

OLIO DI OLIVA BIOLOGICO PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

di Luigi Canino*

**Esperto ed analista del settore*

Perchè produrre olio biologico? L'olio biologico non è più pregiato ma non è un controsenso che un alimento con dimostrate proprietà benefiche contenga sostanze che fanno male alla salute? E' ormai un dato di fatto che l'olio extravergine d'oliva faccia bene alla salute. La scienza conferma che molte sono le sostanze importanti per la salute dell'uomo contenute nell'olio extravergine (ad esempio acido oleico e polifenoli). Ed è proprio per questo motivo che e' estremamente importante che l'olio non venga contaminato da pesticidi, concimi chimici ed ormoni. Molti degli antiparassitari usati contro la mosca dell'ulivo vicino al periodo della raccolta, passano direttamente dall'oliva all'olio ed infine ce li ritroviamo nei nostri piatti.

L'agricoltura biologica vuole evitare tutto ciò, eliminando le sostanze chimiche impiegate per nutrire le piante e per difenderle dai parassiti, sostituendole con sostanze naturali.

Per potersi definire biologico un olio deve rispettare regole precise, che interessano tutti passaggi che servono per produrlo, dalla coltivazione degli ulivi fino all'imbottigliamento dell'olio.

La coltivazione avviene in modo naturale senza utilizzo di fertilizzanti chimici e pesticidi. Al frantoio le olive biologiche seguono un percorso separato da quelle non biologiche ed anche la fase finale di imbottigliamento ed etichettatura e' regolata da norme ben precise, molto simili a quelle richieste ai produttori di oli Dop. Anche per stampare l'etichetta si deve ottenere una speciale autorizzazione. Nell'etichetta del prodotto biologico deve essere indicato il nome dell'ente che ha effettuato i controlli e la dicitura agricoltura biologica. L'etichetta e' in fondo il certificato di garanzia di un olio biologico.

I controlli vengono eseguiti in tre fasi. L'ente fa sopralluoghi periodici sul terreno e, con analisi di laboratorio, controlla che non vengano utilizzati prodotti chimici. Se e' tutto a posto l'ente rilascia al produttore la certificazione in campo. Poi i controlli si spostano al frantoio ed infine all'imbottigliamento.

L'olio biologico costa in genere un pò di più perchè seguire tutte le regole dell'agricoltura biologica significa produrre meno e sostenere maggiori spese. Concimi ed antiparassitari naturali costano di più e sono meno efficaci rispetto a quelli prodotti in laboratorio e questo risulta in una minore produzione di olio biologico per ettaro di terreno rispetto ad un normale extravergine. Inoltre chi produce prodotti biologici deve sottoporsi a costosi controlli. Infine devono passare tre anni di controlli prima di mettere in commercio per la prima volta un olio biologico e durante quel periodo si sostengono costi superiori senza poterne immediatamente raccogliere i frutti.

Anche se non è obbligatorio per legge, le olive utilizzate per fare alcuni oli sono raccolte a mano. La raccolta a mano è importante perchè è l'unica che consente di raccogliere le olive, senza traumi di caduta o di battitura, al giusto punto di maturazione e per produrre un buon olio questo è un requisito fondamentale. Consumare prodotti biologici vuol dire prima di tutto far bene a

noi stessi, ma è anche un investimento per il futuro, per lasciare in eredità alle future generazioni un'agricoltura più pulita e sicura.

Caratteristiche dell'olio biologico- L'olio extravergine per le sue caratteristiche nutritive è l'alimento principe per una corretta alimentazione in grado di migliorare le condizioni di salute. Esso contiene acidi grassi simili a quelli presenti nel corpo umano e una elevata quantità di vitamine. Difende il corpo da alterazioni cutanee, da disturbi digestivi e da fenomeni di invecchiamento cellulare e aiuta a migliorare il benessere del corpo e la qualità della vita. Preservarlo dai residui chimici diventa un obbligo. L'olio biologico risponde a questo: nessun residuo e nemmeno il sospetto che possa essere inquinato, perché segue precise regole.

È biologico solo l'olio ottenuto e prodotto con olive provenienti da agricoltura biologica. Ma per essere venduto con l'etichettatura consentita deve risultare adatto all'alimentazione umana, cioè può essere solo extravergine (acidità inferiore al 1%) o vergine (acidità inferiore al 2%), privo di difetti e sapori anomali. Per questo vanno controllate tutte le attività di raccolta e conservazione delle olive, estrazione dell'olio, conservazione e confezionamento dell'olio. Queste operazioni devono avvenire nel rispetto della buona pratica di frantoio e in cicli di lavorazione nettamente separati da quelli delle olive non biologiche. Ottenere olio vergine lampante all'olivicoltore biologico non serve.

Per potersi fregiare del marchio con l'indicazione "Prodotto ottenuto da agricoltura biologica" è necessario che tutti gli operatori coinvolti (olivicoltori, frantoiani, imbottiglieri e commercianti) siano assoggettati al regime di controllo di un organismo riconosciuto dallo Stato, mediante l'invio di un apposito modulo (detto notifica) alla regione e all'organismo prescelto. Tutte le operazioni compiute nella propria azienda e i movimenti delle merci e materie prime utilizzate devono essere riportati su appositi registri verificabili da chiunque. Infatti solo se il consumatore avrà chiaro tutti gli sforzi che si sono dovuti sopportare per ottenere quell'olio, potrà riconoscere al produttore il giusto valore del prodotto. I maggiori controlli quindi servono non solo per evitare frodi e concorrenza sleale, ma anche per stabilire un rapporto di reciproca fiducia tra il produttore ed il consumatore.

Il *Reg. Cee 2092/91* stabilisce un periodo di conversione per le colture arboree di tre anni dal momento della compilazione ed invio di notifica di produzione biologica all'organismo certificatore. Tecnicamente questo tempo può diminuire se l'azienda presenta dati oggettivi e documenti sull'agroecosistema e sull'etichetta deve essere riportato prodotto: "in conversione da agricoltura biologica". Anche l'agricoltore deve aggiornarsi con corsi di formazione e così l'olivicoltura biologica diventa per lui momento di crescita culturale, ed è lui che entra in un sistema che garantisce l'informazione e il consumatore.

Il risparmio di energia - Il miglioramento delle condizioni di reddito e di vita degli agricoltori. Queste caratteristiche qualificano un modo di fare agricoltura innovativo, al passo con le moderne esigenze della società e dei consumatori. Le attività agricole non rispondono solo ed esclusivamente agli interessi economici di chi produce e vende, ma soddisfano anche i bisogni alimentari ed igienico-sanitari dei consumatori, le esigenze della tutela ambientale, la difesa

dei valori culturali della civiltà contadina.

In questo quadro di nuove funzionalità dell'agricoltura trova spazio ed importanza l'agriturismo, un sistema che collega le attività produttive agricole direttamente ai consumatori finali, promuovendo "proprio l'azienda" consumi di prodotti agro-alimentari, servizi di accoglienza turistica e di fruizione dei beni dell'ambiente rurale. Agricoltori e consumatori si incontrano su un terreno comune di intenti, quello del rispetto della salute, dell'ambiente, della natura e delle tradizioni della campagna.

Olio biologico, i dati di un'indagine - La metà dei rispondenti confeziona olio, non necessariamente biologico, da prima del 1990; il 42% ha iniziato nella decade seguente, e solo l'8% ha iniziato dopo il 2000. Tradizione più lunga si ha nel Nord, seguito dal Centro. Ad eccezione di pochi casi, che affermano di aver iniziato direttamente con l'olio biologico, in genere il biologico si è innestato su un'attività precedente, ritagliandosi uno spazio nell'ambito del business già esistente. Le imprese individuali rappresentano la metà dei rispondenti, mentre quelle di capitali sono la forma più rilevante nel Nord. Il numero di soci è comunque in genere assai limitato, superando le tre unità solo poche volte.

Nei casi di coesistenza del bio con il convenzionale, il fatturato bio non supera il 25% del totale in quasi i due terzi dei rispondenti, mentre supera la metà solo nel 12% dei casi. Nel complesso, i 140 rispondenti alla domanda sull'occupazione rivelano un totale di 1.708 addetti, di cui il 62% maschi e il 38% femmine. Gli operai a tempo determinato rappresentano, su scala nazionale, il 48% della occupazione, seguiti da quelli a tempo indeterminato (26%), dagli impiegati e tecnici (19%) e quindi dai dirigenti (9%). Nelle singole aree, la distribuzione è ovviamente un po' diversa: l'incidenza percentuale degli operai a tempo determinato scende al 27% nel Nord, mentre sale al 61% nel Sud ed Isole. Al contrario, il peso degli impiegati e tecnici è maggiore al Nord (34%) e cala al Sud (16%) ed al Centro (10%). Su scala nazionale, le donne sono il 49% degli impiegati e tecnici, il 42% degli operai a tempo determinato, ma solo il 24% degli operai a tempo indeterminato ed il 23% degli addetti con funzioni dirigenziali. Tale distribuzione è simile in tutte le circoscrizioni. L'estrema eterogeneità dei casi è confermata dalle consistenze medie degli occupati per azienda e più che altro dalla deviazione standard rispetto alla media. A livello nazionale, sia avrebbe un numero medio di addetti per azienda di 4,12 persone, ma con una deviazione standard addirittura di 29,20 dovuta a pochi grandi imprese, concentrate al Nord ed al Centro. V'è una netta distinzione fra le imprese delle tre aree: nel Sud ed Isole si ha una media di 3,6 addetti/impresa, che salgono a 4,5 al Centro e ad 11,3 al Nord.

Circa il prossimo futuro, il 45% prevede un aumento dell'occupazione, più marcato al Sud ed Isole che nel Nord, mentre solo l'11% prevede un calo, leggermente più evidente nel Nord e nel Centro.