

FOCUS OLIO ITALIANO/Elga Baviera svela la nuova frode: i finti raccolti made in Italy

Ora taroccano anche le olive

Colorate, mal conservate, di tipo diverso dal dichiarato

DI ANDREA SETTEFONTI

Dopo l'olio, le olive. Olive da tavola colorate, mal conservate e con tipologie diverse da quanto dichiarato. È questa una delle nuove frodi alimentari scoperte e che all'inizio di febbraio ha portato al sequestro di 85 tonnellate di olive contraffatte, colorate con additivi (solfato di rame), vendute come falso made in Italy (venivano invece dalla Spagna e Grecia), con l'indicazione fasulla di tipologia di oliva e conservate male. Un fenomeno, quello delle alterazioni delle olive, sempre più frequente in Italia, che può mettere sul mercato alimenti dannosi per la salute umana. Come spiega a **Italia Oggi** **Elga Baviera**, biologa, esperta in Igiene e Sicurezza degli Alimenti che invita a «leggere attentamente le etichette, se si opta per un prodotto naturale o biologico controllare che tra gli ingredienti non compaiano codici di additivi. Diffidare poi dei colori sgargianti, delle tonalità accese e uniformi che potrebbero nascondere prodotti mal conservati o stoccati da tanto tempo e quindi trattati

con coloranti». Per Elga Baviera, ridare vigore a olive ormai in cattivo stato «le drupe vengono colorate con la clorofilla, un colorante che è vietato per le olive. Per rinnovare le olive viene usato anche il solfato di rame, che è un presidio sanitario. È un fungicida, viene usato per il trattamento delle vigne in quelle che si chiamano poltiglie bordolesi e borgognona, ma che se usato tal quale può essere estremamente tossico e non è biodegradabile. In questo caso si tratta di frode commerciale e sanitaria». Chi consuma, spesso si fida, non so che esistenza truffe anche nel mondo delle olive da tavola. «Bisogna sempre far caso al colore. Un verde intenso, brillante deve far insospettire, come anche il picciolo colorato è sintomo di un trattamento a tutta l'oliva. Le macchioline sulla buccia, il colore non brillante sono tipiche, invece, della

salamoia». In Italia abbiamo una lunga tradizione nel trattamento delle olive da tavola. «I processi tradizionali di deamarizzazione, per tagliare cioè l'amaro dato dalla oleuropeina esiste la soluzione di acqua e sale, la salamoia che richiede una maturazione delle olive fino a 12 mesi. Con il metodo spagnolo, dove prima della salamoia viene usata la soda, si abbassano i tempi ad un paio di mesi. E poi c'è il metodo californiano per fissare con sali ferrosi il colore nero». Per la biologa Baviera, «85 mila tonnellate sono davvero una bella quantità, basta pensare al peso delle confezioni che trovano sul mercato. Quello delle olive da tavola è un commercio molto diffuso e può interessare le organizzazioni criminali. Le olive contraffatte possono finire sui canali interni, sul mercato locale ma possono essere anche esportate».



Elga Baviera

L'import a dazio 0 di olio tunisino è un danno vero

L'aumento di 35 mila tonnellate, per il 2016 e 2017, di import senza dazio per l'olio tunisino entro i confini europei, è stata presentata come una misura umanitaria, volta a favorire l'economia della fragile democrazia tunisina, ma nasconde l'obiettivo di difendere la competitività delle aziende imbotigliatrici del vecchio continente, preoccupate per i progressi dell'olio tunisino sul mercato americano. Le esportazioni di olio d'oliva del Paese nordafricano, pari a 127 mila tonnellate nel 2013, sono cresciute fino a 265 mila nel 2015, di cui il 73% diretto verso l'Unione europea e il 18% verso gli Stati Uniti. La Tunisia sta investendo ingenti risorse per accrescere la produzione di olio d'oliva che è passata da una media di 120-130 mila tonnellate degli anni 2000 fino alle attuali 180-200 mila tonnellate. Il consumo interno è invece rimasto stabile, pari a 40 mila tonnellate all'anno. La Tunisia, quindi, ha una potenzialità di export pari a 150 mila tonnellate. Fino al voto del parlamento europeo del 10 marzo scorso, la Tunisia poteva esportare in Europa 57 mila tonnellate di olio d'oliva senza dazio. Aumentando il contingente di olio importabile a dazio zero, condizione che rende l'olio tunisino particolarmente economico, fino a 92 mila tonnellate, il potenziale d'export tunisino si riduce a poco meno di 60 mila tonnellate, ovvero meno di quanto esportato nel 2015 dallo stesso paese verso mercati extraeuropei. Un buon affare per l'industria olearia europea che può controllare un potenziale competitor e contemporaneamente utilizzare l'olio tunisino per calmierare le quotazioni sulle borse merci di Jaen e di Bari. Come rilevato dai report sull'andamento dei conti di **Deoleo**, il colosso anglo-iberico dell'olio d'oliva, proprietario dei marchi **Carapelli**, **Bertolli** e **Sasso**, il fattore principale della diminuzione dei volumi di vendita in molti paesi europei nel 2015 è stato l'aumento di prezzo dell'extra vergine registrato dalla fine 2014. Come dimostrato dal brusco calo del valore dell'olio italiano, passato da 4,2 a 3,5 euro al chilogrammo nel volgere di una sola settimana a fine ottobre dello scorso anno, vi sono fasi della campagna olearia in cui anche piccoli volumi possono influenzare significativamente le quotazioni. Il timore del mondo della produzione iberica, espresso dall'**Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos**, è che stock di olio tunisino possano servire all'industria olearia europea per frenare la necessità di acquisti in certi periodi dell'anno, riducendo di conseguenza i prezzi. In Italia il timore dei sindacati agricoli, **Coldiretti** e **Agrinsieme** su tutti, è per un aumento delle frodi, ovvero che, attraverso opportune triangolazioni, l'olio tunisino importato a dazio zero possa diventare comunitario o peggio italiano, facendo così concorrenza sleale ai nostri produttori. Un'ipotesi non così peregrina, visti i risultati dell'inchiesta della Dda di Bari che alla fine dello scorso anno ha scoperto falso olio italiano per 7 mila tonnellate, quando in realtà si trattava di una miscela di extra vergini provenienti da paesi extracomunitari come Turchia, Siria, Marocco e proprio la Tunisia.

Alberto Grimelli

Olivicoltura da anni 60. Nonostante mln di aiuti

La produzione mondiale di olio d'oliva è in aumento. Negli ultimi dieci anni la media annua è aumentata di oltre 450 mila tonnellate, il 20% in più di quello che si produceva 10 anni fa e a questo aumento, i paesi produttori europei hanno contribuito per meno della metà. Questo conferma l'espansione internazionale di questa coltura. La produzione italiana di olio d'oliva negli anni 60 era di 400 mila tonnellate, più o meno sui livelli di oggi. **Dunque, qualità a parte, nulla è cambiato.** Negli anni 60 l'Italia rappresentava oltre il 30% del prodotto mondiale, oggi è al di sotto del 15%, nelle annate migliori. Nonostante ciò, 40 anni di aiuti. E non si sono tradotti in Italia in nuovi impianti. Così, il sistema produttivo italiano oggi è costretto a competere con Paesi che hanno sistemi molto più efficienti, più automatizzati e con ridotto impiego di manodopera, dove un litro di extravergine può costare anche meno di 2 euro, contro i tre della Puglia e i 6-8 del Centro-nord. Eppure le risorse ci sono: dal 2015 l'Italia può contare su 35,9 mln l'anno per l'attuazione di programmi di sostegno ex art. 29 del reg. 1308/2013 (dm 6931/2014); sulla conferma di un aiuto accoppiato nell'ambito del 1° pilastro Pac, per 70 mln l'anno; sull'istituzione del «Fondo per realizzare il piano interventi nel settore olivico-oleario» (art. 4 della legge 91/2015), con un budget da 32 mln nel triennio. **Franco Scaramuzza** (nella foto), presidente dell'**Academazia dei Geografili** dal 1986 al 2014 (oggi presidente onorario), descriveva così a **Teatro Naturale** la crisi dell'olio nel 2010.

Domanda. Cos'è cambiato rispetto agli anni 60?

Risposta. A quel tempo si diceva che l'olio lo si piantava per i nipoti. Oggi

non è così. Entro il 3° anno può iniziare la produzione se ben irrigata, concimata e curata. Da coltura marginale è divenuta come le altre; può produrre reddito.

D. Eppure gli olivicoltori lamentano insufficiente remunerazione.

R. Hanno ragione perché si trovano a gestire impianti vecchi e poco razionali. I costi di produzione dell'olivicultura «paesaggistica» sono molto alti. In media, in Toscana, se il prezzo dell'olio scende sotto i 6-7 euro/kg l'olivicoltore ci rimette. Intorno a questa cifra i margini di guadagno sono modestissimi. Questo perché è imposto di coltivare oliveti che, dal punto di vista economico ed agronomico, non avrebbero ragione di esistere. Pur di conservarli così accettiamo che questi oliveti vengano mantenuti in condizioni precarie, con potature, concimazioni e difesa fitosanitaria approssimative. Tutto pur di abbattere i costi. Mettiamoci però nei panni dell'olivicoltore che si trova a gestire un'attività in perdita perché considerata di interesse pubblico. Se è davvero di interesse pubblico perché questi terreni non vengono espropriati? Non è anti democratico costringere qualcuno a mantenere attiva un'attività in perdita?

D. Arrivare all'esproprio sembra eccessivo. Altre soluzioni?

R. Nelle zone montane del nord, gli agricoltori che gestiscono i masi in alta quota vengono remunerati da enti locali e privati (alberghi, commercianti ecc.) per mantenere i pascoli verdi. Altrimenti, la coltivazione in quota dei foraggi, l'allevamento sarebbero attività antieconomiche. In piccole realtà, con la compartecipazione della società, questa è una soluzione praticabile, ma in olivicoltura, considerando le estensioni coinvolte, le somme sarebbero enormi; senza considerare le difficoltà

relative alla stima dell'indennità e alla burocrazia necessaria per l'erogazione di aiuti e relativi controlli. Se si vuole salvare l'olivicoltura italiana bisogna ripensare all'obbligatorietà della coltura.

D. La strada è il superintensivo?

R. No, la strada è l'olivicoltura da reddito. Vi possono essere olivicoltori che scelgono di produrre extravergini a basso costo, in competizione con la Spagna, e olivicoltori che scelgono un'olivicoltura più tradizionale, sebbene meccanizzata.

D. Per produrre ai costi spagnoli occorrono infrastrutture ed estensioni olivetate spagnole.

R. L'estensione colturale va tenuta in considerazione nelle analisi sui costi. L'Italia parte handicappata per superficie agricola utilizzabile aziendale. La struttura fondiaria del Paese è un problema.

D. Quindi in Italia non ci sono le condizioni per il superintensivo.

R. Se continuiamo a discutere per ipotesi non vi saranno mai. Occorre piantare campi sperimentali, per valutare, in campo, nei diversi ambienti italiani la risposta del modello, magari adattarlo.

D. Ci limitiamo quindi ad adottare un modello spagnolo in Italia?

R. Ma la stessa idea di superintensivo è nata in Italia, quasi 50 anni fa. L'idea dei filari, della meccanizzazione della coltura... sono tutte idee nate in Italia, traendo spunto dai successi in frutticoltura. Purtroppo si copiarono pure in forma d'allevamento, la palmetta e l'epsilon, e si incentivò gli agricoltori verso una strada errata che fece disamorare dell'idea di olivicoltura intensiva. Bisogna ripartire dalla ricerca.

Luigi Chiarello e Alberto Grimelli

