

Proposte di norme sulle olive da tavola

NORMATIVA IN ITINERE



Criteria e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori professionali ai fini della valutazione delle caratteristiche organolettiche delle olive da tavola nonché per l'iscrizione degli assaggiatori e capi panel nell'elenco nazionale

La bozza di DM è stata predisposta dalla DG PIUE IV in collaborazione con il CREA – Pescara, a **dicembre 2022**.

La bozza è stata presentata alle associazioni di organizzazioni dei produttori olio di oliva e olive da tavola. ad un primo incontro on-line nel mese di **marzo 2023**,

E' opportuno stabilire le disposizioni che regolano il riconoscimento dei comitati di assaggio e l'istituzione di un elenco nazionale di assaggiatori, capi panel e conseguenti **panel delle olive da tavola professionali, competenti alla **“valutazione delle caratteristiche organolettiche delle olive da tavola”****

?

omissis ..

Articolo 1 - Definizioni:

- a) ***“Metodo per l’analisi sensoriale COI”***, il metodo di analisi sensoriale applicabile alle olive da tavola di cui al documento COI/OT/MO n.1 dell’ottobre 2008 e comunque ultimo aggiornamento;
- b) ***“Linee guida per panel test olive da tavola”*** il documento del COI che fornisce linee guida per l’efficace organizzazione di formazione per assaggiatori e capi panel nella valutazione sensoriale delle olive da tavola COI/T.OT/GFMO (ultima revisione);

omissis

Art. 2

Corsi di formazione per assaggiatori di olive da tavola

Art. 3

Corsi di formazione per capi panel

Art. 4

Elenco nazionale degli assaggiatori e dei capi panel

Art. 5

Presentazione della domanda di riconoscimento del panel di assaggiatori

Art. 6

Panel di assaggiatori delle olive da tavola

Art. 7

Elenco nazionale dei panel di assaggiatori olive da tavola riconosciuti

Art. 8

Mantenimento del riconoscimento dei panel di assaggiatori

Art. 9

Procedura di revoca del riconoscimento

Art. 10

Commissione di valutazione

La proposta **non** ha riscontrato un parere positivo da parte di due AOP su tre.

L'ufficio legislativo della Direzione generale PIUE ha rilevato una mancanza di riferimento legislativo (unionale o nazionale) su cui appoggiare il decreto (mancanza della norma di base)

Ad aprile 2023, considerata lo scarso interesse da parte delle AOP a favorire il processo di formazione del decreto ministeriale e considerato che non si è trovato un riferimento legislativo su cui appoggiare il decreto, è stata accantonata la bozza normativa di istituzione dei panel assaggiatori professionali olive da tavola.

E' opportuno istituire dei panel di assaggio delle olive da tavola o/e un elenco nazionale professionale di assaggiatori competenti alla "valutazione delle caratteristiche organolettiche delle olive da tavola"?

GIOVEDÌ 27 APRILE 2023

ORE 15.30

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ
ALIMENTARE E DELLE FORESTE - SALA CAVOUR

Via XX Settembre, 20 - ROMA

● In diretta

IL RUOLO DELLE OP NEL COMPARTO OLIVICOLO DA MENSA NAZIONALE

Strategie e scenari di mercato

INTRODUCE

GISELLA NATURALE

Vicepresidente Commissione Agricoltura del Senato

INTERVENGONO

MAURO MELONI

Direttore UNIFOL (Unione Italiana Famiglie
Olearie)

INNOCENZO MUZZALUPO

Dirigente di Ricerca CREA - Foreste e
Legno di Rende (CS)

MILENA SINIGAGLIA E ANTONIO BEVILACQUA

Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimenti e Risorse Naturali e Ingegneria
Università di Foggia

FRANCESCO LA CROCE

Direttore OP Terra degli Ulivi (Sicilia)

NAZZARIO D'ERRICO

Direttore OP Alta Daunia Peranzana (Puglia)

FRANCESCO CANDI

Direttore OP olive da mensa COPROM (Lazio)

MASSIMO LOMBARDI

Dir. Medico Oncologo SSD di Rete Oncologica
Ospedale Territorio.
Coord. Centro orientamento oncologico
Macroarea Foggia Barletta - Rete Onc. Pugliese

MODERA

ANTONIO DAMICO

Giornalista "La Gazzetta del Mezzogiorno"

CONCLUSIONI

LUIGI POLIZZI

Direttore generale PIUE Masaf

PATRIZIO LA PIETRA

Sottosegretario Masaf

Iniziative che si sono svolte al Masaf sull'argomento delle olive da tavola

- Presso la sala Cavour del Masaf il 27 aprile 2023 su iniziativa della Senatrice Gisella Naturale si è svolto un incontro sul ruolo delle OP nel comparto olivicolo da mensa nazionale

«Norma commerciale COI», la norma commerciale applicabile alle olive da tavola di cui al documento COI/OT/NC n. 1 del dicembre 2004 e comunque ultimo aggiornamento;

BISOGNEREBBE PRIMA CONVERTIRE QUESTA NORMA DEL COI IN LEGGE NAZIONALE (DECRETO LEGISLATIVO O LEGGE O DECRETO INTERMINISTERIALE) – (OPINIONE PERSONALE)



Olive da tavola

- Produzione nel Mondo, nell'UE e in Italia
- Importanza delle olive da tavola in Italia (dop e igp)
- OP del settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola
- Legislazione sulla commercializzazione e qualità

Produzione mondiale delle olive da tavola

(in migliaia di tonnellate)

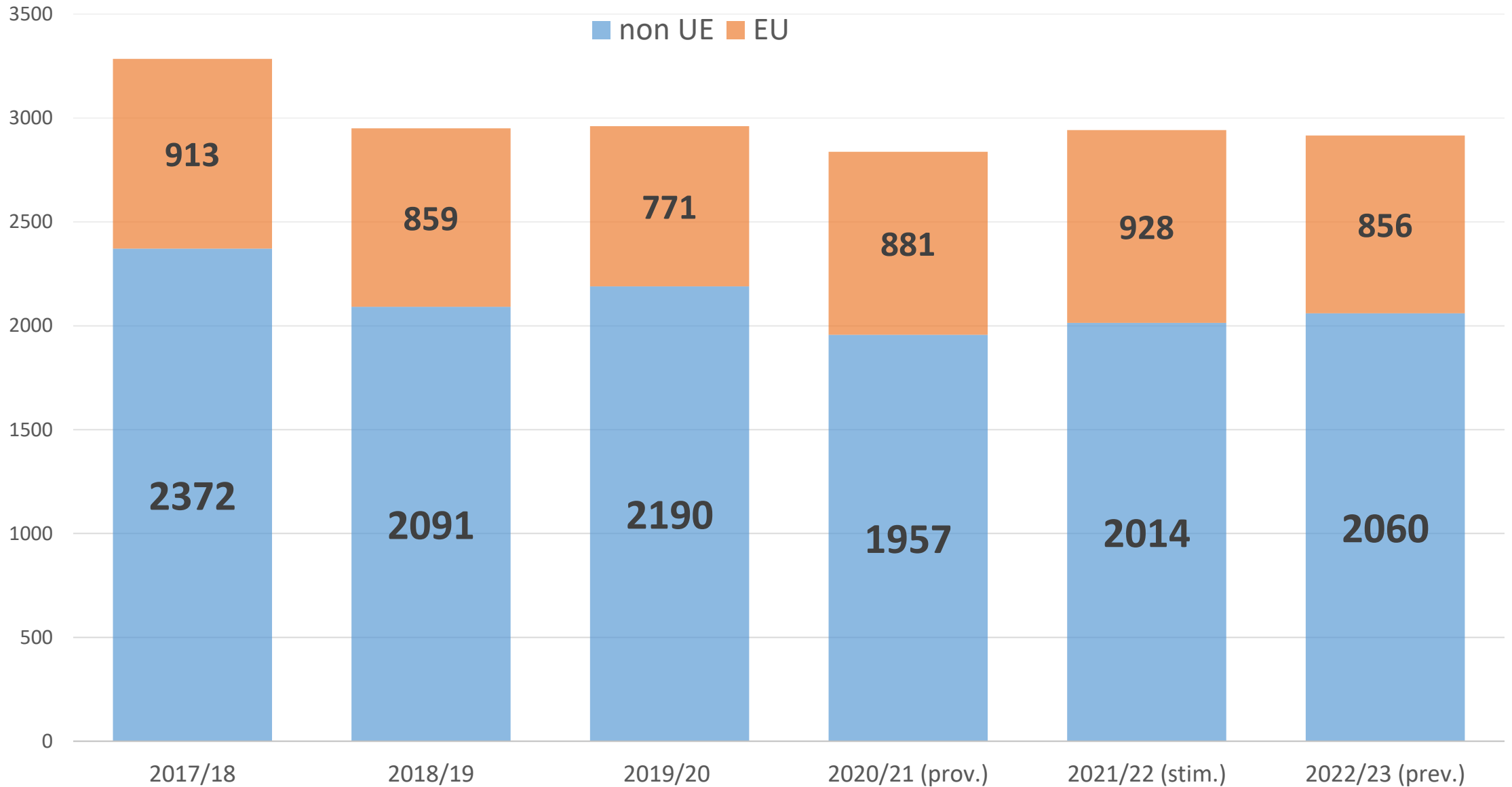
	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22 (stim.)	2022/23 (prev.)
NON UE	2.058	2.372	2.091	2.190	1.957	2014	2060
UE	842	913	859	771	881	928	856
TOTALE	2.900	3.285	2.950	2.961	2.838	2.942	2.916

Fonte dati: COI

25/05/2023

Sebastiano Forestale - Masaf - PIUE IV

PRODUZIONE MONDIALE IN (.000 TONNELLATE)

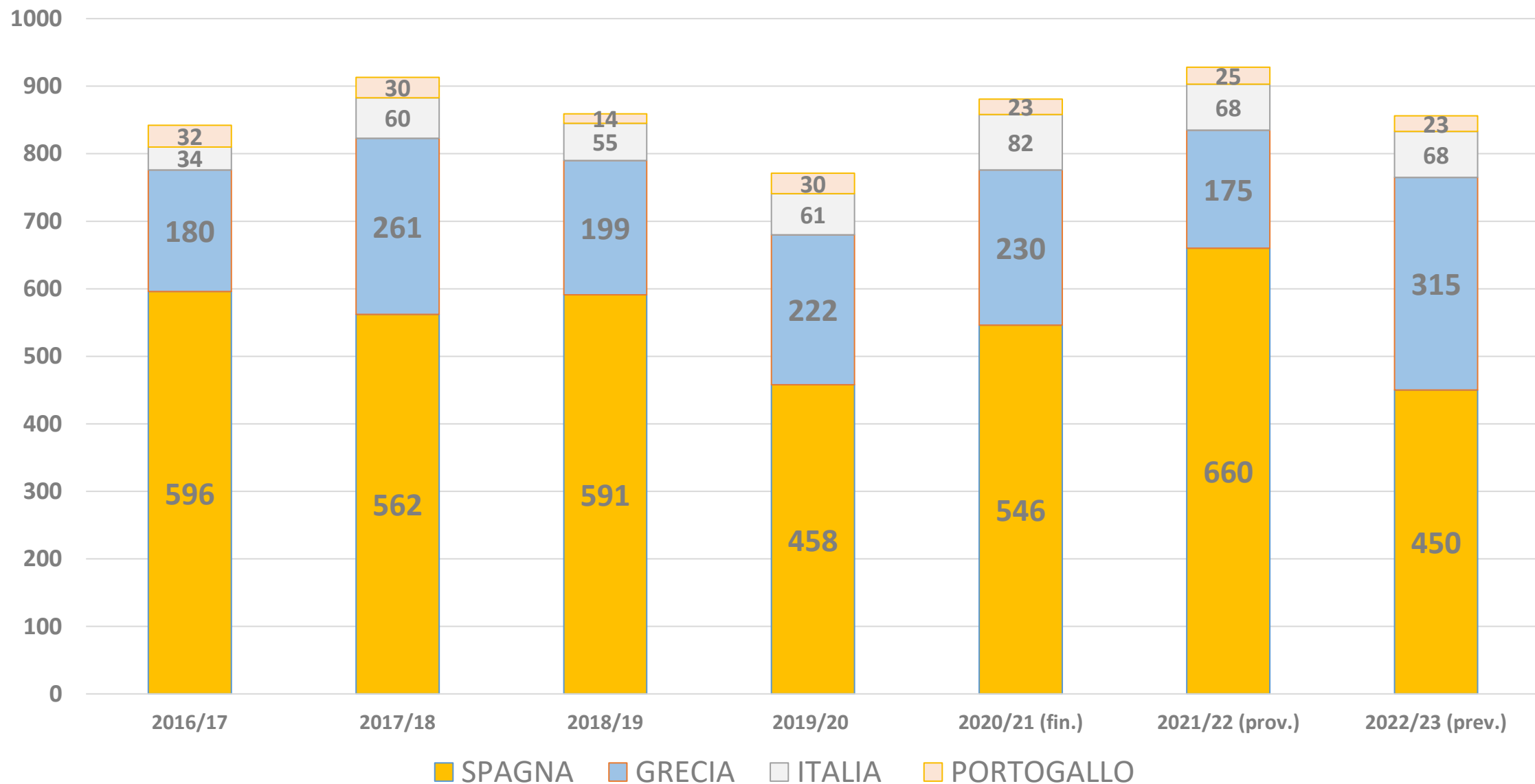


Produzione Europea delle olive da tavola

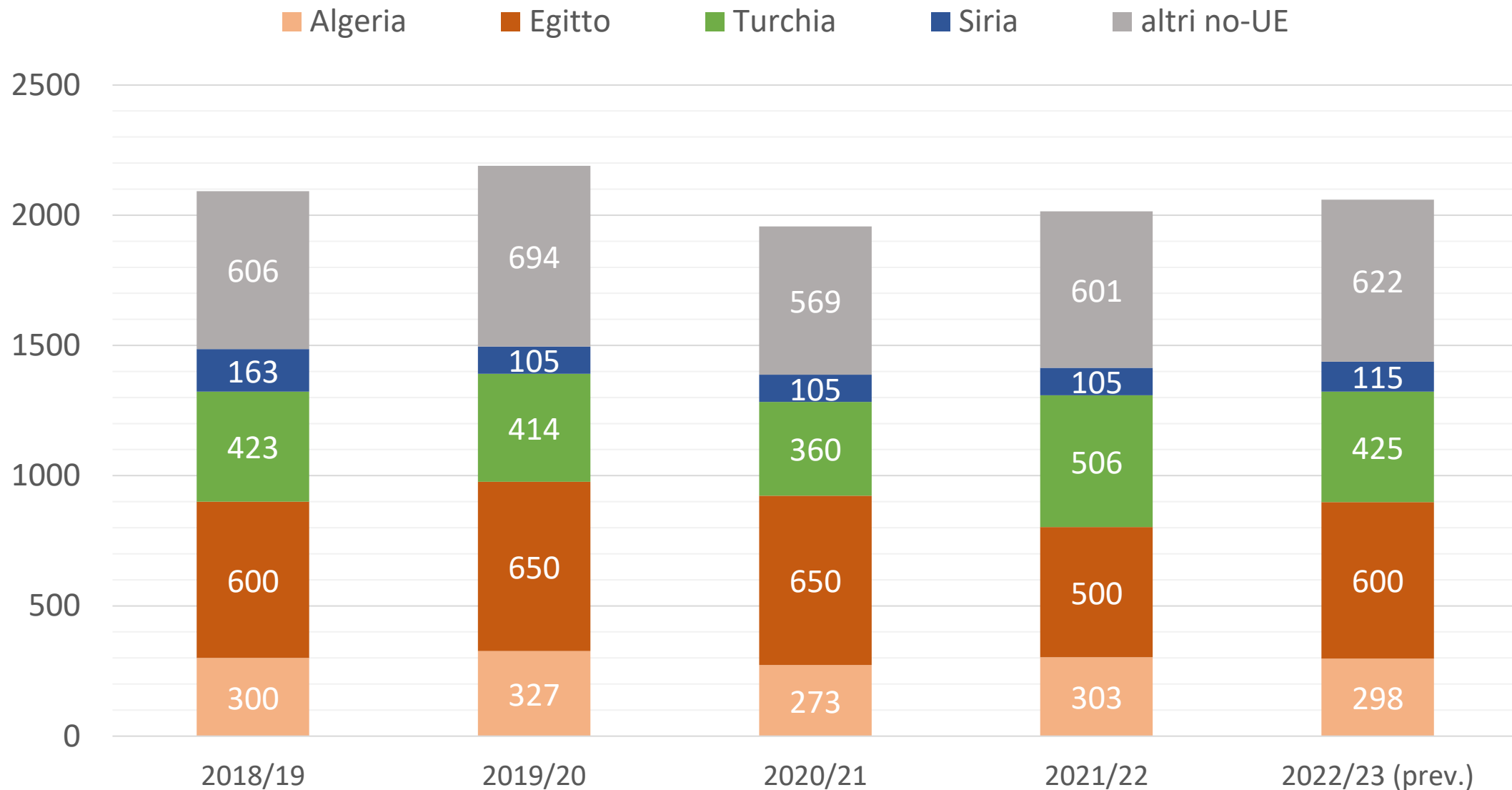
(in migliaia di tonnellate)

	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23 (pr.)
SPAGNA	596	562	591	458	546	660	450
GRECIA	180	261	199	222	230	175	315
ITALIA	36	58	39	61	82	68	68
PORTOGALLO	30	32	30	30	23	25	23
TOTALE	842	913	859	771	881	928	856

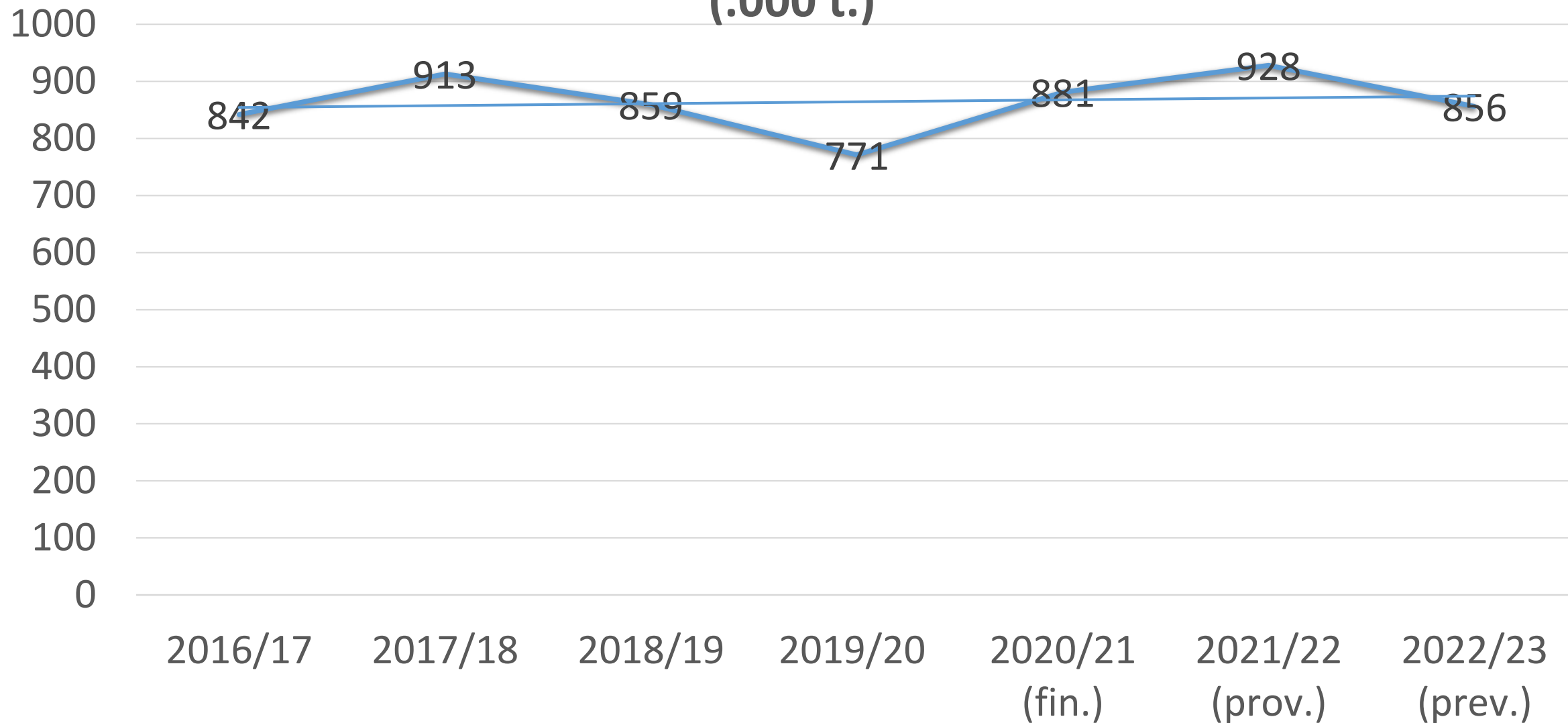
Produzione di olive da tavola in Ue (.000 t.)



Produzione olive da tavola nei Paesi non UE (.000 tonn.)

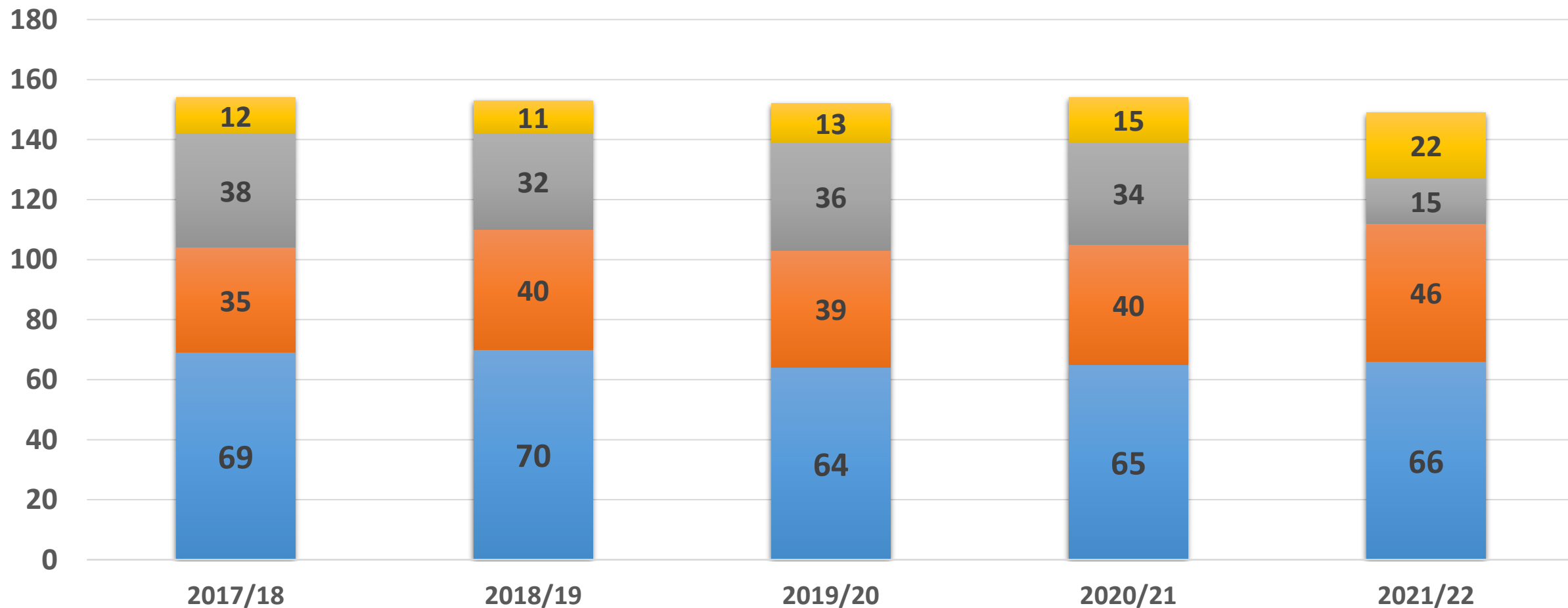


Andamento della produzione di olive da tavola nell'UE (.000 t.)



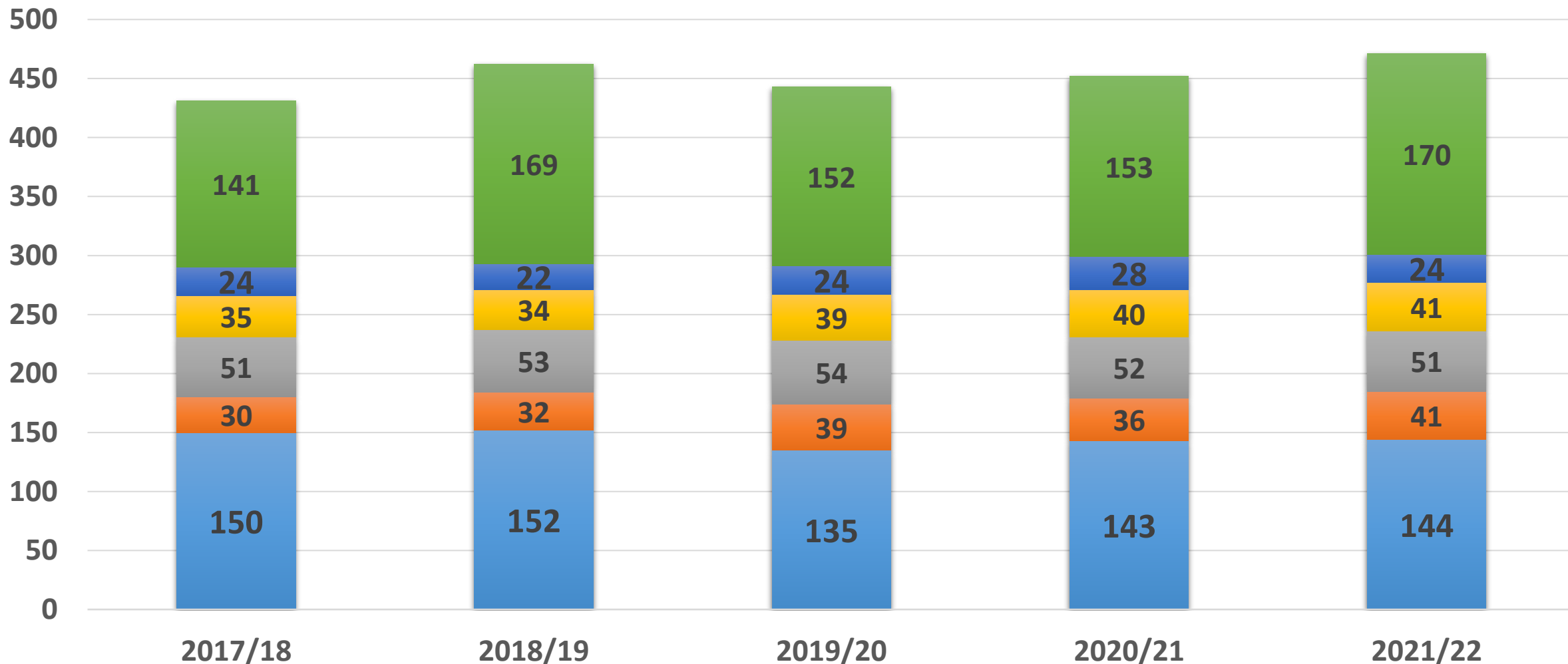
UE - Importazione di olive da tavola da Paesi Extra (.000 t.)

(1 Settembre – 31 Agosto)



UE - Esportazione olive da tavola nei Paesi Extra (.000 t.)

(1 Settembre – 31 Agosto)



USA

Arabia Saudita

Russia

Regno Unito

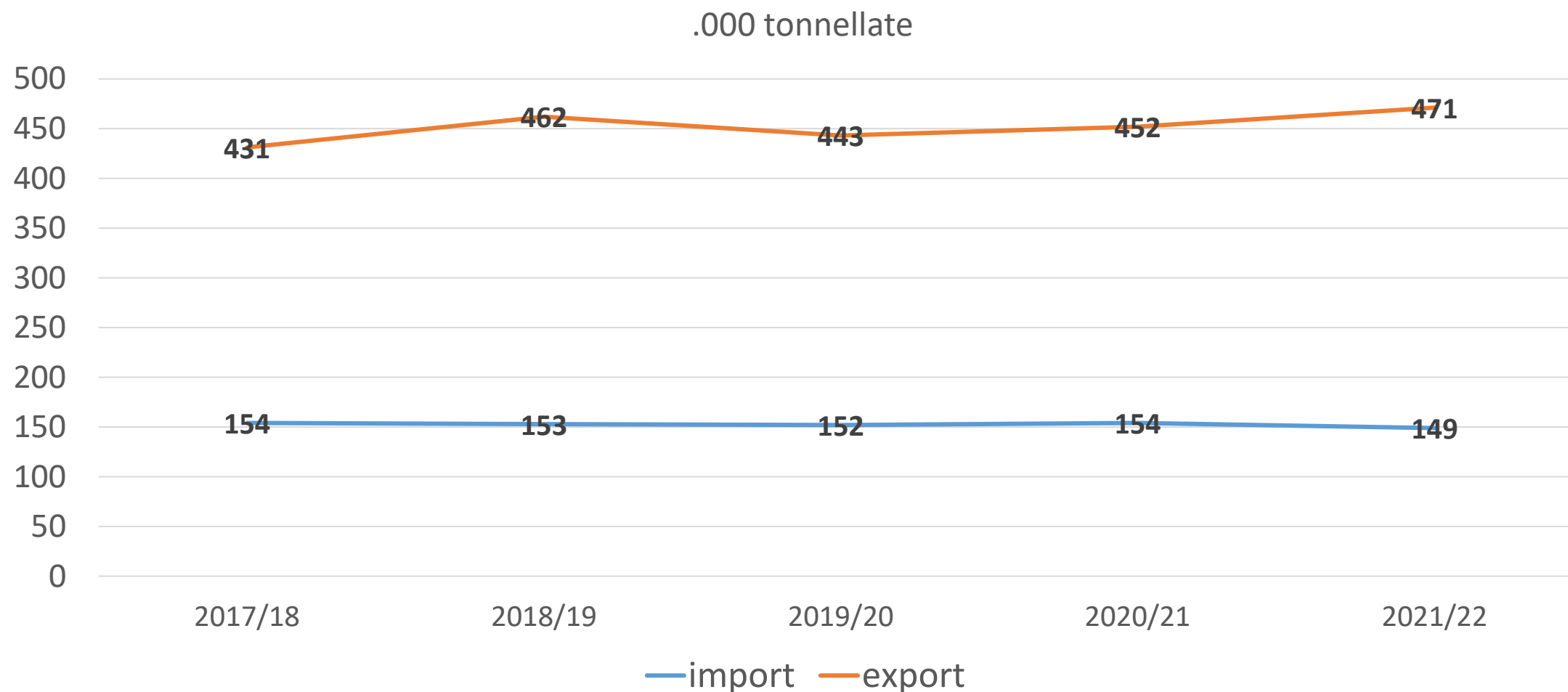
Canada

Altri

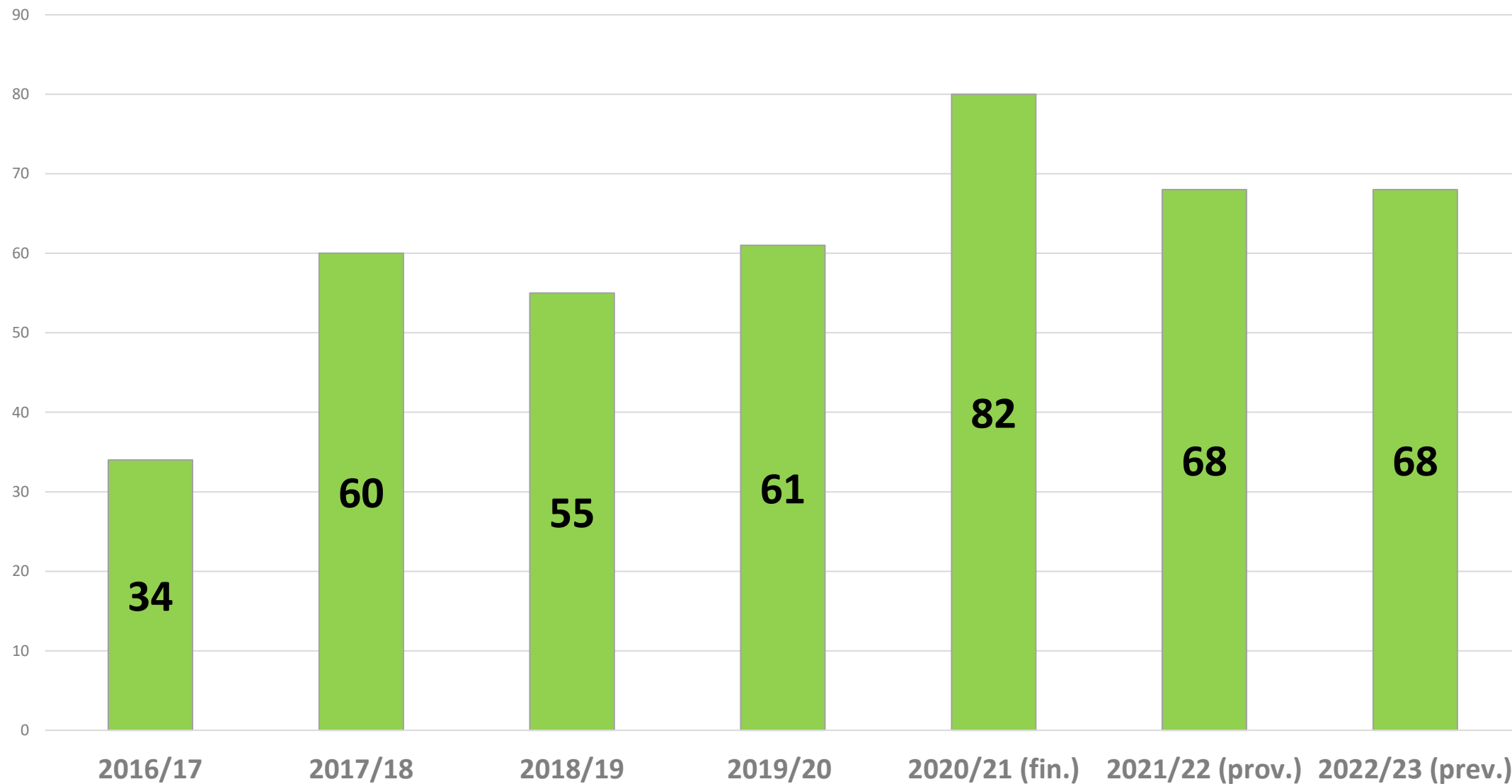
25/05/2023

Sebastiano Forestale - Masaf - PIUE IV

UE - Imports/Exports delle olive da tavola



Produzione delle olive da tavola in Italia (.000 t.)

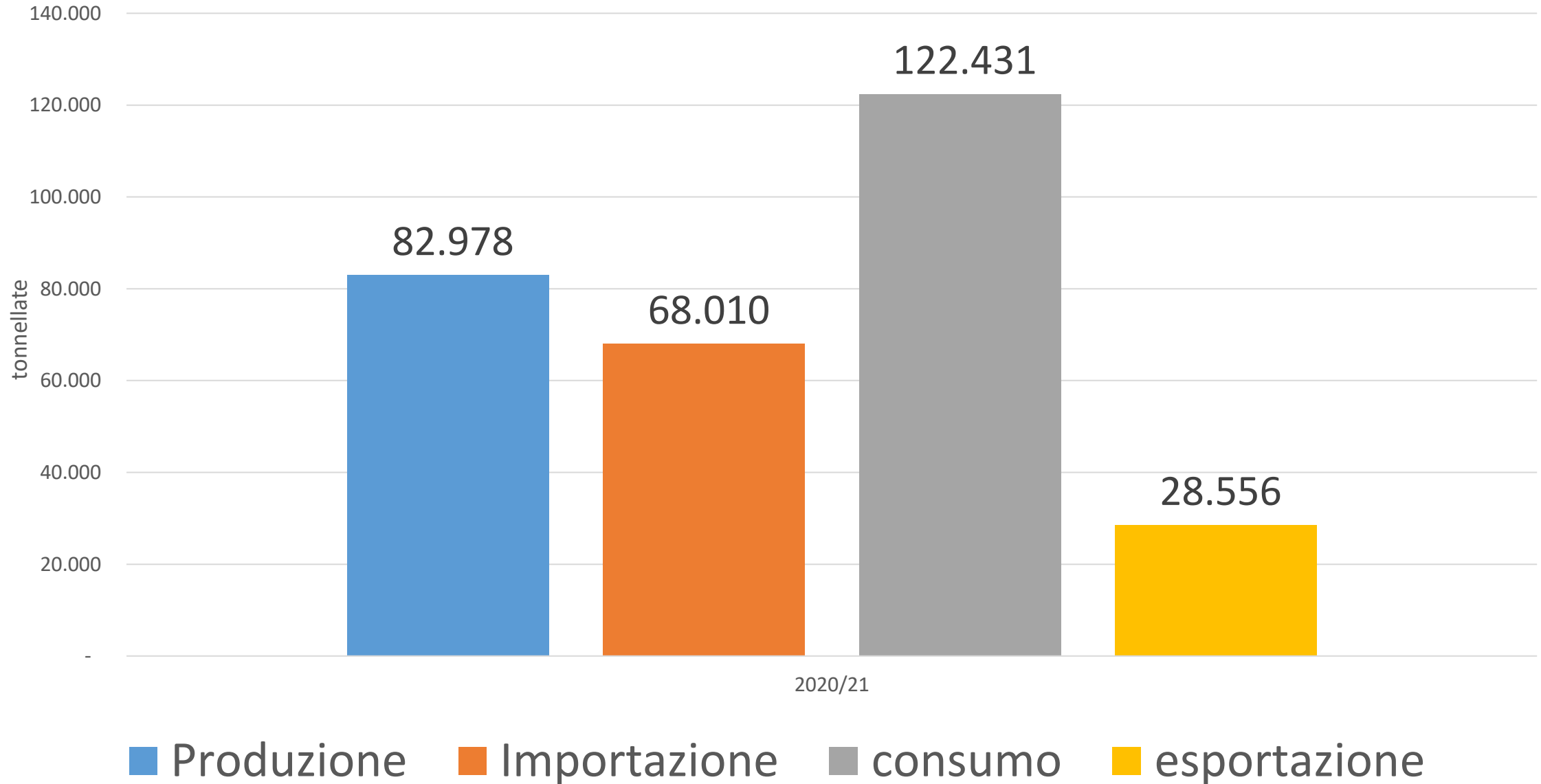


25/05/2023

Fonte dati: elaborazione ufficio PIUE IV

Sebastiano Forestale - Masaf - PIUE IV

Bilancio olive da tavola in Italia (2020/21)



Prezzi di vendita sul mercato delle olive crude per olive da tavola (anno di commercializzazione 2021/22 – Euro per 100 kg)

Portogallo		Spagna		Italia		Grecia	
prezzo		prezzo		prezzo		prezzo	
Alentejo	54.00	Extremadura	52.30	Foggia	79.10	Lakonia	
Beira Interna	50.00	Andalusia	74.08	Catania-Enna -Messina	85.00	Calcidica	155.00
Tras-os-Montes	47.00			Trapani-Agrigento	120.50	Kavala	150.00
				Ascoli Piceno	375.00	Fthiotida	125.00
						Etolia-Arcanania	115.00
Media ponderata	50,55	Media ponderata	72.32	Media ponderata	104.20	Media ponderata	

Prezzi di vendita sul mercato delle olive crude per olive da tavola (anno di commercializzazione 2022/23 – Euro per 100 kg)

Portogallo		Spagna		Italia		Grecia	
prezzo		prezzo		prezzo		prezzo	
Alentejo	80.00	Extremadura	82.17	Foggia	87.80	Lakonia	130.00
Beira Interna	90.00	Andalusia	90.87	Catania-Enna-Messina	100.00	Calcidica	120.00
Tras-os-Montes	70.00			Trapani-Agrigento	120.00	Kavala	120.00
				Ascoli Piceno	351.00	Fthiotida	77.00
						Etolia-Arcanania	104.00
Media ponderata	77,70	Media ponderata	89.47	Media ponderata	106.60	Media ponderata	113.50

Olive da tavola DOP e IGP

- **La bella della Daunia Dop**
- **Oliva ascolana del Piceno Dop**
- **Oliva di Gaeta Dop**
- **Nocellara del Belice Igp**

LA BELLA DI DAUNIA -Dop

- La bella della Daunia di colore verde o nero vengono prodotte dalla cultivar «Bella di Cerignola».
- La dop comprende parte della provincia di Foggia (territori comunali di Cerignola, Orta Nova, Stornarella e Trinitapoli e gli interi agri di San Ferdinando e Stornara).
- Le olive verdi “La Bella della Daunia” subiscono un processo di trasformazione con Sistema Sivigliano.
- Le olive nere “La Bella della Daunia” subiscono un processo di trasformazione con Sistema Californiano.

Oliva ascolana del Piceno - Dop

- «Oliva Ascolana del Piceno» è riservata alle olive, in salamoia o ripiene ottenute dalla varietà d'olivo "Ascolana Tenera".
- Si ottiene per intero nei territori dei seguenti comuni: COMUNI DELLA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO, COMUNI DELLA PROVINCIA DI TERAMO
- Metodo di lavorazione Oliva in salamoia
- Metodo di lavorazione Oliva ripiena

Oliva di Gaeta - Dop

- La Denominazione di Origine Protetta “*Oliva di Gaeta*” è riservata esclusivamente alle olive da mensa, derivanti dalla varietà di olivo “Itrana” (detta anche Gaetana).
- I territori della dop sono in provincia di Latina, Frosinone, Roma e Caserta.
- Le partite di olive destinate alla Denominazione di Origine Protetta “*Oliva di Gaeta*” entro 24 ore dalla raccolta devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il “*sistema alla Itrana*”. (in salamoia)

Nocellara del Belice - IGP

- "Nocellara del Belice" designa le olive da tavola prodotte negli oliveti costituiti da cloni delle varietà autoctone specializzate della Regione Sicilia.
- I territori interessati sono i comuni di Castelvetro, Partanna e Campobello di Mazara (tutti in provincia di Trapani).
- Metodi di produzione olive verdi: a) fermentazione lattica (sistema savigliano); b) cangianti al naturale; e) sistema Castelvetro.
- Metodi di produzione olive nere: a) mature senza trattamenti in mezzo alcalino; b) con trattamento in mezzo alcolico.

Le olive da tavola a denominazione di origine(dop e igp) rappresentano una superficie limitata rispetto alla superficie occupata dall'olivicoltura italiana. Nelle quattro regioni interessate abbracciano il territorio di alcuni comuni di sette province (Ascoli-Piceno, Teramo, Latina, Roma, Frosinone, Foggia e Trapani).



Aree italiane per la produzione delle olive da tavola e relativa potenzialità

In base alle dop/igp riconosciute, quelle in via di riconoscimento (dop «olive taggiasche liguri») e in base alle tradizionali preparazioni locali delle olive da mensa, possiamo dire che diversi sono i territori vocati alla produzione, ciascuno con le sue varietà di riferimento.

• In ordine di importanza:

1. Sicilia (igp «Nocellara del Belice» e altre olive preparate in modo diverso)
2. Puglia (dop «la bella di daunia» e altre preparazioni tradizionali)
3. Calabria (olive preparate secondo la tradizione calabrese)
4. Lazio (dop «oliva di Gaeta» varietà Itrana)
5. Liguria (dop «olive taggiasche liguri» in via di riconoscimento)
6. Marche (dop «oliva ascolana del Piceno»)
7. Abruzzo (olive preparate secondo tradizione locale)
8. Basilicata (olive nere varietà majatica (o ferrandinesi) preparate al forno)
9. Altre regioni (ogni Regione in Italia ha una sua tradizione)

Oggi la produzione delle olive da tavola in Italia è un'attività meno importante rispetto alla produzione di olio; in termini di superficie interessata e di valore della produzione siamo al disotto del 4% dell'intero comparto della filiera olivicola (dati stimati).

Organizzazioni dei produttori del settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e valore della produzione commercializzata delle olive da tavola

Situazione Organizzazioni dei produttori riconosciute anche per le olive da tavola

REGIONE	numero OP	VPC 2022 Euro
BASILICATA	1	23.180,00
CALABRIA	2	17.940,00
CAMPANIA	2	-
LAZIO	1	493.490,00
LIGURIA	2	236.500,00
MARCHE	1	-
PUGLIA	4	509.925,00
SARDEGNA	1	409.035,00
SICILIA	5	3.480.350,00
	TOTALE n. 19	5.170.420,00

In Italia, le organizzazioni dei produttori riconosciute per il settore dell'olio di oliva e le olive da tavola (ai sensi del Reg. Ue 1308/2013) sono 91; nel 2022 hanno commercializzato un valore della produzione di euro 163.562.000. **Quindici** OP sono riconosciute sia per l'olio di oliva che per le olive da tavola, **quattro** OP sono riconosciute solo per il settore olive da tavola (tre in Sicilia e una nel Lazio) (tot. 19 Op). Di queste 19, quattordici OP hanno dichiarato un VPC, anno 2022, ricavato dalla vendita di olive da tavola. Il valore della produzione commercializzata delle olive da tavola rappresenta solo il **3,2%** del totale del valore della produzione commercializzata delle organizzazioni dei produttori (olio + olive da tavola).

Settore delle olive da tavola in Italia

Le olive da tavola ricoprono solo una piccola produzione nel più ampio mercato della filiera olivicola, rappresentandone solo il 4% contro il 96% delle olive da olio e una superficie totale coltivata di circa 35.000 ettari circa (fonte: Istat, 2020).

Tra paesi produttori, l'Italia occupa il nono posto a livello mondiale e il terzo a livello europeo, raggiungendo nelle annate migliori 80 mila tonnellate di olive da tavola prodotte.

Solo 1/3 della produzione italiana proviene da cultivar ad attitudine specifica, gran parte deriva da varietà sono a duplice attitudine; per cui la produzione dipende anche da quanto i produttori decidono di destinare alla trasformazione in olive da tavola o alla trasformazione in olio, sulla base di decisioni intrinseche o estrinseche. Per questo la produzione è anche altalenante da una annata all'altra.

L'Italia è un paese consumatore e allo stesso tempo importatore netto, con volumi di import che, negli ultimi anni, si aggirano intorno alle 100 mila t. e di export che raramente superano le 40 mila t., con un saldo negativo della bilancia commerciale; nel 2018 il passivo è stato di circa 50 milioni di euro (Ismea Mercati).

Il consumo annuo interno è di circa 122 mila t., con un consumo pro-capite di olive da tavola in Italia di circa 2 kg. Oltre la metà del fabbisogno italiano di olive da tavola proviene dalla Spagna e un terzo dalla Grecia.

Il settore in Italia è attualmente dominato da piccole aziende produttrici (circa un centinaio), ma presenta interessanti potenzialità di crescita, se si individuano le strategie di sviluppo, innovazione e investimenti.



Confezionamento ed etichettatura delle olive italiane

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori



25/05/2023

Sebastiano Forestale - Masaf - PIUE IV

Metodi di preparazione delle olive da tavola

L'ulivo produce in abbondanza frutti carnosì di colore, consistenza e dimensioni differenti a seconda della varietà, del clima e dei metodi colturali. Le olive, che raggiungono il peso massimo 6 – 8 mesi dopo la fioritura, sono immangiabili al naturale, poiché contengono eterossidi molto amari, come l'oleuropeina, irritante per l'apparato digerente. Per diventare commestibili devono perciò essere deamarizzate, cioè sottoposti a procedimenti che cambiano a seconda dell'area di produzione, delle varietà e della fase di maturazione dell'oliva raccolta. Le olive sono calibrate secondo il numero di frutti in un chilogrammo o in un ettogrammo (norma COI).

Le olive da tavola devono poter essere snocciolate facilmente, avere la buccia sottile, elastica e resistente agli urti e alla salagione. Devono contenere almeno il 4% di zuccheri ed avere un buon tenore d'olio, cosa che ne facilita la conservazione.

Le olive verdi si raccolgono quando hanno raggiunto le dimensioni standard e prima che cambino colore. Sono preparate secondo due tipi di procedimento: il **metodo con trattamento alcalino** con fermentazione e il **metodo al naturale** con o senza fermentazione.

Le olive cangianti sono frutti raccolti prima della completa maturazione, al momento dell'invasatura e possono essere preparate con i metodi suddetti.

Le olive mature (nere) seguono generalmente il **metodo greco o «al sale»**, possono essere infornate, come la Maiatica lucana, famosa nella prima metà del secolo scorso in quanto esportata in Europa e negli Stati Uniti.

Tutti questi metodi di preparazione servono a privare le olive dal sapore amaro e renderle commestibili.

Esistono anche altri metodi di deamarizzazione e preparazione riconosciuti a livello del COI.

COI (Consiglio oleicolo internazionale)

La NORMA COMMERCIALE APPLICABILE ALLE OLIVE DA TAVOLA è la **norma COI/T.15/NC n. 1 Dicembre 2004**,

gli Stati non membri interessati al commercio internazionale delle olive da tavola sono invitati a tenere conto della Norma adottata e ad adeguare alle disposizioni della Norma le normative in vigore.

Legislazione

- L'Unione Europea non ha emanato alcuna norma riguardante la commercializzazione e la qualità delle olive da tavola.
- Anche in Italia mancano norme di commercializzazione e qualità specifiche per le olive da tavola.
- Per la commercializzazione delle olive da tavola si applica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Il COI ha pubblicato dei documenti normativi riguardante le olive da tavola, sia per quanto riguarda la commercializzazione e la qualità (definizioni, tipi di olive da tavola, processi di elaborazione di base, modalità di presentazione, caratteristiche dei prodotti finiti, difetti, categorie commerciali). E' stato pubblicato dal COI anche un documento riguardante «il panel assaggiatori delle olive da tavola».
- La Spagna ha ripreso i documenti normativi COI ed ha emanato nel 2016 un Decreto regio sulla qualità e commercializzazione delle olive da tavola, valido sul territorio spagnolo ma, comunque, riconosciuto a livello internazionale (essendo una norma simile alla norma COI/T.15/NC n. 1 Dicembre 2004).