il nostro Paese non è autosufficiente. Occorre consolidare la produzione. In molte parti del Paese gli appezzamenti olivati sono ridotti e posti in posizione marginale. Rischiano così di essere abbandonati: finché le generazioni più anziane li mantengono bene, poi, non essendoci redditività, vengono lasciati morire.



Contro questo abbandono, ma anche per favorire l'ulteriore investimento il Piano Olivicolo Nazionale prova a dare risposte, coinvolgendo le regioni con i rispettivi Piani di sviluppo rurale. A cominciare dalla sfida sulla qualità con una difesa delle cultivar nazionali elementi distintivi della ricchezza del-

la biodiversità italiana. Per il vino - ha proseguito Oliviero - la valorizzazione della qualità è riuscita, per l'olio ancora no. Occorre individuare nuovi strumenti: bene la definizione del metodo prodotto artigianalmente su cui l'Aifo punta, ma l'alta qualità va indicata in maniera specifica. Ritengo importante

in questo senso che si attivi un tavolo tecnico scientifico con tutta la filiera, l'Icqr e Sviluppo Economico per studiare una soluzione. Fondamentale sarà anche sostenere la ricerca, lo vediamo con la Xylella. Senza ricerca non si trovano risposte esaustive. Ma strumenti adeguati servono anche per la ricerca di innovazione tecnologica. La ricerca costa, è inutile nasconderselo. E se va sostenuta, vanno individuate le risorse adeguate. Altro passaggio fondamentale è la diffusione della conoscenza: è necessario che la cultura dell'olio si affermi sempre più nel nostro Paese. Si è fatto un gran lavoro sulle etichette, ma è ancora poco. Bisogna dare tutte le informazioni al consumatore, perché la crescita della cultura della conoscenza è la spinta per aumentare i consumi e fare comprendere il valore dell'olio. In questo senso non è possibile andare sottocosto sulla qualità nella grande distribuzione. È un danno enorme per tutti. Se non aumenta la qualità diventa difficile anche contrastare le frodi. Il nostro olio deve essere immediatamente riconoscibile. Su queste azioni il Governo intende rafforzare il suo impegno".

Granieri: "L'interprofessione chiave di volta per il futuro"

Il riconoscimento dell'interprofessione, vale a dire della Filiera Olivicola Olearia Italiana, è una delle chiavi di volta per curare meglio gli interessi del settore, ma anche a garanzia della massima trasparenza per il consumatore. Ne è convinto Davide Granieri, presidente del Ffoo, la filiera costituita da Assitol per l'industria olearia, Aifo, Cno, Unapol, Unasco e Unapol per le associazioni di organizzazioni di produttori, Federolio per la federazione nazionale del commercio oleario, Aifo e Assofrantoi per il settore della trasformazione.



"L'interprofessione - ha esordito Granieri al congresso Aifo di Jesi - serve all'Italia. Solo il fatto che si è costituito un tavolo di filiera ha già preoccupato gli spagnoli. Questa Filiera Olivicola Olearia Italiana non è l'ennesimo marchio di rappresentanza, ma uno strumento che può costruire regole. Perché di regole ne sentiamo l'esigenza. Perché in questo settore ci sono problemi grandi.

Che tutto si chiami extravergine è un problema; che l'extravergine venga venduto a 2 euro e 80 è un problema. L'Italia deve decidere se restare sotto scacco delle lobby della grande distribuzione o se vuole crescere. Noi ci mettiamo la faccia e siamo pronti a fare la nostra parte, difendendo la nostra identità. Ecco perché richiamare il modello spagnolo per l'olivicultura nazionale è fallimentare. Possiamo vincere se e solo se crediamo nel modello distintivo dell'olivicultura italiana. Un modello che si vende per il territorio ed il prodotto. I 50 milioni di euro in più che l'Igp porta alla Toscana, possono essere generati anche in altre regioni. E bene che alcune regioni, come le Marche, la Sicilia e la Calabria abbiano completato questo percorso, perché l'Igp va oltre le Dop. E soprattutto perché, attorno al valore che producono, non girano i soliti nomi.

Aggiungo: il presidio territoriale che può garantire l'olivicultura è un'altra importante componente che non può essere lasciata al caso. Ed è un altro tema rispetto al quale, come interprofessione, vogliamo farci carico".

SOCIETA' COOPERATIVA
BILANCIAL
SOLUZIONI DI PESATURA
per il VOSTRO SETTORE

Piattaforme di pesatura fino a 100 t

Piattaforme di Piccola e Media Pesatura

Riempitrici Omologate

Soc. Coop Bilancial - Via Ferrari, 16 41011 Campogalliano (MO)
tel 059 893611 fax 059 527079 - www.coopbilanciali.it - ob@coopbilanciali.it

Il futuro dell'olio? Nuovi moderni impianti e una chiara distinzione tra extravergini

Riccardo Gucci e Maurizio Servili suggeriscono traiettorie di sviluppo per certi versi obbligate per dare piena sostenibilità economica al comparto puntando su quantità e qualità



Arrestare il declino olivicolo nazionale e qualificare in maniera diversa l'extravergine che oggi vuol dire tutto e niente. Attorno a questi due temi si è incentrato il convegno "Olio quale futuro", tenutosi a Jesi in occasione del congresso nazionale dell'Aifo ed a cui hanno partecipato il prof. Riccardo Gucci dell'Università di Pisa e il prof. Maurizio Servili dell'Università di Perugia, rispettivamente presidente e vicepresidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Decisamente interessanti gli spunti che sono emersi e che qui riportiamo sinteticamente.

RICCARDO GUCCI

"L'olivicultura nazionale ha di fronte sfide precise: ridurre i costi, aumentare la produzione, ottimizzare la qualità, ridurre l'impatto ambientale, dare valore al prodotto. Ma l'obiettivo principale è arrestare il declino produttivo. La produzione media dell'ultimo decennio è stata pari a 476 mila tonnellate, quella del decennio 1990/2000 di 543 mila. Un calo del 12%, mentre nel mondo aumentano sia la produzione di olio (del 38%), sia i consumi (del 42%). Non cerchiamo un responsabile, se l'Italia perde la colpa è di tutti. Cerchiamo invece di reagire, in maniera unitaria. Si segnalano primi esempi concreti: sulla scia della Toscana, oggi tre regioni - la Sicilia, la Calabria e le Marche - hanno capito che con l'Igp non si fa concorrenza alle Dop, ma si dà un respiro diverso all'olio di qualità. Ma la certificazione da sola non basta. Per recuperare un potenziale qualitativo e quantitativo, essa deve necessariamente andare di pari passo con il superamento degli oliveti tradizionali caratterizzati da bassa produttività, alti costi, vecchi alberi con forme di allevamento obsolete, scarsa meccanizzazione, aridità dei terreni. Un oliveto intensivo, con adeguato impianto irriguo e costruito secondo schemi moderni, ha una produttività che può essere 5-6 volte maggiore di quella di un vecchio impianto. Dunque, ben venga salvaguardare gli oliveti storici e quelli che proteggono dal dissesto idrogeologico, ma la vera sfida è realizzare nuovi im-



pianti e farli ovviamente con varietà italiane. L'innalzamento della produttività ed ettaro porta già di per sé un abbassamento dei costi colturali. Sono pertanto scelte obbligate l'aumento della densità - i nostri terreni riescono benissimo ad accogliere dalle 300 alle 700 piante ad ettaro - attraverso forme di allevamento libere ad alta densità, dove permettere la migliore meccanizzazione e un adeguato sistema di irrigazione. Per far questo bisogna sperimentare a livello vivaistico per trovare quelle varietà italiane che meglio si adattano ad un allevamento intensivo. Perché solo aumentando la produzione, ottimizzando la qualità, contenendo i costi e riducendo l'impatto ambientale possiamo uscire fuori da questa situazione. Dunque le parole d'ordine devono essere: rinnovare gli oliveti, fare tanta formazione e aggiornamento tecnico tra gli olivicoltori".

MAURIZIO SERVILI

"Con l'extravergine che è diventato ormai una commodity, vale a dire un bene per cui c'è domanda ma è offerto sul mercato senza differenze qualitative, l'Italia è tagliata fuori nettamente: troppo alti i costi di produzione per svenderlo a pochi euro. E contro questa logica bisogna agire. Ma non pensando che per l'olio dobbiamo rincorrere il vino. Il vino è un bene voluttuario: si beve perché piace. La dieta alimentare è un'esigenza di vita. E una dieta senza grassi non è possibile. Dunque, tra i vari grassi presenti, devo scegliere il migliore. Che non può essere genericamente la categoria commerciale denominata extravergine, perché all'interno di essa vi sono differenze sostanziali. Ci sono extravergini che hanno contenuti di polifenoli di appena 23 mg per kg ed altri che arrivano a 751. Ci sono extravergini con 45 mg di fenoli ed altri che ne hanno 1.200. E sappiamo che ce ne vogliono almeno 300 mg a litro affinché l'olio abbia un effetto salutistico. Dunque non può esistere una classe commerciale unica di extravergine. Né possiamo pretendere di scrivere che l'extravergine fa bene o non fa bene alla salute, altrimenti facciamo il gioco di chi l'extravergine lo fa male. Dobbiamo piuttosto caratterizzarci, proponendo qualcosa che all'estero gli altri non sanno fare, per giustificare un prezzo più alto. E a livello normativo va chiarita e marcata questa differenza. Perché fare un olio ad alto contenuto di proprietà organolettiche richiede passione. E la passione va pagata e riconosciuta. Passione che va messa anche nella ricerca. Per la Xylella avremmo dovuto fare campi in Salento e vedere quali piante potevano resistere al batterio e quali no. Ed invece abbiamo perso



cinque anni. Così stiamo distruggendo l'olivicultura. La ricerca che funziona è quella dell'innovazione tecnologica: qui abbiamo fatto passi da gigante negli ultimi anni. Sia per le macchine da lavoro nell'intensivo e superintensivo, sia nella trasformazione. Penso ai frangitori sempre più efficaci al posto delle vecchie presse, alla fase di granulatura con l'introduzione di scambiatori di calore in grado di raffreddare anche le olive, non solo di scaldarle, perché quando la raccolta è precoce le temperature delle olive sono alte e vanno abbassate. Ma anche alla fase di centrifuga, come il pâté del gruppo Perialisi, adattabile ad una molteplicità di utilizzi, dalla zootecnia ai consumi alimentari. Questo per dire che capacità e passione in questo mondo ci sono. Mancano piante e nuovi imprenditori".

RUSO TECNO SERVICE

MICRO IMPIANTI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

POZZANO DESE 35017 PD, VIA ALBARE, 99
TEL. +39 0495743011 MOBILE +39 3771989138
info@russotecnoservice.com
www.russotecnoservice.com

l'Olivo NEWS

Società editrice
PIERALISI SpA

Direttore Responsabile
Stefano Brecciaroli

Redazione,
amministrazione e pubblicità
Via Don Battistoni, 1 - 60035 JESI (An)
Tel. +39.0731.2311
olivonews@perialisi.com

Stampa
TECNOSTAMPA - Ostra Vetere (An)
Aut. Trib. di AN N.28 del 30.07.1984

Un primo piano di azioni per il rilancio

L'Unasco ha chiamato a raccolta tutti i soggetti di filiera per varare il "sistema Italia" dell'olio

Coltivatori, produttori, frantoiani e industria, tutti concordi nelle azioni da intraprendere per rilanciare l'olio extravergine di oliva.

È questa la linea emersa dall'incontro organizzato da Unasco, il Consorzio nazionale dei coltivatori e produttori olivicoli che a Telesse Terme ha chiamato a raccolta il gotha dell'olio extravergine di oliva italiano sul tema "Storia dell'olivocultura di domani. Tracciamo insieme il nostro futuro".

L'iniziativa ha visto focalizzare la volontà dei diversi attori della filiera verso una compiuta e urgente realizzazione del Piano Olivicolo Nazionale. A Telesse nasce così ufficialmente il "sistema Italia" dell'olio.

L'obiettivo raggiunto è stato infatti quello di individuare quali azioni intraprendere già nell'immediato da parte dei protagonisti della filiera olearia olivicola italiana e delle istituzioni per valorizzare al massimo il patrimonio di tradizione, cultura e biodiversità, espresso dagli ulivi italiani e dagli oli extravergine da essi prodotti.

Al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, i rappresentanti della Filiera hanno ufficialmente chiesto un intervento tempestivo per dare esecuzione al Piano Olivicolo Nazionale ribadendo l'urgenza di veder ri-

conosciuta l'interprofessione come interlocutore del settore per lo sviluppo delle politiche olivicole del Belpaese.

Il settore oleario olivicolo ed i cluster

In Italia sono attive 825 mila aziende olivicole, su 1,07 milioni di ettari di superficie. Di queste aziende, solo il 37% sono considerate "competitive".

L'olivocultura rappresenta il 2,8% della "Produzione lavorata vendibile" a prezzi di base dell'agricoltura italiana con un volume di circa 1,3 miliardi di euro. L'industria olearia rappresenta il 2% della "Produzione lavorata vendibile" a prezzi di base dell'agricoltura italia-

na con un giro d'affari di circa 3 miliardi di euro.

I 6 cluster individuati dal Piano di settore olivicolo-oleario 2016 del Mipaaf sono:

- **Cluster 1:** Aziende medio-grandi, con specializzazione olivicola medio-bassa, autoconsumo prevalente e dipendenza dai pagamenti diretti (cioè basso orientamento al mercato), basso impegno di lavoro del capo azienda.
- **Cluster 2:** Aziende familiari piccole, con specializzazione olivicola alta, part-time.
- **Cluster 3:** Imprese grandi, con specializzazione olivicola medio-

bassa, orientate al mercato, alto impegno di lavoro del capo azienda, attente all'ambiente agrario.

- **Cluster 4:** Aziende-imprese familiari piccole, con specializzazione olivicola medio-alta, orientate al mercato, alto impegno di lavoro del capo azienda e del coniuge.
- **Cluster 5:** Imprese medio-grandi, con specializzazione olivicola bassa, orientate al mercato e alto impegno di lavoro del capo azienda.
- **Cluster 6:** Aziende-imprese piccole, specializzazione olivicola alta, orientate al mercato, con attività connesse e superficie aziendale non utilizzata (multifunzionali).

Lo scenario su cui si focalizza la volontà della Filiera

1 Interventi sulla produzione

Per effetto della riforma PAC 2020 le aziende del cluster 1 abbandonano l'olivocultura (che rappresenta il 20% in media della SAU Aziendale); riduzione del valore di mercato dell'uliveto (divieto di espanto), circa 189.000 ettari sono potenzialmente sul mercato a disposizione delle imprese più dinamiche.

Le aziende più dinamiche e specializzate, con l'aiuto pubblico, procedono ad interventi strutturali di ammodernamento, irrigazione e infittimento degli uliveti per compensare la perdita di reddito e procedono all'ampliamento degli uliveti (acquisto di fondi ulivetati da migliorare).

Le aziende del cluster 2 continuano la produzione a finalità hobbistica e ad integrazione di reddito, le aziende del cluster 4 valorizzano la produzione sulla filiera corta locale.

Coerentemente con la PAC post 2020, introduzione di nuovi sistemi colturali che concilino la sostenibilità ambientale con quella economica e sociale.

Miglioramento della qualità dell'olio lampante.

2 Strutturazione della filiera

Si afferma un'unica forte organizzazione interprofessionale alla quale partecipa anche la GDO, si supera il dualismo agricoltura/industria (che diventano partner del sistema Italia), si realizzano innovazioni contrattuali e accordi di filiera che sono rispettati dalle parti.

Aggregazione delle Unioni nazionali, drastica riduzione del numero delle OP a seguito di un processo di aggregazione e razionalizzazione territoriale.

Le OP si concentrano sull'organizzazione, sull'assistenza tecnica per l'innovazione e l'efficienza produttiva, sulla formazione e sulla concentrazione dell'offerta, stipulando contratti quadro con l'industria.

I frantoiani si strutturano in reti territoriali per la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione.

Si realizza quindi un'integrazione verticale della filiera.

3 Qualificazione del prodotto

Si crea un disciplinare Sqnpi (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) di filiera che prevede la sostenibilità economica, ambientale e sociale, riconosciuto dal Mipaaf e Ue come regime facoltativo in applicazione della lettera c), dell'art. 16 del Reg. (UE) 1308/2013 (che prevede contributi per la promozione).

Si definisce (in ambito Ue) una normativa che inserisce una nuova categoria di qualità dell'olio extravergine (minore acidità, polifenoli, tracciabilità certificata, ecc.) sulla scia dell'Alta qualità del settore lattiero-caseario.

Si prevede un premio qualità in ambito Pac più consistente per le Dop e Igp che migliorano il proprio disciplinare in senso sostenibile.

La produzione di qualità italiana è tracciata e controllata: drastica riduzione delle frodi.

Con il Sqnpi le imprese olivicole accedono alle misure a superficie e riducono i costi di certificazione.

4 Politica di comunicazione

Il Ministero delle Politiche Agricole realizza un'efficace azione di informazione ed educazione del consumatore in Italia e il consumatore ha le competenze per valutare la nuova qualità.

Si inserisce l'Evo nelle attività di comunicazione del piano governativo di internazionalizzazione.

L'interprofessione realizza importanti azioni di promozione dell'olio rispondente al disciplinare di filiera Foor con finanziamento del 70% del costo.

Un segmento importante di consumatori è disposto a pagare il giusto prezzo per l'Evo Italiano.

Ok alla fusione Cno e Unasco

Nasce la più grande unione di coltivatori e produttori olivicoli italiani. Ne hanno dato notizia Luigi Canino e Gennaro Sicolo, rispettivamente presidente di Unasco e presidente di Cno a margine dell'incontro a Telesse Terme (Benevento).

La decisione, che rafforza la voce dei produttori di olio extravergine di oliva di qualità, in coerenza con le modifiche delle politiche comunitarie che partiranno nel 2020, contribuisce a dare un forte impulso di convergenza verso un sistema Italia per l'Evo made in Italy, di cui è espressione la Filiera Olivicola Olearia Italiana Foor.

"Abbiamo ricevuto mandato nelle rispettive sedute assembleari di sviluppare tramite i Cda il percorso di unificazione delle nostre organizzazioni perché siamo convinti che sullo scenario internazionale e ai tavoli istituzionali governativi, solo una compiuta visione strategica condivisa possa determinare il rilancio di un settore che connota l'agricoltura italiana, e con essa la nostra capacità come Paese di essere attrattivi verso i flussi turistici internazionali, sempre più esigenti e concentrati sulla qualità", hanno sottolineato Canino e Sicolo.

Paese che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale

Da 25 anni Giulio Bertrand esalta varietà e innovazioni del nostro Paese

L'olio del Sudafrica, un'anima italiana

La storia dell'olivo inizia in Sudafrica negli anni '20, quando un italiano vi arriva portando con sé un po' di piantine. Il clima e il terreno si mostrano subito favorevoli e il parallelo è lo stesso di quello di Napoli, il 34°, ma dal lato opposto.

Settantanni dopo, è il 1992, un altro italiano, Giulio Bertrand, raggiunge quella terra piantando viti, ma sognando di fare anche l'olivicoltore. Prende tutto tremendamente sul serio da vero imprenditore: dal settore tessile trasferisce in agricoltura le sue doti manageriali. In pochi anni importa le prime piante, avvia un vivaio per produrre direttamente sul posto e presto trasforma una collina improduttiva in campi perfettamente sistemati, idraulicamente e paesaggisticamente, in uliveti, belli e produttivi.

Alle varietà trovate sul posto - quali la Mission, la Kalamata e il Leccino - aggiunge altre varietà italiane, da olio e da tavola, tra cui la Coratina, la Nocellara del Belice, il Frantoio, la Nociara, la Bosana, la Peranzana. Per una nuova olivicoltura occorrono però anche nuove varietà e allora importa

subito anche le cultivar appena brevettate in quegli anni dal Cnr: la Fs17, la Don Carlo e la Giulia.

Ma le olive non bisogna soltanto produrle, serve anche estrarre un buon olio. Varietà e condizioni climatiche sono ideali, l'assenza di parassiti è anch'essa favorevole, bisogna installare un frantoio, per avere il controllo dell'intera filiera. Per prendere mano con la tecnologia di estrazione si parte con un mini frantoio tradizionale, ma dopo un paio di anni si ha subito la necessità di avere una macchina estrattiva moderna ed efficiente. Viene acquistato un M3 della Pieralisi e i primi grandi oli raccontano un Sudafrica eccezionale non solo per il vino, ma anche per l'olio. Tecniche agronomiche da usare in campo e in vivaio, piante, macchine estrattive provengono tutte dall'Italia con l'obiettivo di ottenere la grande qualità che si può fare nel nostro Paese. A poco più di vent'anni dalla costituzione dei primi uliveti e degustando i prodotti aziendali possiamo dire con certezza che tutto è perfettamente riuscito, produ-



Angela Canale con Giulio Bertrand nel frantoio. Uno degli uliveti dell'azienda

zioni e qualità sia dei vini che degli oli. Ma per un imprenditore come il dottor Bertrand si può ancora migliorare. Ecco dunque un nuovo moderno impianto, con due frangitori (di cui uno a listelli ed uno a singola griglia per ottenere vari tipologie di amaro, piccante e fruttato), il Protoreattore per la granulatura, il Leopard 5 e il separatore verticale modello Plutone che lavora senz'acqua per ottimizzare il contenu-

to polifenolico e la complessità aromatica. Tutto rigorosamente Pieralisi. Quello che da questa esperienza è stato appreso e prodotto, oggi Giulio Bertrand lo offre come servizio alle aziende del territorio attraverso la vendita di piantine di olivo e di frantoi del Gruppo Pieralisi, di molitura delle olive conto terzi, di vendita di olio e di vini in tutto il mondo dove sta facendo conoscere il Sudafrica della grande qualità.

EASY LINE SYSTEM LA PRIMA MACCHINA COMPATTA E COMPLETA PER IMBOTTIGLIARE ED ETICHETTARE

Il monoblocco **EASY LINE SYSTEM OIL** rappresenta una vera rivoluzione nel panorama delle macchine per l'imbottigliamento dell'olio: piccolo e compatto ma allo stesso tempo capace di grandi produzioni fino a **800 bottiglie** ora circa. Macchina con capsulatrice ed etichettatrice a 2 teste per bottiglie tonde e quadre, disponibile anche con etichettatrice a 1 testa per sole bottiglie cilindriche e possibilità di riempimento AOX con deareazione e iniezione gas prima del riempimento attraverso gli stessi ugelli in una unica operazione.



www.quintisrl.it

QUINTI
BOTTLING MACHINES

Quinti S.r.l., 52047 Marciano d. Chiana AR, T. +39 0575 842129, F. +39 0575 842374, email: info@quintisrl.it

L'olivo resiste alla siccità, ma irrigare è meglio

E con la presenza dei frutti è bene un monitoraggio settimanale per il controllo dei parassiti

“Olea prima arbutum est”: così scriveva Columella, un agronomo vissuto nel primo secolo d.C. Molti gli usi che resero l'olivo importante: da legno da ardere a foraggio, per la produzione di olive e ultimo per la produzione di olio. Olio che servirà per illuminare, come medicamento e infine come alimento.

Ma la vera ragione per cui si diffuse va ricercata nelle sue caratteristiche di rusticità, longevità e adattabilità. Si impiantò ovunque le condizioni climatiche lo consentirono nella fascia mediterranea, caratterizzata da inverni miti e estati calde e siccitose.

Temendo il freddo non si espanse oltre il 45° parallelo. Qui la temperatura può scendere sotto -5/-7 gradi centigradi, temperatura che causa appunto il congelamento delle cellule dei tessuti della pianta di olivo.

La migliore resistenza l'olivo la mostra in situazioni di siccità in terreni poveri e rocciosi. È proprio per questa ragione che è stato utilizzato per la colonizzazione di ambienti difficili dove altre colture non si sarebbero mai adattate a vivere o a essere produttive.

Se osserviamo bene l'olivicoltura, che giunge a noi dopo secoli con esemplari ultracentenari, ci accorgiamo che questi meravigliosi paesaggi, ormai naturalizzati, sono sempre stati il compromesso tra resistenza e produzioni scarse o alternanti.

Oggi sempre più assume importanza il concetto di “redditività” che chiede alla nuova olivicoltura di ridurre il periodo improduttivo, di raggiungere elevate produzioni proporzionate alle condizioni climatiche e alle cultivar, di mantenere buono lo standard qualitativo, di raggiungere un livello alto di meccanizzazione. Per tutto questo, disporre di acqua per un'irrigazione gestibile diventa un elemento essenziale, in grado di fare la differenza tra semplice resistenza e produzione costante e abbondante.

Gli stadi fenologici più critici vanno dalla prefioritura alla allegazione, dall'accrescimento dei frutti per moltiplicazione e distensione cellulare, fino alla fine dell'indurimento del nocciolo. Ma problemi possono incontrarsi anche dopo, durante la fase di accumulo di olio, limitatamente alla qualità organolettica mostrando sentori di cellulosa e fieno nel prodotto finale.

Quando la mancanza di acqua si prolunga per mesi ecco che difficilmente si avranno anche accrescimenti a legno produttivi per l'anno seguente, innescando così il fenomeno dell'alternanza. Questa specie ha sviluppato nel corso della sua evoluzione sistemi fisiologici e caratteristiche morfologiche tipiche delle piante xerofile.

Foglie piccole e coriacee sono rivestite da una cuticola cerosa sulla pagina superiore, mentre gli stomi presenti soltanto in quella inferiore sono protetti da peli stellati e ospitati in depressioni. Meccanismi osmotici e capacità



Sopra: Impianto intensivo al quinto anno con irrigazione a goccia in piena produzione. A fianco: Impianto di irrigazione montato posticcio su oliveto tradizionale e foglie accartocciate in seguito a un forte stress idrico su piante di olivo prive di frutti



di ritenzione idrica da parte delle foglie garantiscono comunque una certa attività fotosintetica, che invece può subire arresti quando si registrano temperature superiori a 35 gradi centigradi. L'attività stomatica, regola gli scambi gassosi (CO₂, O₂), pertanto in caso di chiusura degli stessi le piante rallentano o bloccano l'attività fotosintetica.

Il sistema radicale molto diffuso e sviluppato, pur essendo superficiale, consente inoltre di sfruttare l'umidità contenuta in un grande volume di terreno.

Oggi per superare il problema dello stress idrico, in molti casi di olivicoltura tradizionale a valenza produttiva, si è introdotta l'irrigazione, dove si ha disponibilità di acqua, mentre nei nuovi oliveti sta diventando una pratica culturale prevista sin dalla fase d'impianto, preferendo nella maggior parte dei casi sistemi di irrigazione a goccia aerea o sotterranea. È questo uno dei sistemi migliori che consente di regolare e limitare la quantità di acqua da distribuire, almeno nei momenti critici, risparmiando così nei volumi.

A volte anche una o due irrigazioni di soccorso possono fare la differenza, figuriamoci avere la possibilità di assistere la pianta ogni volta che ne abbia bisogno!

ne avversità tra cui la siccità: sostanze umiche, estratti d'alga e proteine animali aiutano nella protezione delle membrane cellulari stimolando la produzione di sostanze benefiche.

Non meno importante durante la presenza dei frutti sulle piante è il controllo dei parassiti per ottenere buone produzioni. Il monitoraggio settimanale è necessario quando le aziende puntano a un prodotto di qualità che possono ottenere soltanto con drupe integre e prive di qualsiasi attacco. Dopo l'indurimento del nocciolo per le aree del Mediterraneo arriva l'incubo mosca, che negli ultimi anni ha fatto ben preoccupare molti olivicoltori.

Integrare più tipologie di difesa, in caso di presenza e di attacco, è consigliabile sia per chi fa agricoltura biologica che convenzionale. Prodotti naturali come il caolino e il rame aiutano soprattutto nella fase iniziale per indurire la cuticola esterna di foglie e frutti attraverso un'azione cromatica e distruttiva dei batteri superficiali, proteggendo dagli attacchi e in parte anche dalla disidratazione; esche proteiche avvelenate si possono usare subito dopo, quando la popolazione inizia la fase di moltiplicazione, che dovrà comunque essere al di sotto di una soglia allarmante, perché un prodotto come lo spinosad sia efficace. Soltanto dopo un attacco alle drupe si può agire con prodotti larvicidi, se il regime di conduzione agricola lo consente.

Come tutte le colture anche l'olivo richiede la presenza dell'uomo in campo che attraverso l'osservazione e la conoscenza deve essere in grado di intervenire proteggendo frutti, ambiente e di conseguenza anche se stesso. In olivicoltura fare qualità non è semplice e ancor meno è fare produzione se non si è in grado di accettare e utilizzare le nuove tecnologie rapportandole al contesto in cui si opera e ponendosi sempre un obiettivo finale.

Angela Canale

Quando non si dispone di pozzi, sorgenti o fiumi, raccogliere durante la stagione piovosa l'acqua meteorica e/o fornita dai sistemi di drenaggio in bacini ad uso agricolo è quanto di più razionale si possa fare per irrigare evitando inoltre inutili dispersioni. Spesso il ruscellamento non controllato può provocare erosione, dilavamento e frane, mentre i ristagni nel terreno per diversi giorni sono dannosi all'apparato radicale, soprattutto nei mesi invernali, provocando muffe e marcescenze, con conseguente moria delle piante. Regimare le acque vuol dire risolvere molti problemi compreso la cura degli olivi, che se hanno la giusta idratazione sono in grado anche di elaborare al meglio tutte le sostanze nutritive che vengono distribuite in fase di concimazione primaverile. Oggi efficaci alleati contro gli stress abiotici delle piante sono i prodotti biostimolanti, che intervengono a livello enzimatico per contrastare alcu-

Il controllo di qualità dell'olio in frantoio

Il controllo qualità dell'olio di oliva in frantoio è un'attività fortunatamente molto diffusa. Sono molti i frantoi oleari che effettuano analisi chimiche sull'olio prodotto per verificarne la qualità. Questa pratica è molto importante perché quella del frantoio è un'attività artigianale che produce un alimento tra i più pregiati.

I parametri chimici che è possibile verificare con sistemi veloci ma accurati, direttamente in frantoio sono: acidità, perossidi, K270, polifenoli e indice di stabilità.

La verifica di questi parametri è utile e sufficiente per assicurare la bontà del lavoro svolto in frantoio e per avere la sicurezza che le caratteristiche dell'olio prodotto rispondano ai criteri di qualità definiti per legge.

Le analisi servono per motivi pratici come: decidere i prezzi da pagare a chi conferisce l'olio in frantoio, stabilire quali partite possono essere atte a divenire DOP o IGP, definire le modalità di conferimento, stoccaggio o conservazione dell'olio negli stabilimenti.

Le analisi in frantoio aiutano anche a diffondere la cultura dell'olio che sostiene tutta la filiera produttiva, dal campo al consumatore. Ecco perché possono rappresentare un vantaggio per tutti i soggetti attivi del settore dell'olio di oliva e perché, più che un obbligo normativo, possono essere una diffusa abitudine virtuosa.



La determinazione dei parametri chimici di qualità deve però potere essere realizzata in modo semplice e veloce direttamente in frantoio senza rappresentare un intralcio alla regolare attività produttiva.

A questo scopo CDR OxiTester è la soluzione ideale e il suo largo impiego nei frantoi e negli oleifici lo dimostra. CDR OxiTester è un sistema di analisi semplice, veloce ed estremamente affidabile con cui si effettuano le analisi di acidità, perossidi, K270, polifenoli e indice di stabilità. Può essere utilizzato da qualunque operatore

all'interno dell'oleificio.

La gamma di analizzatori CDR OxiTester si arricchisce oggi del nuovo modello Portatile: *CDR OxiTester Jr. Portatile*.

CDR OxiTester Jr. Portatile è composto dal CDR OxiTester Junior corredato di batteria al litio interna che garantisce la possibilità di effettuare le analisi per una intera giornata senza doverlo collegare ad una presa elettrica.

Inoltre, diversamente dal modello CDR OxiTester Junior, il modello Portatile è dotato di una stampante Blue-

CDR OxiTester è un sistema di analisi semplice, veloce ed estremamente affidabile

tooth per la stampa dei risultati delle analisi.

Il tutto inserito in una robusta valigia antiurto che consente il trasporto in tutta sicurezza.

Con *CDR OxiTester Jr. Portatile* è possibile effettuare in pochi minuti le analisi di acidità, perossidi, polifenoli e indice di stabilità.

Gli strumenti CDR OxiTester, già utilizzati in migliaia di frantoi e dalle più importanti associazioni di produttori olivicoli, grazie al nuovo modello, sono impiegati anche da organismi di controllo. Infatti *CDR OxiTester Jr. Portatile*, per la sua estrema affidabilità, per la sua praticità e grazie alla possibilità del trasporto in tutta sicurezza, permette a questi organismi di effettuare facilmente verifiche sulla effettiva qualità degli oli direttamente negli oleifici visitati.

Per avere più informazioni sul sistema di analisi CDR OxiTester e sui diversi modelli disponibili è possibile visitare il sito web dedicato: www.CDROxiTester.it.

L'extravergine d'oliva protegge il cervello

Studio rivela i benefici a difesa della memoria

L'olio extravergine d'oliva protegge la memoria e difende il cervello dall'Alzheimer. A rilevare il ruolo protettivo contro il declino cognitivo di quello che viene definito l'oro liquido della dieta mediterranea è una ricerca condotta dal team di Domenico Praticò alla Temple University (Usa), pubblicata sugli 'Annals of Clinical and Translational Neurology'.

Nella ricerca gli studiosi spiegano che l'olio extravergine di oliva protegge la memoria e la capacità di apprendimento e riduce la formazione nel cervello di placche amiloidi, marker dell'Alzheimer.

"Abbiamo scoperto che l'olio extravergine d'oliva riduce l'infiammazione cerebrale - spiega il dottor Praticò - ma soprattutto attiva un processo noto come 'autofagia', il meccanismo attraverso cui le cellule eliminano le tossine e i detriti intracellulari".

L'esperimento è stato condotto su due gruppi di topi. "Le cellule cerebrali dei topi nutriti con la dieta arricchita

con l'olio extravergine d'oliva - prosegue lo studioso - mostravano livelli più elevati di autofagia e una minore presenza di placche amiloidi e di proteina tau fosforilata". Quest'ultima sostanza è responsabile della formazione dei grovigli neurofibrillari che, secondo gli scienziati, potrebbero contribuire alla disfunzione delle cellule neuronali che sono alla base della perdita della memoria associata all'Alzheimer.

Gli scienziati adesso intendono verificare gli effetti dell'introduzione dell'olio extravergine d'oliva nella dieta dei topi quando gli animali avranno già compiuto 12 mesi, e, pertanto, avranno già sviluppato le placche amiloidi e i grovigli neurofibrillari.

"Di solito quando un paziente si reca dal medico perché sospetta di avere la demenza, la malattia è già presente - conclude l'esperto - e vogliamo scoprire se aggiungere l'olio d'oliva alla dieta in un momento successivo può fermare o invertire la progressione della malattia".

Contributi accoppiati crollano le richieste

Alla Pac accede solo un terzo dell'olivicoltura

I dati messi a disposizione di Agea sulla Domanda Unica 2016 sono decisamente interessanti, evidenziando come l'olivicoltura italiana sia in uno stato di prostrazione tale da smettere persino di chiedere gli aiuti previsti dalla Politica agricola comunitaria.

Lo rivela il portale teatronaturale.it di Alberto Grimelli, che sottolinea come nel 2016 sono stati 364 mila gli ettari olivetati ammessi a contributo, meno rispetto ai 560 mila ettari stimati dal Ministero delle politiche agricole e solo un terzo della superficie olivicola nazionale, di 1,1 milioni di ettari.

È grazie all'abbandono, anche delle domande Pac, che gli olivicoltori ammessi al regime di aiuto hanno potuto godere di un aumento del premio ad ettaro, per 119 euro/ha medi, mentre le aspettative indicavano un massimo di 80 euro/ha. Al premio base, in Puglia e Calabria, si aggiunge un plus pari a poco più di 150 euro/ha.

L'Italia prevede la possibilità per tutti gli olivicoltori di accedere a un ulteriore premio, quello "per l'olivicoltura di rilevanza economica, sociale, territoriale e ambientale." Ovvero per chi aderisce a denominazioni d'origine. In questo caso l'olivicoltore, oltre a disporre di oliveti correttamente censiti e registrati nel sistema di certificazione Dop, dovrà essere in possesso di attestazione rilasciata dall'Ente competente alla certificazione che provi l'adempimento agli obblighi previsti dal sistema di qualità. È stato probabilmente questa complicazione burocratica a disincentivare le richieste di premio aggiuntivo previste per tale misura che si sono fermate a poco più di 75 mila ettari, dividendosi così i 12,7 milioni di euro previsti dal citato decreto ministeriale. Il contributo è quindi stato di quasi 170 euro ad ettaro, in calo rispetto ai 205 euro/ha del 2015 poiché gli ettari ammessi a contributo sono stati 13 mila in più.