

OLIVA

EDIZIONE ITALIANA

N° 117 • 2012



—CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE—



Indice

OLIVÆ No. 117 · 2012

EDITORIALE

- 3 Date importanti nella storia del COI

L'ACCORDO ED IL SUO FUNZIONAMENTO

- 5 Il Direttore esecutivo continua a prendere contatti all'estero
- 6 Verifica delle campagne promozionali
- 8 Il COI ribadisce il suo interesse per l'America latina
- 9 Il COI partecipa alla 27ª riunione del sottocomitato scientifico dell'Organizzazione mondiale delle dogane
- 10 Il COI dà il benvenuto al primo scaglione di laureati stagisti
- 13 Sessioni del COI in agenda per il 2012

ATTIVITÀ TECNICHE

- 14 Progetto RESGEN
- 14 Glossario di terminologia oleicola
- 14 Guida alle good practice in materia di indicazioni geografiche
- 15 Collezione internazionale di Marrakech
- 15 Creazione di una terza collezione internazionale dell'olivo
- 16 Questionario sulle infrastrutture oleicole
- 16 Progetto per la creazione di vivai pilota di dimostrazione e formazione
- 17 Progetto "Programma per lo sviluppo e la diffusione di un modello di gestione sostenibile delle risorse idriche in olivicoltura" - IRRIGAOLIVO CFC/IOOC/06
- 18 Seminario internazionale "Sistemi di coltura e qualità dell'olio d'oliva"

ATTIVITÀ PROMOZIONALI

- 27 Il COI lancia l'inchiesta Who's Who nel campo delle promozione oleicola

ECONOMIA, SCIENZA E TECNICA

- 30 Il mercato mondiale in cifre

NORME E GUIDE

- 37 La normalizzazione dei prodotti olivicoli
- 42 Attività del COI in materia di chimica oleicola ed elaborazione delle norme 2011/2012

OLIVÆ

Rivista Ufficiale del Consiglio Oleicolo Internazionale
Pubblicata in Arabo, francese, inglese, italiano e spagnolo.

Príncipe de Vergara, 154.
28002 Madrid, España.
Tel.: 34-915 903 638
Fax: 34-915 631 263
E-mail: iooc@internationaloliveoil.org

ISSN: 0255-996X
Deposito legale: M-18626-1984
Progetto grafico, Artegraf, S.A.

La denominazioni utilizzate e i dati riportati in questa pubblicazione non implicano alcuna espressione di opinione della Segreteria Esecutiva del COI in merito allo stato giuridico di paesi, territori, città o zone, o della loro autorità, né sul tracciato delle loro frontiere o limiti.

Il contenuto degli articoli riportati in questa pubblicazione non riflette necessariamente il punto di vista della Segreteria Esecutiva del COI in materia

La riproduzione parziale o totale degli articoli di OLIVÆ è autorizzata a condizione di indicare l'origine.

Date importanti nella storia del COI

Il 2012 è un anno particolarmente importante per il Consiglio oleicolo internazionale. Chi ci segue da tempo ricorderà infatti che il 2012 segna il venticinquesimo anniversario del metodo di valutazione organolettica degli oli d'oliva vergine, una delle tappe fondamentali del COI, frutto di un lavoro di squadra iniziato sotto l'egida del Consiglio negli anni '80 in uno spirito di cooperazione internazionale, con la partecipazione di esperti spagnoli, francesi, greci, italiani, portoghesi e turchi.

È grazie agli sforzi e alla volontà dei vari capi panel che il metodo di valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine messo a punto all'interno del COI è stato adottato dai Membri, menzionato nelle loro regolamentazioni nazionali sul commercio estero e citato per la prima volta in un regolamento relativo al mercato interno dell'Unione europea. In ricordo di uno di questi grandi professionisti, il professore italiano Mario Solinas, il COI premia da 12 anni i migliori oli d'oliva extravergine nell'ambito di un concorso che porta il suo nome, in base ai risultati di una valutazione organolettica realizzata da un panel internazionale.

In un altro ambito, il 2012 segna la fine di un'epoca e l'inizio di un nuovo capitolo. La rivista *Olivæ* - dopo la pubblicazione di 117 numeri - subirà una radicale trasformazione poiché, in linea con le nuove modalità di informazione che privilegiano le tecnologie digitali, abbandonerà definitivamente il formato tradizionale per essere diffusa esclusivamente online. Non è l'unica novità...

Con la consapevolezza che uno degli obiettivi fondamentali dell'Accordo internazionale del 2005 sull'olio d'oliva e le olive da tavola è “ribadire e rafforzare il ruolo del Consiglio oleicolo internazionale, punto di incontro per l'insieme degli operatori del settore, e centro mondiale di documentazione e informazione sull'olivo e i suoi prodotti”, la rivista *Olivæ* - voce e specchio delle attività dell'Istituzione - ha il dovere di assolvere questo mandato, affidato al Consiglio nell'ambito dell'Accordo che è incaricato di amministrare.

Ricorderete forse che nel 2011, su richiesta del Consiglio dei Membri del COI, il Segretariato esecutivo ha svolto un'inchiesta approfondita presso i lettori di *Olivæ* per conoscere punto di vista e aspettative. Abbiamo deciso di adattare progressivamente la rivista alle esigenze segnalate dai Membri dell'Organizzazione al suddetto Segretariato, nonché all'opinione formulata dai rappresentanti del settore che sono stati consultati personalmente e hanno risposto a un questionario dedicato all'argomento. L'esame delle risposte ha evidenziato chiaramente la loro volontà di disporre di una rivista a carattere essenzialmente scientifico e medico, la quale permetta di avere accesso ai risultati delle ultime ricerche sul valore biologico e nutrizionale dell'olio d'oliva e delle olive da tavola, tenendosi informati sui progetti in corso o previsti.

Questa opinione non può che confermare una delle nostre più ferme convinzioni, ossia che la ricerca scientifica e i suoi risultati rappresentano elementi fondamentali per in-

formare correttamente i consumatori sui prodotti oleicoli e realizzare un lavoro di promozione della qualità.

Il Consiglio dei Membri si pronuncerà definitivamente sulla questione in occasione della prossima sessione straordinaria, in programma i primi di luglio a Buenos Aires (Argentina). Un comitato scientifico indipendente sarà da quel momento incaricato di valutare gli articoli da pubblicare; inoltre, sarà costituito un forum che permetta a lettori e redattori di interagire per il bene di tutto il settore olivicolo e di tutti i relativi operatori. ■

Jean-Louis Barjol
Direttore esecutivo



Il Direttore esecutivo del COI continua a prendere contatti all'estero

Dalla pubblicazione dell'ultimo numero della rivista *Olivæ*, il Direttore esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale ha portato avanti i contatti all'estero, nell'ottica di rafforzare i legami di collaborazione tra il COI e i paesi membri attuali e potenziali, nonché con le altre organizzazioni internazionali. Ha così partecipato a incontri con rappresentanti del settore di varie nazioni e a diversi eventi di natura tecnica o

promozionale, in occasione dei quali ha presentato i lavori dell'Organizzazione, confermato il sostegno del COI alle iniziative dei paesi membri e lanciato nuove attività.

Nell'ambito della verifica delle attività di promozione del COI, sottolineiamo in particolare la sua partecipazione al lancio della campagna sul mercato nordamericano, nonché a varie attività in Russia e Cina.

Il Direttore esecutivo si è inoltre recato in Cile, Argentina e Uruguay per organizzare la 18ª sessione straordinaria del Consiglio dei Membri che si terrà dal 2 al 6 luglio 2012 in Argentina (vedere articolo), fare il punto sulle sfide del settore in questo paese e discutere dell'eventuale adesione degli altri due paesi al COI. ■

Verifica delle campagne promozionali

Le attività di promozione relative al consumo di olio d'oliva e olive da tavola negli **Stati Uniti** e in Canada hanno preso ufficialmente il via il 12 settembre, con un cocktail organizzato al Lincoln Center di New York dall'agenzia di pubbliche relazioni selezionata dal COI tramite gara d'appalto (Exponent). Una ventina di giornalisti della stampa scritta, digitale e audiovisiva (internet e televisione) - specializzati in alimentazione e arte di vivere - era stata invitata a partecipare all'evento, prima di assistere alla sfilata della stilista di moda newyorchese Betsey Johnson. Il COI ha presentato a grandi linee la campagna promozionale, sottolineando che, come la moda, il mondo oleicolo è ricco di collezioni da scoprire e costituisce una fonte di ispirazione sicura in termini di sapore e benessere. L'agenzia ha fornito particolari tecnici sul concorso di ricette organizzato nell'ambito della campagna, nonché sui supporti internet (in particolare, il sito web della campagna COI www.addsomelife.org) e social network (Facebook e Twitter) disponibili. I giornalisti hanno degustato piatti a base di olio d'oliva cucinati dallo chef Michael Schwartz - premiato nel 2010 dalla Fondazione James Beard e scelto come "ambasciatore dell'olio d'oliva" nell'ambito di tale cam-

pagna - e cocktail con olive preparati da Ryan Goodspeed.

Alla fine del mese di settembre, il COI ha partecipato alle attività B2B (business to business) e B2C (business to consumers) incluse nel programma di promozione in **Russia**, in tre capoluoghi regionali (Iekaterinbourg, No-

vossibirsk - terza città della Russia - e Samara). In questa occasione, il COI ha incontrato distributori, negozianti, ristoratori e giornalisti, cui sono state spiegate le missioni del COI, nonché le caratteristiche relative al mercato dell'olio d'oliva e delle olive da tavola. Visitando vari punti vendita (supermercati e minimarket di quartiere), è



Stand di degustazione del COI in Russia





Dimostrazione di cucina con olio d'oliva in Russia

stato possibile constatare l'offerta molto diversificata di olive da tavola.

Dal 24 al 27 ottobre, il COI si è recato a Pechino, dove si è incontrato con i nuovi responsabili dell'agenzia Hill&Knowlton, incaricata di implementare attività promozionali del Consiglio in **Cina**. Tale incontro ha permesso di fare il punto sulla situazione del mercato ci-

nese (domanda crescente di olio d'oliva e scoperta delle olive da tavola), nonché sulle sue recenti tendenze (esplosione del fenomeno dei social network e crescente attenzione alla nutrizione), esaminando le attività previste entro la fine dell'anno, in particolare il media tour in Grecia e Italia. L'ultima tappa della selezione del migliore chef tra i 10 finalisti del concorso lanciato a settem-

bre si è svolta presso un centro di formazione della *China Cuisine Association* (CCA), la quale raggruppa 300.000 chef di grande esperienza sui 20 milioni di cuochi che il paese conterebbe. L'evento - seguito da una decina di giornalisti - è stato filmato per essere messo online sul sito web della campagna promozionale COI in Cina. Barjol ha approfittato della missione per intrattenersi con il responsabile del dipartimento di oleicoltura dell'Accademia nazionale delle foreste, il quale gli ha segnalato che il dossier di adesione della Cina era stato trasmesso al Ministero per il Commercio e al Dipartimento delle organizzazioni internazionali. È altresì stato informato in relazione al proseguimento di esperimenti di acclimatazione dell'olivo in varie province del paese, ove sono state testate molteplici varietà. ■

Il COI ribadisce il suo interesse per l'America latina

Il 10 novembre, il Direttore esecutivo del COI si è recato in **Cile**, dove era stato invitato al nono incontro nazionale sull'olio d'oliva organizzato da 'Chile Oliva'. A margine di questo evento - cui hanno partecipato circa 200 persone - ha incontrato le autorità locali per discutere dell'eventuale adesione del Cile al COI e ha visitato il laboratorio di analisi chimica della Facoltà di chimica, che dispone di un'apparecchiatura di analisi molto completa e di un naso elettronico. Il Direttore del COI ha ricordato le modalità di partecipazione di questo laboratorio e del suo panel - che si allena dal 2009 - ai test di riconoscimento del COI.

Arrivato il 14 novembre in **Argentina**, ha incontrato le autorità competenti in vista dei preparativi per la prossima sessione straordinaria del Consiglio dei Membri del COI, che si svolgerà nel luglio prossimo a Buenos Aires

(vedere articolo a fianco). Si è anche intrattenuto con vari responsabili di laboratori pubblici e privati interessati a ottenere il riconoscimento del COI per la loro attività di laboratorio o di panel, a seconda dei casi.

Nel corso di una riunione con i rappresentanti delle camere di commercio delle regioni olivicole argentine (Catamarca, Mendoza, San Juan, Buenos Aires, La Rioja), ha presentato le attività del COI e il dossier argentino sugli oli d'oliva, caratterizzati da una percentuale di campesterolo superiore al limite ufficiale indicato nelle norme COI e Codex. Si è intrattenuto con il ministro dell'Agricoltura (Julián Andrés Domínguez), il Segretario all'agricoltura, allevamento e pesca (Lorenzo Basso), nonché con il sottosegretario all'agricoltura (Oscar Solis), partecipando alla prima riunione della struttura tripartita che raggruppa il ministe-

ro, le autorità regionali e il settore oleicolo.

Il 16 e 17 novembre, in **Uruguay**, ha incontrato il vicesegretario degli Affari esteri, il ministro della Sanità pubblica e vari alti funzionari del ministero dell'Agricoltura. Nelle discussioni, si è parlato delle norme COI, nonché dei vantaggi e costi dell'adesione all'Accordo internazionale del 2005 sull'olio d'oliva e le olive da tavola. Barjol si è riunito inoltre con alcuni responsabili della Facoltà di chimica di Montevideo, i quali hanno espresso interesse per far certificare il loro laboratorio dal COI.

In Cile come in Uruguay, sono previste discussioni tra autorità e professione per pronunciarsi sul lancio di un'eventuale procedura di adesione al COI, che potrebbe essere annunciata in occasione della sessione di luglio. ■

Il COI partecipa alla 27^a riunione del sottocomitato scientifico dell'Organizzazione mondiale delle dogane (OMD)

Il COI ha fornito il suo contributo al dibattito inerente l'eventuale emendamento delle note esplicative delle merci classificate in posizione 15.09; tale emendamento era all'ordine del giorno nella 27^a riunione del sottocomitato scientifico dell'Organizzazione mondiale delle dogane (OMD), tenutasi a Bruxelles (Belgio) il 10 gennaio 2012. In questa occasione, ha segnalato la volontà dei paesi membri del COI di far evolvere la nomenclatura dell'OMD nella direzione delle definizioni internazionali COI, per una maggiore trasparenza del mercato e il rafforzamento della sicurezza dei consumatori.

La principale preoccupazione dei paesi del COI riguarda in primo luogo la mancata separazione nella nomenclatura doganale dell'olio vergine lampante dalle altre categorie di olio vergine, ancor più preoccupante per il fatto che l'olio lampante non è commestibile (è infatti destinato alla raffinazione). Questa situazione - fonte di confusione, soprattutto nei paesi che non hanno una lunga tradizione nel consumo di olio d'oliva - rischia di essere sfruttata per scopi commerciali disdicevoli da operatori poco scrupolosi.

Altrettanto insoddisfacente per l'auspicabile trasparenza del mercato è la man-



Il Direttore Esecutivo del COI

canza di distinzione, nella nomenclatura doganale, fra olio extravergine d'oliva, olio d'oliva vergine e olio d'oliva vergine corrente. ■

Il COI dà il benvenuto al primo scaglione di laureati stagisti

In un mondo sempre più competitivo, gli stage sono tra i metodi più efficaci per ottenere una formazione sul campo. Quelli proposti in un'organizzazione internazionale multilingue sono ancora più interessanti ma anche più difficili. Nel novembre 2011 è stato lanciato il nuovo programma di stage del COI per giovani laureati. Tre validi candidati hanno iniziato uno stage di cinque mesi presso gli uffici del Segretariato Esecutivo del COI a Madrid, in Spagna. Qui ci raccontano le loro aspettative, la loro esperienza quotidiana e le loro speranze per il futuro.

Tre volti nuovi si sono aggiunti al personale del Segretariato Esecutivo che tutte le mattine timbra il cartellino per entrare al lavoro. Sono tutti e tre giovani ma provengono da paesi, esperienze e università differenti. Il tunisino Mahdi Fendri, il montenegrino Maurizio Rems e lo spagnolo Alejandro Sánchez Blázquez sono i primi laureati stagisti del COI che aprono la strada a molti altri giovani desiderosi di vedere di persona un'organizzazione internazionale che si occupa di prodotti di base.

Il programma di stage ha molteplici finalità. Gli stagisti hanno la possibilità di vedere sul campo come funziona un'organizzazione inter-

nazionale e di mettere in pratica quello che hanno imparato all'università. Si tratta di una straordinaria opportunità per acquisire un'esperienza professionale in un ambiente multiculturale, multilingue e multietnico. Sotto questo aspetto, pur essendo piccolo, il Segretariato Esecutivo non è certo deludente. Lo staff è composto da persone di religione e nazionalità diversa (algerini, britannici, francesi, italiani, portoghesi e spagnoli). Ha due lingue di lavoro, cinque lingue ufficiali, a cui se ne aggiungono occasionalmente alcune altre che prima o poi si possono sentire nei corridoi, negli uffici e nelle sale riunioni.

Mahdi è originario di Sfax, la più grande delle province produttrici di olio d'oliva della Tunisia. Nato in una famiglia di olivicoltori,

coltivava il sogno di “saperne di più sul mondo vasto e diversificato dell'olivicoltura”. Dopo il Master in olivicoltura e tecnologie dell'olio d'oliva presso l'Università di Cordova, ha conseguito presso l'Università di Granada un dottorato sulla discriminazione varietale del polline di olivo sulla base delle caratteristiche morfologiche e dei marcatori microsatelliti. Ha quindi certamente le competenze accademiche per fare molta strada. Mahdi sta effettuando il suo stage presso l'Unità Tecnica sotto la stretta supervisione del Direttore Aggiunto del COI, Ammar Assabah. “L'ottimo mentoring e gli eccellenti strumenti di lavoro al Segretariato Esecutivo mi hanno aiutato ad approfondire le mie conoscenze”, conferma Mahdi. Il suo lavoro consiste nel raccogliere informazioni



I primi stagisti del COI: Mahdi, Alejandro e Maurizio

sulle ultime innovazioni scientifiche e tecniche nel mondo dell'olivicoltura pubblicate su riviste scientifiche o diffuse durante congressi per inserirle in un database che comprende campi quali titolo dello studio, autore, istituzione, abstract e parole chiave per consentire ai potenziali utenti dei paesi membri del COI di effettuare ricerche in tutta semplicità. "La raccolta dati genererà un effettivo valore aggiunto nelle diverse fasi dell'industria olivicola, quando il database sarà disponibile ai Membri".

Il secondo stagista è nato a Belgrado, dove ha studiato agronomia all'università: nella sua tesi di laurea Maurizio ha cercato di stabilire l'identità di un esemplare emblematico del patrimonio olivicolo montenegrino, il famoso olivo di Mirovica a Bar, che ha 2000 anni. Da studente, ha lavorato durante le vacanze come volontario presso il Centro per le Colture subtropicali di Bar, ha insegnato potatura dell'olivo e della vite in un monastero serbo in Grecia, ha gestito piccoli frutteti in villaggi vicino a Belgrado e molto altro ancora. Nonostante la sua giovane età, Maurizio vanta già una notevole esperienza in campo olivicolo.

Nel settembre 2009 ha frequentato un Master in olivicoltura ed elaiotecnica presso l'Università di Perugia, dove ha scritto una tesi sul potenziale riutilizzo della

sansa vergine per mangimi animali e sul suo impatto sulla qualità del prodotto finale (latte, formaggio).

"Per gli studenti del Master, il COI è sempre stato qualcosa di speciale, l'apice del mondo olivicolo. Questo è uno dei principali motivi per cui ho presentato domanda per lo stage", ci racconta. Per Maurizio si tratta del primo vero lavoro. È stato assunto per aiutare l'Unità Tecnica a progettare e costituire un database di specialisti appartenenti alle maggiori istituzioni accademiche e di ricerca di tutto il mondo che possono e vogliono collaborare con il COI in molteplici modi, tenendo conferenze nei corsi e seminari organizzati dal Consiglio, svolgendo incarichi di consulenza in loco nei paesi membri e contribuendo alle pubblicazioni tecniche del COI. Grazie a questo incarico, Maurizio ha imparato molto sul lavoro di squadra. "Mi sono divertito molto a partecipare alla creazione del database. Credo che sia la cosa più importante che abbia fatto, perché contribuirà veramente a risparmiare tempo in futuro e a organizzare più facilmente le attività del COI."

Il terzo stagista, Alejandro, conosce bene Madrid. Ha infatti studiato agronomia presso il Politecnico della città, dove si è interessato per la prima volta di olivicoltura dopo aver frequentato un corso sulla potatura negli oli-

veti intensivi. In seguito, tra le varie attività, ha continuato gli studi con un Master in ripristino degli ecosistemi e ha poi lavorato come assistente ricercatore in una società di consulenza ambientale a Malta dove ha acquisito esperienza nei progetti di ricerca sponsorizzati dall'UE migliorando nel contempo il suo inglese. Un giorno, l'anno scorso, ha visto l'annuncio relativo agli stage presso il COI. "Devo ammettere che non avevo mai sentito parlare del Consiglio Oleicolo Internazionale". Nel giro di qualche mese, tuttavia, ha imparato tutto sull'Organizzazione e sulla sua attività e adesso ha una conoscenza più approfondita del settore olivicolo.

Alejandro è stato destinato all'Unità Studi Economici. Il suo lavoro consiste nel ricercare e analizzare tutte le informazioni disponibili sulle politiche nazionali implementate dagli stati membri del COI nel campo dell'olivicoltura, dell'industria dell'olio d'oliva e delle olive da tavola e modellare i dati in profili individuali per ogni paese. "Sul subito ho pensato che sarebbe stato un po' monotono, ma con il passare del tempo ho dovuto ricredermi. Mi sono appassionato sempre di più e ho scoperto sempre più cose sull'industria olivicola".

Ci sono altri vantaggi professionali nel lavorare per il COI. Nel dicembre 2011, per

esempio, gli stagisti hanno preso parte a un seminario internazionale presso la sede del COI. Insieme agli 84 partecipanti, hanno avuto modo di ascoltare 30 illustri conferenzieri che hanno parlato delle principali problematiche della moderna olivicoltura.

Ovviamente, non si vive di solo lavoro. Sul fronte dei rapporti personali, i tre vanno d'accordo con il personale, si sono integrati bene e hanno partecipato alle occasioni organizzate per il personale (il loro angolo di tavolo al pranzo di Natale per lo staff era decisamente uno dei più vivaci). Mahdi e Alejandro naturalmente conoscono già la Spagna ma per Maurizio è stata l'occasione

per scoprire un nuovo paese e un nuovo popolo.

Ma come vedono il futuro? "Spero che questa esperienza sia il punto di partenza per la mia carriera futura in questo affascinante settore di lavoro", ci dice Mahdi. Per Maurizio, "Essere nel 'cuore' dell'olivicoltura mi aiuta a capire in che direzione va il settore, come si muove il mercato e quali sono i campi di specializzazione in cui c'è più bisogno. Così potrò farmi un'idea della strada

migliore da intraprendere per il futuro". Alejandro, pur ammettendo che le prospettive future sono incerte, commenta: "È innegabile che l'esperienza lavorativa acquisita al COI darà slancio alla mia carriera di agronomo".

Quando l'articolo andrà in stampa, questi tre giovani avranno lasciato il COI. Gli auguriamo tutto il meglio per il futuro. E chissà che un giorno non tornino al COI in veste di delegati o grandi esperti... Largo ai giovani! ■

Vi interessa uno stage presso il COI?

Seguite con attenzione gli annunci sul sito web del COI,
<http://www.internationaloliveoil.org>

Sessioni del COI in agenda per il 2012

Quest'anno il Consiglio Oleicolo Internazionale si prepara per due importanti sessioni.

Per la **18ª sessione straordinaria**, si trasferirà temporaneamente in Argentina dalla sede centrale di Madrid, in Spagna. Nella prima settimana di luglio, i delegati dei 17 Membri dell'Organizzazione convergeranno a Buenos Aires per la prima sessione del COI in America Latina. Sarà una straordinaria opportunità per relazionarsi con tutti gli attori del settore e con i partner istituzionali dell'Argentina e di altri paesi sudamericani e di vedere all'opera l'olivicoltura in questo membro relativamente nuovo della comunità olivicola internazionale.



Come al solito, la sessione sarà preceduta da una riunione del Comitato consultivo del COI per l'olio d'oliva e le olive da tavola in cui gli stakeholder di ogni ramo del settore olivicolo avranno la possibilità di esprimere le loro opinioni e preoccupazioni. Si prevede una corposa presenza del settore locale. Parteciperanno anche le associazioni aderenti al pro-

gramma di controllo qualità del COI adottato in mercati d'importazione mirati, per discutere delle principali problematiche.

Durante tutta la settimana, i comitati specializzati del COI si riuniranno in successione per discutere delle tendenze economiche e aggiornare le ultime statistiche in materia di produzione, consumo, esportazioni, importazioni e scorte, per verificare i progressi delle attività di formazione, missioni di assistenza tecnica e i progetti in corso e futuri, per analizzare le ricerche di mercato, selezionare nuovi mercati target per le campagne promozionali e valutare i progressi di quelle in corso e per verificare la gestione finanziaria e di bilancio dell'Organizzazione. Le proposte dei Comitati saranno poi presentate per approvazione nelle sessioni plenarie.

L'agenda di impegni di quest'anno comprende anche la prossima sessione normale del COI. Pur mantenendo il

consueto formato, ossia incontri del settore privato/delle istituzioni seguiti da comitati ad hoc e sessioni plenarie, non sarà un'occasione come le altre, ricorrerà infatti la **100ª sessione** dell'Organizzazione. Il Consiglio ha fatto molta strada dalla 1ª sessione dell'ottobre 1959: ha concluso vari Accordi internazionali, ha ampliato il numero di membri ed è stato testimone e in parte artefice dei profondi cambiamenti che si sono verificati nell'olivicoltura mondiale negli ultimi cinquant'anni.

La settimana dal 19 al 23 Novembre sarà quindi motivo di festeggiamenti per sottolineare questo importante traguardo nella vita del Consiglio e il punto di partenza per molte altre sessioni e nuove iniziative. I festeggiamenti coincideranno anche con il 25º anniversario del metodo del COI per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine, che ha dato un notevole contributo al cambiamento del panorama dell'analisi sensoriale. ■

L'agenda delle sessioni a colpo d'occhio

18ª sessione straordinaria: Buenos Aires, Argentina, 2-6 luglio 2012

100ª sessione ordinaria: Madrid, Spagna, 19-23 novembre 2012

Attività di ricerca-sviluppo e ambiente

Dalla gestione degli oliveti all'elaborazione degli oli e alla preparazione delle olive da tavola, il Segretariato esecutivo - attraverso il dipartimento ricerca-sviluppo e ambiente - cerca di promuovere il ricorso a moderne tecniche che permettano di incrementare la produzione, ridurre i costi dei prodotti, migliorare la qualità e proteggere l'ambiente. Si interessa quindi di tutti gli aspetti tecnici dell'olivicoltura: le risorse genetiche dell'olivo, il miglioramento genetico delle varietà, il controllo di malattie e parassiti, l'irrigazione, le operazioni di potatura, la raccolta, la gestione del terreno, l'elaborazione dell'olio d'oliva, il riciclaggio dei sottoprodotti degli oleifici ecc. Il Segretariato esecutivo può trattare tali questioni in diversi modi: nell'ambito di progetti che attua nei paesi membri dell'Organizzazione, pubblicando volumi e guide tecniche, nonché in occasione di seminari internazionali. Fra i progetti attuati, alcuni sono finanziati esclusivamente con il budget del COI e altri sono cofinanziati dal Fondo comune per i prodotti di base.

Fra i progetti finanziati dal COI, citeremo quello per la conservazione, caratterizzazione, raccolta e utilizzo delle risorse genetiche dell'olivo (RESGEN), la pubblica-

zione di un glossario di terminologia oleicola e una guida di good practice tecniche in materia di indicazioni geografiche, il coordinamento della collezione mondiale di germoplasma d'olivo a Marrakech (Marocco) e l'allestimento di una nuova collezione mondiale a Izmir (Turchia), nonché l'elaborazione di un questionario sulle infrastrutture olivicole.

Progetto RESGEN

Già attuato in 17 paesi membri del COI grazie a varie fonti di finanziamento (Unione europea, Fondo comune per i prodotti di base e COI), questo progetto è stato avviato nel 2011 con il finanziamento esclusivo del COI in tre nuovi paesi: Albania, Argentina e Turchia, che procederanno all'identificazione, alla descrizione e alla conservazione del rispettivo patrimonio genetico. Realizzate tali attività, i centri di queste tre nazioni che collaborano al progetto invieranno i loro genotipi alle collezioni internazionali di germoplasma dell'olivo.

Glossario di terminologia oleicola

Lo sviluppo del settore olivicolo negli ultimi anni e l'evoluzione delle definizioni - talvolta fonte di ambivalenze

e ambiguità - rendevano necessaria l'adozione di uno strumento che permettesse di promuovere l'unificazione della terminologia, come vettore per garantire la comunicazione professionale plurilingue. Questo dizionario oleicolo online (http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index) fornisce una definizione e una traduzione nelle 5 lingue ufficiali del COI (arabo, francese, inglese, italiano e spagnolo) dei termini più importanti e utilizzati nei seguenti campi: elaiotecnica, elaborazione delle olive da tavola, agronomia, chimica oleicola e analisi organolettica.

Guida alle good practice in materia di indicazioni geografiche

Le Indicazioni Geografiche (IG) rappresentano uno strumento importante per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari. Riconoscere una IG fornisce un valore aggiunto e offre potenzialmente grandi opportunità ai produttori. Ma come fare per ottenere il riconoscimento di una IG? È la domanda cui il Segretariato esecutivo cerca di rispondere. Questa guida - disponibile sul sito web del COI (<http://www.internationaloliveoil.org>) - riprende i principali elementi che i richiedenti devono giu-

Obiettivi delle collezioni internazionali di germoplasma dell'olivo

- Conservare la variabilità genetica dell'olivo conformemente alle disposizioni della convenzione di Rio che si prefigge di prevenire i rischi di perdita della diversità biologica, attraverso il ruolo svolto dall'olivo sul piano economico, sociale, culturale e ambientale.
- Garantire la tutela e la conservazione della diversità genetica dell'olivo per le generazioni future e permettere alla comunità scientifica di condurre lavori di ricerca sul materiale genetico.
- Mettere i risultati ottenuti a disposizione di tutti gli utenti, ai fini di uno sviluppo sostenibile e di un migliore utilizzo delle diverse varietà, in funzione dei differenti tipi di suolo e clima.

stificare e quelli che le autorità devono verificare per la tutela di una IG.

Collezione internazionale di Marrakech

La seconda banca mondiale di germoplasma dell'olivo

- inaugurata nel marzo 2002 su un terreno dell'Institut national de recherche agricole (INRA) a Tassout, distante 63 km da Marrakech (Marocco) - ospita 565 varietà di olivi provenienti da 13 paesi (4 alberi per varietà distribuiti su tre appezzamenti). Nel 2011, il COI ha incaricato

l'Istituto di ricerca e tecnologia agroalimentare di Barcellona (IRTA) di valutare le attività di questa collezione, onde verificare il rispetto delle disposizioni della Convenzione firmata tra l'INRA e il Consiglio oleicolo internazionale, nonché lo stato di avanzamento dei lavori di tutela e conservazione della diversità genetica dell'olivo. Poiché i risultati di tale valutazione sono stati positivi, il Consiglio dei Membri ha espresso il suo accordo alla proroga della Convenzione, con l'obiettivo di completare la collezione.

Creazione di una terza collezione internazionale dell'olivo

Con il sostegno del COI, è stata programmata la costituzione della terza collezione mondiale in uno dei paesi della regione orientale del Mediterraneo, onde completare il programma costituito dalle collezioni create nel 1970 a Cordoba (Spagna) e nel 2002 a Marrakech (Marocco). L'idea di realizzare una terza collezione piuttosto lontana da quelle di Marrakech e Cordoba - in condizioni ambientali diverse - punta a garantire la sopravvivenza delle risorse genetiche, in caso di perdita causata da eventuali catastrofi (climatiche, sanitarie...).

Cinque paesi hanno risposto alla richiesta di proposte emanata dal COI: Egitto,



La Collezione internazionale di Marrakech

Giordania, Iran, Siria e Turchia. Dopo la valutazione delle candidature da parte di un comitato di esperti, il Consiglio dei Membri ha deciso di accettare la proposta della Turchia, che costituirà questa terza collezione a Kamelbecha, nella regione di Izmir, sugli appezzamenti della stazione di olivicoltura di Bornova, una struttura specializzata nella ricerca olivicola fin dal 1937.

Questionario sulle infrastrutture oleicole

Conoscere meglio la struttura oleicola dei paesi membri risulta fondamentale per garantire un'adeguata programmazione strategica e ottimizzare gli sforzi, utilizzando le risorse disponibili in modo più efficace. È con questo obiettivo che il Segretariato esecutivo ha elaborato un questionario in collaborazione con alcuni esperti dei paesi membri del COI. L'utilizzo dei dati su superfici piantate, quantità di aziende, infrastrutture a disposizione dei produttori, frantoi, numero di vivai ecc. permetterà di definire - sulla base dei criteri gestionali e del livello di intensificazione - i diversi tipi di olivicoltura che esistono attualmente, di capirne meglio la logica di funzionamento e di individuare le priorità per proporre gli aiuti necessari ai paesi produttori.

Fra i progetti finanziati dal Fondo comune per i prodotti

di base (FC), citiamo la costituzione di vivai pilota.

Progetto per la creazione di vivai pilota di dimostrazione e formazione

Questo progetto costituisce la seconda fase del progetto RESGEN attuato con successo in Algeria, Egitto, Marocco, Siria e Tunisia grazie al finanziamento del Fondo comune, che ha permesso a tali paesi di identificare, caratterizzare e conservare le varietà autoctone di olivo. Il principale obiettivo del progetto è la costituzione di centri di produzione di piante (vivai pilota), nell'ottica di migliorare la qualità delle piante d'olivo prodotte, nonché aumentare le possibilità in termini di varietà autoctone disponibili e adatte all'ambiente. La realizzazione di vivai moderni e innovativi permetterà di fornire piante di qualità superiore. L'utilizzo di risorse genetiche autoctone adeguate - adatte alle condizioni pedoclimatiche e di elevata qualità genetica - limita infatti i rischi che si corrono quando si procede a impiantare nuovi oliveti, grazie a una migliore conoscenza delle potenzialità del materiale vegetale utilizzato. La costituzione di centri vivaiistici consentirebbe a tal fine di garantire la moltiplicazione e la diffusione delle piante di varietà autoctone, perfettamente adatte alle caratteristiche ambientali e

climatiche. Si tratta altresì di un mezzo efficace e moderno per diffondere le good practice agricole. L'adozione di tecniche innovative di produzione e gestione permetterà di migliorare in modo significativo e duraturo il settore olivicolo, contribuendo a generare redditi più elevati per gli agricoltori. L'impiego adeguato della biodiversità dell'olivo consentirà di rafforzare la competitività dei produttori sui mercati mondiali. Dopo aver analizzato uno studio di fattibilità di questo progetto che il COI ha affidato a una società esterna, il Fondo comune ha condizionato l'approvazione del finanziamento in quattro paesi (Algeria, Egitto, Marocco e Tunisia) alla presentazione da parte dello stesso COI di una agenzia preposta all'esecuzione; la selezione di tale agenzia è attualmente in corso.

Progetto "Programma per lo sviluppo e la diffusione di un modello di gestione sostenibile delle risorse idriche in olivicoltura" Irrigaolivo CFC/IOOC/06

L'obiettivo principale di questo progetto avviato nel 2010 è la creazione di appezzamenti destinati alla dimostrazione e alla ricerca nel campo della gestione dell'irrigazione in Marocco e in Siria, onde presentare agli agricoltori le diverse tecniche di irrigazione e raccogliere dati essenziali sulla risposta della

coltura in diverse condizioni pedoclimatiche. Le attività previste nel 2011 sono state realizzate conformemente al piano di lavoro: oltre alla normale gestione degli appezzamenti (lavorazione del terreno, irrigazione, raccolta

ecc), gli oli prodotti sono stati analizzati da un punto di vista chimico e due corsi sono stati dedicati al calcolo degli apporti idrici necessari all'olivo, a beneficio degli olivicoltori. Coloro che hanno deciso di installare un si-

stema di irrigazione o migliorare le attuali attrezzature hanno ricevuto un'assistenza particolare. Due riunioni di verifica del progetto si sono svolte a marzo (Marrakech) e novembre (Rabat).



Impianti del Progetto Irrigaolivo



Partecipanti al Progetto Irrigaolivo

Seminario Internazionale

“Sistemi di coltura e qualità dell’olio d’oliva”

COI, Madrid, 12-16/12/2011

PREMESSA

Ha aperto i lavori del seminario J.-L. Barjol, Direttore esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale. Dopo aver augurato il benvenuto ai partecipanti, ha ricordato la missione del COI e descritto le attività realizzate da questa istituzione, che ha come obiettivo la promozione della coltura dell’olivo e relativi prodotti nei paesi produttori e nei paesi consumatori.

Il seminario - svoltosi dal 12 al 16 dicembre 2011 presso la sede del COI - rientra nell’ambito delle attività tecniche attuate dal Consiglio oleicolo internazionale con lo scopo di mettere a disposizione dei tecnici i risultati ottenuti dai centri di ricerca in tale campo.

Ottantaquattro tecnici di 14 dei 17 paesi membri COI hanno partecipato a questo seminario per avere un’idea precisa sulla realtà olivicola e sull’evoluzione dei sistemi di coltivazione adottati, nonché sapere in che misura questi sistemi si ripercuotono su prodotto finale, caratteristiche organolettiche e prezzo dell’olio d’oliva. Sono intervenuti trenta specialisti di alto

livello appartenenti a istituzioni di diversi paesi olivicoli (Spagna, Italia, Tunisia).

I partecipanti hanno inoltre potuto visitare appezzamenti sperimentali dell’IMI-DRA, un centro di ricerca e sviluppo situato ad Aranjuez (Madrid). I test effettuati da questo centro sono dedicati alle diverse densità di impianto, alle varietà impiegate e ai sistemi di gestione adottati. Numerose domande sono state poste al responsabile del centro relativamente agli obiettivi prefissati e ai principali risultati ottenuti.

È stata altresì organizzata una sessione di assaggio, onde iniziare i partecipanti alle tecniche di analisi sensoriale degli oli d’oliva.

Il programma del seminario si è incentrato sui seguenti temi:

- Evoluzione dei sistemi di coltura
- Materiale vegetale
- Tecniche di coltura
- Influenza dell’ambiente sui diversi sistemi di impianto
- Elaborazione e qualità dell’olio

- Studio della catena di valore riguardante l’olio d’oliva.

INTRODUZIONE

I vari sistemi di produzione in olivicoltura sono caratterizzati dal loro potenziale produttivo.

La principale caratteristica dell’olivicoltura tradizionale è la grande diversità degli oliveti, nonché la capacità di adattamento a ogni tipo di terreno e topografia. Tali oliveti sono situati essenzialmente nelle zone mediterranee. Le tecnologie applicate si basano fondamentalmente su una conoscenza empirica, dalla scelta della varietà fino alla moltiplicazione, passando per la raccolta dei frutti e l’elaborazione dell’olio. Questa olivicoltura può essere considerata una coltura sociale, nel senso che la domanda di manodopera è importante al momento della raccolta e fornisce un mezzo di sussistenza alle popolazioni di numerose aree rurali. L’olivicoltura tradizionale è ancora caratteristica di gran parte della superficie olivicola mondiale.

Dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, le mutazioni sociali e tecnologiche hanno progressivamente modificato la concentrazione e lo sviluppo di oliveti e oleifici. La commercializzazione, la promozione e la distribuzione si sono altresì evolute per rispondere alla crescente domanda di olio d'oliva vergine di qualità.

Questi cambiamenti hanno dato luogo a nuovi sistemi di impianto e di coltura, messi a punto per la meccanizzazione della raccolta, nell'ottica di maggiore produttività e migliore qualità di un olio ormai commercializzato a livello globale.

Nel corso del seminario, sono state quindi confrontate le caratteristiche dei sistemi di coltura tradizionali, nonché dei sistemi intensivi e a siepone (superintensivi):

- Sistemi poco produttivi che non possono essere migliorati, poiché si trovano in zone marginali: l'olivo continua a essere coltivato in queste zone, perché riveste un ruolo sociale e ambientale di interesse generale.
- Sistemi poco produttivi suscettibili di miglioramento, grazie all'adozione di determinate misure tecnologiche: tali sistemi caratterizzano la maggioranza delle superfici olivicole nei vari paesi produttori, in particolare nella zona mediterranea. Hanno tuttavia un orizzonte produttivo limitato, malgrado l'applicazione delle misure citate in precedenza; inoltre, pongono il problema del ricorso allo sradicamento degli alberi o alla creazione di nuovi oliveti.

- Sistemi intensivi: permettono di ottenere rendimenti elevati in termini di quantità produttiva e qualità finale.

Questi ultimi sistemi - da qualche anno sempre più sviluppati - comprendono: il sistema intensivo, l'alta densità e il superintensivo. Tali evoluzioni sono frutto dei lavori delle istituzioni nazionali di ricerca, sviluppo e innovazione (R+S+i), nonché dell'iniziativa privata. L'informazione comunicata ai partecipanti di questo seminario testimonia l'intensificazione degli sforzi di ricerca, sperimentazione e trasferimento delle conoscenze compiuti nei paesi olivicoli.

I suddetti sistemi sono stati anche analizzati dal punto di vista della loro sostenibilità e redditività, in particolare per quanto riguarda la conservazione dei suoli coltivati e il controllo dell'erosione, la scarsa disponibilità di risorse idriche di qualità e la necessità di un utilizzo efficace. I partecipanti hanno inoltre esaminato la progressiva riconversione degli oliveti potenzialmente produttivi e suscettibili di meccanizzazione, onde garantire il futuro nei territori dell'oliveto tradizionale.



Alcuni partecipanti al Seminario

1. MATERIALE VEGETALE

La struttura varietale dell'oliveto tradizionale nei paesi olivicoli è caratterizzata dalla grande diversità delle varietà locali, circoscritte a zone ben definite. La creazione di nuovi oliveti e lo sviluppo di vivai hanno determinato una certa standardizzazione varietale, con il rischio eventuale di scomparsa delle varietà tradizionali che il fenomeno comporta. Queste risorse genetiche - insieme alle popolazioni di olivi selvatici e altre specie di *Olea* - costituiscono di fatto un patrimonio mondiale, la cui conservazione rappresenta una priorità del massimo interesse.

A tal fine, sono state ricordate le raccomandazioni formulate in occasione del seminario organizzato dal COI a Marrakech nel 2008:

- Consolidare e coordinare la rete messa a punto dal COI, preservando le 17 banche nazionali di germoplasma e le due banche internazionali di Cordova (Spagna) e Marrakech (Marocco), le quali prevedono nel loro protocollo la valorizzazione di oltre 1000 varietà.
- Costituire una terza collezione internazionale in Medio Oriente. Durante l'ultima sessione, il

Consiglio dei Membri ha espresso il suo accordo per la realizzazione di questa terza banca in Turchia.

- Promuovere la conservazione *in situ* di olivi centenari e di specie associate.
- Ultimare la caratterizzazione varietale per mezzo di un protocollo comune di marcatori morfologici e microsatelliti, onde garantire l'identità delle specie conservate nelle banche di germoplasma.
- Elaborare un database, grazie alla caratterizzazione progressiva delle varietà conservate nelle banche del germoplasma in seno alla rete COI.

Il seminario ha rappresentato inoltre l'occasione per passare in rassegna le attività dei programmi di miglioramento genetico attualmente condotti nel mondo, con l'obiettivo di:

- Ottenere mediante incrocio varietà adattate ai nuovi sistemi di produzione (intensivi e a siepe) e tolleranti a vari stress abiotici e biotici. La resistenza al fungo *Verticillium dahliae* e l'utilizzo efficace dell'acqua sono criteri generali per numerosi paesi olivicoli.
- Proseguire gli studi sulla riduzione del periodo

giovane e la realizzazione di test precoci di selezione.

- Sviluppare la base genetica con l'introduzione di genitori selvatici e altre specie di *Olea*.
- Realizzare test comparativi con varietà competitive in impianti moderni di ogni zona olivicola.

2. TECNICHE DI COLTURA

2.1. Irrigazione

Nel corso degli ultimi anni, il ricorso all'irrigazione ha permesso di migliorare fortemente i risultati, nonché la redditività dell'olivicoltura tradizionale e moderna. In vari paesi produttori sono stati effettuati test per verificare le dosi, i periodi di applicazione e le diverse qualità d'acqua. I risultati ottenuti nel bacino del Mediterraneo indicano che dosi di 1500 m³/ha permettono di ottenere buoni raccolti. L'ETc (evapotraspirazione della coltura) più adatta a ogni modello di oliveto dipende da clima e tipo di suolo.

Le necessità di fertilizzazione possono essere definite per mezzo dell'analisi fogliare. Tale strumento va sviluppato maggiormente, ai fini della razionalizzazione di questa tecnica in olivicoltura.

2.2. Gestione del suolo

Il principale problema dell'oliveto è l'erosione del suolo, perché la maggioranza di quelli tradizionali viene coltivata su terreni in pendenza. Nel corso degli ultimi decenni, la classica lavorazione è stata sostituita dall'impiego di erbicidi e l'utilizzo di coperture vegetali o miste (coperture ed erbicidi sotto gli alberi) è sempre più diffuso. Tuttavia, la coltivazione delle coperture vegetali deve essere oggetto di cure specifiche, onde garantire una gestione sostenibile e meccanizzabile dell'oliveto, garantendo una rotazione delle tipologie di copertura e dei metodi impiegati per coltivarle, nonché una rotazione degli erbicidi. I nuovi assi di ricerca devono interessare la compattatura, le malattie, gli erbicidi e i fertilizzanti, concentrandosi sull'equilibrio e la diversificazione degli agrosistemi olivicoli.

2.3. Protezione fitosanitaria

Le perdite dovute agli attacchi dei parassiti e delle malattie riguardano circa il 30% della produzione olivicola mediterranea. Per combattere queste infestazioni, la tendenza va verso l'utilizzo sostenibile dei pesticidi. Tuttavia, le tecniche colturali (potatura, irrigazione e fertilizzazione), le varietà e i mo-

delli di coltivazione (densità) hanno un'influenza sulla comparsa di certi parassiti, quali la mosca, la tignola del gelsomino, l'occhio di pavone, la verticilliosi e la tubercolosi.

Nel corso di questo seminario, è stato posto l'accento sui possibili metodi di controllo per la protezione della coltura. Tali metodi rientrano in vari ambiti:

- Legislativi (certificazione di piante e suoli);
- Colturali (modelli di piantagione, potatura, apporto di azoto, irrigazione e periodo di raccolta in caso di antracnosi o attacchi di mosca dell'olivo);
- Biologici (batteri, funghi, micorrize ecc.);
- Genetici (resistenza delle cultivar);
- Chimici (prodotti autorizzati, ottimizzazione dei trattamenti, controllo integrato).

2.4. Potatura

La potatura dell'olivo costituisce un compito importante: la sua intensità è strettamente collegata all'età dell'albero e al modello di impianto utilizzato. I volumi di chioma per ettaro devono essere adeguati all'ambiente e alle risorse idriche disponibili. Le operazioni di potatura dipendono da ogni oliveto

e vanno adattate al tipo di raccolta. Nei sistemi a siepone, il fattore limitante è il controllo del vigore, cui si aggiungono un'esposizione alla luce e un'aerazione limitate all'interno delle chiome: ciò provoca - a partire da 7 - 10 anni (a seconda di latitudine, altitudine e disponibilità di risorse idriche) - una diminuzione della produzione, una crescente alternanza e l'aumento degli attacchi di parassiti e malattie. La potatura meccanica deve essere applicata a questo modello di coltura in modo da favorire l'aerazione e il passaggio della luce, permettendo altresì il passaggio delle macchine raccogliatrici.

Vari test effettuati in oliveti intensivi hanno dimostrato che le leggere potature annuali e le potature meccanizzate semestrali consentono di ottenere buone produzioni a costi accettabili.

2.5. Raccolta meccanica

La necessità di ridurre il costo della raccolta ha condotto alla meccanizzazione, grazie all'impiego di diversi tipi di macchine: sistemi di raccolta discontinua negli oliveti intensivi (scuotitori di tronco), recentemente adattati all'oliveto tradizionale, nonché raccogliatrici in continuo (del tipo vendemmiatrici) per gli oliveti a siepone e ad alta densità.

Per un impiego efficace di queste macchine, gli impianti devono essere ben definiti (strutture e densità) e la formazione degli alberi va adattata: a vaso alto negli impianti intensivi e asse centrale in quelli a siepone. Il rendimento delle macchine e il costo della raccolta variano notevolmente in funzione del modello scelto: le raccogliatrici-vendemmiatrici in continuo sono più efficaci degli scuotitori di tronco. Anche le dimensioni dell'azienda rappresentano un elemento da tenere in considerazione al momento di scegliere fra l'acquisto o il noleggio delle macchine.

3. SPERIMENTAZIONE DI SISTEMI DI IMPIANTO IN DIVERSE CONDIZIONI

Di fronte alle mutazioni che hanno caratterizzato il settore nel corso degli ultimi decenni, la ricerca si è concentrata sui diversi modelli di impianto, sull'analisi del comportamento varietale e sulla messa a punto di specifiche misure tecnologiche, nonché sui costi di produzione e sulla qualità del prodotto finale.

Sono così stati presentati i risultati ottenuti nell'ambito di test effettuati in Spagna (Catalogna, Castiglia-La Mancia e Andalusia), Italia

(Toscana, Umbria e Sicilia) e Tunisia (settentrionale e meridionale).

Questi risultati dimostrano che tutte le varietà autoctone e straniere si prestano ai sistemi intensivi e ad alta densità, ma soltanto le varietà "Arbequina", "Arbosana" e in misura minore "Koroneiki" sono adatte al sistema superintensivo. Si è anche fatto riferimento agli esperimenti condotti su nuove varietà, nel corso di programmi di miglioramento lanciati in Spagna ('Sikitita') e Israele ('Askal') od ottenuti da imprese private ('Tosca').

È stato dimostrato che il successo dei tre sistemi dipendeva dal materiale vegetale impiegato, materiale di cui si devono garantire autenticità e stato di salute. È altresì importante assicurare una buona gestione della coltura, dalla preparazione del terreno fino alla raccolta, passando per l'impianto.

Il principale fattore che limita il sistema a siepone è l'assenza di luce: ciò può avere ripercussioni sullo stato di salute della pianta e generare conseguenze economiche gravi. È il motivo per cui si consiglia di orientare questo tipo di impianti a struttura rettangolare in direzione nord/sud.

Il carattere sostenibile dei sistemi di coltura dipende da

un utilizzo efficace dei mezzi di produzione. L'impiego dell'acqua deve basarsi su un corretto uso dell'irrigazione, in particolare sulla misurazione delle reali necessità idriche dell'albero e del suo ambiente, sulla qualità dell'acqua e sui periodi cruciali per l'applicazione.

La fertilizzazione si baserà invece sull'analisi fogliare per compensare il consumo dell'albero. Analogamente, onde prevenire l'eccesso di vigore degli alberi coltivati in un sistema superintensivo, si consiglia di piantarli su terreni poveri, prevedendo un limitato apporto di azoto e acqua.

4. COLTURA, ELABORAZIONE E QUALITÀ DEGLI OLI

L'obiettivo di qualsiasi oliveto consiste nel produrre frutti caratterizzati da una buona resa di olio e da un gusto specifico, che permetterà di differenziare il prodotto dandogli un valore aggiunto. A tal fine, sono essenziali le tecniche di coltura (regime pluviale o irrigato, fertilizzazione, momento ottimale e metodi di raccolta), nonché una giusta manipolazione del frutto durante il trasporto delle olive al frantoio e una corretta gestione dell'oleificio. In quest'ultimo caso, i seguenti elementi devono essere og-

getto di particolare attenzione:

- Ricevimento dei frutti, eliminazione delle foglie, pesatura e frangitura immediata;
- Griglie, estrazione (temperatura), centrifugazione e decantazione;
- Depositi.

Gli studi presentati relativamente all'influenza dei sistemi di impianto sulla qualità dell'olio indicano che:

- Non vi sono differenze tra il sistema intensivo e il sistema a siepone per una stessa varietà coltivata nella medesima zona.
- I fattori colturali (principalmente dosi di irrigazione e periodo di raccolta) e climatici hanno un'influenza sulle caratteristiche degli oli.
- La raccolta e la post-raccolta rappresentano momenti cruciali per la qualità dell'olio d'oliva: devono essere oggetto di particolare attenzione.
- È stata sottolineata l'influenza dei composti minori (polifenoli e volatili), in particolare sulla salute (effetti antinfiammatori, antiossidanti, prevenzione cardiovascolare ecc.), nonché sulla vita utile e sulle caratteristiche sensoriali dell'olio. Sono proprio

questi composti minori a far sì che determinati oli risultino più amari o piccanti di altri. È stato messo in evidenza il rapporto fra diverse soglie di composti volatili e l'attivazione di certe zone del cervello associate alla percezione sensoriale di determinati attributi dell'olio d'oliva vergine. Si è studiato l'effetto del clima, delle dosi di irrigazione e della maturazione della varietà con l'intensità di determinati aromi. Si è altresì proposto di utilizzare taluni componenti volatili come marcatori chimici del processo di elaborazione dell'olio e delle sue caratteristiche sensoriali.

5. STUDIO DELLA CATENA DEL VALORE DELL'OLIO D'OLIVA

La produzione olivicola è associata all'evoluzione della catena di valore dell'olio d'oliva. L'aumento dei nuovi impianti in paesi tradizionali e in nuovi paesi produttori avrebbe un ritmo da 150.000 a 300.000 ettari l'anno. Questi nuovi impianti corrispondono quindi essenzialmente a sistemi di coltura intensivi e superintensivi. Gli oliveti vengono gestiti in regime irrigato e le operazioni di coltura sono meccanizzate.

Nei paesi dell'Unione europea, la politica agricola comune (PAC) ha permesso lo sviluppo di questa nuova olivicoltura e la redditività di una parte dell'oliveto tradizionale, la cui continuità risulta necessariamente associata a strategie di breve e lungo termine. Fra le strategie a breve termine, citeremo la promozione dell'olio d'oliva, nonché il mantenimento dell'equilibrio nella catena alimentare per garantire prezzi redditizi ai diversi anelli della catena. Nel lungo periodo, gli elementi considerati essenziali sono: 1) la trasformazione dell'oliveto per mezzo della riconversione di oliveti tradizionali in zone potenzialmente produttive; 2) l'applicazione di politiche volte alla qualità dell'olio d'oliva e alla sicurezza alimentare; 3) la ricerca della competitività a tutti i livelli della catena di valore; 4) l'integrazione verticale e orizzontale, nonché la concentrazione dell'offerta.

Sono state presentate due analisi economiche dei costi di produzione dei vari sistemi di coltura, che dimostrano la redditività dei nuovi sistemi di impianto intensivi e a siepone, sia in regime irrigato che pluviale. La scelta fra tali sistemi dipende da vari fattori: le attrezzature di raccolta disponibili, le dimensioni dell'azienda, l'accesso al capitale, le condizioni naturali della zona di coltura e

le tecniche di gestione degli impianti. Si dovranno proseguire gli sforzi per definire le tecniche da applicare, affinché questi oliveti rimangano redditizi il più a lungo possibile.

Osservatorio dei prezzi degli alimenti nella catena alimentare

In seguito ai problemi derivati dal comportamento del consumatore, dalla volatilità dei prezzi, dalle tensioni fra i diversi anelli della catena, dall'atomizzazione dei sistemi del settore, dal suo squilibrio e dalla sua instabilità economica, è stata analizzata la catena di valore in Spagna e nella UE, onde riflettere su iniziative volte a garantirne l'equilibrio. L'Osservatorio dei prezzi del ministero spagnolo dell'Agricoltura ha pubblicato dal 2008 alcuni studi sulla catena del valore di 38 alimenti. Nel caso concreto dell'olio d'oliva, gli studi hanno permesso di dimostrare che fra le campagne 2007/08 e 2009/10 il comparto olivicolo ha registrato forti perdite, a causa degli elevati costi di produzione e del ridotto margine che caratterizza i settori correlati: oleifici, conservifici e distribuzione. Per i distributori, tale debole margine è compensato dai volumi di commercializzazione in un contesto simile a un oligopolio. Da parte sua, l'Agenzia spagnola dell'olio d'oliva

propone una politica di concertazione, sulla base di studi descrittivi rigorosi che forniscano informazioni e favoriscano la trasparenza fra i vari livelli della catena alimentare, con l'obiettivo finale di garantire competitività e sostenibilità di questi ultimi.

5. CONCLUSIONI

Il cambiamento globale cui è soggetto il settore olivicolo si ripercuote sia a livello dei sistemi di produzione nell'oliveto, che a livello dei processi di elaborazione dell'olio e di qualità dell'olio d'oliva vergine. Questo seminario ha permesso di esaminare gli aspetti più importanti, in particolare la sostenibilità dell'attuale oliveto, i nuovi impianti e la qualità dell'olio d'oliva.

MATERIALE VEGETALE

1. Le varietà tradizionali - confinate sino ad un'epoca recente nella loro presunta zona d'origine - cominciano a essere sostituite da nuove varietà a diffusione più generalizzata.
2. Risulta quindi prioritario garantire la conservazione delle risorse genetiche tradizionali (varietà coltivate nei vari paesi olivicoli e olivo silvestre come *Olea sylvestris*, *Olea*

africana, nonché altre specie associate).

3. La Rete delle banche di germoplasma lanciata e coordinata dal COI rappresenta il tentativo più avanzato per la conservazione e la valutazione delle varietà di olivo coltivate. Il consolidamento e lo sviluppo di questa rete appaiono quindi prioritari.
4. Diversi programmi di miglioramento genetico attuati da vari paesi cercano di fornire una risposta alle nuove necessità della coltura, quali l'adattamento ai moderni sistemi di impianto meccanizzati, nonché la resistenza a fattori biotici (verticilliosi e altri) e abiotici (utilizzo efficace delle risorse idriche e tolleranza alla salinità).
5. Il cambiamento varietale in corso esige efficienti strutture regionali di sperimentazione.

TECNICHE DI COLTURA

1. La sostenibilità degli oliveti dipende dal controllo dell'erosione e dall'utilizzo ragionato di acqua, fertilizzanti e prodotti fitosanitari.
2. Il miglioramento della redditività derivante dall'irrigazione deve inserirsi nel quadro di un impiego ragionato di

questa risorsa rara. L'irrigazione in deficit controllato basata sulla valutazione dell'evapotraspirazione di coltura (ETc) costituisce la strategia più efficace per l'uso dell'acqua.

3. La fertilizzazione va associata a un'analisi fogliare preliminare.
4. La lavorazione meccanica è stata sostituita progressivamente da sistemi misti, i quali combinano la lavorazione e l'utilizzo di erbicidi o il ricorso a vari tipi di coperture. Bisogna considerare i singoli casi per determinare il sistema di gestione del terreno più adatto, in funzione dei seguenti fattori: rischi di erosione, contaminazione ambientale, qualità del prodotto.
5. Poiché le operazioni di potatura e raccolta risultano quelle con la maggior incidenza sull'insieme dei costi di produzione, la relativa meccanizzazione permetterà di ridurre quest'onere. La configurazione dell'oliveto e la formazione degli alberi devono essere determinate in base a tale esigenza. Nel caso della raccolta, è necessario tenere conto delle dimensioni dell'azienda al momento di decidere se acquistare o noleggiare le apparecchiature disponibili sul mercato.

SISTEMI DI IMPIANTO

1. Gli esperimenti condotti negli ultimi anni da istituti di R+S e da aziende private hanno permesso di mettere a punto "pacchetti" tecnologici per una corretta configurazione e un impiego ragionato dei tre sistemi più applicati nei nuovi impianti di olivo (intensivi, ad alta densità e a siepone).
2. La tecnologia di coltura e la redditività globale di questi sistemi non cessano di evolvere (varietà, densità, nuove apparecchiature per la raccolta ecc.), il che consentirà in un prossimo futuro il miglioramento degli oliveti in termini di configurazione e durata di vita.
3. Le analisi economiche dei costi di produzione relativi a due sistemi di impianto hanno dimostrato la redditività dei nuovi modelli intensivi e a siepone, sia in regime irrigato che in regime pluviale.

ELABORAZIONE E QUALITÀ DEGLI OLI

1. La qualità dell'olio dipende dalla corretta gestione della coltura e da una corretta manipolazione del frutto (durante e dopo la raccolta), ma anche da una buona gestione dell'oleificio (pattio, frantoio e depositi).

stione della coltura e da una corretta manipolazione del frutto (durante e dopo la raccolta), ma anche da una buona gestione dell'oleificio (pattio, frantoio e depositi).

2. Non è stata rilevata alcuna differenza per quanto riguarda la qualità degli oli di una stessa varietà coltivata nella medesima zona, fra il sistema intensivo e il sistema a siepone.
3. Determinati fattori di coltura - in particolare le dosi di irrigazione e il periodo di raccolta - e climatici (gelate, siccità ecc.) hanno un impatto sulle caratteristiche degli oli.
4. I componenti minori dell'olio (polifenoli e volatili) influenzano la vita utile e le caratteristiche sensoriali dell'olio stesso, apportando altresì un effetto positivo sulla salute.

CATENA DI VALORE DELL'OLIO D'OLIVA

1. I costi di produzione sono quelli che pesano maggiormente su tutta la catena di valore: essi rappresentano il 68% del prezzo di vendita al pubblico nel caso dell'olio extravergine d'oliva.
2. Poiché i margini commerciali dell'industria (oleifici e confezionatori)

tori) e della distribuzione sono limitati, questi anelli della catena richiedono la massima efficienza.

3. I marchi dei distributori rivestono un ruolo importante nella distribuzione degli oli d'oliva (rappresentano il 44%

delle vendite di olio d'oliva extravergine e circa il 58% delle vendite di olio d'oliva) e il loro peso potrebbe aumentare ancora.

4. Nell'attuale contesto di crisi, la politica di riduzione dei margini applicata alla distribuzione

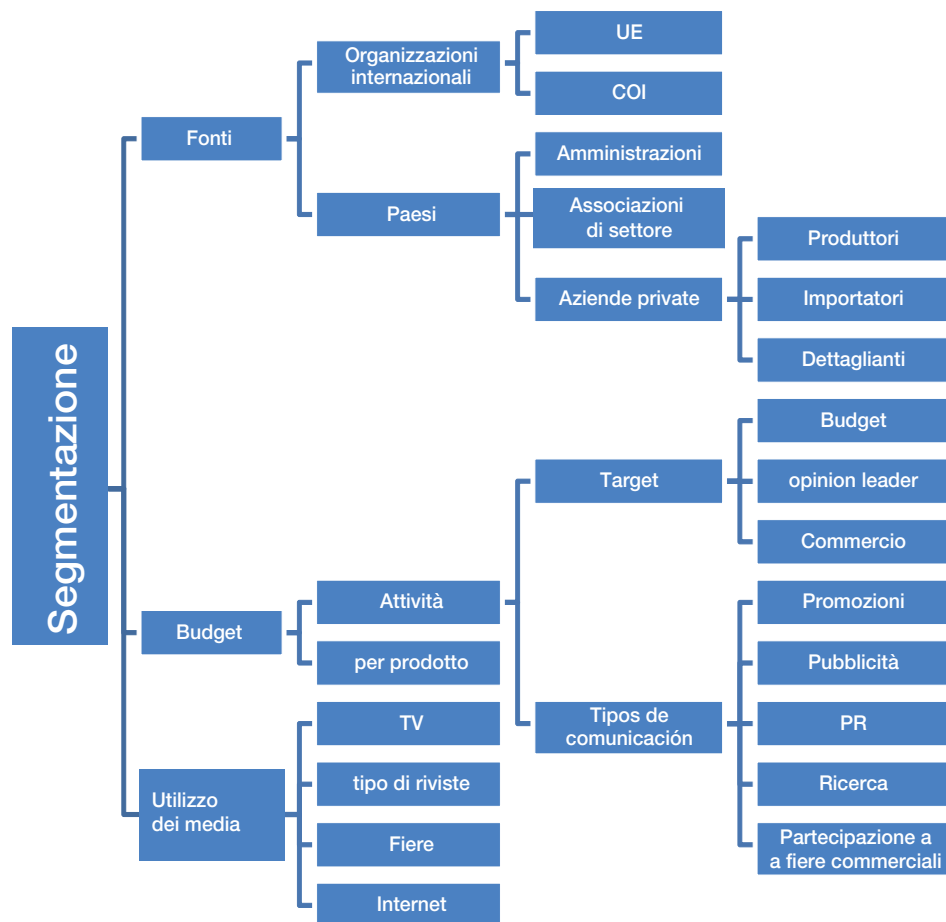
ha avuto ripercussioni sugli altri anelli della catena del valore.

Questo articolo è stato redatto dai sigg. Luis Rallo, Joan Tous e Monji Msallem, coordinatori tecnici del seminario

Il COI lancia l'inchiesta Who's Who nel campo della promozione oleicola

Il 24 febbraio 2012, la sede centrale del COI a Madrid è stata cornice di una riunione destinata a presentare una importante iniziativa incentrata sulla promozione: l'indagine *Who is Who of the Promotion of Olive Oil Worldwide*, commissionata dal Consiglio.

Lo scopo dell'indagine, realizzata dalla società di consulenza Agerón Internacional, è identificare i principali operatori dell'industria olivicola mondiale impegnati nella promozione internazionale dell'olio d'oliva e raccogliere informazioni sulle attività svolte, sul finanziamento e sull'entità dei loro budget. L'indagine si compone di varie parti:



- Definizione di obiettivi e sfera di intervento
- Metodologia
- Ricerche a tavolino
- Ricerche sul campo
- Tempistica
- Identificazione dell'attuale posizione
- Identificazione delle problematiche
- Che cosa si chiede ai partecipanti all'indagine
- Risultato previsto

Gli specifici obiettivi dell'indagine possono essere sintetizzati nel grafico riportato di seguito:

L'indagine riguarderà trentatré paesi in tutto: Albania, Algeria, Argentina, Australia, Brasile, Canada, Cile, Cina, Cipro, Croazia, Egitto, Francia, Giappone, Giordania, Grecia, India, Iran, Iraq, Israele, Italia, Libano, Libia, Malta, Montenegro, Marocco, Portogallo, Russia, Slovenia, Spagna, Siria, Tunisia, Turchia e Stati Uniti.

Per dare ai lettori uno spaccato delle diverse fasi, l'approccio metodologico dell'indagine prevede:

1. **Intensiva ricerca teorica**
2. **Ricerca sul campo**
3. **Interviste personali**

La prima fase **di ricerca teorica** comporta:

- Esame da parte di Agerón dei progetti realizzati in passato in paesi target per identificare i principali stakeholder dell'industria olivicola
- Esame del database del COI sull'industria olei-

cola nei mercati su cui si concentra l'indagine

- Consultazione di oltre 300 fonti per acquisire tutte le informazioni relative all'indagine
- Ricerca di ulteriori contatti per completare il database dell'indagine
- Progettazione di questionari che dovranno essere completati dai diversi stakeholder a cui si rivolge l'indagine
- Analisi dei dati acquisiti attraverso le risposte ai questionari e delle informazioni qualitative e redazione delle conclusioni dell'indagine

La seconda fase di **ricerca sul campo** comprende:

- Circa 400 questionari in formati diversi
 - Questionario da compilare online
 - Questionario via e-mail
 - Telefonate
 - Visite di persona

Le **interviste personali** si svolgeranno attraverso interviste online e telefoniche a circa 150 operatori del settore quali esportatori, associazioni di settore e istituzioni pubbliche in fiere ed eventi selezionati del 2012.

Antalya Anfas food

15-18 febbraio

Dubai Gulfood 19-22 febbraio

Madrid Gourmet 3-9 marzo

Foodex Tokyo 6-9 marzo

Alimentaria Barcelona

26-29 marzo

Istanbul Private Label

28-31 marzo

MDD Paris

3-4 aprile

SIAL China

9-11 maggio

RICERCA SUL CAMPO: INTERVISTE PERSONALI

Le interviste **non saranno divise uniformemente** tra tutti i paesi. Si procederà in base alle attività programmate nei paesi target, alle priorità stabilite, all'importanza della promozione effettuata e al peso della presenza o del potenziale dell'olio d'oliva in ogni mercato.

Nel caso di interviste al personale, il processo comporterà:

1. Presentazione del progetto, con richiesta di intervista
2. Follow-up
3. Richiesta di intervista telefonica
4. Interviste effettive

METODOLOGIA: ALTRE INTERVISTE PERSONALI

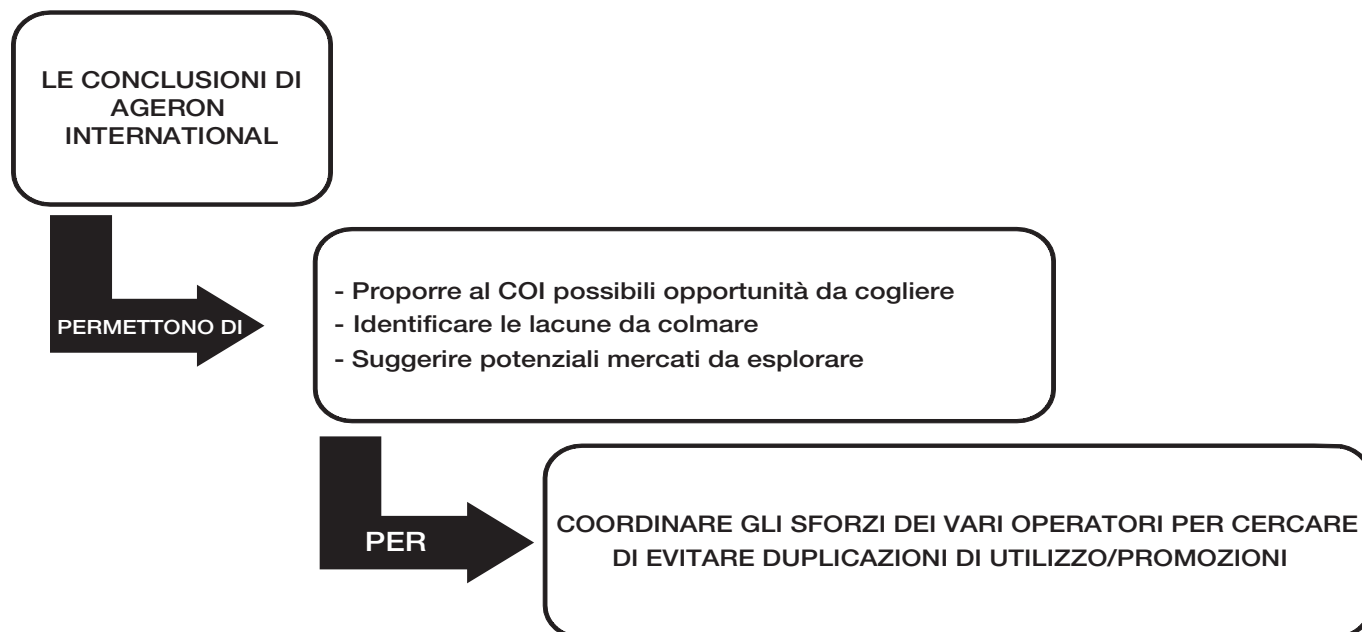
Altre interviste personali

- Capi delle delegazioni del COI
- Associazioni di settore
- Istituzioni pubbliche
- Altri organismi collegati alla promozione nel settore oleicolo

RICERCA SUL CAMPO: INTERVISTE TELEFONICHE E ONLINE

- **Prima e-mail del COI a un elenco di istituzioni e amministrazioni direttamente coinvolte nell'indagine.**
- Invio di una e-mail che presenta l'indagine a tutti i contatti del database spiegando la possibilità di risposta:
 - a. Per telefono
 - b. Online
 - c. Compilando il questionario allegato all'e-mail
- Follow-up telefonico alle e-mail per confermare indirizzi e altre informazioni
- Ricerca di alternative in caso di dati non corretti
- Controllo delle risposte al questionario

• RISULTATO PREVISTO



TEMPISTICA

- | | |
|---|------------------------|
| • Riunione iniziale: | 24 febbraio |
| • Riunione di verifica dei progressi: | fine marzo |
| • Ricerca sul campo: | aprile |
| • Redazione e consegna delle conclusioni dell'indagine: | seconda metà di maggio |

Il mercato mondiale in cifre

OLIO D'OLIVA

Nell'ambito della 99ª sessione, tenutasi a Madrid nel novembre 2011, il Consiglio dei Membri ha esaminato la situazione del mercato internazionale dell'olio d'oliva durante le campagne 2009/10 (dati definitivi), 2010/11 (dati provvisori) e 2011/12 (stime). Ha inoltre analizzato i livelli dei prezzi all'origine nell'Unione europea e i principali parametri del mercato oleicolo mondiale.

Campagna 2009/10 (dati definitivi)

La campagna è iniziata con disponibilità di 669.500 t, 170.000 t in meno rispetto alle scorte iniziali della campagna precedente.

La produzione mondiale (2.973.500 t) aumenta dell'11% rispetto alla campagna precedente. I paesi membri del COI guadagnano complessivamente il 12%. Questo incremento è dovuto alle buone produzioni ottenute in Marocco con +55.000 t (+64,7%) rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente; Siria +20.000 t (+15%); Turchia +17.000 t (+13%). I paesi produttori dell'UE migliorano complessivamente del 15% (+285.500 t). Questi aumenti si riscontrano principalmente

in Spagna con +371.500 t (+36%), Grecia +15.000 t (+5%) e Portogallo + 9.100 t (+17%). I paesi membri del COI sono all'origine del 98% della produzione mondiale, il 75% della quale proviene dai paesi produttori della UE/27. Durante questa campagna la produzione ha superato il consumo di 71.500 t.

Il consumo mondiale si è attestato a 2.902.000 t, (+ 2% rispetto alla campagna precedente). In alcuni paesi membri del COI il consumo è aumentato rispetto alla campagna precedente, come in Marocco (+29%), Siria (+20%) e Turchia (+2%). Aumenta il consumo anche nei paesi principalmente importatori, come Brasile (20%), Canada (23%), Giappone (35%), Russia (47%) e Cina (50%). L'80% del consumo mondiale si registra nei paesi membri del COI e il 64% nei paesi dell'Unione europea.

Per quanto riguarda gli scambi internazionali, tra le cifre delle importazioni (652.000 t) e delle esportazioni (653.000 t) vi è uno scarto minimo di 1.000 t. Il 97% delle esportazioni mondiali sono realizzate da paesi membri del COI. Le esportazioni dell'Unione europea durante la campagna (444.000 t, senza contare gli

scambi intracomunitari) equivalgono al 68% delle esportazioni mondiali.

Le rimanenze di fine campagna al 31 ottobre 2010 ammontano a 740.000 t, il 99% delle scorte sono detenute nei paesi membri del COI e il 74% nei paesi dell'Unione europea.

Le disponibilità di oli d'oliva, mondiali e comunitarie, durante la campagna 2009/10 – somma delle scorte a inizio campagna e della produzione – sono state rispettivamente pari a 3.643.000 t. e 2.761.000 t.

Campagna 2010/11 (dati provvisori)

Per la campagna 2010/11 si prevede una **produzione mondiale** di olio d'oliva pari a 3.018,500 t. Rispetto alla campagna precedente, questo comporta un aumento di 45.000 t in termini assoluti e dell'1,5% in termini relativi. Contribuiscono a tale incremento sia paesi membri del COI, come Algeria, Israele, Siria, Turchia, Marocco, che paesi non membri del COI, come Palestina e Cile.

La produzione della UE/27 rappresenta quasi il 73% della produzione mondiale. I principali paesi produttori della UE/27 sono Spagna

(46%), Italia (15%), Grecia (10%) e Portogallo (2%).

Il consumo stimato (2.984.000 t) supererebbe di 82.000 t quello della campagna precedente. L'Unione europea partecipa al consumo mondiale in misura superiore al 62%. La differenza tra produzione e consumo è pari a + 34.500 t.

Per quanto riguarda gli scambi internazionali, le importazioni previste sareb-

bero di 717.000 t, mentre le esportazioni si attesterebbero a 647.000 t. Le esportazioni dei paesi membri del COI equivalgono al 96% e quelle comunitarie al 65% del totale mondiale.

Le rimanenze di fine campagna (844.500 t) sono superiori alle normali esigenze di saldatura. Nella UE/27, le rimanenze finali (599.000 t) rappresenterebbero il 71% del totale mondiale.

Rispetto alla campagna

precedente, nella campagna 2010/11 le importazioni totali di olio d'oliva e olio di sansa nei nove paesi importatori (Tabella 1) sono aumentate dell'8%. Sono stati registrati incrementi in Cina (+61%), Russia (+47%), Brasile (+21%), Corea del Sud (+12%), Canada (+8%), Stati Uniti (+7%); calano invece le cifre relative a Giappone (-13%) e Australia (-10%).

TABELLA 1
Evoluzione delle importazioni di olio d'oliva
(compresi oli di sansa) (1000 t)

Paese	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11
Australia	30.0	27.0	32.0	31.0	29.0	32.7	42.1	27.8	29.0	35.5	31.9
Brasile	25.0	23.0	21.0	24.0	27.0	26.0	36.0	44.0	44.5	53.8	65.0
Canada	26.0	24.0	25.0	26.0	32.0	30.0	34.0	34.0	32.0	37.9	41.0
Corea del Sur	2.6	3.2	5.1	12.0	27.1	23.1	11.7	12.5	9.5	11.4	12.8
Cina	0.4	0.5	0.8	2.0	4.0	5.7	7.0	10.4	12.8	20.6	33.2
Stati Uniti	215.0	218.0	216.0	248.0	246.9	242.5	262.0	264.0	276.5	272.0	292.0
Giappone	30.0	32.0	31.0	32.0	33.2	30.2	32.0	30.0	33.3	43.0	37.5
India	0.5	0.9	0.9	1.0	1.0	1.4	1.5	2.5	2.7	3.4	5.0
Russia	3.0	5.1	7.7	8.6	11.7	10.5	16.6	19.3	16.5	24.8	26.6
Totale	332.5	333.7	339.5	384.6	411.9	402.1	442.9	444.5	456.8	502.4	545.0

Campagna 2011/12 (stime)

Le stime di **produzione** (in data novembre 2011) per questa campagna sono pari a 3.098.000 t, +3% rispetto alla campagna precedente. Se le previsioni trovassero conferma nei fatti, saremmo di fronte alla seconda miglior campagna dopo il record di 3.174.000 t conse-

guito nel 2003/04. Secondo le stime anche il **consumo** dovrebbe aumentare, raggiungendo per la prima volta quota 3078.500 t. Per quanto riguarda gli scambi internazionali si stima che le esportazioni siano pari a 691.500 t, inferiori alle importazioni (715.500 t).

Raffronti

Nei Grafici 1 e 2 è riportata un'analisi comparativa delle ultime 4 campagne per la produzione e il consumo mondiale. In entrambi i casi aumentano di un 6% le medie tra i due periodi

Prezzi all'origine

I prezzi all'origine per la categoria extravergine nei tre mercati rappresentativi della UE/27 – Bari (Italia), Heraklion/Messenia (Grecia) e Jaén (Spagna) – riguardano circa il 73% della produzione mondiale d'olio d'oliva. La loro evoluzione incide sui prezzi applicati nelle altre regioni della UE e negli altri paesi produttori, in particolare per quanto riguarda gli oli destinati da questi ultimi all'esportazione.

I prezzi medi della campagna (Grafico 3) sono calati del 6% a Jaén (Spagna) e del 4% a Heraklion (Grecia) rispetto alla campagna precedente, sono tuttavia fortemente aumentati a Bari (Italia) con +25%.

Il primo trimestre della campagna oleicola 2009/10 è iniziato con movimenti ribassisti nei tre mercati europei (Grafico 4). Tuttavia, mentre in Spagna e in Grecia i prezzi hanno subito moderate oscillazioni con tendenza al ribasso, in Italia sono aumentati fortemente registrando nel maggio 2011 il valore più elevato, 390,4 €/100kg. A fine gennaio 2012, i prezzi ottenuti a Bari (Italia) si collocavano intorno a 233,0€/100kg, ossia -23% rispetto allo stesso mese della campagna precedente, a Heraklion (Grecia) erano attestati a 184,5€/100kg (-7%) e a

Grafico 1. Produzione di olio d'oliva: raffronto tra due periodi di quattro campagne oleicole (2004/05-2007/08 e 2008/09-2011/12).

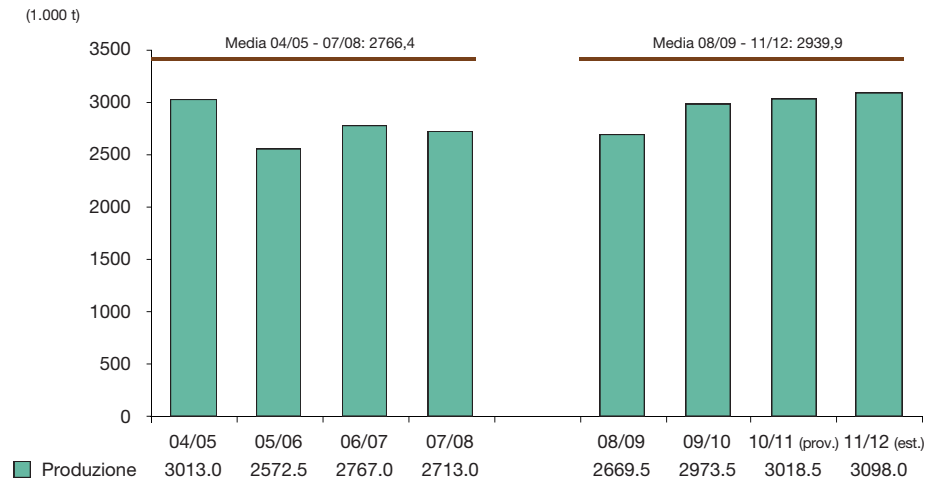


Grafico 2. Consumo di olio d'oliva: raffronto tra due periodi di quattro campagne oleicole (2004/05-2007/08 e 2008/09-2011/12).

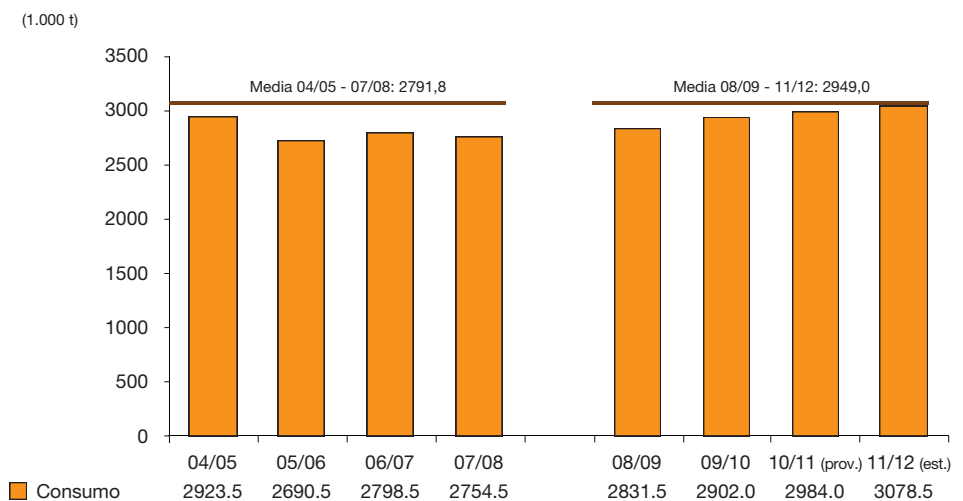


Grafico 3 - Prezzi medi all'origine per campagna oleicola (1999/00 - 2010/11) per la categoria extravergine

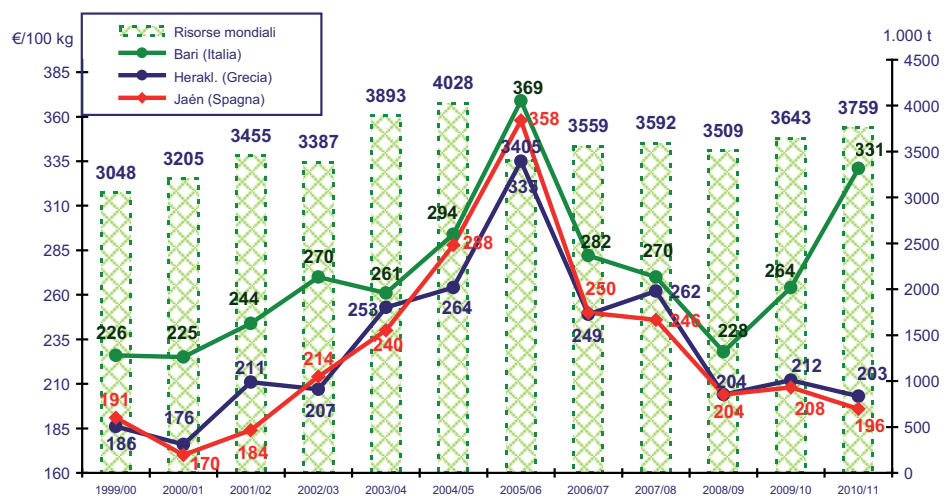


Grafico 4. Evoluzione dei prezzi medi mensili all'origine per la categoria extravergine

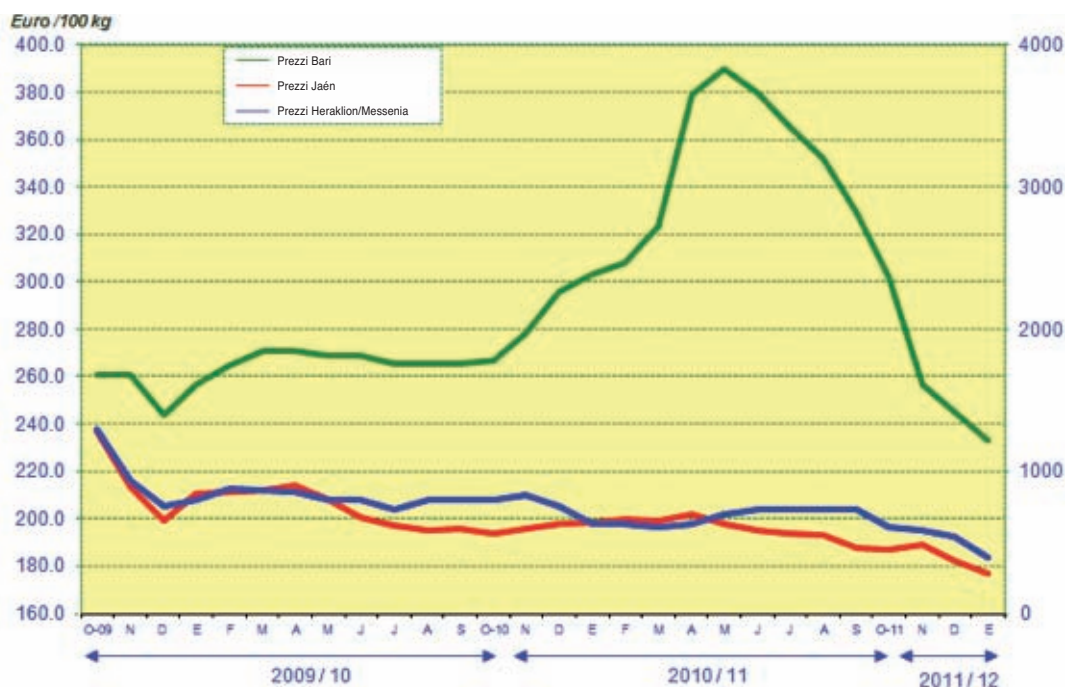


TABELLA 2
Quotazioni e indici dei prezzi per la categoria extravergine

Piazza	2006/07		2007/08		2008/09		2009/10		2010/11	
	€	I	€	I	€	I	€	I	€	I
Bari	281.9	76	269.9	73	227.7	62	263.9	71	331.0	90
Heraklion	249.0	74	261.7	78	204.3	61	211.7	63	203.0	61
Jaén	250.4	70	246.2	69	203.7	57	208.1	58	196.0	55
Media	260.4		259.2		211.9		227.9		243.3	
Indice	74		73		60		64		69	

Jaén (Spagna)
177.0€/100kg (11%).

Nella Tabella 4 sono riasunte le quotazioni e gli indici della campagna analizzata per la categoria extravergine nonché della campagna successiva e delle tre precedenti.

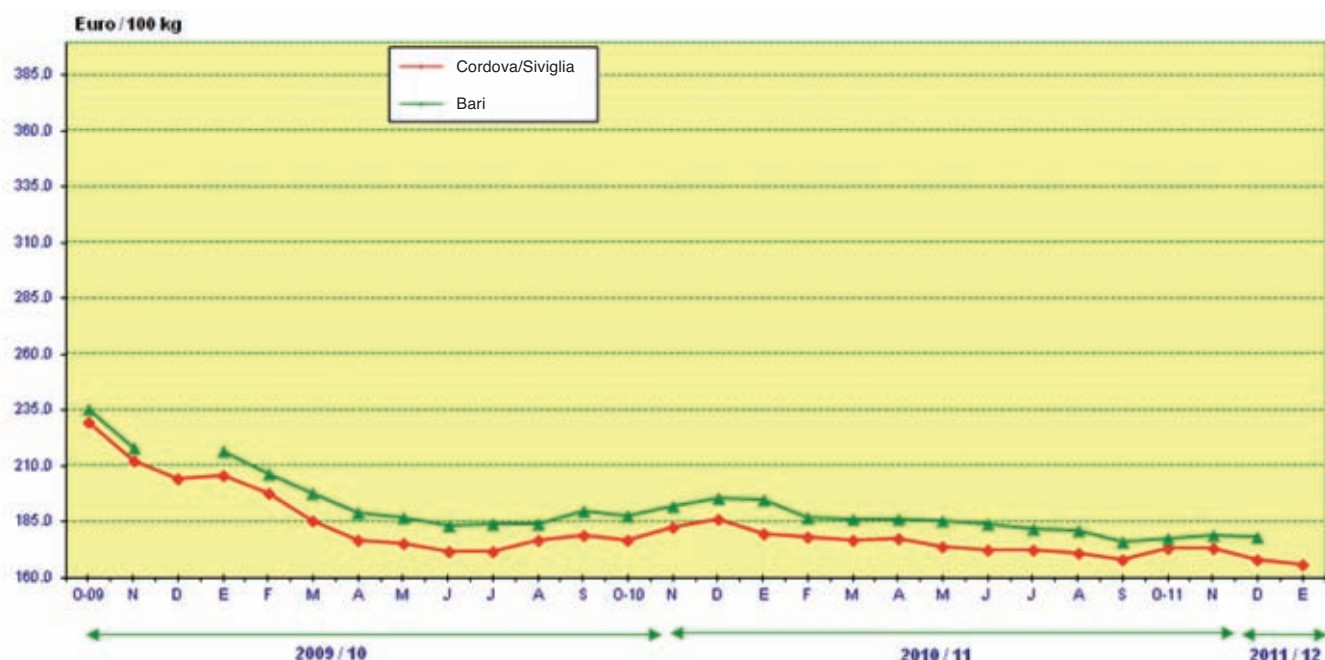
Prezzi all'origine per la categoria raffinato: il Grafico 5 illustra l'evoluzione dei prezzi per la categoria

olio d'oliva raffinato corrispondenti ai mercati di Bari (Italia) e Cordova/Siviglia (Spagna)

La campagna 2009/10 è iniziata con flessioni dei prezzi sulle due piazze europee. Nel dicembre 2011 i prezzi a Cordova (Spagna) erano attestati a 168.0€/100kg, equivalenti a un calo del 10% rispetto allo stesso periodo della campa-

gna precedente, e a 178.0€/100kg a Bari (Italia), (-9%). Non vi sono dati disponibili per la Grecia.

Evoluzione dei prezzi medi mensili all'origine per la categoria olio d'oliva raffinato



OLIVE DA TAVOLA

Campagna 2009/10 (dati definitivi)

Le rimanenze a inizio campagna si attestano a 378.500 t. Quasi il 95% delle disponibilità mondiali si trova presso paesi membri del COI; la UE/27 detiene il 60% del totale mondiale.

La produzione mondiale di olive da tavola (2.369.000 t) è aumentata del 14% rispetto alla campagna precedente (+286.500 t). Il 93% della produzione mondiale proviene da paesi membri del COI; in questa campagna i maggiori produttori, origine dell'87% circa della produzione mondiale, sono UE/27, Egitto, Turchia, Argentina, Algeria, Siria e Marocco.

Il consumo mondiale (2.199.000 t) ha superato di 89.000 t quello della campagna precedente (+4%). Il 73% del consumo mondiale avviene nei paesi membri del COI. UE/27, Egitto, Turchia, Siria, Stati Uniti e Algeria consumano il 71% del totale mondiale.

Per quanto riguarda gli scambi internazionali, le importazioni (628.500 t) sono superiori a quelle della campagna precedente mentre le esportazioni raggiungono le 693.000 t. UE/27, Egitto, Turchia, Siria, Argentina e Marocco sono sta-

Grafico 6. Produzione di olive da tavola: raffronto tra due periodi di quattro campagne oleicole (2004/05-2007/08 e 2008/09-2011/12).

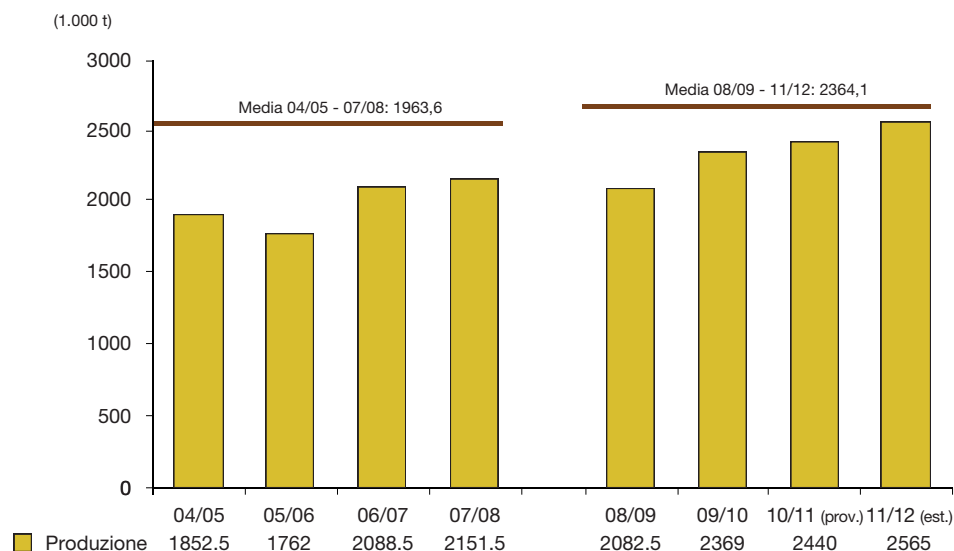
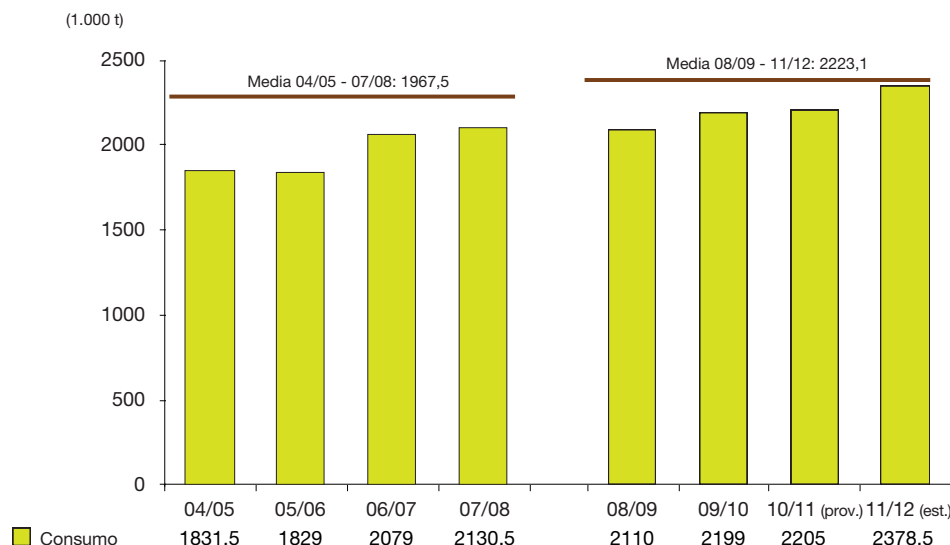


Grafico 7. Consumo di olive da tavola: raffronto tra due periodi di quattro campagne oleicole (2004/05-2007/08 e 2008/09-2011/12).



ti i principali esportatori, avendo totalizzato il 92% delle esportazioni mondiali, principalmente verso Stati Uniti, UE/27, Brasile e Russia.

Le rimanenze di fine campagna – al 30 settembre 2010 – sono state valutate in 484.000 t, ossia 105.500 t in più rispetto a inizio campagna. Il 96% delle rimanenze si trova presso paesi membri del COI, tra i quali l'UE/27, con il 38%.

Campagna 2010/11 (dati provvisori)

La produzione mondiale dovrebbe attestarsi a 2.440.000 t circa, superando di 71.000 t quella della campagna precedente (+3%), principalmente grazie all'aumento della produzione nei paesi della UE/27 (Spagna e

Grecia), in Argentina, Siria, Marocco e Giordania.

Il consumo mondiale (2.205.000 t) dovrebbe aumentare di 6.000 t.; segnaliamo che negli ultimi anni questo parametro ha fatto registrare una crescita costante.

Commercio internazionale: durante la campagna 2010/11 si prevedono esportazioni mondiali di olive da tavola di 595.500 t e importazioni di 580.000 t. La differenza tra le due è di 15.500 t a favore delle esportazioni.

Come si può notare nel Grafico 6, la produzione media nelle campagne da 2008/09 a 2011/12 è stata stimata in **2.364.100 t**, + 20 % rispetto alla media delle 4 campagne precedenti. Bisogna sottolineare che a partire dal 2006/07, la produzione supera i due milioni di ton-

nellate. Questo aumento rispecchia l'incremento della produzione in particolare in Egitto.

Il consumo medio di olive da tavola per le campagne da 2008/08 a 2011/12 è stimato in 2.223.100 t, + 13% rispetto alla media delle quattro campagne precedenti (Grafico 7).

Per quanto riguarda il commercio internazionale, la media delle esportazioni stimate per il periodo 2008/09-2010/12 è di 658.800 t, +20% rispetto allo stesso periodo della campagna precedente. Le importazioni nel suddetto periodo ammonterebbero a 591.100 t, +14%.

Campagna 2011/12 (stime)

Secondo le stime, **la produzione mondiale di olive da tavola** (in data novembre 2011) dovrebbe ammontare a 2.565.000 t, con un aumento di 125.000 t rispetto alla campagna precedente (+ 5%), dovuto principalmente alla previsione di incremento della produzione soprattutto in Algeria, Egitto, Siria e Turchia.

Il consumo mondiale (2.387.500 t) farebbe registrare un aumento pari a 182.000 t; si ritiene che i buoni raccolti, abbinati alle campagne promozionali internazionali e a quelle condotte in alcuni paesi, favori-

scano l'incremento del consumo di questo prodotto.

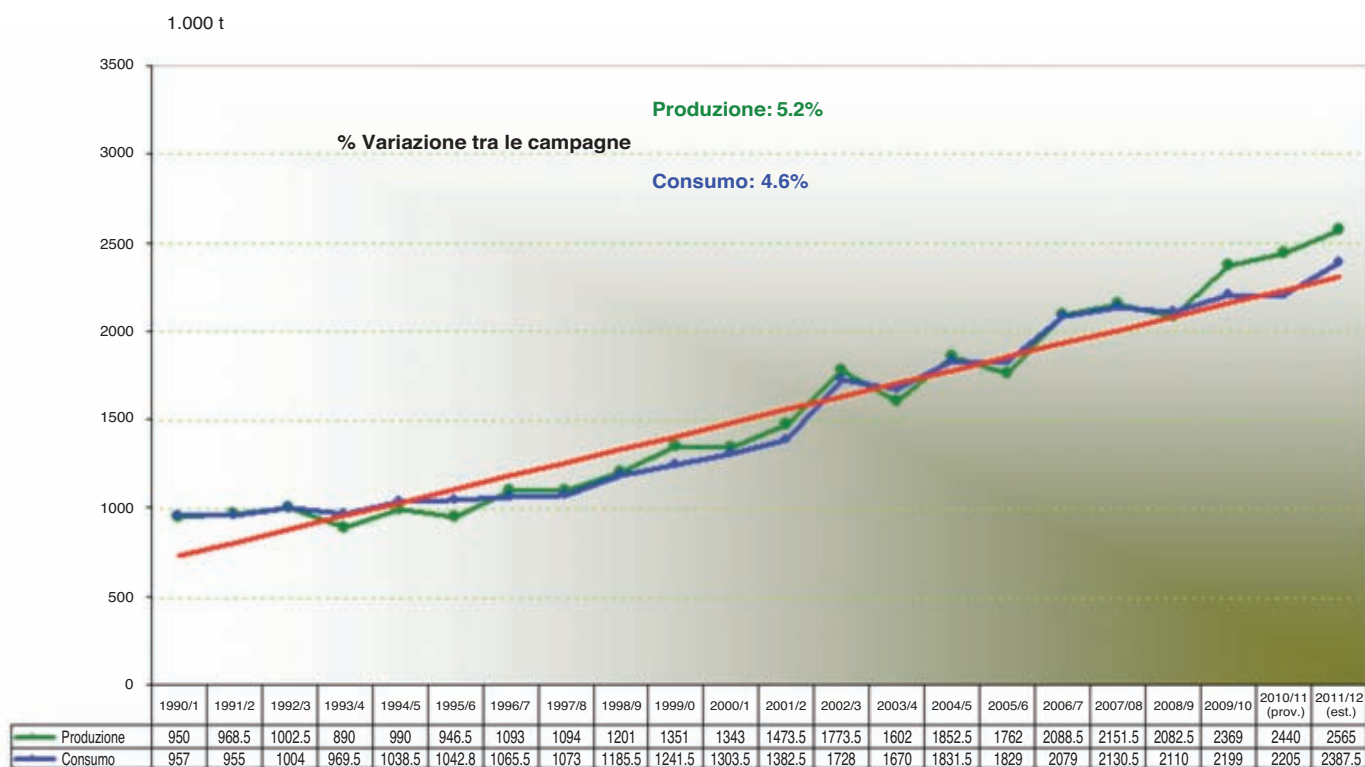
Nel **commercio internazionale**, durante la campagna 2011/12 si prevede che verranno esportate 762.000 t di olive da tavola, mentre 610.000 t. saranno oggetto di importazione

Evoluzione del settore delle olive da tavola

Sulla base dei dati disponibili e del Grafico 8 si può confermare l'espansione del settore delle olive da tavola. Nel periodo 2001/2-2010/11 la produzione mondiale di olive da tavola è aumentata

dell'82% e il consumo del 78% rispetto al precedente decennio 1991/92-2000/1.

Grafico 8. Evoluzione della produzione e del consumo mondiale di olive da tavola (1990/1-2011/12)



La normalizzazione dei prodotti olivicoli

Il Consiglio oleicolo internazionale è il forum mondiale di coloro che intervengono su tutte le questioni riguardanti l'olivo, l'olio d'oliva e le olive da tavola, a ogni livello del settore olivicolo.

Le sue attività si prefiggono come obiettivi il miglioramento della qualità dei prodotti oleicoli attraverso la modernizzazione di olivicoltura e industria nel rispetto ambientale, la normalizzazione e l'espansione degli scambi, lo sviluppo del consumo mediante iniziative di promozione basate sui risultati di ricerche scientifiche.

Fin dall'inizio, il Consiglio si è impegnato nell'identificazione di criteri analitici che possano permettere il rilevamento delle frodi, nonché del livello qualitativo di oli d'oliva e oli di sansa. I limiti di ciascuno di questi criteri analitici per ogni denominazione, così come i corrispondenti metodi di analisi sono oggetto del consenso da parte dei Membri del Consiglio e vengono introdotti nelle norme internazionali:

- la norma commerciale relativa agli oli d'oliva e agli oli di sansa che i Membri si impegnano ad applicare in base alla

rispettiva legislazione e a osservare negli scambi internazionali. Tale norma riguarda le specifiche di ogni denominazione di oli d'oliva e oli di sansa;

- la norma del 'Codex Alimentarius' per gli oli d'oliva e gli oli di sansa applicabile agli oli presentati in uno stato conforme al consumo umano. Tale norma stabilisce i criteri minimi di composizione e qualità di applicazione da parte dei governi membri del 'Codex Alimentarius' che, accettandoli, li introducono nella loro legislazione o li esigono dai partner commerciali. Detta norma comporta anche altri criteri di composizione e qualità di applicazione facoltativa per i partner commerciali.

L'armonizzazione delle norme è la formula indispensabile per facilitare il commercio internazionale, favorire prassi commerciali leali, permetterne il controllo e tutelare il consumatore, sia sul piano della salute che della conformità del prodotto all'etichetta. Vengono così salvaguardati gli accordi presi nell'ambito dell'Organizzazione mondiale del commercio in materia di misure sanitarie e fitosanitarie, non-

ché di ostacoli tecnici al commercio.

I metodi di analisi menzionati sia dalla norma commerciale che da quella alimentare sono gli stessi: si tratta di metodi internazionali, debitamente convalidati, accompagnati dai relativi margini di precisione, adottati da ISO, UICPA, COI o AOCS. I metodi contraddistinti dal riferimento COI/T.20 sono pubblicati sul sito internet del Consiglio.

Il Consiglio oleicolo internazionale e il 'Codex Alimentarius' hanno sempre agito in collaborazione, ai fini dell'armonizzazione della norma alimentare e della norma commerciale. Questa ricerca di armonizzazione si è materializzata nel 2003 attraverso l'approvazione della revisione della norma commerciale da parte del Consiglio (giugno 2003) e della norma del Codex da parte della Commissione del 'Codex Alimentarius', in occasione della 26a sessione nel giugno-luglio 2003 a Roma.

Questa cooperazione fra il Consiglio oleicolo internazionale e la Commissione del 'Codex Alimentarius' si è materializzata anche nell'organizzazione da parte del Segretariato esecutivo di un'indagine condotta in tutti

i paesi produttori di olio d'oliva nel mondo: tale indagine ha riguardato la composizione di acidi grassi degli oli d'oliva prodotti per zone olivicole, al fine di stabilire il limite massimo del contenuto di acido linolenico. In effetti, il limite massimo dell'1% di questo acido grasso - proposto in occasione della revisione della norma del Codex - pur figurando nella norma commerciale del COI e nella regolamentazione comunitaria, non ha ottenuto il consenso dei membri della Commissione del 'Codex Alimentarius', considerata soprattutto l'opposizione di Australia, Nuova Zelanda e Argentina.

I risultati della suddetta indagine sono stati presentati ai Membri del COI, nonché al Comitato del 'Codex Alimentarius' sui grassi e gli oli all'inizio del 2007.

Nel febbraio 2011, dopo varie discussioni, non si è raggiunto alcun accordo e non essendo stato approvato il limite dell'acido linolenico a livello di Comitato Codex, saranno applicati i limiti nazionali.

Un nuovo studio di tre anni sulla composizione degli oli d'oliva con parametri fuori norma nei paesi produttori è stato lanciato nel 2009/2010 ed è attualmente in corso. Il Segretariato esecutivo - previa approvazione da parte del Consiglio durante la 100a sessione nel

novembre 2012 - presenterà alla riunione del Comitato Codex sugli oli e i grassi, nel febbraio 2013, un rapporto con le conclusioni dello studio alla fine di questo terzo anno.

La valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine, criterio di qualità complementare dell'analisi chimica

L'analisi sensoriale viene definita dall'Organizzazione internazionale di normalizzazione (ISO) come *la scienza relativa ai metodi che permettono l'esame organolettico degli attributi di un prodotto attraverso i sensi*. Questa scienza è nata negli anni '40 e si è sviluppata in particolare negli ultimi 30-40 anni, con l'applicazione di nuove tecniche statistiche, matematiche e la normalizzazione delle condizioni fisiche dei test. Essa fa ricorso alle informazioni della psicologia sulla percezione e la memoria, onde utilizzare al meglio lo strumento dell'analisi sensoriale: l'assaggiatore.

L'applicazione dell'analisi sensoriale all'olio d'oliva è iniziata con i lavori svolti dall'Istituto delle materie grasse di Siviglia negli anni '70. Nel 1981, il Consiglio ha deciso di realizzare la messa a punto di un procedimento fondato su norme e metodi internazionalmente riconosciuti, che permetta di valutare oggettivamente le

caratteristiche di gusto e di odore definite allora come *assolutamente irrepreensibili, accettabili, buone o difettose*, a seconda delle denominazioni.

Gli esperti in materia di analisi sensoriale e olio d'oliva di 6 paesi hanno lavorato dal 1982 al 1986 alla creazione di un metodo approvato nel 1987 dal Consiglio, poi introdotto nel 1991 nella regolamentazione comunitaria. La normalizzazione della valutazione organolettica applicata all'olio d'oliva ha ora 25 anni.

L'introduzione della valutazione organolettica nella norma commerciale del Consiglio e nella regolamentazione comunitaria come criterio di qualità - alla stregua dell'acidità libera, dell'indice di perossido o dell'assorbenza che permette di differenziare le denominazioni di oli d'oliva vergine - ha preoccupato l'industria oleicola e il commercio. Facendo riferimento all'esperienza all'epoca insufficiente dei panel nell'applicazione del metodo, sono state sollevate osservazioni sulla mancanza di omogeneità nelle valutazioni fornite dai panel stessi, mentre i margini di errore del metodo si trovavano allo stesso livello di molti altri metodi di analisi chimica.

Nel 1992 il Consiglio ha allora deciso di procedere con i suoi esperti a una revi-

sione del metodo. Questi hanno quindi cercato di studiare un sistema per classificare oli d'oliva vergine attraverso la percezione dell'assenza di difetti o della loro presenza e, in tal caso, in funzione della loro intensità nonché della percezione di fruttato, indipendentemente dalla sua descrizione e intensità. Poiché il suddetto metodo doveva eliminare ogni fonte di soggettività, si è fatto ricorso alla matematica: la statistica robusta per mezzo della mediana, i coefficienti di variazione robusta e gli intervalli di confidenza al 95%. L'assaggiatore viene utilizzato come strumento di misurazione dell'intensità delle percezioni, su una scala continua che favorisce l'impiego matematico dei dati e la raccolta automatica degli stessi, offrendo all'assaggiatore la libera scelta di indicare la sua percezione senza il vincolo di intervalli.

Dopo l'introduzione della valutazione organolettica nella norma e nella regolamentazione comunitaria, produttori e operatori hanno orientato il loro lavoro verso un miglioramento molto sensibile della qualità sensoriale degli oli d'oliva vergine. L'informazione fornita ai consumatori, l'organizzazione di concorsi regionali, nazionali o internazionali, lo sviluppo di domande e del conferimento di denominazioni d'origine hanno rafforzato l'immagine di qualità dell'olio d'oliva, soprattutto

delle sue caratteristiche organolettiche che costituiscono il *fruttato d'oliva*.

Il riconoscimento del Consiglio oleicolo internazionale ai laboratori di analisi fisico-chimica e sensoriale

L'organizzazione del test annuale di controllo sulla competenza dei laboratori di analisi fisico-chimica per il loro riconoscimento da parte del Consiglio nel periodo dal 1° dicembre di ogni anno al 30 novembre dell'anno successivo avviene in base alla decisione approvata durante la 99ª sessione del Consiglio stesso (novembre 2011), la quale modifica la vecchia risoluzione in vigore dal 1998. Si tratta di un'attività fondamentale per garantire un miglior controllo della qualità.

Il test interlaboratorio per la verifica della competenza organizzato annualmente dal COI - cui partecipano circa 70 laboratori - presenta un innegabile interesse non soltanto per il suddetto controllo, ma anche per l'informazione statistica che apporta sui diversi metodi.

L'obiettivo di questo test non è solamente la verifica della qualità dei laboratori e la definizione dei margini di precisione relativi ai metodi di analisi, ma anche la pubblicazione sul sito web di un elenco di riferimento, rivisto annualmente, dei laboratori di analisi chimica che hanno

ottenuto il riconoscimento del Consiglio.

Per quanto riguarda l'analisi sensoriale degli oli d'oliva vergine, il Consiglio oleicolo internazionale ha anche adottato alcune regole per il rilascio del riconoscimento ai panel di assaggio di olio d'oliva, così come ha fatto per i laboratori di analisi chimica. La Risoluzione del Consiglio adottata nel 1996 - la quale prevedeva la partecipazione dei panel candidati a tre test collaborativi annuali (attualmente due test annuali), nonché l'ottenimento di risultati soddisfacenti in ciascuna di tali prove - è rimasta in vigore fino al dicembre 2003.

Dopo l'approvazione del primo metodo di valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine nel 1987, il Consiglio oleicolo internazionale si è impegnato, nell'ambito dei suoi programmi di cooperazione tecnica, per la formazione all'applicazione del metodo attraverso corsi internazionali.

Ha altresì raccomandato ai Membri la costituzione di panel di assaggio conformemente alle norme COI e ha organizzato test collaborativi annuali, al fine di valutare la competenza dei panel nell'applicazione del metodo, nonché - attraverso la discussione dei risultati durante le riunioni di coordinamento - migliorare l'armonizzazione dei loro criteri nella suddetta applicazione.

Nel corso dell'89^a sessione a Madrid, dal 1° al 5 dicembre 2003, i Membri del Consiglio hanno infatti convenuto sulla necessità di una revisione di queste regole, poiché il riconoscimento del Consiglio può essere concesso soltanto ai panel di assaggio di olio d'oliva che ne facciano richiesta, riconosciuti a livello nazionale (e comunitario per quanto riguarda l'Unione europea) come panel ufficiali, e che abbiano ottenuto lo status di laboratori di analisi sensoriale degli oli d'oliva, conformemente alla norma ISO 17025 e alla guida EA (Cooperazione europea per il riconoscimento dei laboratori) sull'accreditamento dei laboratori di analisi sensoriale.

Il Consiglio ha così la garanzia dell'attrezzatura del panel, dei suoi impianti, dell'idoneità dei membri (assaggiatori e capi panel), nonché della gestione della qualità. La valutazione su competenza e uniformità delle prestazioni dei panel viene effettuata per mezzo di test collaborativi organizzati dal Segretariato esecutivo.

Il Segretariato esecutivo continuerà ad adoperarsi per l'armonizzazione delle valutazioni eseguite dai panel di assaggio attraverso la fornitura di campioni destinati alla formazione e al controllo degli assaggiatori, nonché di campioni di riferimento indirizzati agli organismi indipendenti che potrebbero

essere incaricati dell'organizzazione di test.

Il concorso internazionale per oli extravergine d'oliva del Premio alla qualità Mario Solinas

Nell'ambito degli obiettivi dell'Accordo internazionale sull'olio d'oliva e le olive da tavola, il Consiglio ha deciso nel 1993 di istituire un Premio internazionale per l'olio extravergine di oliva che - in occasione di un concorso annuale - ottenga la miglior valutazione da parte di un panel internazionale. In omaggio alla memoria del Dr. Mario Solinas, questo premio è stato denominato *Premio alla qualità Mario Solinas*.

I professionisti dell'olio d'oliva hanno dimostrato tutta l'importanza che attribuiscono al riconoscimento internazionale delle loro iniziative per la commercializzazione di oli extravergine di oliva dalle caratteristiche organolettiche irreprensibili, partecipando - ogni anno sempre più numerosi - al concorso internazionale annuale organizzato dal Segretariato esecutivo.

Le regole del concorso internazionale pubblicate sul sito internet del Consiglio precisano le condizioni d'ammissione degli oli, nonché la procedura di valutazione ad opera di un certo numero di panel approvati

dal Consiglio stesso e da un panel internazionale incaricato di selezionare - tra gli oli finalisti - quelli che possono ottenere il *Premio alla qualità Mario Solinas*.

Gli oli extravergine d'oliva ammessi al concorso vengono classificati in tre gruppi in funzione di tipo e intensità del fruttato, valutato da un panel di assaggio riconosciuto dal Consiglio. I produttori degli oli vincitori sono autorizzati a citare il Premio ottenuto sull'etichetta delle loro confezioni di olio extravergine d'oliva della partita cui appartiene il campione premiato: questo attraverso il logo del Premio, il quale può essere consegnato, su richiesta, dal Segretariato esecutivo.

Il successo delle dodici edizioni del concorso internazionale per oli extravergine di oliva del Premio alla qualità Mario Solinas porta a pensare che la tredicesima edizione nel 2013 permetterà una maggiore promozione presso i consumatori delle qualità organolettiche degli oli extravergine d'oliva, assicurando altresì ai produttori utili superiori.

Convenzione per il controllo della qualità degli oli d'oliva e di sansa commercializzati sui mercati di importazione

Per contribuire alla difesa dell'immagine di qualità

dell'olio d'oliva e alla prevenzione delle frodi, il COI patrocina un programma di controllo sulla qualità degli oli d'oliva e di sansa venduti sui mercati di importazione. Tale programma mira a garantire che gli oli esportati dai paesi membri del COI siano correttamente definiti e denominati, che le loro caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche risultino conformi e che corrispondano ai criteri di etichettatura del COI stesso. Il programma è stato istituito nel 1991 sui mercati di Canada e Stati Uniti; a tal fine, era stato firmato un accordo tra i principali esportatori dei paesi membri COI e la North American Olive Oil Association (NAOOA). Nel 1993, è stato esteso al mercato australiano ed è stato allora siglato un altro accordo con l'Australian Olive Oil Association (AOOA). Più recentemente, questo programma è stato esteso ai mercati brasiliano e giapponese. Per evitare la frammentazione, un accordo unico - intitolato "Convenzione per il controllo della qualità degli oli d'oliva e di sansa commercializzati sui mercati

di importazione" - è stato rivisto nel 2011 e firmato volontariamente da un gran numero di associazioni, le quali rappresentano produttori ed esportatori dei paesi membri COI, nonché importatori e distributori attivi su vari mercati.

CONCLUSIONE

Fra i principali obiettivi del Consiglio oleicolo internazionale vi sono l'incentivazione del commercio internazionale di olio d'oliva e di olive da tavola, nonché la messa a punto, l'attualizzazione e l'armonizzazione delle norme commerciali applicabili al fine di migliorare la qualità, tutelare l'autenticità e proteggere il consumatore.

È estremamente importante che la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine sia stata riconosciuta e accettata a tutti i livelli della filiera quale criterio analitico più rappresentativo della qualità, così come che il metodo messo a punto sia stato adottato dal Consiglio nel 1997 quale mezzo fondato

sulla scienza applicata all'analisi sensoriale, utilizzando la psicologia, i sensi, la matematica, la statistica, la normalizzazione delle condizioni fisiche dell'analisi, con i migliori margini di ripetitività e riproducibilità.

L'odore e il sapore dell'olio d'oliva vergine sono le uniche caratteristiche che il consumatore percepisce. Gli sforzi dei produttori (olivicoltori e industriali) ai fini del miglioramento della qualità sensoriale degli oli d'oliva vergine permettono la formazione dei consumatori verso una cultura del gusto dell'olio d'oliva vergine, nonché la diversificazione gastronomica dei fruttati caratteristici degli oli extravergine d'oliva in funzione dell'origine geografica, della varietà di olive utilizzate e della tecnologia impiegata per l'elaborazione dell'olio.

Questa esperienza ha cominciato a essere applicata anche alle olive da tavola e dopo l'adozione del metodo, il COI ha organizzato nel 2012 le prime attività di formazione. ■

Attività del COI in materia di chimica oleicola ed elaborazione delle norme 2011/2012

Le attività di chimica oleicola e di normallizzazione sono coordinate da un'unità preposta all'elaborazione di norme, nonché alla messa a punto di metodi di analisi chimica e sensoriale applicabili agli oli d'oliva e alle olive da tavola. Questa unità si occupa anche delle richieste di riconoscimento dei laboratori di analisi e dei panel di assaggio che - attraverso test periodici di controllo - diano prova di competenza nell'applicazione dei metodi raccomandati, dell'organizzazione del Premio alla qualità del Consiglio oleicolo

internazionale Mario Solinas e infine del coordinamento del programma di controllo qualità relativo a oli d'oliva e di sansa commercializzati sui mercati di importazione.

Fra le attività svolte nel 2011 nel campo della chimica oleicola e della normalizzazione, citiamo le seguenti riunioni:

- Commissione tecnica di esperti per il **controllo dei laboratori di analisi fisico-chimica riconosciuti dal COI** (3 febbraio e 15 luglio)
- Gruppo di riflessione sul **programma di controllo della qualità** (15 febbraio)
- Gruppo di lavoro sulla **valutazione organolettica delle olive da tavola** (9 marzo)
- Gruppo per l'**armonizzazione della Norma Codex** delle olive da tavola con la **Norma commerciale del COI applicabile alle olive da tavola** (10 marzo)
- Gruppo di periti chimici per lo **studio di nuovi metodi di analisi** (7-8 aprile e 6-7 ottobre)





Cerimonia di consegna del Premio Mario Solinas 2011

Il Concorso internazionale annuale per oli extravergine d'oliva del Premio alla qualità Mario Solinas è stato lanciato nel 2000 per incentivare i singoli produttori, le associazioni di produttori e le aziende di confezionamento dei paesi produttori a commercializzare oli extravergine d'oliva dalle caratteristiche organolettiche armoniose, nonché promuovere gli attributi sensoriali di questi oli presso i consumatori. Denominando così questo Premio, il Consiglio ha voluto onorare la memoria del ricercatore che ha dato un enorme contributo, al fianco del Consiglio, alla normalizzazione dei criteri di qualità degli oli d'oliva.

- Commissione tecnica di esperti per il **controllo della competenza dei laboratori di analisi sensoriale riconosciuti dal COI** (19 maggio)
- Gruppo di riflessione sul programma di **controllo della qualità degli oli d'oliva e di sansa commercializzati sui mercati di importazione** (24 maggio)
- Gruppo di esperti sulle **olive da olio** (26 maggio)
- Gruppo di esperti per la **determinazione dei residui contaminanti negli oli d'oliva e negli oli di sansa** (7 luglio)
- Gruppo di lavoro sulla **valutazione organolettica degli oli d'oliva vergine e l'armonizzazione dei panel di assaggio** (29 e 30 settembre)
- Gruppo di lavoro sulla **composizione degli oli d'oliva di diverse varietà** (5 ottobre)

- Riunione di inquadramento sull'**etichettatura** (1° dicembre).

L'unità di chimica oleicola ha anche ospitato la **22ª riunione del sottocomitato ISO sui corpi grassi di origine animale e vegetale** (ISO TC34/SC11), il 4 e 5 aprile.

Come negli anni precedenti, questa unità ha organizzato i due **test annuali di controllo sulla competenza dei laboratori di analisi sensoriale**, nonché i due test annuali di controllo sulla competenza **dei laboratori di analisi fisico-chimica**.

Per l'**11ª edizione del Concorso internazionale per oli extravergine d'oliva del Premio alla qualità Mario Solinas**, l'unità di chimica oleicola ha riunito il panel internazionale del COI, composto di assaggiatori esperti provenienti dai diversi paesi membri, il 18 e 19 maggio; tale panel ha valutato i 97 oli extravergine d'oliva di vari paesi COI che si erano presentati per questa edizione.

La cerimonia di consegna dei premi si è svolta il 17 giugno 2011 presso la sede del COI. È stata preceduta da una sessione di assaggio degli oli premiati, organizzata per i rappresentanti del corpo diplomatico e della stampa specializzata.

Riunioni tecnico-scientifiche di esperti

Le riunioni tecnico-scientifiche sono previste per permettere agli scienziati e ai ricercatori di incontrarsi nell'ambito di gruppi di discussione, al fine di analizzare i temi d'interesse per il settore e identificare le più importanti innovazioni da divulgare ai paesi membri.

Dal 19 al 21 settembre, presso la sede del COI, si è svolta una riunione dedicata alla valutazione organolettica delle olive da tavola, con l'obiettivo di studiare la strategia da seguire per impartire i corsi di formazione ai capi panel di assaggio, elaborare i documenti necessari per questo tipo di formazione, classificare i campioni di olive da tavola, stabilire gli standards di riferimento ad attributi negativi, gustativi, cinestesici ecc.

L'unità di chimica oleicola ha anche coordinato l'organizzazione delle due **riunioni delle associazioni firmatarie della Convenzione per il controllo della qualità degli oli d'oliva e degli oli di sansa commercializzati sui mercati di importazione**, svoltesi la prima durante la 17^a sessione straordinaria a Istanbul (Turchia) e la seconda presso la sede del COI il 17 ottobre. In questa occasione, i rappresentanti delle associazioni hanno approvato una nuova versione della Con-

venzione che prevede, oltre all'analisi fisico-chimica, l'effettuazione di analisi organolettiche sugli oli prelevati.

99^a sessione del Consiglio dei Membri (21-25 novembre 2011)

In occasione della 99^a sessione del COI svoltasi nel novembre 2011, in materia di normalizzazione del commercio dei prodotti oleicoli, i membri del Comitato tecnico hanno sottolineato la necessità di organizzare riunioni preparatorie con i rappresentanti dei paesi membri COI presso il Codex, sul tema della composizione degli oli che presentano parametri fuori norma.

Il Consiglio dei Membri ha anche deciso di raccomandare l'applicazione provvisoria della guida alla determinazione delle caratteristiche delle olive da olio, di rivedere il metodo di valutazione organolettica delle olive da tavola (la cui applicazione non è obbligatoria), di esaminare le modalità di riconoscimento dei laboratori di analisi fisico-chimica da parte del COI, di rivedere il metodo di valutazione organolettica degli oli d'oliva vergine, di adottare il metodo per la determinazione della composizione e del contenuto di steroli e dialcoli triterpenici applicabile agli oli d'oliva dal 1° gennaio 2012 e agli oli di sansa dal 1° gen-

naio 2013 nonché, di conseguenza, di rivedere la norma commerciale applicabile agli oli d'oliva e agli oli di sansa.

Priorità dei lavori futuri da realizzare durante il 2012

L'Accordo internazionale del 2005 sull'olio d'oliva e le olive da tavola definisce chiaramente al capitolo 1°, articolo 1, punto 2, i principali obiettivi delle attività di chimica oleicola e normalizzazione del commercio internazionale di prodotti oleicoli, che sono:

- continuare a svolgere attività di collaborazione in materia di analisi fisico-chimica e sensoriale per migliorare la conoscenza delle caratteristiche di composizione e qualità dei prodotti oleicoli, al fine di stabilire norme internazionali che permettano:
 - il controllo della qualità dei prodotti
 - la lealtà degli scambi internazionali
 - la tutela dei diritti del consumatore
 - la prevenzione delle prassi fraudolente;
- favorire lo studio e l'applicazione di misure volte all'armonizzazione delle legislazioni nazionali e internazionali relative soprattutto alla commercializzazione

dell'olio d'oliva e delle olive da tavola; e infine - gettare le basi di una cooperazione internazionale per prevenire ed eventualmente combattere tutte le prassi fraudolente nel commercio internazionale di qualsiasi prodotto oleicolo commestibile, stabilendo in questo ambito stretti legami di collaborazione con i rappresentanti dei vari operatori nel settore olivicolo.

Al fine di conseguire questi obiettivi, si prevede di garantire il proseguimento dei lavori dei chimici nello studio di metodi d'analisi attualizzati per il rilevamento delle frodi, l'identificazione dei criteri di qualità di ogni denominazione di oli d'oliva e oli di sansa, nonché l'organizzazione dei test interlaboratorio necessari per conoscere l'affidabilità dei metodi.

I lavori sui nuovi metodi di analisi tengono conto delle esigenze del settore in materia di chimica oleicola e normalizzazione, di prevenzione delle frodi e di miglioramento della qualità. Le tematiche vengono proposte dai paesi membri e dai periti chimici che collaborano con il COI, in rappresentanza di laboratori e organismi ufficiali degli stessi paesi membri. I temi all'ordine del giorno delle riunioni dei periti chimici sono presentati

dal Segretariato esecutivo. Le date previste per lo studio di queste tematiche sono riportate a titolo indicativo.

Si tratta di temi condizionati da ricerca scientifica, finalizzazione e adozione dei metodi - se gli esperti lo ritengono opportuno dal punto di vista dell'affidabilità - e che dipendono dai risultati dei test interlaboratorio. L'attualizzazione dei metodi di analisi è utile per l'elaborazione delle norme, la garanzia della lealtà nel commercio internazionale, il rilevamento delle frodi, nonché l'identificazione dei criteri di qualità di ogni denominazione di oli d'oliva e oli di sansa.

È altresì prevista l'organizzazione di test annuali di controllo sulla competenza dei laboratori di analisi fisico-chimica e sui panel di assaggio per il riconoscimento da parte del Consiglio, nel periodo dal 1° dicembre 2012 al 30 novembre 2013. Si tratta di un'attività fondamentale volta a garantire un miglior controllo della qualità. L'elenco sarà diffuso dopo l'adozione del Consiglio, durante la sua 100^a sessione.

Come ogni anno, il COI organizza la dodicesima edizione del Premio internazionale del Consiglio oleicolo internazionale alla qualità degli oli extravergine d'oliva Mario Solinas, un concorso che ha acquisito notevole

prestigio nel settore per via del suo carattere internazionale. L'obiettivo di questo premio è il riconoscimento da parte del COI del know-how di produttori, confezionatori e distributori per l'ottenimento di qualità armoniose di oli extravergine di oliva, nonché dei loro sforzi per il miglioramento e il rafforzamento presso i consumatori dell'immagine di qualità gustativa dell'olio extravergine d'oliva. L'impatto positivo di tale premio - dovuto al suo prestigio - si traduce in un riconoscimento del settore. Nell'ottica di una più vasta partecipazione, soprattutto nei paesi produttori non ancora membri del COI, è previsto di ampliarne la diffusione. Potrebbe inoltre aprirsi un dibattito sulla posizione e gli obiettivi del concorso in relazione ai premi nazionali, nonché sull'eventualità di organizzare un concorso per i paesi dell'emisfero Sud oppure un concorso di qualità delle olive da tavola.

Nel 2012, il COI proseguirà:

- lo studio della composizione degli oli d'oliva e dei parametri fuori norma (terzo anno e conclusioni);
- i lavori preparatori per la riunione del Codex nel febbraio 2013;
- l'analisi sensoriale per l'attualizzazione del metodo e delle norme corrispondenti relativa-

mente alla valutazione organolettica dell'olio d'oliva;

- i lavori sulle olive da tavola ai fini dell'armonizzazione della Norma del Codex con quella del COI, in occasione della 26^a sessione del Comitato Codex su frutta e verdura trattate, prevista dal 15 al 19 ottobre 2012. In materia

di analisi sensoriale, si prevede di stabilire determinati standards di riferimento, avviando nel contempo alcune attività di formazione;

- la sperimentazione delle formule di rendimento industriale citate nella *Guida alle caratteristiche delle olive da olio*, approvata a titolo provvisorio nel 2011;

- la determinazione dei residui contaminanti;
- l'etichettatura degli oli d'oliva;
- il programma di controllo della qualità degli oli d'oliva commercializzati sui mercati importatori. Tale attività proseguirà nel 2012, dopo la revisione effettuata nel 2011. ■



