



Novembre 2025

Dichiarazione di Cordova

Giornata mondiale dell'olivo 2025

La Dichiarazione di Cordova

Il 20 novembre 2025, in occasione della Giornata mondiale dell'olivo, i ministri, rappresentanti di ministri e organizzazioni internazionali, riuniti a Cordova su invito del Ministro dell'agricoltura, pesca e alimentazione spagnolo, Luis Planas, e del Direttore esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale (COI), Jaime Lillo, hanno discusso delle principali problematiche e opportunità nel settore olivicolo manifestando il loro impegno a favore dell'olivo e dei suoi prodotti.

I Ministri e i loro rappresentanti

Notando:

- Che, oltre al suo valore in quanto specie agricola, l'olivo (*Olea europaea*) è un simbolo di pace, sapienza e civiltà antichissimo ma sempre vivo e portatore di valori universali che trascendono ogni frontiera.
- Che dal bacino del Mediterraneo questa coltura emblematica e plurimillenaria si è diffusa nei cinque continenti, con prodotti che riscuotono in tutto il mondo un favore crescente.
- Che dal 1959 il Consiglio oleicolo internazionale (COI), fondato sotto l'egida delle Nazioni unite, promuove la cooperazione intergovernativa al fine di incoraggiare la coltivazione sostenibile dell'olivo, valorizzare la qualità e agevolare gli scambi di olio di olive e olive da tavola.
- Che nel 2019 l'Unesco, in occasione della 40ª sessione della sua Conferenza generale, ha istituito la Giornata mondiale dell'olivo.

Riconoscendo che:

- Il settore oleicolo contribuisce in modo significativo alla sicurezza alimentare e al benessere delle comunità, offrendo un alimento sano a una popolazione mondiale in aumento.
- La coltivazione sostenibile dell'olivo contribuisce alla salvaguardia dei terreni, alla prevenzione della desertificazione, alla tutela della biodiversità e alla lotta contro il cambiamento climatico.
- Nelle zone rurali il settore oleicolo, motore di sviluppo economico e sociale, promuove la crescita economica, crea occupazione e stimola la creazione di nuove opportunità di consolidamento del tessuto produttivo locale.
- Si assiste a una crescita costante del commercio internazionale prodotti olivicoli, uno sviluppo che l'adozione di norme nazionali e internazionali armonizzate in base a criteri scientifici contribuisce ad agevolare.
- È opportuno incoraggiare la collaborazione internazionale al fine di promuovere la cooperazione tecnica e scientifica mediante scambi di esperienze e conoscenze, puntando al rafforzamento della sostenibilità del settore oleicolo e alla gestione efficiente delle risorse naturali – in particolare quelle idriche – per consentire l'adattamento agli effetti del cambiamento climatico.
- L'innovazione tecnologica e l'impiego di tecnologie intelligenti offrono importanti impulsi allo sviluppo del settore oleicolo.
- La cooperazione internazionale per la salvaguardia e gestione delle risorse genetiche dell'olivo è parte integrante della risposta alle problematiche attuali e future in materia di olivicoltura sostenibile.
- Oggi, i modelli di olivicoltura tecnologicamente avanzati e di recente adozione convivono con i metodi tradizionali, e questa evoluzione configura il paesaggio, l'identità culturale e l'economia locale di molti territori e regioni.
- Gli oliveti assorbono CO₂ dall'atmosfera e lo fissano in modo stabile e permanente nel terreno e nella biomassa vegetale, impiegando pratiche agronomiche sostenibili. Con il sequestro del carbonio, gli olivi contribuiscono alla strategia di mitigazione del cambiamento climatico.
- L'olio di oliva e le olive da tavola sono riconosciuti a livello mondiale in virtù delle loro proprietà nutrizionali e della loro versatilità culinaria. Sono inoltre parte integrante di modelli di alimentazione salutarie, come la Dieta mediterranea, dichiarata patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco nel 2010, che riduce il rischio di malattie e ha effetti positivi sulla salute e sulla longevità.
- L'olio di oliva è una fonte importante di acidi grassi monoinsaturi, e in particolare di acido oleico, con effetti positivi dimostrati sulla salute. L'olio di oliva vergine, prodotto senza processi di raffinazione né trasformazioni industriali, contiene antiossidanti quali la vitamina E e i polifenoli, sostanze con proprietà antinfiammatorie capaci di esercitare un effetto protettivo nei confronti di diverse malattie, tra le quali le patologie cardiovascolari, i tumori, il diabete, l'ipertensione, l'obesità e declino cognitivo.
- Le persone che consumano i pasti fuori casa sono sempre di più, e nella formazione dell'opinione di consumatori riguardo all'olio di oliva l'influenza di chef e ristoratori è sempre maggiore. Per questo è necessario rivolgere speciale attenzione alle strategie volte a informare chef e ristoratori in merito all'olio di oliva, alle sue proprietà nutrizionali e organolettiche e alla sua versatilità culinaria.

Dichiarano:

l'importanza strategica del settore olivicolo e il loro sostegno in vista di:

- Sostenere la qualità dei prodotti olivicoli e agevolare gli scambi internazionali mediante l'armonizzazione di norme nazionali e internazionali volte ad appianare gli ostacoli al commercio, tutelando al contempo i diritti dei consumatori.
- Promuovere il consumo dei prodotti oleicoli e l'espansione del commercio internazionale di olio di oliva e olive da tavola.
- Portare avanti politiche del settore pubblico che riconoscano e rafforzino il settore oleicolo in quanto sistema alimentare in grado di contribuire alla salute pubblica, allo sviluppo sostenibile e al benessere delle comunità rurali.
- Garantire la conservazione e la protezione dell'olivo, albero emblematico e simbolo di pace, contro tutte le minacce naturali o umane che potrebbero comprometterne la sopravvivenza, e incoraggiarne il ripristino e la rigenerazione ovunque sia danneggiato.
- Promuovere, in collaborazione con università e altri centri di ricerca, la cooperazione tecnica, la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione, sia a livello nazionale che sul piano internazionale, al fine di favorire lo sviluppo sostenibile del settore oleicolo e il suo adattamento agli effetti del cambiamento climatico.
- Riconoscere e valorizzare la funzione ambientale del patrimonio olivicolo, promuovendo la ricerca scientifica e le pratiche agronomiche che permettono di sfruttare al meglio le capacità di assorbimento e stoccaggio di CO₂ e il contributo alla mitigazione degli effetti del cambiamento climatico degli oliveti.
- Dare appoggio alle attività internazionali e regionali che:
 - o Diffondono informazioni scientifiche generali sulle proprietà dell'olio di oliva, e sulle altre proprietà positive dell'olio d'oliva e delle olive da tavola, migliorando la qualità delle informazioni fornite ai consumatori,
 - o Integrano l'olio di oliva nelle strategie di salute pubblica, riconoscendo il valore di questo alimento per la prevenzione di malattie cardiovascolari, metaboliche e neurodegenerative,
 - o Promuovono la collaborazione con chef e ristoratori al fine di familiarizzare i consumatori con l'olio di oliva e le olive da tavola, in particolare per quanto riguarda le norme di qualità, la diversità varietale e di origine, le proprietà nutrizionali, i profili sensoriali e le applicazioni gastronomiche.

Invitano

il Consiglio oleicolo internazionale a prendere in considerazione queste raccomandazioni nel quadro dell'Accordo internazionale del 2015 sull'olio d'oliva e sulle olive da tavola.

Manifestano il loro sostegno alla Dichiarazione di Cordova

Cordova, 20 novembre 2025

MINISTRI E RAPPRESENTANTI DI MINISTRI

- Repubblica Araba d'Egitto
- Unione europea
- Repubblica Federativa del Brasile
- Repubblica Ellenica
- Regno Hascemita di Giordania
- Repubblica Islamica dell'Iran
- Repubblica Islamica del Pakistan
- Repubblica Italiana
- Regno del Marocco
- Regno dell'Arabia Saudita
- Regno di Spagna
- Repubblica Portoghese
- Repubblica d'Albania
- Repubblica del Perù
- Repubblica Tunisina
- Repubblica di Turchia
- Repubblica dell'Uzbekistan
- Stato di Palestina

•

ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI

