

Per stampare: [Clicca qui](#) oppure seleziona File » Stampa nel menù del tuo browser.

-----  
Questo intervento è stato stampato da Guide di Dada.Net  
raggiungibile a <http://guide.dada.net>  
-----

By Mondo del vino di Piera Genta

URL: [http://guide.dada.net/mondo\\_del\\_vino/interventi/2007/03/288843.shtml](http://guide.dada.net/mondo_del_vino/interventi/2007/03/288843.shtml)

**Mondo del vino** di Piera Genta guida dal 14-12-2005

## **Rapporto sull'olivicoltura italiana**

16 marzo 2007, h. 11,30 Ambasciatori Palace Hotel Via Vittorio Veneto 62 Roma



Rapporto sull'olivicoltura italiana:

tracciabilità, qualità e compatibilità ambientale, fattori nuovi e tradizionali per la riorganizzazione della filiera e la tutela del consumatore

L'Olio italiano si difende dall'attacco della Spagna, che a tutt'oggi vanta una produzione di 12 milioni di quintali a fronte dei 6 milioni prodotti nel Bel Paese. Ma il punto di forza del made in Italy sta nella varietà, con circa 400 cultivar contro i 14 della Spagna. Tra l'altro, esistono 350 tipologie di olio e la tendenza degli ultimi anni è quella di esaltare la diversità, a differenza del passato in cui si prediligevano le miscele di olii in modo da ottenere prodotti più neutri. Quindi, esaltazione della diversità ma anche compattezza della filiera. In questo quadro, centrale diventa la difesa del made in Italy.

Per il presidente Elia Fiorillo, "nel nostro Paese, il comparto oleicolo sta attraversando una fase di cambiamento, anche in relazione alla crescente pressione esercitata, sia sul mercato interno che su quelli di esportazione, da alcuni vecchi concorrenti dell'olio italiano e da alcuni nuovi competitori, segnatamente Paesi del nord Africa.

A tale difficoltà, si aggiunge l'arretratezza di molta parte dell'olivicoltura italiana, caratterizzata dalla dispersione in una gran quantità di piccoli oliveti, l'11% dei quali situati in montagna".

Tra l'altro, la riduzione della disponibilità di olio italiano si manifesterà in coincidenza della scelta di certificare l'origine italiana delle olive molite e dell'olio imbottigliato e in coincidenza dell'incremento della domanda di olio certificato Dop, che il consumatore domanda sempre di più.

C'è anche un altro fronte aperto. Con la riforma della Ocm di settore è cambiato il ruolo delle Associazioni dei produttori olivicoli, che sono diventate gli attuatori di una politica per il miglioramento della qualità del prodotto nella sua accezione più ampia. Allora, Unasco scarl, assieme alle Organizzazioni di produttori oleicoli associate ha elaborato un Programma di attività nazionale i cui interventi riguardano i produttori agricoli localizzati nelle principali regioni italiane a vocazione oleicola. Le Regioni interessate sono: Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Sicilia, Calabria.

Il Programma prevede attività in tutti i settori regolati da norme ed è articolato in allegati regionali, per consentire ai servizi delle Amministrazioni competenti la valutazione delle attività che ricadono nel territorio di competenza. Il progetto dell'Unione e delle Op (Organizzazioni di produttori) integra, quindi, le azioni a carattere orizzontale (a beneficio di tutta la base associativa) svolte dall'Unione, con azioni a carattere

verticale, da realizzarsi sul territorio e coinvolgendo le aziende agricole, svolte dalle Op. Si segnalare che l'aspetto innovativo più importante è costituito dalla metodologia di progettazione che, applicando l'approccio bottom-up, ha coinvolto i tecnici delle Op territoriali che, coordinati da Unasco hanno progettato tutti gli interventi da realizzare.

Infine, gli obiettivi del

Sistema Unasco sono il miglioramento delle qualità organolettiche dell'olio e garantire l'origine e la sicurezza per rispondere alle esigenze del consumatore. Il Sistema Unasco gestisce i suoi prodotti per: trasparenza, lo staff dei tecnici specializzati garantisce e assicura l'applicazione delle linee tecniche dei disciplinari adottati; qualità e tipicità, le produzioni si caratterizzano per l'alto standard qualitativo e, grazie alla localizzazione delle aziende agricole nelle principali aree vocate italiane, la tipicità locale è valorizzata; sicurezza, il sistema di rintracciabilità adottato consente di monitorare il prodotto lungo tutta la filiera (dai trattamenti in campo fino agli imballaggi primari del confezionamento).