

INTELLECTUAL OUTPUT 02

Stato dell'arte della produzione di olio d'oliva (SoA)

Data: 11 MARZO 2020



Erasmus+

This project is funded by the European Union.



Le designazioni impiegate e i materiali di presentazione offerti da questo opuscolo informativo non implicano l'espressione di alcuna opinione da parte del progetto in merito allo stato legale o di sviluppo di qualsiasi Paese, territorio, città o area o delle sue autorità. L'eventuale menzione di società o prodotti specifici di produttori, indipendentemente dal fatto che siano stati brevettati o meno, non implica che questi siano stati approvati o raccomandati dal partenariato di questo progetto rispetto ad altri di natura simile che non sono menzionati. Le opinioni espresse in questo prodotto informativo sono quelle degli autori e non riflettono necessariamente le opinioni di tutti i partner. Salvo dove diversamente indicato, il materiale può essere copiato, scaricato e stampato per scopi di studio, ricerca e insegnamento privati o per l'uso in prodotti o servizi non commerciali, a condizione che venga dato adeguato riconoscimento al progetto come fonte e detentore del copyright e che si sia consapevoli che l'approvazione da parte del partenariato delle opinioni, dei prodotti o dei servizi degli utenti non è implicita in alcun modo.

Aristoil Cap © 2020

2

Descrizione dell'Intellectual Output

L'ottimizzazione nella commercializzazione e nelle infrastrutture è il motore per migliorare i canoni di sicurezza degli alimenti e dei cereali. Di conseguenza, il potenziamento della produzione di olio extra vergine di oliva e il miglioramento delle capacità di stoccaggio e dei sistemi logistici sono alcuni dei fattori che possono contribuire a uno sviluppo positivo del prodotto finale. Quanto sopra esposto potrebbe portare a un incremento della produttività il cui esito consisterebbe in un maggior sostegno alle piccole aziende agricole e in una diminuzione delle perdite qualitative.

Inoltre, il progetto prevede la produzione di una mappatura delle infrastrutture e delle loro necessità. Tuttavia, il vero valore aggiunto alla qualità dell'analisi sarà costituito dalla sua dimensione transnazionale, attraverso una cooperazione continua tramite incontri-teleconferenze che avranno luogo tra i partner al fine di raccogliere e aggiornare i dati disponibili da tutti i paesi membri (Grecia, Italia e Turchia) e condividere esperienze e informazioni al fine di produrre uno studio / analisi coerente che costituirà l'elemento chiave per il successo dei successivi intellectual outputs del progetto. I risultati di questo prodotto saranno pubblicazioni per promuovere il progetto e sensibilizzare l'opinione pubblica sulla gestione della catena di approvvigionamento nel settore agroalimentare.

Lingue: inglese, greco, italiano, turco

Media: Pubblicazione: l'output verrà presentato come un "libro"

Data di inizio: 04-11-2019

Data di fine: 30-10-2020

Versione: 1.3

Fonte: Application Form Erasmus + KA2 VET 2019, FormID: KA202-CDBBD2D5

Indice

1. Metodologia
2. Mappatura della produzione primaria di olio d'oliva nell'Unione Europea e nei Paesi partner del progetto Aristoil Capitalization
3. Dati storici sull'olio d'oliva a livello internazionale ed europeo
4. Produzione primaria di olio d'oliva in Italia
5. Importazioni di olio d'oliva vs esportazioni
6. Classificazione degli oli di oliva
7. Classificazione degli Health Claims
8. Panoramica internazionale del settore olivicolo
9. Commercio bilaterale tra i Paesi partner del progetto

4 1. Metodologia

Il tipo di output è Studio / analisi - Raccolta / analisi dei dati. I dati saranno raccolti per ciascun paese partecipante da fonti ufficiali (ad es. Autorità statistiche, SIGC ecc.). I set di dati devono essere riferiti ad almeno cinque (5) anni.

I partner contribuiranno principalmente ai contenuti n. 3, 4, 5, 6, 7 e 8. Sarebbe molto utile raccogliere dati relativi a diverse varietà coltivate e presentare una mappatura della distribuzione in ciascun paese.

E' utile includere i collegamenti ufficiali con le autorità competenti che presentano dati, che vengono aggiornati regolarmente. L'output sarà "auto-aggiornato".

Dovrebbero essere utilizzati solo dati ufficiali, provenienti da risorse quali SIGC, Eurostat, autorità nazionali ecc.

Molte informazioni ufficiali sono disponibili anche nelle pubblicazioni dell'UE. Nel caso in cui sia richiesta un'autorizzazione scritta per l'acquisizione dei dati, si prega di ottenerla. Non è consentito utilizzare i dati senza autorizzazione e ottenerli in modo non ufficiale. E' necessario citare sempre in maniera adeguata la fonte delle informazioni, anche se non ufficiale.

Per scopi amministrativi e tecnici provare a raccogliere le informazioni facendo riferimento ai contenuti precedentemente descritti. Nel caso in cui siano disponibili ulteriori informazioni, è necessario informare il beneficiario e l'organizzazione responsabile per questo Output prima di preparare il materiale. È importante che tutti i partner utilizzino lo stesso formato. Come è risultato nel corso dalla riunione di avvio del progetto, è stato chiarito che i dati non potevano essere presentati in modo uniforme per i paesi coinvolti a causa delle notevoli differenze nella raccolta dei dati da parte delle agenzie nazionali per un prodotto così diffuso nell'area del Mediterraneo. Tuttavia, sono stati compiuti grandi sforzi per raccogliere i dati disponibili e presentarli in modo che siano confrontabili.

5 2. Mappatura della produzione primaria di olio d'oliva nell'Unione Europea e nei Paesi partner del progetto Aristoil Capitalization

Grecia

La produzione di olio d'oliva in Grecia è ripartita tra un gran numero di piccole aziende agricole sparse in tutto il Paese. La Grecia, grazie al suo esteso litorale di 15.021 km, ha un grande vantaggio nella coltivazione dell'ulivo. La produzione è localizzata in due (2) aree geografiche principali:

Il Peloponneso: principalmente le aree montuose detengono il primato per la qualità delle produzioni olearie. Il monte Taigeto, l'area della Laconia e della Messenia sono alcune tra le più note, dove la "Koroneiki" è la varietà più popolare. La "Manaki" è un'altra delle principali varietà presenti.

Crete: è l'isola più nota per la produzione di olio d'oliva. A Creta ci sono 9 aree territoriali con certificazione DOP. Anche in quest'area la "Koroneiki" è la varietà principale. Tuttavia, esistono anche alcune varietà locali, come la "Tsounati", la "Throumbalia", l'"Hondrolia" e altre varietà minori caratteristiche dell'area.

La Produzione dell'Olio d'Oliva

Secondo l'Associazione greca delle industrie e dei trasformatori di olio d'oliva (SEVITEL), in Grecia vengono coltivati 120 milioni di olivi. La produzione di olio d'oliva è di circa 350.000 tonnellate su base annua, corrispondente al 16% della produzione mondiale, di cui il 70% di tutta la produzione è olio extra vergine di oliva. Nella scala del mercato globale, la Grecia occupa il 3° posto per aziende produttrici di olio d'oliva.

Il consumo pro capite è il più alto del mondo, con circa 16 chili all'anno. La Grecia, oltre ad essere il principale esportatore di olio extra vergine di oliva a livello mondiale, è anche il più grande produttore di olio extra vergine di oliva in tutto il mondo: l'80% della sua produzione è olio extra vergine di oliva, è pari a 1,4 miliardi di euro (Fonte: SEVITEL).

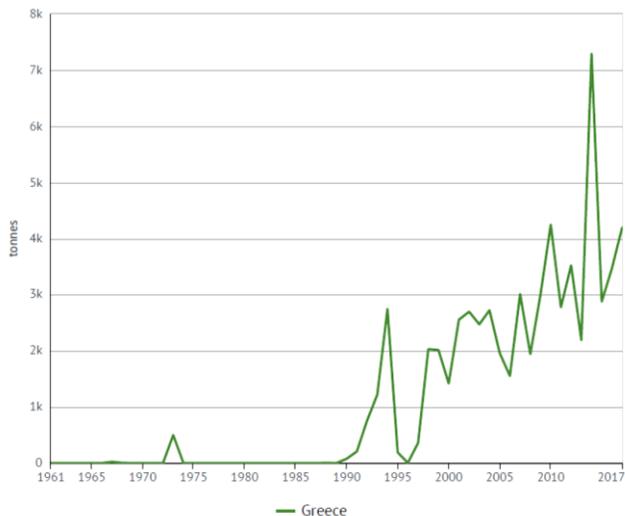
Le principali aree di produzione sono: Peloponneso 35%, Creta 30%, isola di Lesbo 5% e isole Ionie 5%.

Le principali varietà di olio d'oliva sono: la "Koroneiki", l'"Athinoelia", la "Ladoelia", le olive di Kalamata, le olive di Amfiss, olive di Chalkidiki, la "Manaki". La nuova classificazione è la seguente:

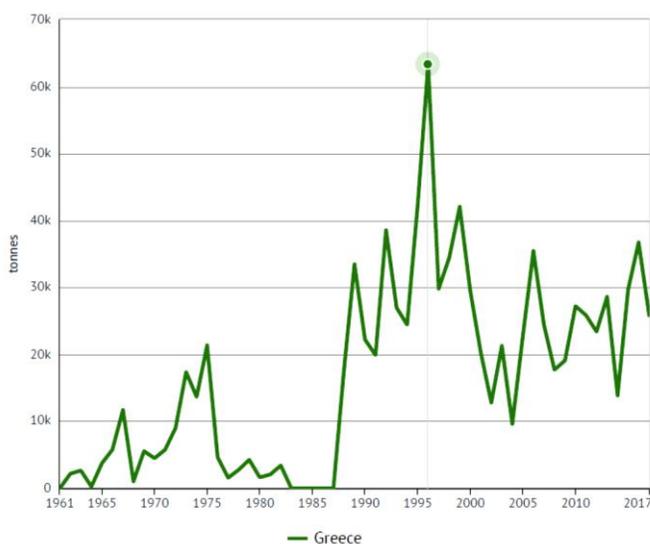
- Olio extra vergine di oliva: perfetto, equilibrato in termini di sapore, aroma, acidità inferiore a 0,8 g per 100 g.
- Olio vergine di oliva: acidità tra 0,9 g e 2 g per 100 g.
- Olio di oliva (puro): olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine.
- Olio di sansa di oliva: olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine, adatto per cottura ad alto calore.
- Olio d'oliva lampante: acidità superiore a 2 g per 100 g, consumo vietato se non raffinato.
- Miscele diverse con altri tipi di oli come l'olio di girasole.

Il livello delle importazioni ha subito fluttuazioni sostanziali negli ultimi anni, tendendo ad aumentare nel periodo 1968-2017, fino a raggiungere le 4.196 tonnellate nel 2017.

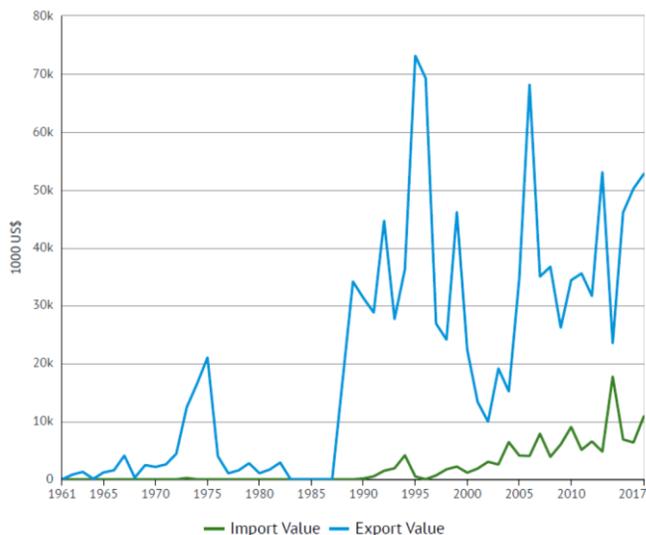
Commercio



Secondo Knoema.com, le importazioni hanno subito fluttuazioni sostanziali negli ultimi anni, tendendo ad aumentare nel periodo compreso tra il 1968 e il 2017 fino a raggiungere le 4.196 tonnellate nel 2017. I dati sono stati tratti dalla FAO (http://faostat3.fao.org/download/T/*/E).



Secondo Knoema.com, le esportazioni hanno subito una fluttuazione sostanziale negli ultimi anni, tendendo ad aumentare nel periodo compreso tra il 1968 e il 2017 fino a raggiungere le 25.846 tonnellate nel 2017. I dati sono stati tratti dalla FAO (http://faostat3.fao.org/download/T/*/E).

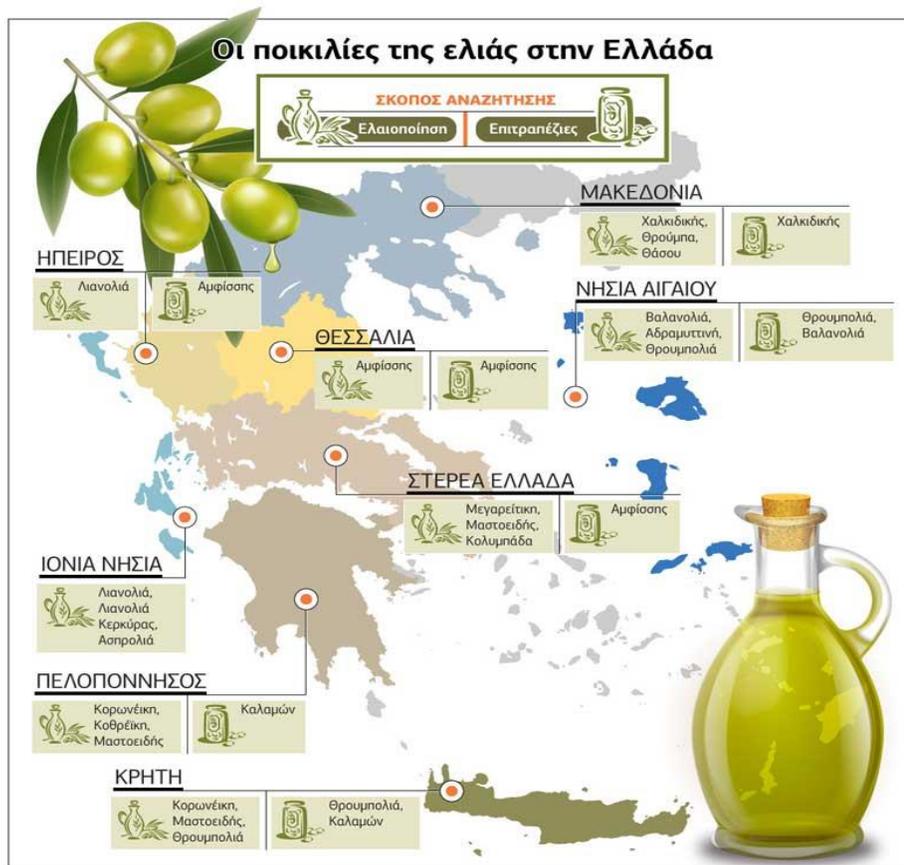


Riguardo al valore delle esportazioni, sembra che negli ultimi dieci (10) anni vi sia stata una tendenza costante in leggero aumento (Knoema.com).

I dati sono stati tratti dalla FAO (http://faostat3.fao.org/download/T/*/E).

L'immagine sottostante indica le varietà greche di olive da mensa

- Kalamatas
- Conservolia
- Tsakistes (incrinato)
- Olive nere rugose



6 Turchia

Ulivo e olive da mensa in Turchia

Produzione di olive in Turchia

Il valore e le caratteristiche uniche delle olive e dell'olio d'oliva sono apprezzati da secoli non solo per le loro qualità nutrizionali, ma anche per i benefici per la salute. L'ulivo è stato un simbolo della civiltà mediterranea nel corso della storia. Essendo parte integrante della cultura mediterranea, l'ulivo e l'olio d'oliva hanno un'importanza economica e sociale per i Paesi produttori. Secondo gli ultimi dati statistici, i più importanti Paesi produttori di olive sono: Spagna, Italia, Marocco, Turchia e Grecia (FAOstat, 2019).

La Turchia è il 4° Paese per volume di alberi di ulivo. Ci sono circa 131.263.255 alberi fruttiferi e 32.381.751 improduttivi per un totale di 163.645.006 alberi d'ulivo (www.tariszeytinyagi.com).

È stato confermato che il 76% degli alberi si trova nell'area dell'Egeo, il 14% nel Mediterraneo e il 9.5% degli alberi si trova nelle regioni di Marmara. D'altra parte, il numero di ulivi è aumentato da 100 milioni all'inizio degli anni 2000 a 174 milioni di unità nelle stagioni 2017/18, grazie alle nuove tecniche di impianto. Inoltre, anche il governo gioca un ruolo cruciale per l'incremento della coltivazione di alberi d'ulivo in Turchia (www.anatoliaoliveoil.com).

Essendo uno dei principali Paesi produttori di olive, la Turchia produce 150.046,7 tonnellate di olive (FAOstat, 2019). Pertanto, l'ulivo è un prodotto orticolo molto importante per l'economia turca. Secondo i dati TURKSTAT (2006), tra i prodotti importanti selezionati, tra i quali è incluso il 74,5% del volume di frutta delle aree, gli agrumi (24,1%), le olive (13,9%) e le mele (12,4%) costituiscono il 50,4% della produzione totale di frutta. Le regioni dell'Egeo (53%), della Marmara (18%), del Mediterraneo (23%) e dell'Anatolia sud-orientale (6%) sono importanti regioni produttrici di olive. La regione del Mar Nero produce lo 0,2% della produzione di olive. In termini di province, la produzione di olive viene effettuata in 41 delle 81 province della Turchia. Le città di Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir, Bursa, Manisa, Çanakkale, Gaziantep e Mersin sono le principali produttrici.

Produzione di olive da mensa in Turchia

Come si vede nella tabella 1, i principali produttori di olive da mensa in Europa sono: la Turchia, l'Egitto, l'Algeria, il Marocco e la Siria. La Spagna occupa il primo posto tra i Paesi dell'UE, seguita da Grecia e Italia. La Turchia ha prodotto circa 450.000 tonnellate di olive da tavola nell'ultima campagna di raccolta (Tabella 1).

La Turchia vanta un ricco patrimonio di varietà di olive autoctone e le aree dedite all'olivicoltura della Turchia sono concentrate intorno alle regioni dell'Egeo, della Marmara e dell'Anatolia sud-orientale. Se si considerano le produzioni di olive da mensa, l'“Edremit” (Ayvalık) è la varietà predominante nella zona settentrionale dell'olivicoltura turca, mentre la “Memecik” nella Turchia del sud. D'altra parte, la varietà “Gemlik” è in gran parte prodotta come oliva da tavola nera (Fig. 1). Tra le diverse varietà di olive da tavola turche, le preferite per la coltivazione sono le “Marmara” (Gemlik), il tipo “Egeo Settentrionale” (Ayvalık), il tipo “Egeo Meridionale” (Memecik, Domat, Uslu, Erkence), il tipo “Mediterraneo” (Silifke) e il tipo “Anatolico sud-orientale” (Nizip) (Fig. 1).

Tabella 1. Paesi produttori di olive da mensa a livello internazionale (mille tonnellate).

Paesi	2014/15	2015/16	2016-17	2017/18:
EU	860,0	886,5	842,0	901,0
Turchia	390,0	397,0	400,5	450,00
Egitto	450,5	335,5	550,0	500,0
Algeria	233,5	233,0	293,0	234,0
Marocco	100,0	120,0	110,0	120,0
Siria	75,0	150,0	190,0	100,0
Argentina	120,0	50,0	95,0	105,0
Altro	344,0	370,0	406,0	422,0
Totale	2.573,0	2.650,0	2.874,0	2.954,0

(Anonimo, 2018)

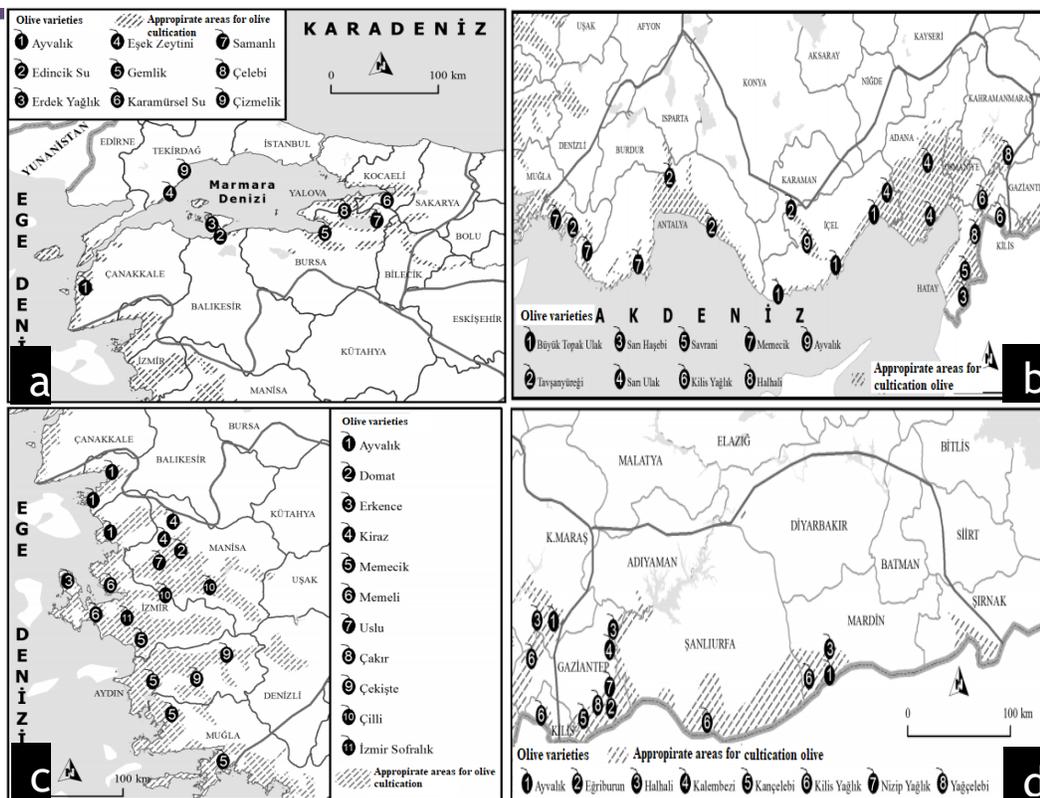


Fig. 1. Distribuzione delle varietà di olive nelle regioni della Turchia
a) regione della Marmara, b) regione del Mediterraneo, c) regione dell'Egeo, d) regione Sud-orientale (www.academia.edu/4050585/Olive_in_Turkey; Prof. R. Efe, A. Soykan, I.Curebal, S. Sonmez).

Esportazione di olive da tavola in Turchia

La Turchia è uno dei principali Paesi esportatori, a livello internazionale, di olive da mensa con circa 63,5-80 mila tonnellate (TURKSTAT 2018). Nella tabella 2 sono riportati i dati sulla produzione, il consumo e le esportazioni di olive da tavola in Turchia. La tabella 3 mostra gli importi e i valori delle esportazioni di olive da mensa in Turchia. La Turchia ha una media produttiva di olive da tavola maggiore rispetto all'olio di oliva. Tradizionalmente le olive da tavola vengono consumate principalmente a colazione (Ozdemir et al 2018).

Le imprese di olive da tavola sono generalmente aziende agricole a conduzione familiare e hanno una capacità su piccola scala. Circa 320 mila aziende a conduzione familiare producono olive e il 14% di esse è costituito da Tarış Olive & Olive Oil Association e partner di Marmarabirlik. Inoltre, Tarış Olive and Olive Oil Association ha circa 22 mila soci e Marmarabirlik ne ha circa 30 mila.

Tabella 2. Produzione, consumo, esportazione di olive da mensa-Turchia (mille tonnellate)

	2013/14	2014/15	2015/16	2016-17	2017/18:
Produzione	430	390	397,0	433,0	450,0
Consumo	355	330	327,5	350,0	380,0
Esportazione	70,5	63,5	73	80,0	80,0

(Dati 2018).

Tabella 3. Importi e valori delle esportazioni di olive da mensa in Turchia

ANNI	Olive verdi		Olive nere		Totale	
	Quantità (kg)	Valore	Quantità (kg)	Valore	Quantità (kg)	Valore
2012/13	15.145.801	28.813.772	61.901.474	101.807.517	77.047.275	130.621.289
2013/14	15.021.413	29.878.904	62.815.281	104.956.215	77.836.694	134.835.119
2014/15	13.940.820	26.997.349	55.227.299	97.627.749	69.168.119	124.625.098
2015/16	11.341.655	23.740.357	46.261.527	93.522.827	57.603.182	117.263.184
2016/17	10.537.225	20.040.140	48.416.560	92.257.402	59.009.071	112.441.800
2017/18	13.107.277	23.001.407	54.825.489	104.378.246	67.932.766	127.379.654

(Dati 2018)

Produzione di olio d'oliva in Turchia

Negli ultimi anni si è verificato un crescente consumo di olio d'oliva dettato da una più profonda conoscenza dei cibi del Mediterraneo e dalla consapevolezza dei vantaggi per la salute, offerti dalla dieta mediterranea, e in particolare dall'olio d'oliva. Tuttavia, considerando tutti gli olii vegetali, è stato riportato che il consumo di olio d'oliva (il 3,7% tra tutti gli oli vegetali) è trascurabile al di fuori della regione mediterranea (Grigg, 2001). Sebbene il consumo di olio d'oliva sia limitato all'area del Mediterraneo (principalmente in Spagna, Grecia e Italia), sono stati osservati livelli elevati di consumo nei Paesi non produttori o nei mercati emergenti (in particolare USA, Canada, Australia, Cina, Giappone, Argentina, Brasile, Cile e Messico) grazie all'immagine positiva dell'olio d'oliva (Ballco et al., 2015) (Tabella 4). In Turchia, il 71,67% del totale delle olive prodotte viene trasformato in olive da mensa, mentre la parte rimanente delle olive (28,33%) viene trasformata in olio di oliva (Gurbuz,

2017). Il consumo annuo di olio di oliva pro capite in Turchia è di 1,5 litri e questa percentuale è in media di circa 9 litri negli altri Paesi membri del Consiglio oleicolo internazionale (COI 2018).

Anche se il livello di produzione dei Paesi dell'UE varia di anno in anno, l'Unione Europea è il principale produttore rappresentando il 67% della produzione mondiale, del consumo e delle esportazioni di olio d'oliva. La Spagna occupa il primo posto tra i Paesi produttori di olio d'oliva nel mondo, seguita da Italia e Grecia. Turchia, Tunisia e Marocco sono altri importanti Paesi produttori di olio d'oliva, (come si mostra nella tabella 5). In Turchia, recentemente, è aumentata la capacità produttiva di olio d'oliva grazie ai notevoli sviluppi nelle tecniche di produzione.

Tabella 4. Il consumo mondiale di olio d'oliva su scala annuale (mille tonnellate)

Paesi	2014/15	2015/16	2016-17	2017/18:
EU	1.604,5	1.660,0	1.413,5	1.546,5
USA	295,0	321,0	3.125,0	312,5
Turchia	125,0	116,0	150,0	176,5
Siria	126,0	104,0	98,0	87,0
Marocco	120,0	120,0	120,0	120,0
Brasile	66,5	50,0	59,5	75,0
Australia	37,0	42,0	45,0	46,0
Tunisia	30,0	35	21,0	33,0
Altro	512,6	531,5	51,5	565,0
Totale	2.916,6	2.979,5	2.738,5	2.961,5

(www.cbi.eu/market-information, dati 2018)

Tabella 5. Paesi produttori di olive da mensa nel mondo (mille tonnellate)

Produzione Olio di Oliva	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Paesi UE	1.434,5	2.324,0	2.752,0	2.183,0
Spagna	842,2	1.403,3	1.290,6	1.256,2
Italia	222	474,6	182,6	428,9
Grecia	300	320,0	195,0	346,0
Portogallo	61,0	109,1	69,4	(134,8)
Altri Paesi membri del COI	8.555,5	668,0	649,5	950,0

Tunisia	340,0	140,0	100,0	280,0
Turchia	160,0	150,0	178,0	263,0
Marocco	120,0	130,0	110,0	140,0
Algeria	69,5	82,0	63,0	82,5
Argentina	30,0	24,0	24,0	43,5
Giordania	23,0	29,5	20,0	20,5
Palestina	24,5	21,0	19,5	19,0
Paesi non membri del COI	168,0	184,5	189,5	181,5
Totale	2.458,0	3.176,5	2.561,0	3.314,5

(www.cbi.eu/market-information, dati 2018)

La Figura 2 e la Tabella 6 riportano la distribuzione delle olive in base alle finalità produttive. In Turchia il 53% della produzione di olio d'oliva proviene dalla regione del Mar Egeo.

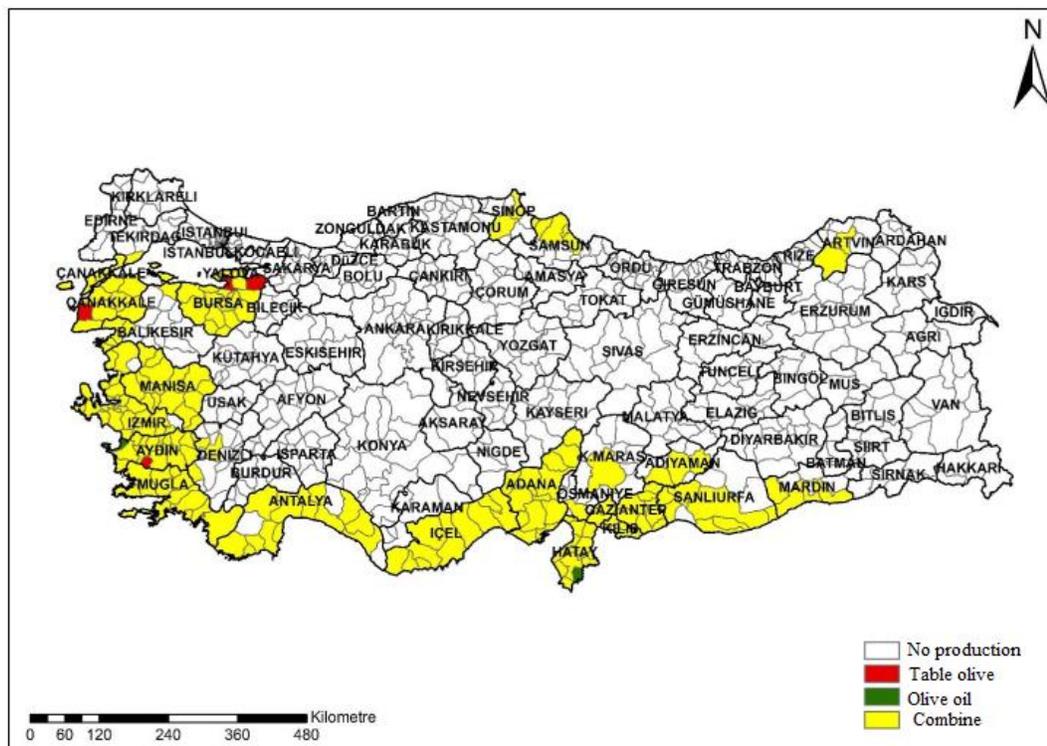


Figura 2. Distribuzione delle olive in base alle finalità produttive: olive da mensa, olio d'oliva o entrambe in Turchia (olioofficina.it/en/knowledge/economy/the-turkish-olive-oil-sector, Dati 2016).

Tabella 6. Quantità di olive coltivate per la produzione di olive da mensa, olio d'oliva e produzione di olio d'oliva in Turchia (mille tonnellate)

PRODUZIONE	Stagioni di raccolta				
	13/14	14/15	15/16	16/17	17/18
Olivi coltivati per la produzione di					
olio d'oliva	1286	1330	1300	1300	1640
Olivi coltivati per olive da tavola	390	438	400	430	460
Olio d'oliva	160	190	175	175	263

(Dati 2018).

3. Cenni storici sull'olio d'oliva a livello internazionale ed europeo

L'ulivo è stato un simbolo della civiltà mediterranea nel corso della storia ed è impiantato in Turchia da molto tempo. In effetti, l'Anatolia sud-orientale è nota per essere la culla e il centro originario dell'ulivo, affermazione corroborata dal rinvenimento di una sottospecie di ulivo in una linea che va dalle città di Hatay a Kahramanmaraş e Mardin.

Insieme a molte civiltà in Anatolia, fenici, greci, romani, selgiuchidi e ottomani coltivarono olive e si specializzarono nella produzione di olio d'oliva. Resti di olive e segni relativi alla tecnologia della produzione dell'olio d'oliva sono stati trovati in vari scavi archeologici a Urla-Limantepe nella regione di Efe, Soykan, Cürebal, Sönmez Egeo, a Salihli-Sardes (Lydia), a Mersin-Erdemli-Kumkuyu, Akkale e in Silifke (Cilicia) (Efe et al 2011).

L'ulivo è comunemente riconosciuto come il primo albero in assoluto. È stato menzionato in tutti i principali scritti sacri e utilizzato fin dal 6000 a.C., come dimostrano i ritrovamenti archeologici e geologici. Il primo metodo di produzione dell'olio d'oliva consisteva nel frantumare le olive sotto i piedi e quindi estrarre l'olio dalla poltiglia, mescolata con acqua calda. Il più antico frantoio, risalente al 600 a.C., si trova nell'antico insediamento di Klazomenai nell'Anatolia occidentale, nel distretto di Urla, nei pressi della città di Izmir.

Olio d'oliva in Turchia

A causa della disparità di domanda e offerta di olive, il prezzo dell'olio d'oliva e la concorrenza nella GDO sono aumentati. La Turchia non ha potuto competere sul mercato estero con i prezzi esistenti e la maggior parte delle società esportatrici attive ha lasciato il mercato. Anche se i prezzi dell'olio d'oliva nel 2017 sono ora diminuiti, in Turchia, rispetto ai raccolti precedenti, i consumi non sono aumentati perché il costo dei prodotti sugli scaffali è risultato essere ancora alto, rispetto al potenziale di acquisto dei consumatori (Gurbuz, 2017).

Pertanto, il consumo di olio d'oliva pro capite in Turchia è inferiore a quello dei Paesi europei produttori di olive. I costi di produzione della Turchia sono considerevolmente più alti dei costi di produzione esteri, quindi il prezzo dell'olio di oliva turco è di conseguenza più alto e la Turchia non può competere con il mercato estero. La Turchia affronta questo problema quasi ogni anno. Pertanto, riesce a competere efficacemente con i mercati solo quando il rendimento dei produttori europei è in calo (Gurbuz, 2017).



Gli alti costi di produzione dell'olio d'oliva in Turchia possono essere correlati alla differenza delle condizioni del terreno, alle circostanze della raccolta, al costo della manodopera più elevato e al costo delle macchine per la raccolta. I prezzi elevati incidono anche sul mercato interno della Turchia, poiché i consumatori tendono ad acquistare oli più economici anziché l'olio d'oliva extravergine. I produttori lamentano anche prodotti falsi e frodi nel settore dell'olio d'oliva, pertanto il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste vigila regolarmente per contrastare le frodi (Gurbuz, 2017).

Secondo il Consiglio nazionale delle olive e dell'olio d'oliva della Turchia, sebbene i costi di produzione dell'olio d'oliva siano aumentati del 25% nel 2018, nell'olio d'oliva della stagione di raccolta 2019 sono state osservate caratteristiche di qualità superiore, rispetto all'annata precedente. Alcune caratteristiche dei due maggiori sindacati delle cooperative di vendita agricole nel settore dell'oliva e dell'olio d'oliva sono state illustrate nella tabella 7. Questi sindacati delle cooperative sono responsabili delle attività di produzione, trasformazione e commercializzazione nel settore, effettuando acquisti diretti sia delle olive da mensa, che di olio. Il governo della Turchia sostiene anche i produttori di olio d'oliva attraverso un incentivo per kg di olio d'oliva prodotto, come indicato nella tabella 8. Oltre agli incentivi del governo per i produttori di olive, dal 2003 sono stati erogati anche finanziamenti trimestrali, per acquisti di carburante e fertilizzanti per i produttori di olive.

Tabella 7. Sindacati delle cooperative agricole nel settore olivicolo. Dati Turchia 2018

Nome	Settore dell'attività	Numero di cooperative	Numero dei membri
Unione di oliva e olio d'oliva Tariş	Olio d'oliva e olive da tavola	31	21,728
Marmarabirlik	Olio da tavola e olio d'oliva	8	29,649

(Fonte: International Labour Organization. Dati 2018)

Tabella 8. Incentivo governativo annuale per l'olio di oliva. Dati Turchia 2019

ANNI	Incentivo (TL / Kg)
2013	0,60
2014	0,70
2015	0,70

2016	0,70
2017	0,80
2018	0,80
2019	0,80

(Fonte: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Dati Turchia 2019)

Olio d'oliva in Turchia

L'olio d'oliva ha una grande importanza economica per la Turchia. Parallelamente alla produzione, la Turchia è classificata come il quarto esportatore mondiale di olio d'oliva dopo Spagna, Italia e Tunisia per quanto riguarda il valore delle esportazioni di olio d'oliva naturale (Tabella 9). La Turchia ha inoltre sviluppato e valutato il potenziale di produzione di olio d'oliva al fine di estendere la sua importanza sul mercato globale per prendere il posto dei grandi attori.

Tabella 9. Esportazioni mondiali di olio d'oliva (migliaia di tonnellate)

Paesi	2014/15	2015/16	2016-17	2017/18:
Spagna	236,8	297,8	291,3	304,0
Italia	199,6	208,1	199,5	171,0
Tunisia	304,0	102,5	89,5	200,0
Turchia	30,0	15,0	45,0	65
Portogallo	47,6	40,6	39,5	39,7
Marocco	25	17,0	9,0	15,0
Argentina	12,0	31,0	16,5	36,0
Grecia	16,6	19,3	18,7	9,8
Palestina	6,5	4,5	4,0	4,0
Altro	33,5	31,7	41,1	47,0
Total	929.0	788.5	780.0	910.2

La Turchia esporta olio d'oliva in vari Paesi, compresi nei principali Paesi produttori dell'Unione Europea, mentre a livello internazionale esporta principalmente in: Stati Uniti, Australia, Bahrain, Emirati Arabi Uniti, Brasile, Cina, Indonesia, Filippine, Sudafrica, Corea del Sud, India, Giappone, Canada, Qatar, Kenya, Colombia, Malesia, Messico, Federazione Russa, Senegal, Cile, Tailandia, Ucraina e Giordania (Fonte: GTHB, 2014). Di seguito nella tabella 10 sono riportati i dati relativi a: livello di tassazione sull'importazione di olio d'oliva, i sostegni economici per incentivare l'esportazione ed il periodo in cui sono stati elargiti gli incentivi all'export.

L'aumento del consumo di olio d'oliva nel mondo si riflette anche nei cambiamenti significativi osservati nella struttura delle esportazioni turche di olio d'oliva. Più precisamente, l'esportazione media nelle ultime tre stagioni (dal 2015/16 al 2017/18) è aumentata da 15000 tonnellate a 65000 tonnellate (Tabella 9).

Tabella 10. Scenario Turchia: tassazione sull'importazione di olio d'oliva, sostegno all'export e periodo di riferimento.

Anno	Tasse di importazione (%)	Sostegno all'export (TL / Ton)	Periodo in cui sono stati elargiti gli incentivi all'export
2013	31,2	40 (%100)	1-1-2013 / 31-12-2013
2014	31,2	50 (%100)	1-1-2014 / 31-12-2014
2015	31,2	30 (%100)	1-1-2015 / 31-12-2015
2016	46,8	30 (%100)	1-1-2016 / 31-12-2016
2017	31,2	30 (%100)	1-1-2017 / 31-12-2017

La tecnologia di estrazione dell'olio, le politiche di marketing, i livelli variabili di produzione negli anni (periodi in cui si registrano aumenti, annate di calo della produzione, dovute a diversi fattori) da parte degli altri Paesi produttori, sono fattori critici che influenzano le esportazioni della Turchia.

La stabilità rispetto al quantitativo ed alla qualità del prodotto è importante per intercettare nuovi mercati per l'export. Sebbene il settore olivicolo abbia un'opinione comune su questo tema, tuttavia non si muove in maniera uniforme rispetto alle prospettive e/o soluzioni da mettere in campo per affrontare il problema: da una parte, fra le soluzioni proposte per mantenere i quantitativi per l'export, vi è quella di avere a livello nazionale *“un sistema di scorte di magazzino”*, considerata funzionale per la filiera nel suo complesso, tuttavia con criticità rilevate dalle aziende produttrici, che non concordano su un "regime doganale di perfezionamento attivo" come strumento per affrontare i problemi del settore.

Un'altra questione importante nel settore dell'olio d'oliva è il dazio doganale applicato dall'Unione europea alla Turchia e quello del contingente prescritto per la Turchia. Gli esportatori indicano che l'esportazione "alla rinfusa", che sta danneggiando la loro immagine globale e limitando le attività di branding, sarà temporanea; tuttavia, le politiche di aggiustamento dell'Unione Europea saranno permanenti ((Fonte: ISHS Acta Horticulturae 1199: VIII International Olive Symposium “Perspective of exporters in Turkey: problems in olive oil exports”).

Classificazione dell'olio d'oliva in Turchia

In base al regolamento turco sul codice alimentare relativo all'olio d'oliva e ai residui di olio d'oliva (2017/26) che è direttamente armonizzato con il regolamento UE (2568/91), l'olio d'oliva è classificato come segue:

- a) olio d'oliva naturale: ottenuto dalla spremitura dell'olivo applicando solo processi meccanici o fisici come i processi di lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione in un ambiente termico e con temperature che non alterino le sue qualità naturali;
- b) olii che hanno proprietà fisiche, chimiche e sensoriali dei prodotti nella loro categoria. Gli oli ottenuti mediante solvente o azione chimica o biochimica o mediante re/esterificazione sono esclusi da questa definizione.

Gli oli di oliva naturali sono stati classificati come olio extra vergine di oliva, primo olio di oliva naturale e olio di oliva grezzo / raffinato:

- 1) Olio extra vergine di oliva: adatto al consumo diretto, acido oleico acido grasso libero in termini non superiori a 0,8 grammi per 100 grammi,
- 2) Primo olio d'oliva naturale: adatto al consumo diretto, acido oleico acido grasso libero in termini di oli non più di 2,0 grammi per 100 grammi,
- 3) Olio di oliva grezzo: oli con un contenuto di acidi grassi liberi superiore a 2,0 grammi per 100 grammi di acido oleico e / o non idonei al consumo diretto in termini di proprietà sensoriali e caratteristiche, idonei per la raffinazione o l'uso tecnico
- 4) Olio di oliva raffinato: è ottenuto come risultato della raffinazione dell'olio di oliva grezzo con metodi che non causano cambiamenti nella struttura naturale dei trigliceridi e che l'acido grasso libero non è superiore a 0,3 grammi per 100 grammi di acido oleico.
- 5) Olio di oliva composto da olio di oliva raffinato e oli di oliva vergini: : è costituito da una miscela di olio di oliva raffinato e olio di oliva naturale adatto al consumo diretto e il suo acido grasso libero non è superiore a 1,0 grammi per 100 grammi di acido oleico.
- 6) Olio di oliva aromatizzato: è l'olio ottenuto aggiungendo spezie, piante, frutta e verdura diverse agli oli di oliva e recando le caratteristiche dei prodotti della sua categoria nell'ambito di questo comunicato in termini di altre caratteristiche.

- 1) <http://www.olioofficina.net/knowledge/economy/the-turkish-olive-oil-sector.htm>
- 2) Türkiye Zeytincilik Sektör Raporu, İzmir.
- 3) T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Koperatifçilik Genel Müdürlüğü 2017 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu.
- 4) Üretim sezonu sofralık zeytin ve zeytinyağı rekoltesi ulusal resmi tespit heyeti raporu (http://uzzk.org/Belgeler/UZZK_2019_2020_TURKIYE_REKOLTE_RAPORU.pdf).
- 5) Ballco, P., Royo, A. G. & Jurado, J. (2015). Consumer preferences for extra virgin olive oil with Protected Designation of Origin (PDO). Editorial Universitat Politècnica de Valencia.
- 6) Bayramer, G., Tunalioglu, R., & Karatas-Ozkan, M. (2016). Perspective of exporters in Turkey: problems in olive oil exports. In VIII International Olive Symposium 1199 (pp. 171-176).
- 7) Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., Sönmez, S. (2016). Türkiye’de yetişen zeytin çeşitlerinin özellikleri ve coğrafi dağılışı, Zeytin Kitabı, E. Naskali (Editör), Kitabevi Yay. S. 37-80..
- 8) Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., Sönmez, S., Efe, R., Öztürk, M., & Ghazanfar, S. (2011). Olive and olive oil culture in the Mediterranean Basin. Environment and Ecology in the Mediterranean Region., Cambridge, UK: Cambridge Scholars Publishing, 51-62.
- 9) FAOstat (2019). <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>.
- 10) GTHB, 2014. Zeytin ve zeytinyağı sektörü ulusal kümelenme stratejileri literatür araştırması raporu, Uluslararası Pazar Analizi, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü, TÜBİTAK Türkiye Sanayi Sevk ve İdare Enstitüsü, Ankara.
- 11) Gurbuz I. B. 2017. Economical Aspects of Adulteration in Table Olive and Olive Oil, March 04-05, 2017 III. IBANESS Congress Series - Edirne/Turkey.
- 12) Grigg, D. (2001). Olive oil, the Mediterranean and the world. *GeoJournal*, 53(2), 163-172.
- 13) <http://www.anatoliaoliveoil.com>
- 14) http://www.tariszeytinyagi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1&Itemid=19
- 15) <http://www.olioofficina.net/knowledge/economy/the-turkish-olive-oil-sector.htm>
- 16) International Olive Council (2016), "Olivae", number 123.
- 17) Ozdemir Y, Yavas H, Ozyurt U, Kosti RI, Keskinel O, 2018. Olive semidrying process: oleuropein degradation in relation to sensory bitterness. *J Food Sci Nutr* (2), 33-42.
- 18) Turkish Food Codex Olive Oil and Pirina Oil Communication (Notification No: 2017/26)
- 19) TURKSTAT data (2006). Data on olive trees.

4. Produzione primaria di olio d'oliva in Italia

Mappatura della produzione primaria di olio d'oliva

La coltivazione dell'olivo è un'importante attività economica per l'Italia. Le aree di coltivazione dell'olivo in Italia sono riportate nelle figure seguenti. Come è possibile vedere la regione Puglia produce più della metà della produzione italiana. Insieme alla Sicilia e alla Calabria, la Puglia fornisce oltre il 75% della produzione italiana.



Regions	Share	Average harvest 4 Seasons (t)
Piemonte	0,0%	6
Lombardia	0,2%	548
Trentino Alto Adige	0,1%	289
Veneto	0,5%	1.515
Friuli Venezia Giulia	0,0%	103
Liguria	1,0%	3.370
Emilia Romagna	0,3%	1.030
Toscana	4,3%	14.171
Umbria	1,2%	3.978
Marche	1,1%	3.551
Lazio	4,3%	14.190
Abruzzo	2,9%	9.360
Molise	0,8%	2.724
Campania	3,5%	11.466
Puglia	51,9%	170.179
Basilicata	1,5%	4.803
Calabria	13,6%	44.433
Sicilia	11,0%	35.917
Sardegna	1,9%	6.106
ITALY	100,0%	327.738

Fonte: scheda di settore Olio di Oliva. Ismea 2019

Olio d'oliva. Dati storici

Per quanto riguarda l'Italia, è importante notare che la presenza di noccioli di olivo in contesti archeologici è documentata fino al Mesolitico.

Le evidenze linguistiche, letterarie ed archeologiche permettono di affermare che, già fra l'VIII e il VII sec. a.C. non solo la coltivazione dell'olivo era praticata, ma esistevano colture organizzate che, grazie al clima mediterraneo, ben presto permisero la formazione di un surplus destinato agli scambi commerciali.

Per quanto riguarda l'età storica esistono anche evidenze paleobotaniche: sono da ricordare il relitto della nave del Giglio, del 600 a.C. circa, con le sue anfore etrusche piene di olive conservate e la cosiddetta "Tomba delle Olive" di Cerveteri, databile al 575-550 a.C., contenente, oltre ad un servizio di vasi bronzei per il banchetto, anche una sorta di caldaia piena di noccioli di olive.

Non è facile ricostruire il paesaggio agrario dell'Etruria antica: le trasformazioni subite nel corso del tempo, e soprattutto l'impoverimento e l'abbandono delle campagne, iniziato in età romana, impediscono di cogliere, in tutti i suoi dettagli, una situazione che doveva essere comunque piuttosto fiorente. Anche il panorama offerto dalle fonti antiche va letto con prudenza, tenendo conto del contesto storiografico di appartenenza in cui dominavano la memoria di un passato felice e i riscontri di un realtà contemporanea, quella della prima età imperiale, in cui i caratteri del paesaggio etrusco e i metodi di conduzione agricola erano senz'altro strutturati in modo diverso.

Dopo una prima fase in cui i contenitori di olio depositi nelle tombe principesche del Lazio e dell'Etruria risultano essere in massima parte di importazione, nel corso del terzo quarto del VII sec. a.C. inizia una produzione in loco di questi vasi, destinata nel tempo ad intensificarsi: si tratta non solo di contenitori di essenze odorose a base di olio, ma anche di recipienti destinati a contenere olio alimentare. E' il momento in cui l'olio e il vino da beni preziosi di marca esotica, inclusi nel commercio di beni di lusso, diventano in Etruria prodotti di largo uso come attestano appunto i loro contenitori che diventano frequentissimi nei corredi tombali in età alto e medio-arcaica: particolarmente diffusi sono i piccoli balsamari in bucchero e in ceramica figulina, che imitano gli aryballoy e gli alabastra corinzi di importazione.

In epoca imperiale le olive si servivano in tutte le cene, anche in quelle più importanti: come diceva Marziale, esse costituivano sia l'inizio che la fine del pasto, venivano cioè, sia portate come antipasti, sia offerte quando, finito di mangiare, ci si intratteneva a bere.

Fonte:

www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/olio.html

Produzione primaria di olio d'oliva in Italia

La tabella seguente ci fornisce i dati sulla produzione primaria di olio d'oliva

	udm	2015	2016	2017	2018**	Var. 2018**/17	%
Struttura							
aziende agricole	(n)	825.201	825.201	825.201	825.201	0,0	
superficie	(ha)	1.073.324	1.164.389	1.170.157	1.170.157	0,0	
superficie aziende	(ha)	1,30	1,41	1,42	1,42	0,0	
frantoi attivi	(n)	4.944	3.961	4.870	4.036	-17,1	
Imprese industriali 1	(n)	220	220	220	220	0,0	
Offerta							
produzione	(t)	474.620	182.325	428.922	185.000	-56,9	
Peso denominazioni DOP	(% quantità)	2,3	4,0	2,3	4,0	71,6	
produzione / consumo	(% quantità)	88,7	33,8	98,8	34,9	-64,7	
fatturato imprese ²	(milioni euro)	3.151	3.214	3.310	3.320	0,3	
Peso sul fatturato	(% valore)	2,4	2,4	2,5	2,5	0,3	
Indice Alimentare							
Scambi con l'estero							
import	(milioni di euro)	1.859	1.791	1.959	1.763	-10,0	
import/consumi	(% quantità)	109,1	105,6	122,3	110,9	-9,3	

Peso sul tot. agroalimentare export	(% valore)	4,3	4,2	4,3	4,2	-2,2
Peso sul tot. agroalimentare export/produzione saldo	(milioni di euro)	1.530	1.618	1.573	1.573	0,0
Saldo normalizzato	(% valore)	4,1	4,2	3,8	3,8	-1,6
	(% quantità)	76,3	218,2	76,8	202,7	164,0
	(milioni di euro)	-329	-173	-386	-190	-50,8
	(% valore)	-9,7	-5,1	-10,9	-5,7	-47,9

Domanda

consumo umano apparente ³	(t)	535.000	540.000	434.000	530.000	22,1
consumo apparente pro capite ⁴	(kg)	9,2	9,0	8,5	8,9	4,5

Mercato

indice prezzi alla produzione di olio di oliva	(100=2010)	194,9	158,8	208,7	167,9	-19,6
indice Evo		209,3	158,9	215,6	176,0	-18,4
Indice dei mezzi di produzione olivicoltura	(100=2010)	108,2	105,9	108,6	111,6	2,8

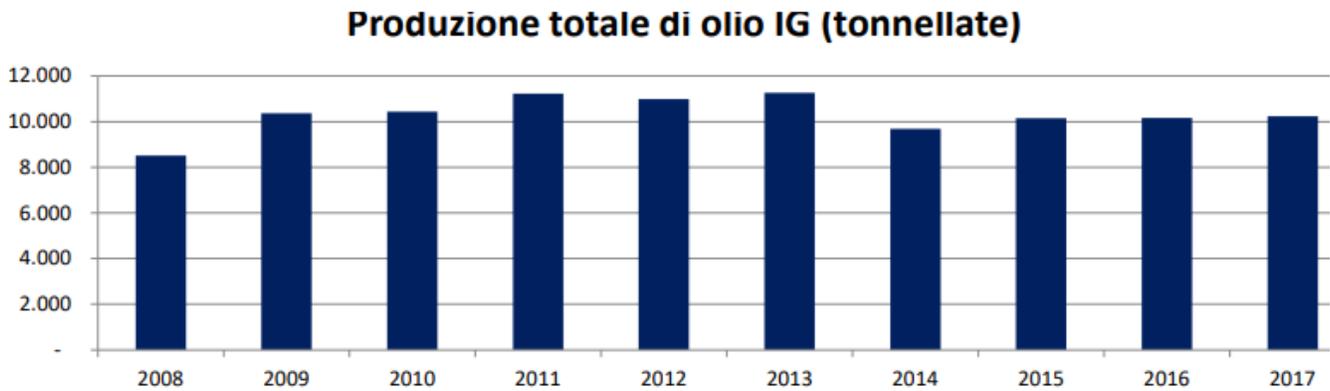
Superfici biologiche a olivo

	Total 2016	Ha in conversion 2017	Biological Ha 2017	Total 2016	Var.% 17/16
Olivo	222.452	63.510	172.232	235.741	6,0
Olivo da mensa	799	277	702	979	22,5
Olivo da olio	221.653	63.233	171.529	234.762	5,9

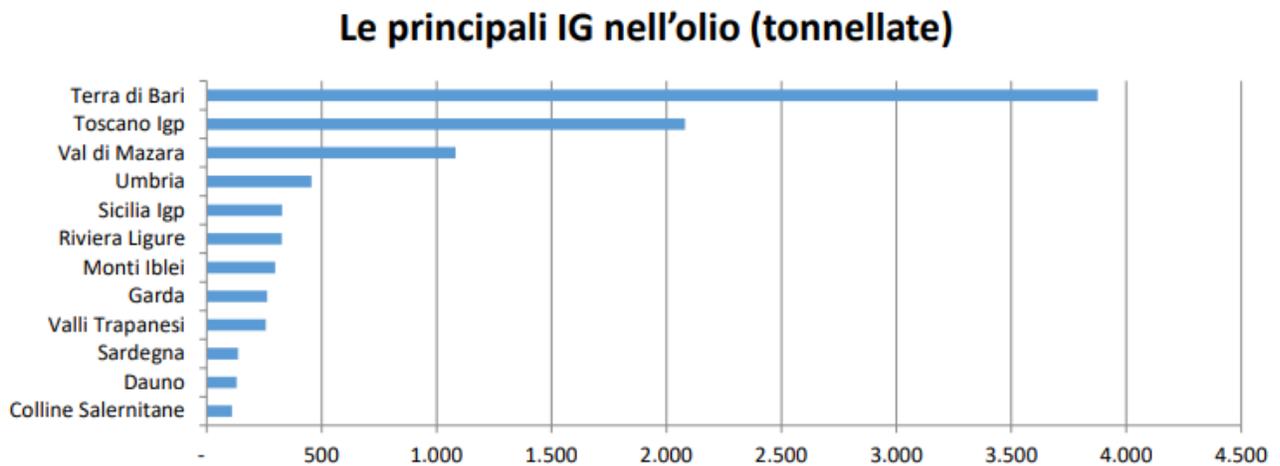
Fonte: ISMEA su dati SINAB 2018

Varietà di olive e distribuzione in Italia

Produzione totale di olio IG (tonnellate)



I principali oli IG (tonnellate)



Fonte: ISMEA su dati ODC

Commercio dell'olio di oliva in Italia

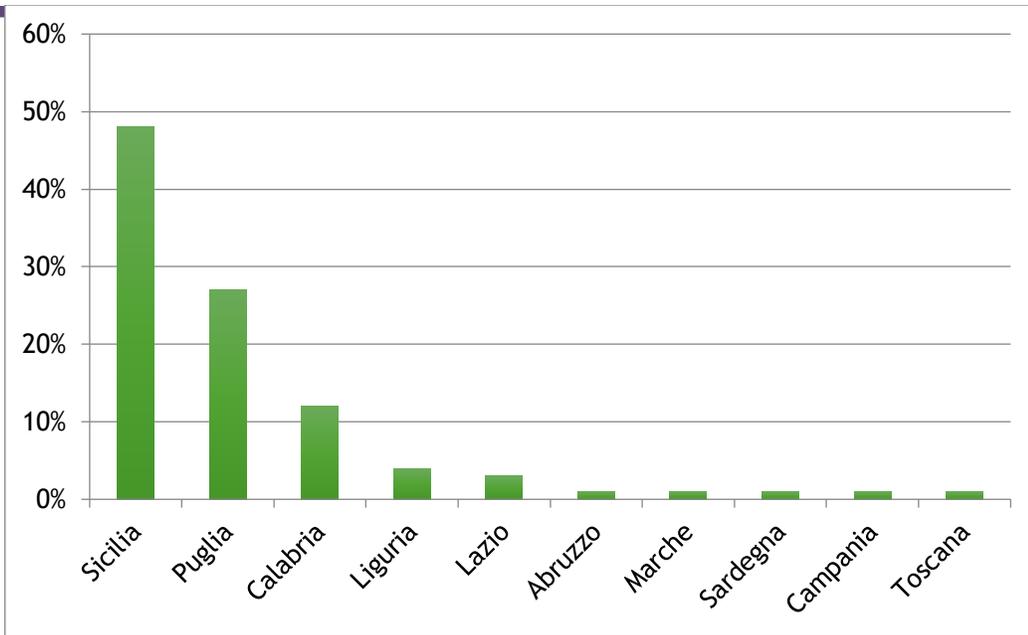
	udm	2015	2016	2017	2018**	Var. 2018**/17	%
Struttura							
aziende agricole	(n)	825.201	825.201	825.201	825.201	0,0	
superficie	(ha)	1.073.324	1.164.389	1.170.157	1.170.157	0,0	
superficie aziende	(ha)	1,30	1,41	1,42	1,42	0,0	
frantoi attivi	(n)	4.944	3.961	4.870	4.036	-17,1	
Imprese industriali 1	(n)	220	220	220	220	0,0	
Offerta							
produzione	(t)	474.620	182.325	428.922	185.000	-56,9	
Peso denominazioni DOP	(% quantità)	2,3	4,0	2,3	4,0	71,6	

produzione / consumo fatturato imprese ²	(% quantità) (milioni euro)	88,7 3.151	33,8 3.214	98,8 3.310	34,9 3.320	-64,7 0,3
Peso sul fatturato alimentare	(% valore)	2,4	2,4	2,5	2,5	0,3
Scambi con l'estero						
import	(milioni di euro)	1.859	1.791	1.959	1.763	-10,0
import/consumi	(% quantità)	109,1	105,6	122,3	110,9	-9,3
Peso sul tot. agroalimentare	(% valore)	4,3	4,2	4,3	4,2	-2,2
export	(milioni di euro)	1.530	1.618	1.573	1.573	0,0
Peso sul tot. agroalimentare	(% valore)	4,1	4,2	3,8	3,8	-1,6
export/produzione saldo	(% quantità) (milioni di euro)	76,3 -329	218,2 -173	76,8 -386	202,7 -190	164,0 -50,8
saldo normalizzato	(% valore)	-9,7	-5,1	-10,9	-5,7	-47,9
Domanda						
consumo umano apparente ³	(t)	535.000	540.000	434.000	530.000	22,1
consumo apparente pro capite ⁴	(kg)	9,2	9,0	8,5	8,9	4,5
Mercato						
indice prezzi alla produzione di olio di oliva	(100=2010)	194,9	158,8	208,7	167,9	-19,6
indice Evo		209,3	158,9	215,6	176,0	-18,4
Indice dei mezzi di produzione olivicoltura	(100=2010)	108,2	105,9	108,6	111,6	2,8

Produzione delle olive da mensa in Italia

Solo per un terzo la produzione italiana proviene da cultivar espressamente da mensa. La restante parte arriva da olive a duplice attitudine per cui i volumi totali dipendono sempre dalle scelte di destinare il prodotto al circuito del consumo diretto fresco o alla molitura sulla base degli andamenti stagionali e di mercato appunto. È per questo che a livello produttivo si fa fatica a stabilire esatti volumi destinati alle olive da mensa. L'Italia, peraltro, non brilla per produzione ed è importatore netto.

Nelle annate migliori la produzione raggiunge le 70-75 mila t, ma nelle cattive annate può restare al di sotto delle 40mila. Una prima evidenza è che le regioni che producono olive da mensa sono molte meno rispetto a quelle che producono olio (grafico 1). Inoltre, a differenza di quanto accade nell'olio, nel settore delle olive da mensa conquista la leadership produttiva la Sicilia con la metà della produzione nazionale; segue a molta distanza, la Puglia e poi la Calabria. Ben posizionate anche Liguria e Lazio.



Fonte elaborazione Ismea su dati Istat. Grafico - Ripartizione della produzione di olive da mensa tra le regioni (media 2014-2017)

Anche sul fronte delle imprese di trasformazione i dati statistici sono ben pochi. Alcuni dati si possono ricavare dalle organizzazioni dei produttori. Una stima Unaprol, indicando da fonti diverse, circa 300 industrie di trasformazione delle olive da mensa e di queste circa il 30% confeziona il prodotto. Sono in generale aziende medio-piccole con capacità di lavorazione e di stoccaggio sotto i 2.000 q, mentre solo una percentuale intorno al 10% supera capacità maggiori a 5.000 q.

È invece accertato che l'Italia è un importatore netto. Considerando tutte le categorie merceologiche che riassumiamo nel segmento "olive da tavola" le importazioni in alcuni anni superano, infatti, le 100mila t, mentre l'export raramente arriva a 40mila. Negativo, quindi, anche il saldo della bilancia commerciale in valore (grafico 2). Nel 2017 il disavanzo è arrivato a 66 milioni di euro. Il 91% delle importazioni arriva da Paesi comunitari con una percentuale simile in termini di spesa. Scendendo nel dettaglio dei Paesi fornitori si evidenzia come oltre la metà del fabbisogno italiano all'import venga soddisfatto dalla Spagna, e un terzo dalla Grecia. Diversa è la situazione dell'export. All'interno della Ue viene esportato il 67% del totale per un controvalore pari al 55% degli introiti. Il primo Paese cliente per valore sono gli Usa, mentre il Regno Unito, ancora contabilizzato nella Ue, è il primo cliente in volume con il 25%.

5.Importazioni di olio d'oliva vs esportazioni

	Migliaia di tonnellate			Milioni di euro		
	Import	Export	Saldo	Import	Export	Saldo
2008	517	336	-181	1.291	1.169	-122
2009	497	327	-170	1.006	1.015	8
2010	612	381	-231	1.203	1.166	-36
2011	625	402	-223	1209	1.237	28
2012	599	417	-182	1155	1.271	116
2013	481	385	-96	1224	1.375	151
2014	666	411	-255	1.510	1.371	-139
2015	583	362	-221	1.859	1.530	-329
2016	570	398	-172	1.791	1.618	-173
2017	531	329	-201	1.953	1.552	-402
Var. 17/16	-6,9%	-17,2%	-22,1%	9,1%	-4,1%	-47,5%

6. Classificazione dell'olio d'oliva

Gli oli di oliva vergini sono gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo (*Olea europaea* L.) esclusivamente con mezzi meccanici o altri mezzi fisici in condizioni, in particolare condizioni termiche, che non portano a alterazioni dell'olio e che non hanno subito alcun trattamento diverso da lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione.

Gli oli di oliva vergini sono adatti al consumo in quanto includono:

Olio Extravergine:

L'olio extravergine d'oliva ha un'acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,8 grammi per 100 grammi e le cui altre caratteristiche corrispondono a quelle fissate per questa categoria alla norma COI.

Olio d'oliva vergine:

L'olio vergine di oliva che ha un'acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 2 grammi per 100 grammi e le cui altre caratteristiche corrispondono a quelle fissate per questa categoria alla norma COI.

Olio di oliva vergine corrente:

olio d'oliva vergine dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 3,3 g per 100 g e le cui altre caratteristiche corrispondono a quelle previste per questa categoria dalla norma COI.

Olio di oliva lampante non adatto al consumo:

Olio di oliva vergine detto lampante, ha un'acidità libera, espressa come acido oleico, superiore a 3,3 grammi per 100 grammi, con caratteristiche organolettiche e altre caratteristiche che corrispondono a quelli fissati per questa categoria nella norma COI. È destinato alla raffinazione o per uso tecnico.

Olio raffinato:

L'olio di oliva raffinato è l'olio di oliva ottenuto da oli di oliva vergini mediante metodi di raffinazione che non portano ad alterazioni della struttura gliceridica iniziale, ha un'acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,3 grammi per 100 grammi e altri le caratteristiche corrispondono a quelle fissate per questa categoria nella norma IOC. Questa designazione può essere venduta direttamente al consumatore solo se consentita nel paese di vendita al dettaglio

Olio di oliva

L'olio d'oliva, che non deve essere confuso con l'olio extravergine di oliva, è un olio costituito da una miscela di olio di oliva raffinato e oli di oliva vergini adatti al consumo. Ha un'acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 1 grammo per 100 grammi e le sue altre caratteristiche corrispondono a quelle fissate per questa categoria allo standard del COI. Il Paese di vendita al dettaglio può richiedere una designazione più specifica.

Olio di sansa

Olio costituito da un taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini adatti al consumo tal quali, la sua acidità libera massima, espressa in acido oleico è di 1 g per 100 g e le sue altre

caratteristiche corrispondono a quelle fissate per questa categoria dalla norma COI. È commercializzato secondo le seguenti denominazioni:

L'olio di sansa grezzo è l'olio di sansa di oliva le cui caratteristiche corrispondono a quelle fissate per questa categoria nella norma COI. Dopo aver subito un processo di raffinazione può essere destinato al consumo umano o a impieghi tecnici.

L'olio di sansa raffinato è l'olio ottenuto dall'olio di sansa di oliva grezzo mediante metodi di raffinazione che non comportano alterazioni della struttura gliceridica iniziale. Ha un'acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,3 grammi per 100 grammi e le sue altre caratteristiche corrispondono a quelle fissate per questa categoria nello standard IOC. Questo prodotto può essere venduto al consumatore finale solo previa autorizzazione da parte del Paese in cui avviene la commercializzazione al dettaglio.

7. Classificazione degli Health Claims

Risale solo a pochi decenni fa, la normativa emanata dalla CEE, relativamente alla classificazione degli oli di oliva ed in particolare sono 3 le azioni di riferimento che regolano il settore:

- Il Reg. CEE 1513/01 descrive le diverse classi di oli di oliva e ne definisce la base della classificazione.
- Il Reg 2568/91 che definisce i metodi di analisi ed i limiti cui ogni classe deve rispondere.
- Il Reg 29/2012 definisce invece alcune importanti norme per la commercializzazione e l'etichettatura degli oli di oliva o dei prodotti alimentari che dichiarano di contenere olio di oliva.

In particolare, il regolamento n. 2568/91, ha fissato le norme e fatto il punto della situazione sul processo di raffinazione, classificando gli oli e definendone le categorie principali.

Tuttavia è da considerare che la classificazione del prodotto olio di oliva, concepita nel 1991, è obsoleta e inadeguata per descrivere in modo adeguato le differenze qualitative dei prodotti presenti sul mercato.

Fra gli strumenti di differenziazione del prodotto, vi sono le **informazioni facoltative consentite** in etichetta che comprendono: le “**indicazioni nutrizionali**” e le “**indicazioni sulla salute**”, il cui utilizzo è normato dal Reg. Ce 1924/2006. In particolare, un'indicazione sulla salute consiste in qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto benefico tra un alimento, o uno dei suoi componenti, e la salute.

Nel corso degli ultimi anni sono state approvate diverse **indicazioni sulla salute**, alcune delle quali utilizzabili anche dalle imprese del settore oleario. I claim salutisti che si possono impiegare per etichettare gli oli di oliva sono le seguenti:

- **claim 1:** “*La polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo*” (questa indicazione deve essere accompagnata dall'informazione che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva);
- **claim 2:** “*La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo*”;
- **claim 3:** “*La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo*”;
- **claim 4:** “*È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche*”.

Di queste quattro indicazioni, l'unica specifica per gli oli di oliva è quella riguardante l'effetto benefico sulla salute derivante dai polifenoli (claim1). L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha infatti approvato questo claim (regolamento UE n. 432/2012 della Commissione) secondo cui “*la polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress*”

32 *ossidativo*". L'indicazione può essere utilizzata solo per gli oli d'oliva, contenenti almeno 250 mg di idrossitirosolo, tirosolo o loro derivati per 1 kg di olio d'oliva e l'effetto benefico per la salute si ottiene con un'assunzione giornaliera di 20 gr di olio d'oliva, pari ad un cucchiaino da tavola.

Le altre tre indicazioni non sono specifiche dell'olio d'oliva, ma possono essere applicate anche ad altri alimenti che, in accordo a quanto stabilito dal Reg. Ce 1924/2006, possano considerarsi ricchi in acidi grassi insaturi (**claim 2 e claim 4**) oppure fonte di vitamina E (**claim 3**).

Il claim1 relativo ai polifenoli e specifico per l'olio di oliva, rappresenta dunque uno strumento di differenziazione utile per il consumatore per riconoscere gli oli EVO di qualità superiore e nello stesso tempo uno strumento per attribuire al prodotto un prezzo *premium*.

Le suddette indicazioni sulla salute fornite in relazione ai prodotti alimentari, richiedono l'autorizzazione ai sensi del regolamento CE 1924/2006 prima di poter essere utilizzate nell'etichettatura e nella commercializzazione di tali prodotti nell'UE. Nel contesto di questa procedura di autorizzazione, il gruppo di esperti scientifici sui prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie (NDA) dell'EFSA è responsabile della verifica della fondatezza scientifica delle indicazioni sulla salute. Il regolamento (UE) n. 432/2012 della Commissione europea del 16 maggio 2012 ha definito un elenco di indicazioni sulla salute consentite e il registro europeo delle indicazioni nutrizionali e sulla salute (registro UE delle indicazioni nutrizionali e sulla salute) ha fornito relazioni sugli alimenti relative a tutte le indicazioni sulla salute, le condizioni e le restrizioni d'uso autorizzati, nonché le indicazioni sulla salute non autorizzate e i motivi della loro inapplicabilità.

Tali claims offrono una migliore classificazione dell'olio extra vergine di oliva ed un "utile strumento per distinguere le produzioni di qualità, da valorizzare con appropriate strategie di marketing e comunicazione".

Fonti:

www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-oil

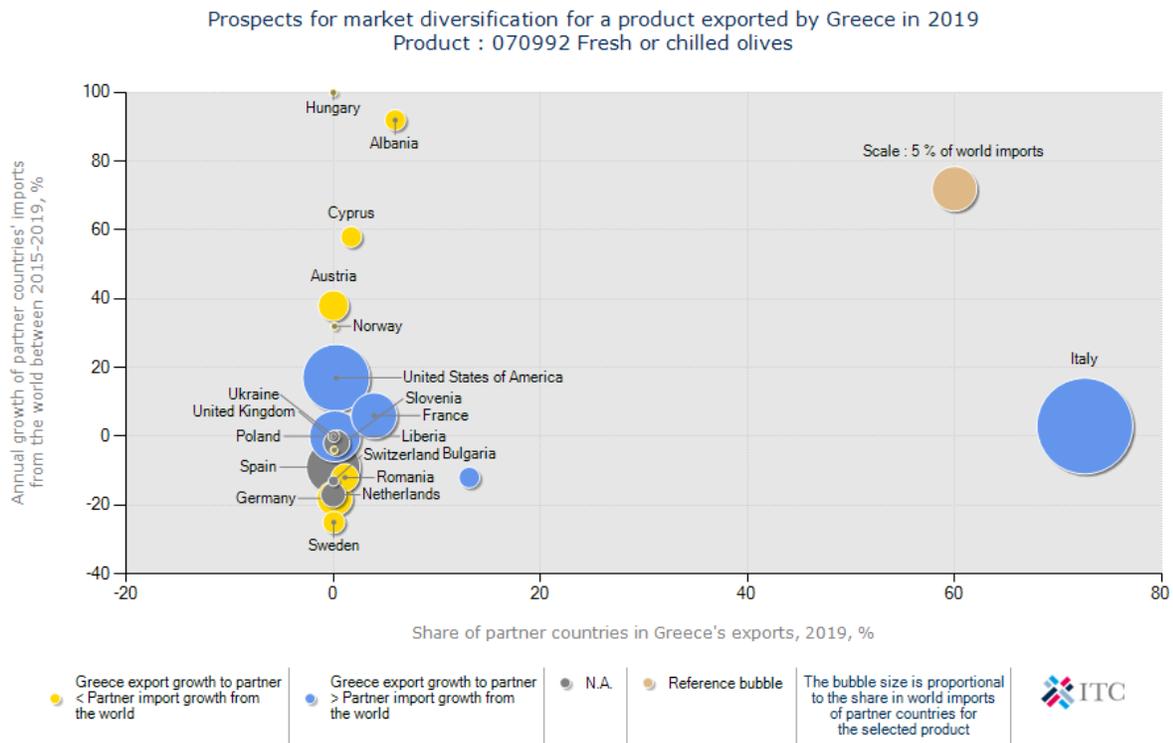
www.olivoeolio.edagricole.it

Articolo tratto da OlivoeOlio n. 6/2017 "Claim dell'extravergine fra limiti e opportunità" Autore: Maria Lisa Clodoveo (Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, Università degli Studi di Bari).

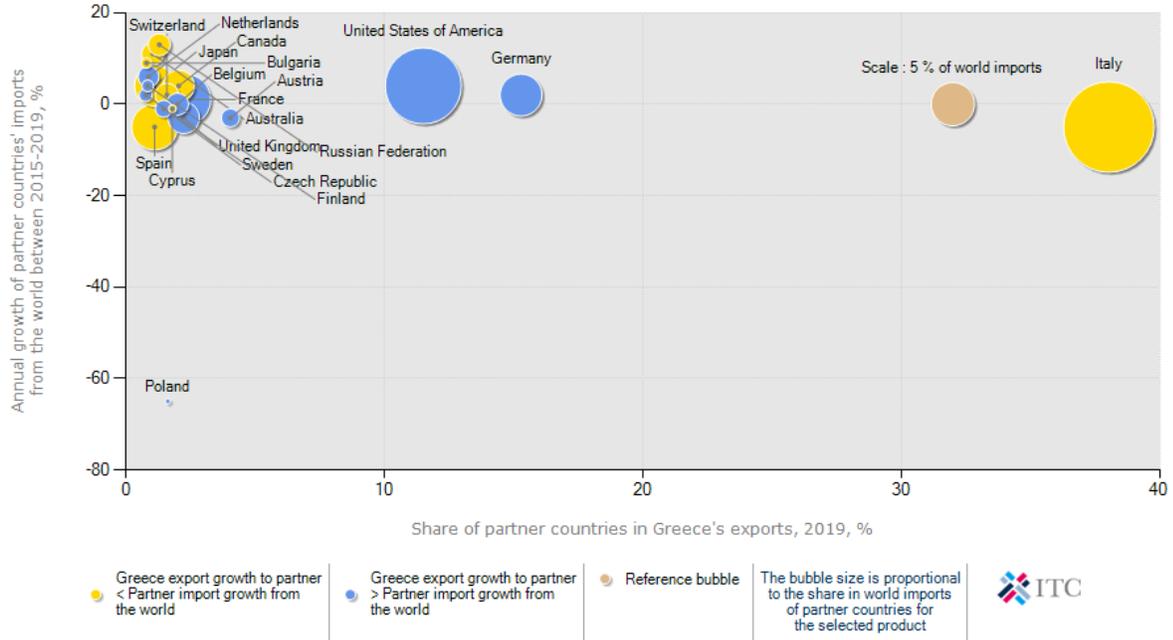
3 8. Panoramica internazionale del settore olivicolo

Fonti: Trade Map, International Trade Centre - www.trademap.org

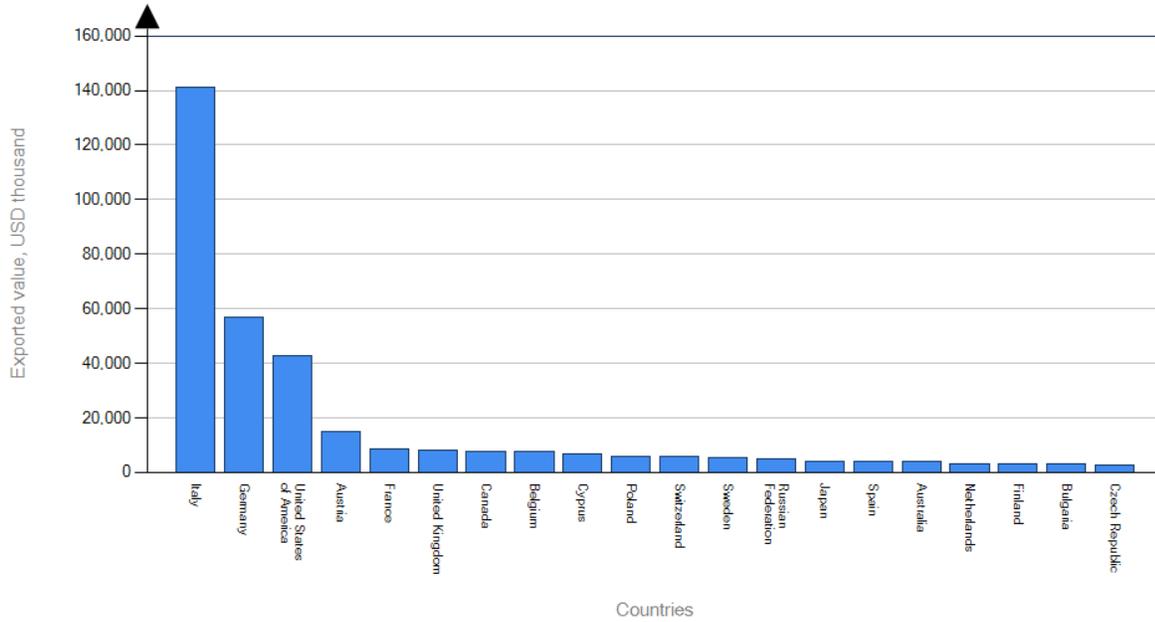
I seguenti grafici restituiscono i dati sulle esportazione, domanda internazionale, mercati alternativi e mercati competitivi, flussi commerciali relativamente al settore olivicolo, nei Paesi partner (GRECIA-ITALIA-TURCHIA) del progetto Aristoil Capitalization.



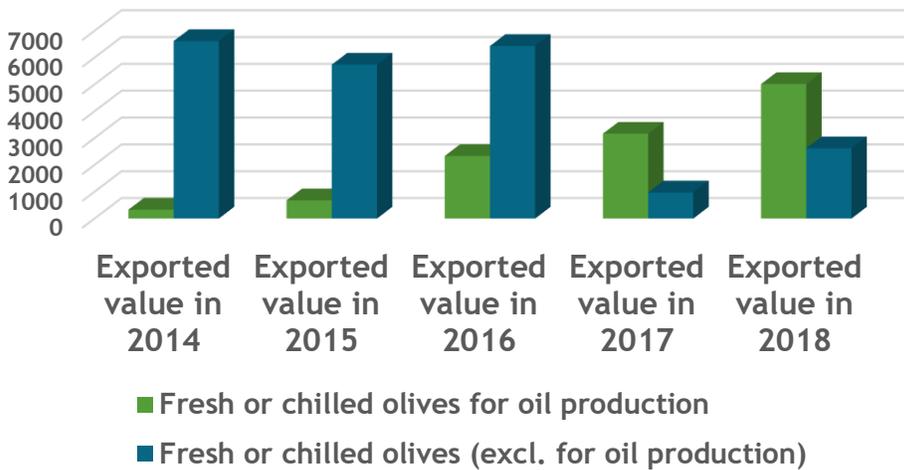
Prospects for market diversification for a product exported by Greece in 2019
 Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil



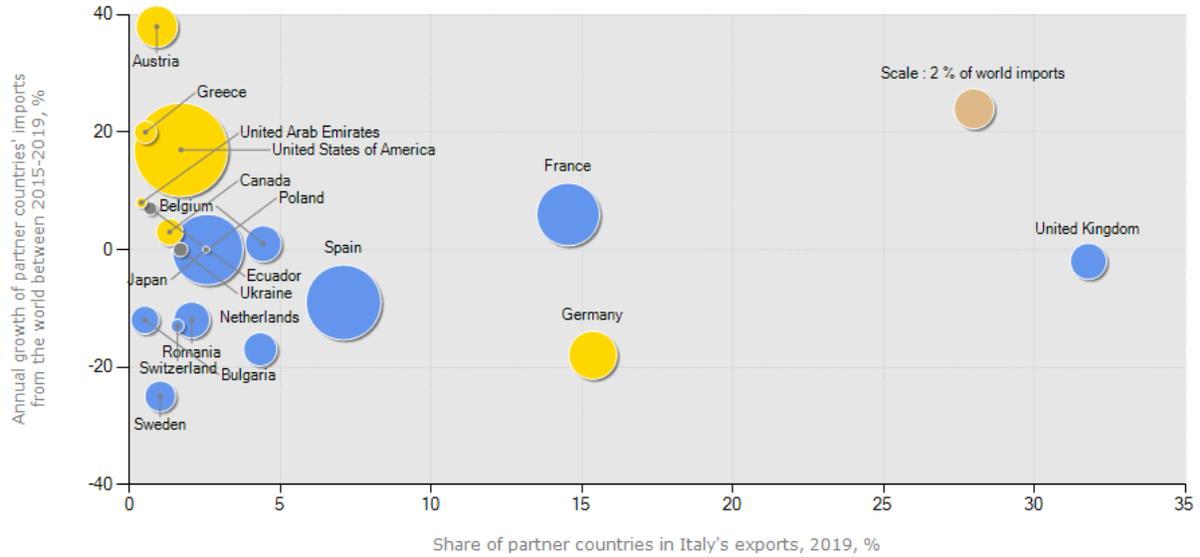
List of importing markets for a product exported by Greece in 2019
 Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil



GREECE - In US Dollar thousand



Prospects for market diversification for a product exported by Italy in 2019
 Product : 070992 Fresh or chilled olives

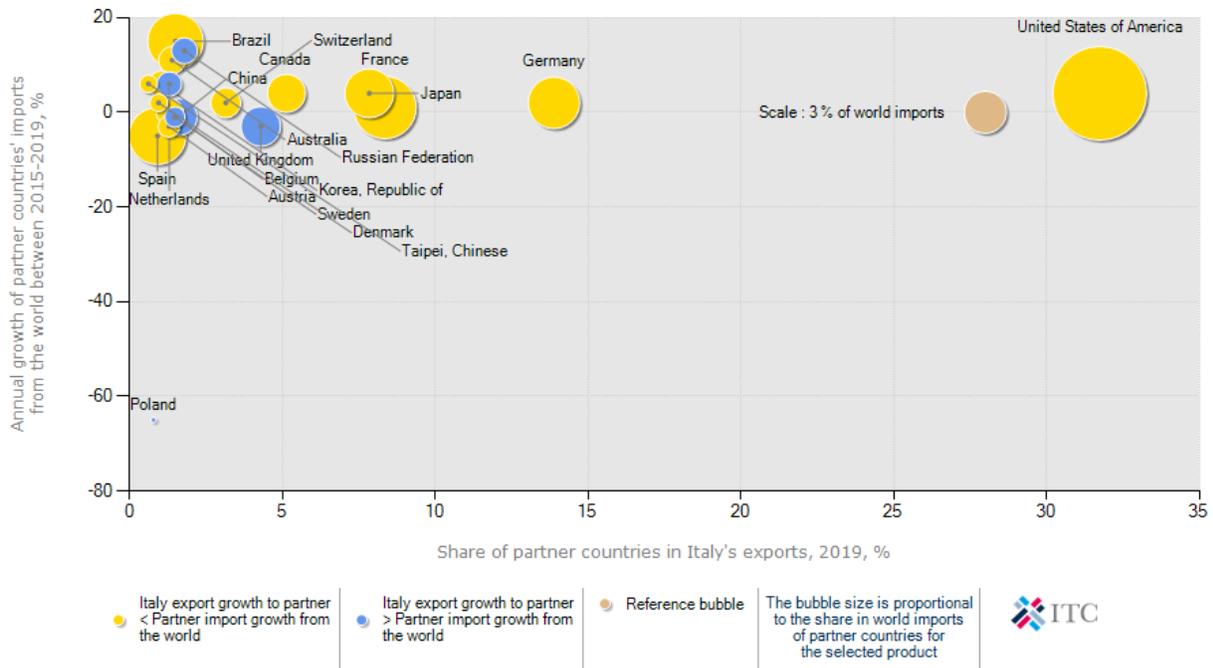


- Italy export growth to partner < Partner import growth from the world
- Italy export growth to partner > Partner import growth from the world
- N.A.
Some bubbles may not be displayed due to lack of growth rate indicators
- Reference bubble

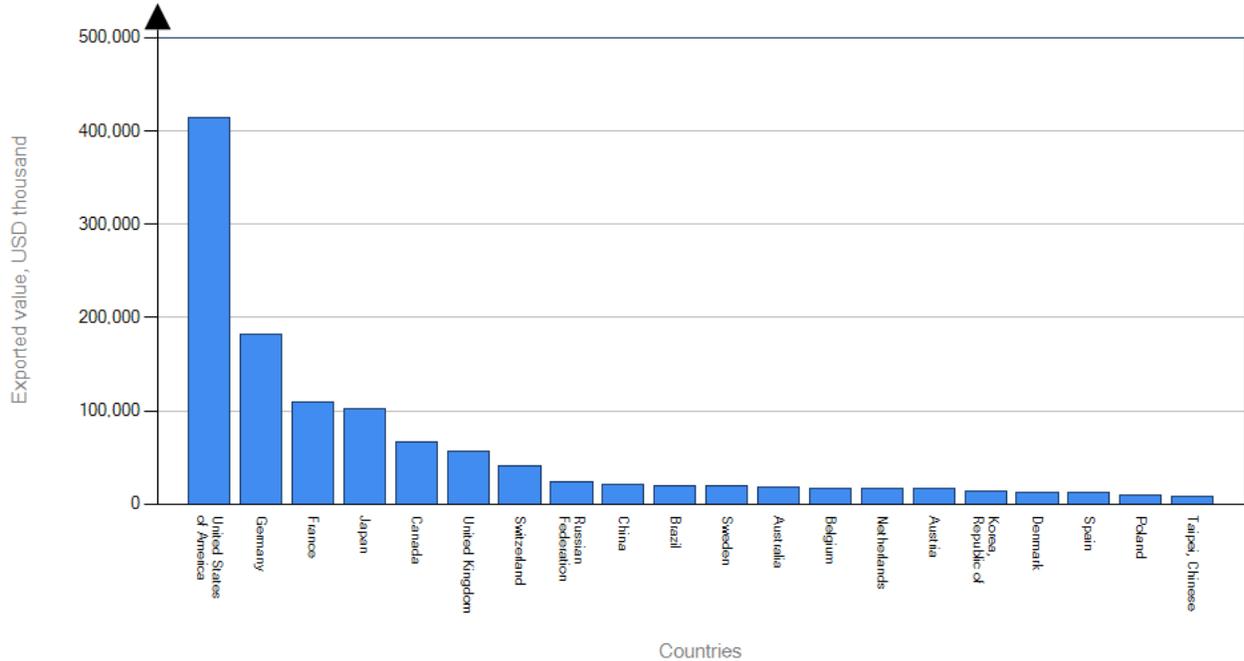
The bubble size is proportional to the share in world imports of partner countries for the selected product



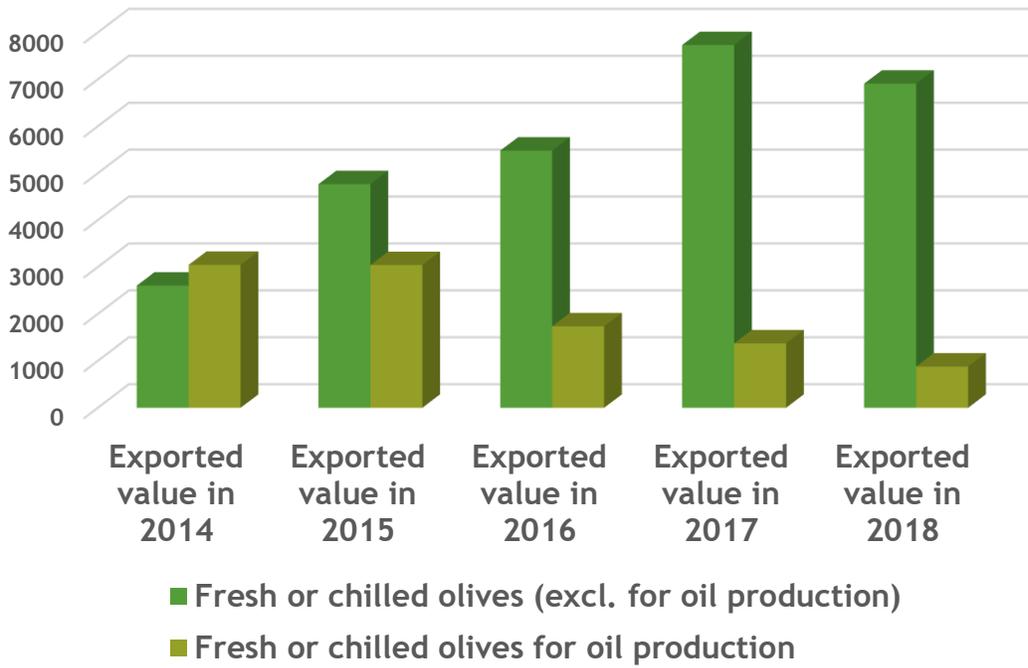
Prospects for market diversification for a product exported by Italy in 2019
 Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil



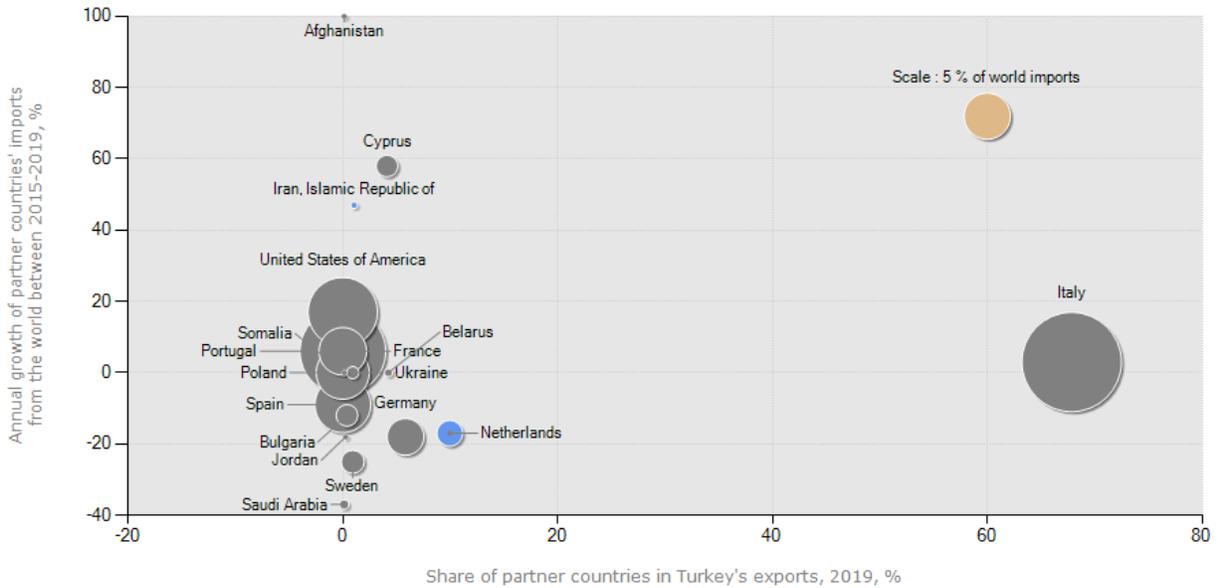
List of importing markets for a product exported by Italy in 2019
 Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil



ITALY: In US Dollar thousand

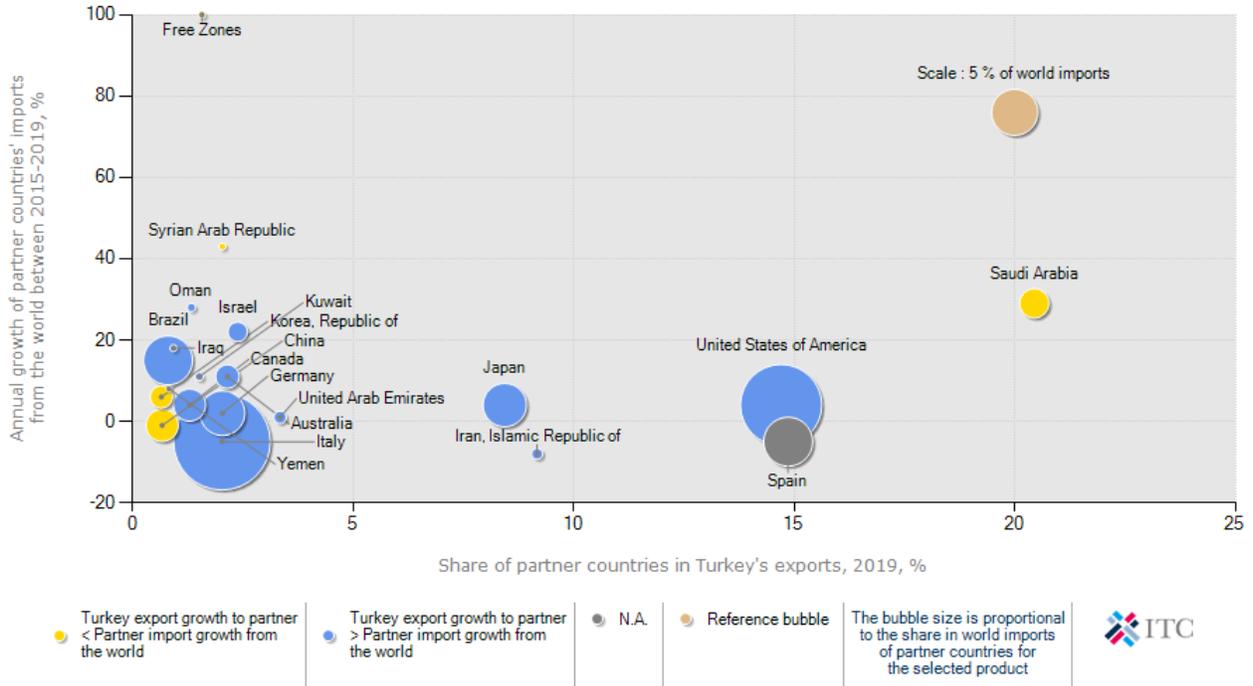


Prospects for market diversification for a product exported by Turkey in 2019
Product : 070992 Fresh or chilled olives

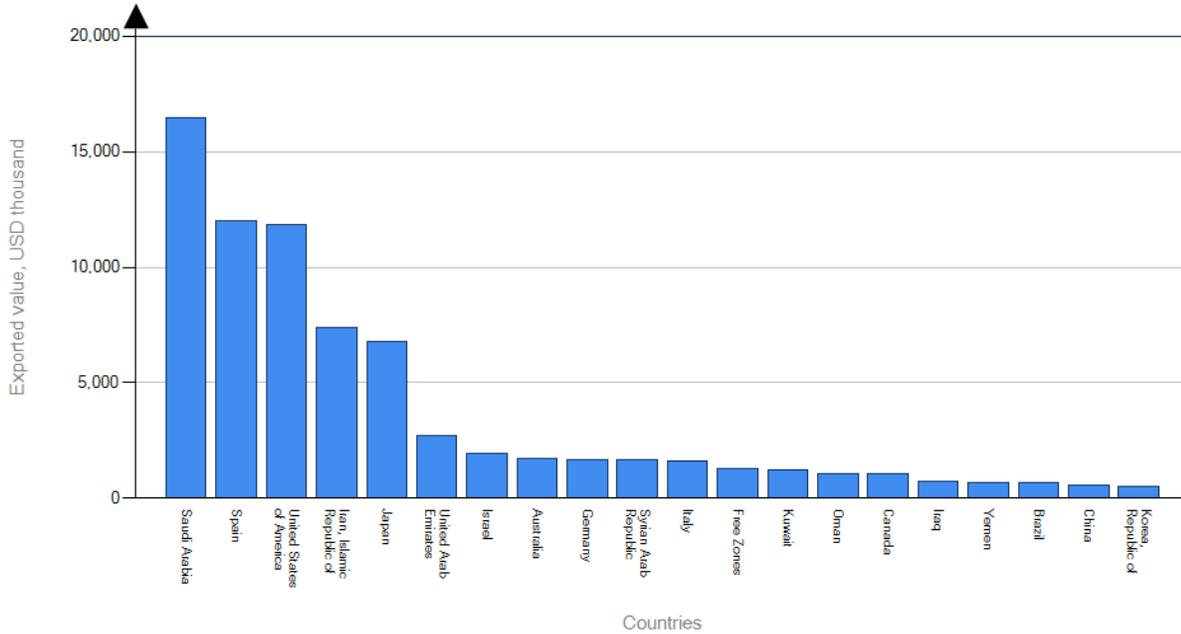


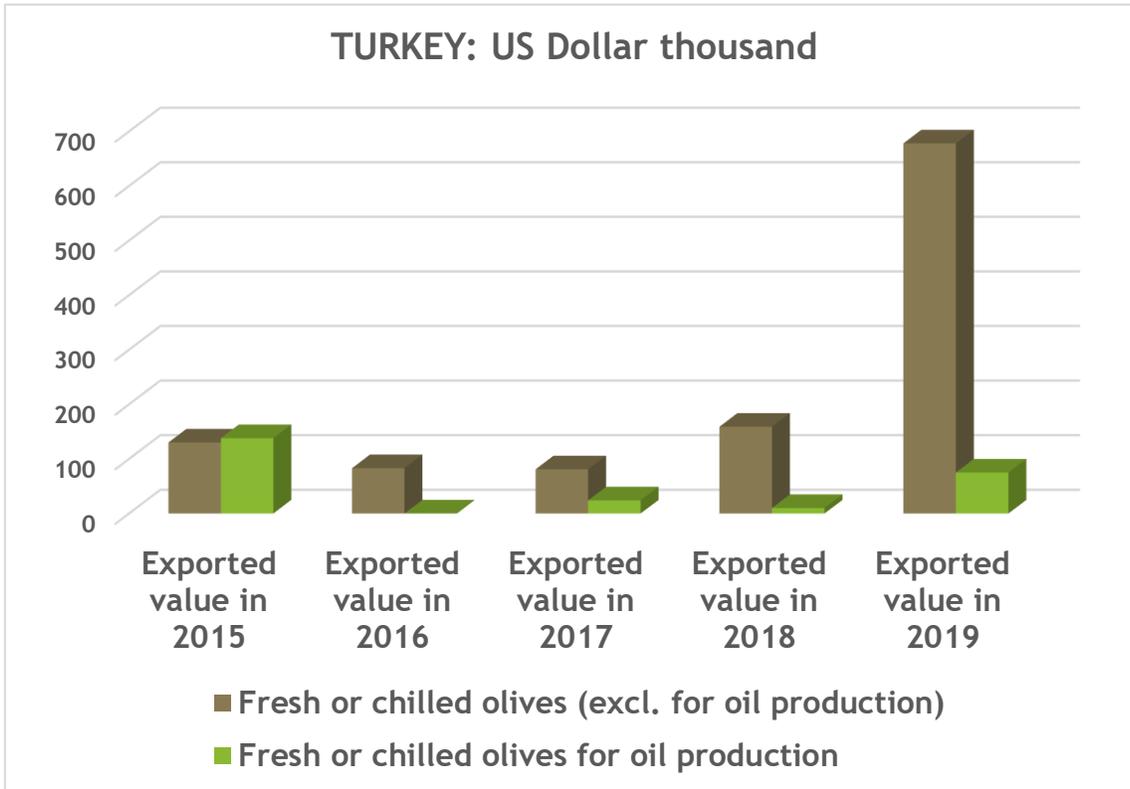
● Turkey export growth to partner > Partner import growth from the world
 ● N.A.
 ● Reference bubble
 Some bubbles may not be displayed due to lack of growth rate indicators
The bubble size is proportional to the share in world imports of partner countries for the selected product
ITC

Prospects for market diversification for a product exported by Turkey in 2019
 Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil



List of importing markets for a product exported by Turkey in 2019
 Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil





4 1 9. Commercio bilaterale tra i Paesi partner del progetto

Scambi bilaterali tra Grecia e Italia

Categorie di prodotto 15091020 -150910 - 15091080

Unità di misura: migliaia di Euro

Product code	Product label	Greece's exports to Italy			Greece's exports to world		
		Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019	Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019
15091020	Extra virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other . . .	184,862	274,325	107,916	348,094	472,473	290,560
15091010	Virgin lampante olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely 15091080by mechanical or . . .	31,522	29,907	16,576	41,710	42,651	24,482
15091080	Virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical . . .	4,788	7,086	2,097	22,553	23,543	17,133

Scambi bilaterali tra Grecia e Turchia

Product code	Product label	Greece's exports to Turkey			Greece's exports to world		
		Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019	Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019
15091020	Extra virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other . . .	5	39	35	348,094	472,473	290,560
15091080	Virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical . . .	0	0	0	22,553	23,543	17,133
15091010	Virgin lampante olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or . . .	0	0	0	41,710	42,651	24,482

Scambi bilaterali tra Italia e Grecia

Product code	Product label	Italy's exports to Greece			Italy's exports to world		
		Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019	Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019
15091020	Extra virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other . . .	59	343	284	1,166,837	1,143,640	1,121,120
15091010	Virgin lampante olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or . . .	291	6	4	15,443	15,716	7,328
15091080	Virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical . . .	53	436	0	46,365	33,626	18,937

Scambi bilaterali tra Italia e Turchia

Product code	Product label	Italy's exports to Turkey			Italy's exports to world		
		Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019	Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019
15091020	Extra virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other ...	59	46	110	1,166,837	1,143,640	1,121,120
15091080	Virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical ...	11	0	15	46,365	33,626	18,937
15091010	Virgin lampante olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or ...	17	0	0	15,443	15,716	7,328

Scambi bilaterali tra Turchia e Italia

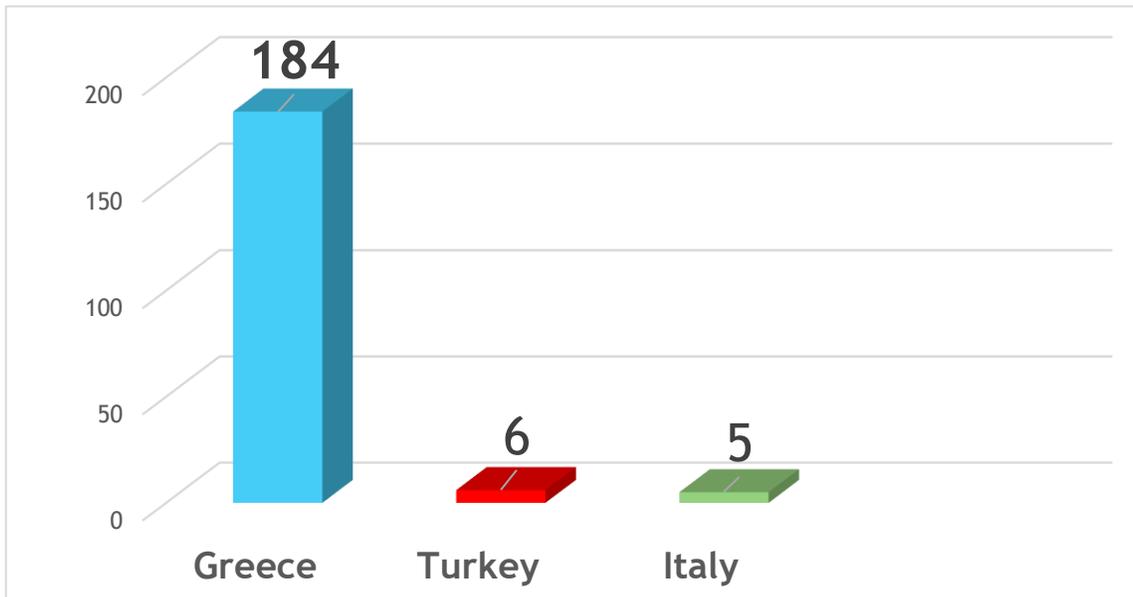
Product code	Product label	Turkey's exports to Italy			Turkey's exports to world		
		Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019	Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019
150910800014	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical ...	3,081	3,661	1,465	68,792	64,619	30,694
150910100000	Virgin lampante olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or ...	0	0	0	3	0	5
150910200000	Extra virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other ...	0	0	0	1	3	8
150910800011	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical ...	0	0	0	21,091	34,816	27,623
150910800012	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical ...	0	0	0	3,464	5,693	4,555
150910800013	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical ...	0	0	0	5,011	11,054	9,162

Scambi bilaterali tra Turchia e Grecia

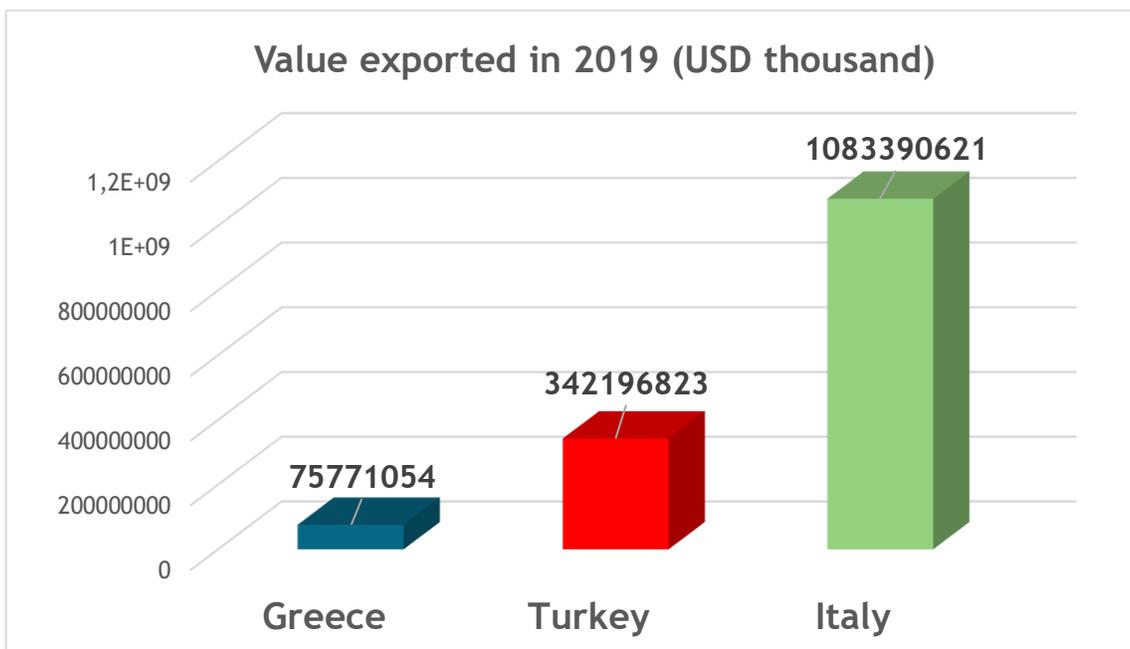
Product code	Product label	Turkey's exports to Greece			Turkey's exports to world		
		Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019	Value in 2017	Value in 2018	Value in 2019
150910100000	Virgin lampante olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or ...	0	0	0	3	0	5
150910200000	Extra virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other ...	0	0	0	1	3	8
150910800011	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical ...	0	0	0	21,091	34,816	27,623

150910800012	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical . . .	0	0	0	3,464	5,693	4,555
150910800013	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical . . .	0	0	0	5,011	11,054	9,162
150910800014	Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical . . .	0	0	0	68,792	64,619	30,694

Numero di aziende che esportano olio extravergine di oliva

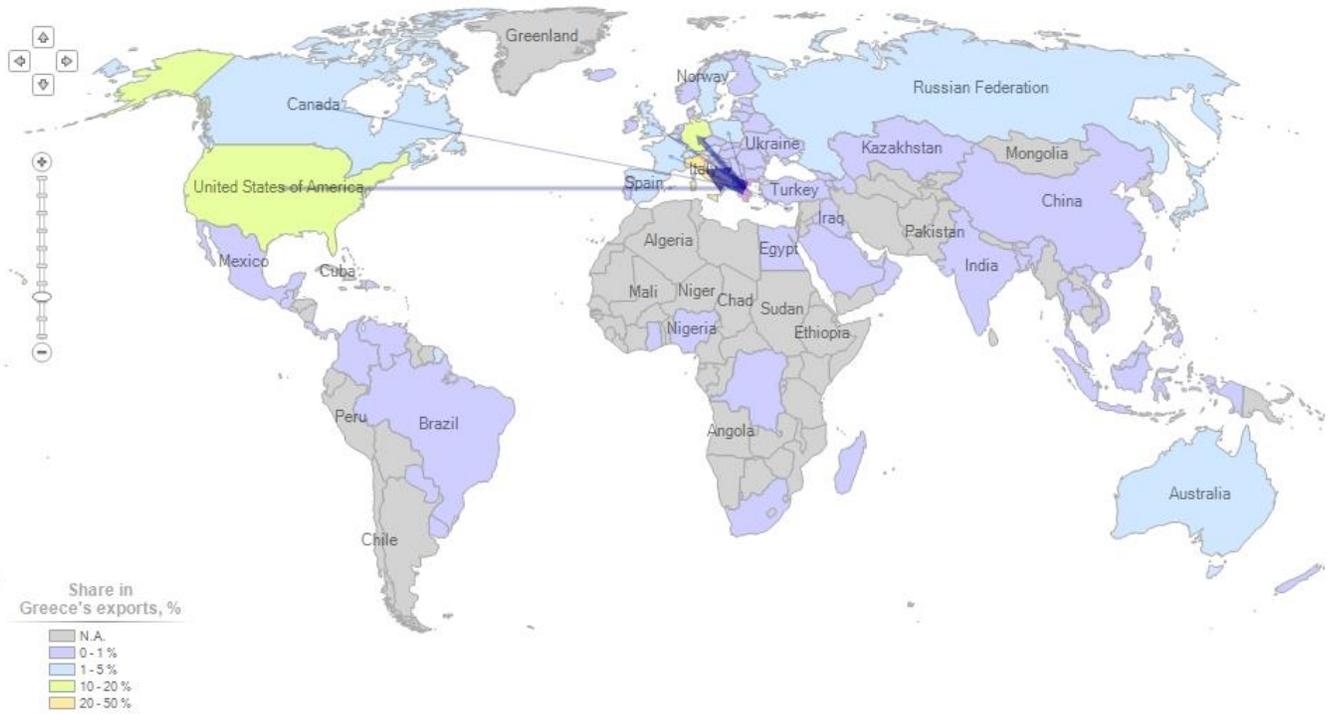


Valore delle esportazioni di olio extra vergine di oliva



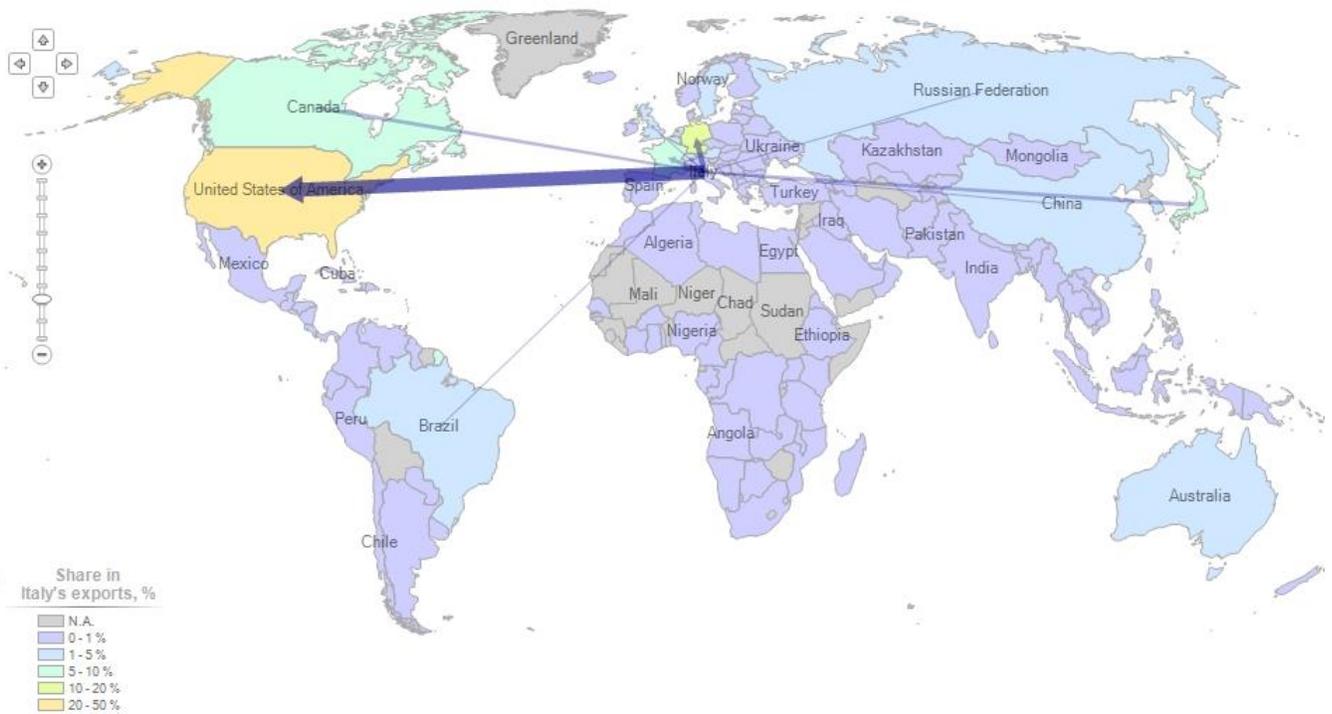
List of importing markets for a product exported by Greece in 2019

Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil



List of importing markets for a product exported by Italy in 2019

Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil



List of importing markets for a product exported by Turkey in 2019

Product : 150910 Virgin olive oil and its fractions obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions that do not lead to deterioration of the oil

