

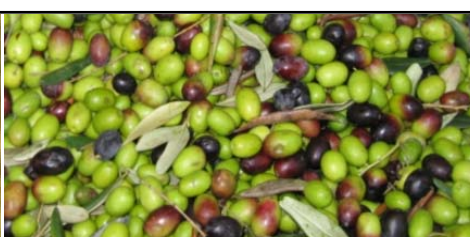


**QUADRO DI RIFERIMENTO  
E PROPOSTE PER IL SETTORE  
OLI VICOLO – OLEARIO**

MAGGIO 2013



GIUNTA REGIONALE — AREA DI COORDINAMENTO SVILUPPO RURALE



**REGIONE  
TOSCANA**



**GIUNTA REGIONALE**

**Direzione Generale Competitività del sistema regionale e sviluppo delle competenze**

**Area di coordinamento Sviluppo Rurale**

**QUADRO DI RIFERIMENTO E PROPOSTE  
PER IL SETTORE OLIVICOLO – OLEARIO**

**maggio 2013**

<b>Indice</b>	<b>pag.</b>
<b>Presentazione</b>	04
<b>1. La situazione produttiva</b>	06
<b>1.1 Il patrimonio olivicolo</b>	06
<b>1.2 Le diverse olivicolture</b>	08
1.2.1 L'olivicoltura marginale	09
1.2.2 L'olivicoltura tradizionale	09
1.2.3 L'olivicoltura intensiva e super intensiva	10
<b>1.3 I costi e i metodi di produzione</b>	11
<b>1.4 Le produzioni</b>	11
<b>1.5 La ricerca, la sperimentazione e il trasferimento dell'innovazione</b>	14
<b>2. Il quadro di riferimento legislativo e finanziario</b>	14
<b>2.1 L'OCM olio di oliva</b>	15
2.1.1 Le denominazioni di vendita	15
2.1.2 Gli olivi supplementari	15
2.1.3 L'indicazione dell'origine nell'etichetta	16
2.1.4 L'obbligo del confezionamento	17
<b>2.2 Le fonti di finanziamento</b>	17
2.2.1 Il regime di pagamento unico	17
2.2.2 I programmi di attività delle Organizzazioni di operatori	18
2.2.3 Il PSR	18
2.2.4 Il sostegno specifico per il miglioramento della qualità	19
2.2.5 La filiera olivicola nella PAC post 2013	20
<b>2.3 Le disposizioni nazionali e regionali</b>	21
2.3.1 Il divieto di abbattimento degli alberi di olivo	21
2.3.2 La Legge Regionale n. 23/2000	21
2.3.3 La Legge 14 gennaio 2013, n. 9	22

	<b>pag.</b>
<b>3. Le problematiche e gli obiettivi</b>	23
<b>3.1 Le problematiche in atto</b>	23
<b>3.2 Il contesto di riferimento</b>	31
3.2.1 Il Piano di azione per il settore dell'olio di oliva nella UE	31
3.2.2 Il Piano olivicolo-oleario nazionale	34
3.2.3 Gli strumenti di programmazione a livello regionale	34
<b>3.3 Le linee di indirizzo</b>	36
3.3.1 La valenza ambientale dell'olivicoltura toscana	38
3.3.2 La riduzione dei costi di produzione	39
3.3.3 La valorizzazione dei prodotti	40
3.3.4 Altre linee di indirizzo	41
<b>4. Gli interventi</b>	42
<b>4.1 Gli interventi per la riduzione dei costi di produzione</b>	42
4.1.1 Fase di produzione olivicola	42
4.1.2 Fase di trasformazione	44
4.1.3 Valorizzazione dei sottoprodotti	45
<b>4.2 Gli interventi per la valorizzazione del prodotto regionale</b>	47
4.2.1 Informazione e comunicazione	47
4.2.2 Iniziative promozionali	50
<b>4.3 Altri interventi</b>	51
4.3.1 Controlli	51
4.3.2 Ricerca e sperimentazione	55
4.3.3 Scuola dell'olio	62

## **Presentazione**

Il percorso avviato negli ultimi anni sulle problematiche che interessano in maniera sempre crescente il settore olivicolo ed oleario regionale ha portato alla stesura di questo documento intitolato “Quadro di riferimento e proposte per il settore olivicolo – oleario”. Questo è stato possibile attraverso un lavoro condiviso e grazie agli innumerevoli contributi forniti dai vari soggetti che hanno partecipato al tavolo regionale della filiera olivicola olearia.

Il presente documento non è certamente un risultato finale poiché deve essere costantemente aggiornato, sia alla luce dei cambiamenti del variegato quadro di riferimento, sia per la necessità di ulteriori approfondimenti per molti aspetti.

Al tempo stesso numerosi sono altresì i punti per i quali sono state indicate soluzioni operative o che sono stati già sviluppati come, ad esempio, l'inquadramento normativo dei sottoprodotti dei frantoi, dove il lavoro è certamente in itinere ma dove alcuni chiarimenti sono già stati acquisiti, oppure il progetto della “Scuola dell’olio”, dove il protocollo d’intesa sottoscritto con Unioncamere Toscana rappresenta il presupposto per l’avvio della fase operativa, oppure ancora la Selezione regionale degli oli DOP e IGP, giunta ormai alla sua seconda edizione.

Il lavoro svolto ha altresì messo in evidenza la validità della metodologia adottata che ha consentito, grazie alla molteplicità dei soggetti coinvolti, di effettuare approfondimenti sulle varie problematiche.

Il nostro obiettivo è quello di poter avere ancora contributi, anche attraverso periodiche riunioni del tavolo regionale della filiera, per aggiornare costantemente il documento.

Il presente documento non è un piano o un programma ai sensi della normativa regionale in materia di programmazione, ma può rappresentare un supporto conoscitivo e propositivo utile per l’implementazione delle politiche regionali rivolte al settore olivicolo ed oleario nell’ambito degli strumenti della programmazione regionale, in particolare di quelli relativi al settore agricolo e forestale (PRAF e PSR).

In questo preciso momento riteniamo che possa rappresentare un contributo proprio per affrontare la nuova programmazione del PSR con piena conoscenza delle complesse problematiche del settore. A questo proposito, come peraltro emerso dai lavori del tavolo e come riportato nel documento, è

unanime desiderio riconoscere a gran parte dell'olivicoltura regionale e ai diretti attori coinvolti la insostituibile funzione ambientale che essi svolgono.

Il settore olivicolo ha meritato quindi un'attenzione tutta particolare sia per le problematiche che lo affliggono sotto il profilo economico, che per il diffondersi di fenomeni di abbandono o di scarsa coltivazione con conseguenti drammatiche ripercussioni sotto il profilo ambientale e paesaggistico.

Ringrazio tutti i soggetti coinvolti nel tavolo di filiera per il clima di proficua collaborazione instaurato, per i contributi preziosi che hanno dato e per quelli che continueranno a dare.

Gianni Salvadori

Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana

# **1. La situazione produttiva**

## **1.1 Il patrimonio olivicolo**

la diffusione

La coltivazione dell'olivo è ampiamente diffusa su tutto il territorio regionale interessando quasi 92.000 ettari, localizzati per oltre il 90% in zone collinari o di bassa montagna, dove l'olivo costituisce uno degli elementi più caratterizzanti del paesaggio agrario.

In base ai dati del Censimento dell'agricoltura del 2010, la coltivazione dell'olivo interessa oltre 50.300 aziende (69% delle aziende regionali) e occupa una superficie di 91.900 ettari (12,2% della SAU regionale), con una riduzione sia delle aziende (-29,2%) che delle superfici (-4,1%) rispetto al Censimento 2000. I dati per zona altimetrica evidenziano che l'olivicoltura tende a crescere in pianura e nella collina litoranea, mentre regredisce nella collina interna (-5,2% tra i due ultimi Censimenti) e soprattutto in montagna (-13,3%). La coltivazione dell'olivo interessa soprattutto le province della Toscana interna, in particolare Firenze (27,3% del totale della superficie olivicola regionale nel 2010), Siena (14,2%) e Arezzo (11,8%). La riduzione del numero delle aziende riguarda tutte le province, mentre la superficie coltivata aumenta a Grosseto (+9,5%) e Livorno (+8,3%) e si riduce nelle altre province, compresa Firenze (-6,6%). La superficie media coltivata ad olivo si attesta a 1,83 ettari per azienda, con un incremento di circa 0,5 ettari (+35%) rispetto al Censimento del 2000.

Tabella 1 – Aziende con olivo e relativa superficie

PROVINCE	AZIENDE		SUPERFICIE		SUPERFICIE MEDIA Ettari/azienda
	Numero	(%)	Ettari	(%)	
Massa-Carrara	1.734	(3,4)	1.207	(1,3)	0,7
Lucca	3.152	(6,3)	3.220	(3,5)	1,0
Pistoia	3.849	(7,7)	6.360	(6,9)	1,7
Firenze	8.055	(16,0)	25.093	(27,3)	3,1
Prato	657	(1,3)	1.915	(2,1)	2,9
Livorno	2.992	(5,9)	5.004	(5,5)	1,7
Pisa	5.122	(10,2)	7.787	(8,5)	1,5
Arezzo	8.750	(17,4)	10.884	(11,8)	1,2
Siena	6.181	(12,3)	13.081	(14,2)	2,1
Grosseto	9.836	(19,5)	17.356	(18,9)	1,8
<b>TOSCANA</b>	<b>50.328</b>	<b>(100,0)</b>	<b>91.907</b>	<b>(100,0)</b>	<b>1,8</b>

Fonte: ISTAT 6° Censimento generale dell'agricoltura 2010

il patrimonio  
olivicolo

Il patrimonio olivicolo regionale è formato da oltre 15 milioni di piante, delle quali più del 90% è costituito da poche varietà: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, Pendolino e Olivastra Seggianese. Negli oliveti toscani sono comunque presenti anche numerose altre varietà minori che sono state censite e studiate attraverso approfondite indagini. Si tratta di un immenso patrimonio genetico, selezionato e riprodotto localmente nel corso dei secoli, che forma con l'ambiente naturale un insieme inscindibile che, unitamente all'azione dell'uomo anch'essa frutto di secolari tradizioni, contribuisce a caratterizzare l'olio toscano.

Al fine di salvaguardare questo patrimonio, nell'ambito dell'azione 214 b 2 del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana per il periodo di programmazione 2007-2013, è stata prevista la possibilità di erogare specifici premi e contributi per la conservazione di queste varietà autoctone a rischio di estinzione, iscritte in appositi repertori regionali istituiti in base alla L.R. n. 64/2004 che disciplina la



tutela e la valorizzazione delle razze e varietà locali.

Per l'olivo sono attualmente presenti n° 80 varietà iscritte di cui n° 71 a rischio d'estinzione.

il vivaismo  
olivicolo

Nella zona di Pescia si concentra il più importante polo vivaistico olivicolo a livello nazionale che produce normalmente un consistente numero di piante (circa 3 milioni all'anno) pari a quasi la metà dell'intera produzione nazionale.

Nell'ambito dell'attività vivaistica opera un apposito consorzio (CORIPRO) che raggruppa alcuni importanti vivaisti e che è impegnato, con il supporto del CNR, nella certificazione volontaria delle piante sotto il profilo varietale e fitosanitario.

## 1.2 Le diverse olivicolture

le tipologie di  
olivicultura

La parte di gran lunga più consistente degli oliveti regionali deriva dal passaggio dalla coltura promiscua mezzadrile ad una forma più specializzata ed è stata colpita da ripetute gelate. In particolare dopo la gelata del 1985, che distrusse gran parte del patrimonio olivicolo regionale, vi è stato un recupero pressoché totale degli oliveti preesistenti, con conseguenti cambiamenti della struttura degli oliveti stessi, soprattutto per quanto riguarda i sistemi di allevamento e i rinfittimenti, ma senza un radicale rinnovamento degli impianti.

La densità media regionale di piante per ettaro risulta molto inferiore a quella ottimale e le piante hanno un'età mediamente assai elevata, in qualche caso addirittura secolare.

le diverse  
olivicolture

L'olivicultura regionale, come anche quella nazionale, comprende al suo interno numerose tipologie diverse di olivicoltura. Dovendo semplificare l'analisi ci si può basare sui risultati di uno studio effettuato dall'Accademia dei Georgofili e da ARSIA sul ruolo degli oliveti per la tutela del paesaggio rurale della Toscana.

In questo studio vengono individuate tre tipologie principali di olivicoltura:

A) olivicoltura marginale

B) olivicoltura tradizionale

C) olivicoltura intensiva

E' difficile stimare quale sia la reale consistenza delle tre tipologie di olivicoltura e lo studio citato (basato su di un campione rappresentativo di circa 50 aziende olivicole) non arriva a quantificare questo dato. Volendo tuttavia effettuare una

stima, si può ipotizzare che in termini di superficie l'olivicoltura marginale rappresenti circa un 30%, quella tradizionale circa un 60% e quella intensiva solo un 10%.

### 1.2.1 L'olivicoltura marginale

l'olivicoltura  
marginale

L'olivicoltura che può essere definita "marginale", per la sua limitata redditività, è caratterizzata da pendenze del suolo superiori al 25% e dalla presenza di terrazzamenti. Può essere tuttavia considerata un'olivicoltura "d'ambiente", situata nelle zone più difficili, della collina più acclive o della montagna, dove, pur ipotizzando alcuni semplici interventi tecnici adeguati a tali situazioni (introduzione di macchine agevolatrici, eventuali potature di riforma, ecc.), risulta praticamente impossibile prevedere un'economicità della gestione basata esclusivamente sulla produzione della coltura.

D'altra parte il mantenimento di questa olivicoltura riveste un notevole interesse, per l'intera collettività, a causa delle insostituibili funzioni di tipo ambientale, paesaggistico e di tutela idrogeologica che essa svolge.

In questa situazione si trovano le porzioni di territorio che maggiormente contribuiscono a caratterizzare il tipico paesaggio agrario della collina toscana, con la presenza di sistemazioni idraulico-agrarie realizzate dall'uomo nel corso dei secoli (terrazzamenti, ciglionamenti, lunette, ecc.). In queste aree si può ritenere che la sopravvivenza dell'olivicoltura rappresenti una delle condizioni indispensabili al fine di garantire il mantenimento dell'antropizzazione del territorio e quindi anche delle sistemazioni stesse.

### 1.2.2 L'olivicoltura tradizionale

l'olivicoltura  
tradizionale

L'olivicoltura tradizionale è caratterizzata da pendenze del suolo comprese tra il 10 e il 25%, densità inferiore a 250 piante/ha, età delle piante superiore a 25 anni. Rappresenta la parte più consistente del patrimonio olivicolo regionale, situata prevalentemente in zone collinari più o meno acclivi, è costituita da vecchi impianti, in passato interessati da processi di parziale ristrutturazione (passaggio dalla coltura promiscua a quella specializzata, ricostituzione degli oliveti danneggiati dalla gelata del 1985) ed è caratterizzata, in genere, da parametri strutturali tecnicamente inadeguati, in particolare per quanto riguarda la densità di

piante per ettaro.

In questi casi il miglioramento dell'esistente non è sufficiente per assicurare la competitività economica della coltura e si rendono pertanto indispensabili, nelle situazioni in cui le condizioni naturali e imprenditoriali lo consentono, anche idonei interventi di vera e propria ristrutturazione, sia attraverso un rinfittimento degli oliveti esistenti che attraverso la realizzazione di nuovi impianti specializzati.

### 1.2.3 L'olivicoltura intensiva e super intensiva

l'olivicoltura  
intensiva

L'olivicoltura intensiva si contraddistingue per pendenza inferiore al 10%, densità superiore a 250 piante/ha, età delle piante inferiore a 25 anni. Si tratta dei nuovi impianti eseguiti secondo i criteri della moderna olivicoltura, situati prevalentemente nella collina meno acclive o in pianura, che rappresentano, in genere, dei validi esempi di olivicoltura da reddito, ma interessano attualmente una superficie complessivamente assai limitata.

In questi casi si può ritenere sufficiente un miglioramento dell'esistente, in particolare attraverso l'affinamento delle tecniche colturali e l'ulteriore sviluppo della meccanizzazione.

l'olivicoltura  
superintensiva

In quest'ultima tipologia può essere ricompresa anche l'olivicoltura ad altissima densità (cioè quella con oliveti con oltre 1000 piante/ha), in quanto la sua consistenza in Toscana è solo di qualche decina di ettari e quindi tale tipologia non ha attualmente rilevanza a livello territoriale.

Da una recente ricognizione sui 92.000 ettari di superficie olivata regionale si stimano circa 70 ettari di oliveti superintensivi.

Sono impianti da considerare a livello sperimentale sia per la loro consistenza, sia per l'ancora troppo recente piantagione.

Si tratta di impianti che consentono un notevole livello di meccanizzazione e quindi una drastica riduzione dei costi relativi alla potatura e soprattutto alla raccolta che viene eseguita con una macchina scavallatrice (vendemmiatrice talvolta modificata con particolari accorgimenti).

Il superintensivo sembra inoltre essere capace di garantire rese elevate anche solo dopo pochi anni dall'impianto e, data la completa meccanizzazione della raccolta, è possibile procedere con tempestività e differenziare la raccolta rispetto alle varie cultivars ed al loro grado di maturazione. Al tempo stesso risulta più facile ricorrere

ad una frangitura immediata con notevoli vantaggi sul piano qualitativo.

Si tratta di una olivicoltura di precisione, nella quale occorre ottimizzare tutte le pratiche colturali e l'impiego di tutti i fattori della produzione (potatura, concimazione, trattamenti, lavorazioni, irrigazione, ecc.).

### **1.3 I costi e i metodi di produzione**

i costi di  
produzione

Le condizioni strutturali della maggior parte dei nostri oliveti, insieme alle difficoltà attualmente esistenti per la meccanizzazione delle principali operazioni colturali, potatura e raccolta, contribuiscono a determinare dei costi di produzione assai elevati. I valori medi del costo di produzione totale relativi all'annata agraria 2007/2008, calcolati nello Studio, prima richiamato, variano da un minimo di circa 10 euro/Kg nell'olivicoltura intensiva ad un massimo di oltre 17 euro/Kg nell'olivicoltura marginale. Il valore intermedio nell'olivicoltura tradizionale è di circa 14 euro/Kg. Anche considerando i soli costi monetari, i valori medi rimangono comunque molto alti, risultando pari a circa 5 euro/Kg nell'olivicoltura intensiva, circa 6 euro/Kg nell'olivicoltura tradizionale e oltre 8 euro/Kg in quella marginale.

E a fronte di questi costi di produzione assai elevati, i prezzi di vendita sono relativamente bassi e comunque tali da non consentire, nella maggioranza dei casi, di remunerare adeguatamente tutti i fattori impiegati per la produzione. Queste problematiche determinano la situazione di grande sofferenza in atto.

i metodi di  
coltivazione

I metodi di coltivazione dell'olivo tradizionalmente adottati in Toscana sono generalmente di tipo estensivo, con limitato impiego di fertilizzanti e fitofarmaci. Recentemente si è poi assistito ad un'ulteriore riduzione dei prodotti chimici utilizzati e ad uno sviluppo del metodo di produzione biologico, grazie anche alla diffusa applicazione delle misure agroambientali introdotte dal regolamento comunitario 2078/92 e proseguite nell'ambito dei PSR 2000-2006 e 2007-2013.

### **1.4 Le produzioni**

le produzioni

Le varie tipologie di olivicoltura sono caratterizzate anche da produzioni di olive e di olio per ettaro e per pianta molto diverse. Il dato medio regionale di produttività di olio per pianta risulta comunque molto basso: appena 1,2 Kg, come media degli

ultimi dieci anni, ed è una delle più basse rispetto a quelle registrate nelle altre regioni produttrici e nettamente al di sotto della media nazionale.

La produzione complessiva regionale di olio di oliva si attesta mediamente intorno ai 180.000 quintali annui (pari a circa il 3% della produzione nazionale), quantità relativamente modesta e insufficiente a coprire gli stessi consumi interni. Il consumo di olio di oliva in Toscana può essere infatti stimato in circa 400.000 quintali annui, pari a due volte la produzione regionale.

La produzione regionale di olio di oliva presenta inoltre un'ampia variabilità da un anno all'altro: per esempio nella campagna olearia 2003/2004 la produzione è risultata particolarmente modesta (appena 110.000 quintali), mentre nella successiva campagna 2004/2005 è stato raggiunto il livello produttivo più alto degli ultimi dieci anni (276.000 quintali).

Per quanto riguarda le produzioni regionali di olio extra vergine di oliva certificato DOP, IGP e biologico, si può fare riferimento ai dati relativi al sostegno specifico di cui all'art. 68 del Reg. CE 73/2009 di cui al successivo paragrafo 2.2.4.

I dati forniti da ARTEA (tab. 2) evidenziano che anche le quantità di prodotti certificati mostrano notevoli variazioni da un anno all'altro, in linea con l'andamento della produzione complessiva regionale.

La quantità di prodotto certificato DOP e IGP varia infatti da un minimo di circa 20.000 quintali nel 2012 ad un massimo di oltre 29.000 quintali nel 2011 (tali quantità rappresentano comunque circa il 35-40% del dato nazionale di oli certificati DOP e IGP). Analogamente la produzione regionale certificata biologica varia tra circa 7.000 quintali nel 2012 e quasi 10.000 quintali nel 2011.

Tabella 2 – Dati relativi al sostegno specifico di cui all'art. 68 del Reg. CE 73/2009

Anno	Olio extra vergine di oliva certificato DOP e IGP		Olio extra vergine di oliva certificato biologico	
	Domande (numero)	Quantità (quintali)	Domande (numero)	Quantità (quintali)
2010	3.158	27.263	355	8.112
2011	3.678	29.010	402	9.982
2012	2.847	19.650	380	7.086

Fonte: ARTEA

L'analisi delle quantità di olio extra vergine di oliva certificato DOP e IGP relative al 2012 suddivise tra le varie indicazioni e denominazioni geografiche (tab. 3) mostra una netta prevalenza dell'IGP Toscano, seguita dalle DOP Chianti Classico, Terre di Siena e Lucca (per la DOP Seggiano, registrata recentemente, le domande per l'accesso al sostegno specifico di cui all'art. 68 del Reg. CE 73/2009 sono in corso di presentazione).

Tabella 3 – Dati relativi al sostegno specifico di cui all'art. 68 del Reg. CE 73/2009

Anno 2012	Olio extra vergine di oliva certificato DOP e IGP	
	Domande (numero)	Quantità (quintali)
IGP Toscano	2.784	18.882
DOP Chianti Classico	41	547
DOP Terre di Siena	14	153
DOP Lucca	8	68
DOP Seggiano	0	0
<b>TOTALE</b>	<b>2.847</b>	<b>19.650</b>

Fonte: ARTEA

l'estrazione e il  
confezionamento  
dell'olio

In Toscana operano attualmente oltre 400 frantoi oleari, ampiamente distribuiti su tutto il territorio regionale, che consentono una tempestiva lavorazione delle olive prodotte, in un periodo di tempo sempre più ristretto, con riflessi molto positivi sulla qualità dell'olio.

In Toscana assumono grande rilevanza anche le imprese di confezionamento: è la principale regione italiana per quantità di olio confezionato (circa 2 milioni di quintali annui, pari a dieci volte la produzione regionale), tuttavia l'integrazione con la fase agricola della filiera è in generale assai scarsa.

## **1.5 La ricerca, la sperimentazione e il trasferimento dell'innovazione**

ricerca,  
sperimentazione e  
trasferimento  
dell'innovazione

L'olivo, rispetto alle altre piante agrarie, si trova in uno stadio meno evoluto per quanto riguarda le conoscenze scientifiche, a causa di fattori intrinseci dati dalla longevità di questa pianta che hanno determinato una minore domanda di rinnovamento delle coltivazioni.

Questo è vero soprattutto per gli aspetti genetici, mentre progressi più evidenti, sebbene comunque limitati, sono stati fatti in campo agronomico.

Per quanto riguarda la tecnologia di estrazione dell'olio negli ultimi anni sono stati fatti invece notevoli passi in avanti.

La soluzione ai problemi determinanti lo stato di crisi dell'olivicoltura toscana passa certamente anche dall'acquisizione dei risultati conseguibili attraverso strategie di sostegno per una ricerca mirata alla nostra realtà produttiva, sia essa destinata ad interventi sugli oliveti che per la successiva fase della trasformazione.

Di estremo interesse risulta anche la possibilità di apportare valore aggiunto alla filiera attraverso il recupero e la valorizzazione economica di sottoprodotti quali sanse e acque di vegetazione.

Elemento imprescindibile per qualsiasi azione da intraprendere deve però essere sempre e comunque la costante ricerca di qualità e distinzione per gli oli toscani, nella consapevolezza che solo questo è il terreno sul quale la Toscana può misurarsi con successo sui mercati ormai globalizzati.

Sulla base di queste considerazioni è necessario proseguire e rafforzare il sostegno alla ricerca ed al trasferimento dell'innovazione per questo settore, con l'intento di colmare le carenze di conoscenza esistenti e avviare al più presto un processo di ammodernamento tecnico e culturale delle aziende olivicole toscane.

## **2. Il quadro di riferimento legislativo e finanziario**

Il quadro di seguito brevemente delineato mette in evidenza innanzitutto lo scarso interesse che le norme comunitarie mostrano per questa pianta tipicamente mediterranea, che interessa fortemente solo tre paesi, l'Italia, la Spagna e la Grecia. L'Organizzazione Comune di Mercato (OCM) per l'olio di oliva è veramente

molto scarna, soprattutto se confrontata con altre OCM e più che affrontare i temi dell'olio quale prodotto diretto dell'olivicoltura, e quindi nel complesso il settore olivicolo-oleario, l'attenzione è prevalentemente concentrata sugli aspetti mercantili degli oli di oliva, cioè sulle fasi a valle del processo produttivo olivicolo svolte da soggetti che spesso hanno scarsi collegamenti con il mondo agricolo. Per fare emergere meglio queste peculiarità vengono esaminate di seguito alcune disposizioni normative, tra cui anche alcune norme da poco non più in vigore, ma che hanno pesantemente condizionato le scelte delle imprese agricole in questa attività.

## 2.1 L'OCM olio di oliva

### 2.1.1 Le denominazioni di vendita

denominazioni di vendita L'art. 118 del Reg. CE 1234/2007 prevede che possono essere commercializzati al dettaglio solo i seguenti oli:

- olio extra vergine di oliva
- olio di oliva vergine
- olio di oliva – composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini
- olio di sansa d'oliva.

Queste denominazioni di vendita non consentono ai consumatori meno esperti di avere chiare le sostanziali differenze esistenti tra gli oli di oliva vergini, prodotti essenzialmente agricoli ottenuti direttamente dalle olive solo mediante processi meccanici, e l'"olio di oliva", prodotto ottenuto dalla raffinazione dell'olio "lampante" (cioè un olio che presenta difetti chimici e/o organolettici tali da renderlo non adatto al consumo alimentare diretto) mediante processi industriali che impiegano sostanze chimiche estranee all'oliva.

### 2.1.2 Gli olivi supplementari

olivi supplementari Nell'ambito della precedente OCM olio di oliva il Reg. CE 1638/1998 aveva stabilito che le piante di olivo messe a dimora dopo il 1° maggio 1998 non potevano essere prese in considerazione ai fini della concessione dell'aiuto alla produzione dell'olio di oliva.

Questa disposizione ha condizionato pesantemente anche il PSR 2000-2006, nel quale i nuovi impianti olivicoli potevano essere finanziati solo in sostituzione di



oliveti preesistenti (a pari numero di piante).

Anche per il PSR 2007-2013, la Commissione UE aveva inizialmente imposto che fosse inserita una specifica limitazione per il settore olio di oliva. Questa limitazione ha comportato notevoli problematiche applicative nei bandi della prima fase del PSR (a valere sulle risorse 2007 e 2008), soprattutto per le misure 121 e 123a. Con la prima modifica del PSR è stato poi ottenuto di sopprimere questa limitazione e attualmente (già dai bandi della seconda fase) risultano ammissibili sul PSR anche nuovi impianti di olivi supplementari, nonché gli investimenti nei frantoi, anche con aumento della capacità di trasformazione.

Il Reg. CE 867/2008, relativo ai programmi di attività delle organizzazioni di operatori del settore oleicolo, prevede tuttavia che, nell'ambito di tali programmi, non sono ammissibili investimenti che comportano un aumento della capacità produttiva o di trasformazione.

### 2.1.3 L'indicazione dell'origine nell'etichetta

indicazione  
dell'origine nelle  
etichette

L'Italia ha tentato di introdurre l'obbligo di indicare l'origine (Italiano) nell'etichetta dell'olio di oliva già con la Legge 313/1998, la quale è stata però subito superata dal Reg. CE 2815/1998 che ha disciplinato anche l'indicazione dell'origine (a livello di Stato membro, facendo comunque salva la normativa in materia di DOP e IGP), quale indicazione però facoltativa.

Tra l'altro il Reg. CE 2815/1998, poi sostituito dal Reg. CE 1019/2002, prevedeva, nella sua prima versione, che l'origine fosse data dal luogo di frangitura e non da quello di raccolta delle olive. Questa disposizione è stata fortunatamente presto modificata, grazie anche alle forti sollecitazioni dei soggetti istituzionali e del mondo produttivo.

Nel 2004, con legge nazionale, l'Italia ha tentato nuovamente di rendere obbligatoria l'indicazione dell'origine nell'etichetta degli oli di oliva, ma queste disposizioni non sono mai state applicate a seguito dell'annuncio dell'avvio di una procedura d'infrazione da parte della Comunità Europea.

L'obbligo dell'indicazione dell'origine è stato poi definitivamente introdotto in Italia con il decreto ministeriale 10 ottobre 2007, applicato a partire dal 2008. Tale decreto è stato poi superato dal Reg. CE 182/2009 (approvato anche grazie all'iniziativa italiana) che, modificando il Reg. CE 1019/2002, ha reso obbligatoria, a livello comunitario, l'indicazione dell'origine a decorrere dal 1° luglio 2009.

Attualmente pertanto l'indicazione dell'origine è obbligatoria in tutta la UE ed è disciplinata dall'art. 4 del Reg. (UE) n. 29/2012 (che ha sostituito il Reg. CE 1019/2002) e, in Italia, dal D.M. 10 novembre 2009 (entrato in vigore il 17 gennaio 2010).

#### 2.1.4 L'obbligo del confezionamento

obbligo del  
confezionamento

Il Reg. CE 1019/2002 deve essere ricordato anche per aver introdotto l'obbligo del confezionamento in recipienti della capacità massima di 5 litri. Anche su questa ultima disposizione ci sono state pressanti richieste di modifica da parte di numerosi soggetti (tra i quali la stessa Regione Toscana), volte a consentire la prosecuzione della vendita dell'olio sfuso, pratica tradizionalmente diffusa nelle nostre zone, senza particolari controindicazioni di tipo igienico-sanitario. Tuttavia in questo caso è stata ottenuta solo una proroga dell'entrata in vigore dell'obbligo di confezionamento, che è slittata dal 1 novembre 2002 al 1 novembre 2003).

### 2.2 Le fonti di finanziamento

#### 2.2.1 Il regime di pagamento unico

regime di  
pagamento unico

A seguito della riforma della vecchia OCM, dal 2006, l'aiuto alla produzione dell'olio di oliva è stato disaccoppiato ed è confluito nel regime del pagamento unico, salvo una trattenuta del 5% destinata a finanziare i programmi di attività delle organizzazioni di operatori del settore.

I beneficiari del regime di pagamento unico non sono obbligati a produrre, ma devono rispettare le regole della "condizionalità" e mantenere i terreni in buone condizioni agronomiche e ambientali, che, per quanto riguarda gli oliveti, prevedono in particolare il mantenimento in buone condizioni vegetative (potature almeno una volta ogni 5 anni, eliminazione dei rovi e di altra vegetazione pluriennale infestante almeno una volta ogni 3 anni, spollonatura almeno una volta ogni 3 anni), il mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio (muretti a secco) e il divieto di estirpazione.

## 2.2.2 I programmi di attività delle Organizzazioni di operatori

programmi di attività delle organizzazioni di operatori

Il finanziamento comunitario assegnato per tali programmi alle organizzazioni di operatori operanti in Toscana ammonta complessivamente a 4.528.200 euro per il triennio 1° aprile 2012 – 31 marzo 2015 (circa 1.500.000 euro per ciascuna annualità).

Tali risorse sono destinate a finanziare i programmi di attività presentati dalle seguenti organizzazioni di operatori del settore oleicolo operanti in Toscana:

1. Consorzio nazionale olivicoltori (CNO) – Olivicoltori toscani associati (OTA) ;
2. Olivicoltori associati di Firenze e Prato (ASSOPROL);
3. Associazione produttori olivicoli toscani (APOT);
4. Consorzio olivicolo italiano (UNAPROL) – Collegio toscano degli olivicoltori (OL.MA.).

Le attività realizzate nell'ambito dei programmi di attività delle organizzazioni di operatori olivicoli a livello regionale riguardano principalmente il miglioramento dell'impatto ambientale (con 2.554.375 euro di risorse comunitarie destinate nel triennio), attraverso azioni quali la potatura di riforma, la manutenzione straordinaria di oliveti degradati, l'inerbimento, l'assistenza tecnica specialistica per l'applicazione di un disciplinare di coltivazione integrata, nonché il miglioramento della qualità (con 1.973.825 euro di risorse comunitarie destinate nel triennio), tramite interventi quali l'acquisto di attrezzature per la potatura e la raccolta, la realizzazione di moderni impianti per l'estrazione dell'olio, azioni volte alla valorizzazione dei sottoprodotti dei frantoi, assistenza tecnica specialistica agli olivicoltori e ai frantoiani su tutti gli aspetti che incidono sulle caratteristiche qualitative dell'olio e infine corsi di formazione per assaggiatori.

## 2.2.3 Il PSR

le misure del PSR

Nel rispetto delle regole di complementarietà, coerenza e demarcazione tra OCM e PSR, altri interventi a favore delle aziende operanti nel settore olivicolo, possono essere finanziati nell'ambito del PSR e in particolare attraverso le misure 121 e 123. Nell'ambito della misura 121, il PSR finanzia a livello di aziende agricole il

sostegno al miglioramento degli interventi relativi all'oliveto, nonché alle operazioni di raccolta e di trasformazione e commercializzazione del prodotto. Nell'ambito della misura 123 a) sono previsti inoltre interventi a sostegno degli investimenti a livello di imprese di trasformazione (frantoi) e di commercializzazione. Le aziende olivicole possono beneficiare anche dei premi previsti nell'ambito delle misure agro ambientali del PSR e in particolare della misura 214 a 1 (biologico) e 214 a 2 (integrato). Per la conservazione in situ del germoplasma sono previsti inoltre specifici premi a favore dei "coltivatori custodi" nell'ambito dell'azione 214 b 2 (conservazione risorse genetiche vegetali).

i PIF

Nel 2011 e nel 2012 sono stati pubblicati due bandi attuativi dei Progetti Integrati di Filiera (PIF), progetti che prevedono il coinvolgimento di almeno 15 partecipanti, di cui almeno 5 devono essere partecipanti "diretti" (cioè soggetti che chiedono un contributo a fronte di investimenti realizzati). Ciascun progetto PIF deve prevedere l'attivazione, da parte dei partecipanti diretti, di più misure del PSR. Tra tutti i partecipanti al PIF (sia diretti che indiretti) deve essere inoltre sottoscritto un apposito accordo di filiera che regola i rapporti tra le parti e indica tutte le quantità di prodotti agricoli e agroalimentari interessate dal progetto. Nell'ambito dei due bandi PIF sono stati finanziati complessivamente 5 progetti relativi alla filiera olivo-oleicola che prevedono la realizzazione di investimenti per quasi 15 milioni di euro e la concessione di un contributo pubblico di quasi 7 milioni. Nei progetti PIF della filiera olivo-oleicola sono state attivate sei misure del PSR (114, 121, 123 a), 124, 133 e 311).

#### 2.2.4 Il sostegno specifico per il miglioramento della qualità

il sostegno  
specifico per il  
miglioramento  
della qualità  
dell'olio di oliva

In attuazione dell'articolo 68 del Reg. CE n. 73/2009, il D.M. 29 luglio 2009, all'art. 5, prevede un sostegno specifico per il miglioramento della qualità dell'olio di oliva stanziando a livello nazionale per ciascuna annualità una somma complessiva di 9 milioni di euro destinata a pagamenti annuali a favore dei produttori che conducono aziende olivicole iscritte al sistema dei controlli per il rispetto di un disciplinare di produzione DOP o IGP e ai produttori olivicoli che certificano prodotto biologico.

L'importo massimo del sostegno previsto dal decreto è di 1 € per ogni Kg di olio

certificato DOP/IGP o biologico, ma a seguito dell'impennata di prodotto certificato in tal senso le risorse stanziare hanno consentito di pagare un aiuto di appena 30 centesimi al Kg.

### 2.2.5 La filiera olivicola nella PAC post 2013

la filiera  
olivicola nella  
PAC post 2013

Per quanto riguarda le interazioni fra i pagamenti diretti, così come definiti nella proposta di regolamento della Commissione UE, e la coltivazione dell'olivo, le maggiori attenzioni si sono concentrate sull'applicazione del cosiddetto "greening" cioè sulle pratiche agricole benefiche per il clima e per l'ambiente che gli agricoltori dovranno applicare a seguito dell'entrata in vigore della nuova PAC.

Secondo la proposta della Commissione, il greening dovrebbe essere costituito da tre misure e cioè i) l'obbligo di diversificare i seminativi (almeno 3 colture diverse), ii) l'obbligo di mantenere il prato permanente esistente nell'azienda e iii) l'obbligo di destinare una percentuale di almeno il 7 % dell'azienda ad aree di interesse ecologico.

Quest'ultima misura è quella che suscita maggiori preoccupazioni per la coltivazione dell'olivo. Infatti le aziende che praticano solo l'olivicultura, per ricevere gli aiuti previsti dal greening, potrebbero trovarsi nelle condizioni di dover rinunciare ai pagamenti diretti perché impossibilitate a destinare la superficie richiesta ad aree di interesse ecologico o essere costrette ad eliminare parte degli olivi per far posto a queste aree.

Se si pensa che gran parte degli oliveti toscani ricadono su superfici di grande interesse paesaggistico ed ambientale, perché storicamente terrazzate o ciglionate, appare un controsenso non tenere in considerazione queste realtà e obbligare l'agricoltore a creare aree di interesse ecologico nella propria azienda.

Attualmente è in corso il negoziato tra Commissione, Parlamento e Consiglio UE sulle proposte relative alla nuova PAC, con posizioni molto diverse a proposito del "greening", in particolare per quanto riguarda le aree di interesse ecologico.

Per valutare, in base ad elementi ufficiali, quale potrà essere l'effettivo impatto delle nuove norme comunitarie sull'olivicultura, occorre pertanto attendere gli esiti del complesso negoziato in corso tra Commissione, Parlamento e Consiglio.

Si può comunque esprimere l'auspicio che tale negoziato si concluda con l'esclusione delle superfici coltivate ad olivo dall'applicazione delle disposizioni relative alle aree di interesse ecologico, anche in considerazione dell'elevato

contribuito allo stoccaggio del carbonio fornito da tale coltivazione.

Infatti l'olivo possiede grandi capacità di assorbimento di anidride carbonica, in quanto pianta sempreverde, quindi con attività fotosintetica continua nell'arco dell'anno, sebbene con tassi di assorbimento più ridotti nel periodo di minor vigore vegetativo.

Per dare un'idea della dimensione di questo fenomeno sul territorio nazionale, si può stimare che gli oliveti esistenti (1.200.000 ettari) diano luogo ad una fissazione di circa 200.000 tonnellate di anidride carbonica all'anno, corrispondenti al 4% del totale delle emissioni italiane.

## **2.3 Le disposizioni nazionali e regionali**

### **2.3.1 Il divieto di abbattimento degli alberi di olivo**

il divieto di  
abbattimento  
degli alberi di  
olivo

Il Decreto Legislativo Luogotenenziale 27/7/1945 n. 475 vieta l'abbattimento degli alberi di olivo oltre il numero di 5 ogni biennio.

La ratio del provvedimento era originata dal particolare contesto in cui si trovava l'Italia nell'immediato dopoguerra ed era volta a salvaguardare un patrimonio che avrebbe potuto subire gravissime perdite essenzialmente per essere destinato a legna da ardere.

Da tale provvedimento emergono altri due punti:

- l'obbligo di reimpiantare anche quelle piante che venivano estirpate per motivi colturali (esempio impianto olivicolo troppo fitto);
- pena comminata in caso di estirpazione senza la dovuta autorizzazione pari a 10 volte il valore delle piante abbattute considerate però in piena produttività.

### **2.3.2 La Legge Regionale n. 23/2000**

la legge  
regionale

Ritenendo che la ratio della legge sia ormai superata e che, laddove non ricorrono altri vincoli, la coltivazione dell'olivo debba rientrare nella esclusiva sfera di competenza dell'impresa agricola, la Regione Toscana con Legge regionale n. 23 del 08/03/2000 ha approvato un apposito articolo (il n. 28) che prevede che nei casi in cui non ricorrono vincoli paesaggistici e idrogeologici il taglio e l'estirpazione degli alberi di olivo sia consentito previa comunicazione al Comune.

### 2.3.3 La Legge 14 gennaio 2013, n. 9

Legge 9/2013 Nel marzo 2012 la senatrice Colomba Mongiello propose un disegno di legge sull'olio di oliva, noto anche come "Salva Olio Italiano".

A giugno 2012 il Governo, valutando che due delle misure previste da tale disegno di legge avessero carattere di urgenza, le ha inserite nel Decreto Legge 22 giugno 2012, n. 83 "Misure urgenti per la crescita del Paese", poi convertito in legge con Legge 7 agosto 2012, n. 134.

All'art. 43 del D.L. n.83/2012 è stato quindi inserito il comma 1 bis che prevede la predisposizione di un piano straordinario di sorveglianza nei confronti delle imprese che commercializzano partite di olio extra vergine di oliva etichettato come italiano nelle quali venga riscontrato un valore di alchil esteri superiore a 30 mg/Kg.

Nel medesimo art. 43 è stato inserito inoltre il comma 1 ter relativo al valore probatorio del panel test nei procedimenti giurisdizionali relativi alla conformità del prodotto.

La proposta di legge Mongiello ha comunque proseguito il suo iter parlamentare ed è divenuta Legge 14 gennaio 2013, n. 9 "Norme sulla trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini" (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 26 del 31 gennaio 2013). Tale Legge disciplina, in particolare:

- le modalità per l'indicazione dell'origine nell'etichetta, precisando, tra l'altro, la dimensione minima dei caratteri; in proposito si evidenzia che disposizioni analoghe sono contenute nella proposta di regolamento della Commissione UE, che modifica il Regolamento n. 29/2012, di cui al successivo paragrafo 3.2.1;
- il divieto di pratiche commerciali ingannevoli;
- l'illiceità dei marchi che possano ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime;
- il termine massimo di conservazione (18 mesi dalla data di imbottigliamento) e l'obbligatorietà della sua indicazione sull'etichetta;
- l'obbligo di dispositivi di chiusura "antirabbocco" per gli oli proposti nei pubblici esercizi (disposizioni analoghe sono contenute nella proposta di regolamento della Commissione UE, che modifica il Regolamento n. 29/2012, di cui ai successivi paragrafi 3.2.1 e 4.3.1);
- norme sul funzionamento del mercato, della concorrenza e sul contrasto delle frodi.

### 3. Le problematiche e gli obiettivi

#### 3.1 Le problematiche in atto

i problemi  
dell'olivicoltura  
toscana

Negli ultimi 60 anni si sono succedute diverse forme di agricoltura. In olivicoltura si è verificato però un fenomeno singolare: seppure sia un settore che rispetto ad altri ha subito trasformazioni più contenute, è la stessa pianta fisica che ha visto avvicinarsi forme diverse di coltivazione.

L'attuale olivicoltura definibile nel complesso "tradizionale" è in grave crisi economica a causa di spese di gestione insostenibili che ormai in molti casi superano abbondantemente i ricavi.

I criteri tecnici ed agronomici su cui è basata questa olivicoltura sono da considerarsi decisamente obsoleti.

Questa obsolescenza appare evidente da una serie di aspetti:

- le due principali operazioni raccolta e potatura, da sole arrivano ad assorbire fino al 70% dei costi colturali;
- il sistema di coltivazione, generalmente tradizionale a vaso, comporta basse densità di piante ad ettaro e scarso livello di meccanizzazione;
- la scarsa efficienza genetica varietale;
- la presenza di problematiche legate alla sicurezza del lavoro (impiego di scale con ripetuti spostamenti sia per la potatura che, in molti casi, anche per la raccolta);
- la difficoltà crescente a reperire manodopera specializzata per effettuare correttamente le operazioni di potatura e di raccolta.

La constatazione sempre più frequente è che un gran numero di aziende sceglie di non raccogliere almeno una parte delle olive sia per la difficoltà nel reperire la manodopera che per i costi relativi e per i miseri ricavi.

Spesso le aziende olivicole sono anche aziende viticole e frequentemente grazie al settore viticolo è stato possibile mantenere questa olivicoltura tradizionale. L'olivo ha rivestito in queste aziende, quasi sempre anche agrituristiche, una funzione di immagine, di prezioso elemento del paesaggio. Con la recente crisi anche queste aziende cominciano a trascurare od addirittura abbandonare, quanto meno in parte, l'olivicoltura aziendale.



Sembra quasi un paradosso come all'interno di aziende viticole altamente professionali e specializzate dove tutto quello che il mondo della ricerca e sperimentazione produceva veniva immediatamente recepito, il settore olivicolo è stato invece così trascurato, o meglio, mantenuto per quello che era.

La stessa domanda di ricerca ed innovazione per questo settore da parte del mondo agricolo è stata molto scarsa in tutti questi anni, soprattutto se confrontato a quanto è avvenuto in altri settori.

Si riporta di seguito, in forma sintetica e schematica, l'analisi dei principali punti di forza e di debolezza riscontrabili nelle varie fasi della filiera olivicola e olearia regionale e nei vari aspetti ad essa connessi.

	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
aspetti strutturali e sociali	<p><b>ASPETTI STRUTTURALI E SOCIALI</b></p> <p>Grande diffusione della coltura in tutta la regione e in un elevatissimo numero di aziende.</p> <p>Ruolo multifunzionale dell'olivicoltura.</p> <p>Elevato valore sociale dell'olivicoltura, soprattutto in molte aree marginali dove rappresenta una delle poche, se non l'unica, possibilità per mantenere un territorio antropizzato.</p>	<p>Ridotta superficie ad oliveto media per azienda.</p> <p>Elevata incidenza olivicoltori part-time.</p> <p>Elevata età media degli olivicoltori.</p> <p>Abbandono degli oliveti situati in zone marginali, per scarsa redditività e per mancato ricambio generazionale.</p> <p>Grande frammentazione delle aziende olivicole, con basso livello di innovazione tecnologica.</p>
patrimonio olivicolo	<p><b>PATRIMONIO OLIVICOLO</b></p> <p>Elevato valore ambientale dell'olivicoltura, soprattutto nelle aree collinari dove rappresenta una delle poche, se non la sola, possibilità di utilizzazione.</p> <p>Salvaguardia del suolo.</p> <p>Aspetti paesaggistici.</p> <p>Germoplasma olivicolo autoctono toscano.</p>	<p>Scarsa densità media di piante per ettaro con sestri d'impianto spesso irregolari.</p> <p>Elevata età media degli impianti e scarsa presenza di nuovi impianti.</p> <p>Pendenze spesso elevate con presenza di terrazzamenti, ciglionamenti, lunette.</p>

	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
aspetti produttivi	<p><b>ASPETTI PRODUTTIVI</b></p> <p>Particolare qualità del prodotto connessa anche alla posizione geografica (al limite settentrionale dell'areale di coltivazione dell'olivo) che determina una non completa maturazione dei frutti al momento della raccolta.</p>	<p>Scarsa produttività media di olio per pianta, per ettaro e per azienda.</p> <p>Grande variabilità della produzione negli anni.</p> <p>Gelate che periodicamente arrecano gravi danni al patrimonio olivicolo.</p>
tecniche produttive	<p><b>TECNICHE PRODUTTIVE</b></p> <p>Ridotto impatto ambientale delle tecniche di coltivazione adottate.</p> <p>Elevata qualità del prodotto connessa alle tecniche produttive a basso impatto ambientale e alla raccolta delle olive effettuata a mano direttamente dalla pianta e in epoca anticipata.</p> <p>Complementarietà dei fabbisogni di lavoro rispetto ad altre attività (ad es. vitivinicoltura, turistiche).</p>	<p>Limitata diffusione dell'irrigazione.</p> <p>Per le operazioni di potatura e raccolta, si evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- scarso ricorso alla meccanizzazione;</li> <li>- grande necessità di manodopera concentrata in brevi periodi di tempo;</li> <li>- problemi di tipo contrattuale e di sicurezza sul lavoro;</li> <li>- difficoltà per reperire la manodopera necessaria.</li> </ul>

aspetti  
economici e di  
mercato

	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
ASPETTI ECONOMICI E DI MERCATO	<p>Sviluppo dei consumi a livello mondiale, anche nelle fasce di qualità più elevata.</p> <p>Crescente interesse dei consumatori per prodotti di elevata qualità e tipicità.</p> <p>Consumo regionale superiore alla produzione.</p> <p>Grande importanza della vendita diretta.</p> <p>Elevati flussi turistici.</p> <p>Livello dei prezzi mediamente elevato rispetto ad altre zone, ma con forti differenze in funzione delle forme di vendita seguite.</p> <p>Imprese capaci di valorizzare piccoli quantitativi su segmenti di nicchia.</p> <p>Importanza dell'autoconsumo e attribuzione di un grande valore al prodotto destinato a tale scopo.</p>	<p>Aumento dei competitori, anche su fasce qualitative elevate e con costi di produzione molto contenuti.</p> <p>Elevati costi di produzione per unità di prodotto, in particolare nelle zone di collina.</p> <p>Prezzo tendenzialmente flettente e difficoltà di collocamento sul mercato (specie nelle annate di maggiore produzione, per le partite di maggiore volume e senza certificazione).</p> <p>Redditività agricola in forte regresso, con rischio di sopravvivenza per la coltura.</p> <p>Scarsa organizzazione e aggregazione dell'offerta agricola.</p> <p>Costi di confezionamento elevati per le piccole imprese.</p>

	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
frangitura	<p><b>FRANGITURA</b></p> <p>Elevato numero di impianti ben distribuiti su tutto il territorio.</p> <p>Tempestiva lavorazione delle olive con riflessi positivi sulla qualità.</p>	<p>Ridotte dimensioni di gran parte dei frantoi.</p> <p>Forte stagionalità dell'attività.</p> <p>Strutture di frangitura da adeguare/ammodernare, non per aumentare la capacità produttiva ma per migliorare la tempestività di lavorazione.</p> <p>Non chiaro inquadramento giuridico dei sottoprodotti dei frantoi.</p>
confezionamento	<p><b>CONFEZIONAMENTO</b></p> <p>Presenza di imprese di confezionamento leader a livello nazionale.</p>	<p>Imprese di confezionamento spesso scarsamente integrate con la realtà produttiva locale.</p>

qualità, tipicità e  
valorizzazione

	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
QUALITA', TIPICITA' E VALORIZZAZIONE	<p>Elevata reputazione e "immagine" del prodotto toscano sui mercati interni ed esteri.</p> <p>Livello qualitativo medio-alto.</p> <p>Valenza identitaria dell'olivo e dell'olio.</p> <p>Elevata utilizzazione delle indicazioni geografiche (IGP "Toscana" e DOP).</p> <p>Buona diffusione del metodo biologico.</p> <p>Elevata diffusione della produzione integrata.</p>	<p>Scarsa informazione del consumatore medio sui fattori di qualità dell'olio e sulle nuove tipologie di prodotti (IGP, DOP, biologici, integrati).</p> <p>Sistema di promozione da migliorare, specie sui mercati emergenti.</p> <p>Potenzialità delle indicazioni geografiche ancora poco sfruttate, specie per alcune denominazioni.</p> <p>Scarsa valorizzazione del prodotto locale a livello territoriale (ristoranti, mense, ecc.).</p> <p>Scarso utilizzo degli strumenti di integrazione con il territorio, quali le strade dell'olio.</p> <p>Scarso sviluppo di progetti di filiera corta e di collocamento del prodotto locale presso i punti vendita della GDO ubicati sul territorio.</p>

		PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
aspetti culturali, servizi di sviluppo agricolo e ricerca	ASPETTI CULTURALI, SERVIZI DI SVILUPPO AGRICOLO E RICERCA	Diffusa cultura dell'olivo e dell'olio.  Elevato numero di assaggiatori.  Intensa attività dei servizi di sviluppo agricolo e della ricerca.	
integrazione con altri settori	INTEGRAZIONE CON ALTRI SETTORI	Ruolo strategico e sinergico con altri settori (turismo, turismo rurale).	
organizzazione	ORGANIZZAZIONE	Ruolo fondamentale della cooperazione nelle attività di frangitura e di collegamento con il mercato.  Organizzazione consortile ben sviluppata nel campo delle indicazioni geografiche.	Scarso coordinamento e collaborazione orizzontale nella fase di produzione agricola finalizzata ad una migliore organizzazione tecnologica, produttiva e commerciale.  Scarso coordinamento e collaborazione verticale (coltivazione-frangitura- commercializzazione).

## 3.2 Il contesto di riferimento

Per definire le linee di indirizzo per il settore olivicolo ed oleario regionale occorre fare riferimento anche agli strumenti di programmazione settoriale esistenti a livello territoriale più ampio (UE e nazionale), nonché tenere presenti gli obiettivi degli strumenti di programmazione regionali, sia di tipo generale (PRS, PIT), che settoriali (PRAF, PSR).

### 3.2.1 Il Piano di azione per il settore dell'olio di oliva nella UE

il Piano di  
azione UE

Il 18 giugno 2012 il Commissario UE alle Politiche agricole e sviluppo rurale ha presentato ai Ministri dei Paesi produttori un Piano di azione per il settore dell'olio di oliva nella UE, sul quale è stato aperto il confronto con gli Stati membri.

Tale Piano si compone di due parti: la prima comprende le azioni da intraprendere, articolate in sei assi di intervento, mentre nella seconda parte è riportata una analisi economica del settore, della sua evoluzione recente e delle prospettive fino al 2020.

Da tale analisi emergono alcuni aspetti salienti:

- relativa stabilità delle superfici olivicole della UE, tuttavia con uno sviluppo progressivo delle superfici irrigue in Spagna;
- aumento progressivo della produzione spagnola, a fronte di una leggera diminuzione in Italia e in Grecia;
- buono sviluppo delle esportazioni UE;
- relativa stabilità dei consumi nella UE;
- forte aumento degli stocks in Spagna (da 636.000 t nel 2011/12 a 881.000 nel 2020);
- tendenza al ribasso nel corso degli ultimi dieci anni dei margini economici e dei redditi delle imprese, a causa di un costo di produzione più elevato e di un ridotto livello dei prezzi;
- spiccata diversificazione delle situazioni delle singole imprese.

Di seguito si riporta una sintesi delle azioni previste nel Piano, suddivise nei sei assi di intervento individuati.



## Qualità e controlli

Nell'immediato:

- rafforzamento dei controlli e delle sanzioni;
- richiesta al COI di accelerare i lavori su alcuni dossier relativi a parametri analitici (stigmastadieni, alchil esteri, digliceridi e trigliceridi, ecc.) per una migliore protezione della qualità e dell'autenticità degli oli;
- miglioramento dell'etichettatura (rendere obbligatoria la menzione delle condizioni di conservazione, aumentare la grandezza dei caratteri, migliorare la visibilità delle informazioni);
- incoraggiare gli Stati membri a rendere obbligatorio l'utilizzo di imballaggi che non permettano il riempimento nell'ambito dell'HORECA.

A medio termine:

- revisione di alcuni parametri fisico-chimici di qualità;
- miglioramento del funzionamento del panel.

## Ristrutturazione del settore

Le nuove disposizioni della riforma della PAC permetteranno di sostenere il settore olivicolo attraverso il secondo pilastro, in particolare:

- la Commissione si attende che gli Stati membri interessati includano nei loro programmi di sviluppo rurale un sotto-programma tematico oleicolo;
- pagamenti agro ambientali e climatici;
- sostegno per gli investimenti.

## Struttura della filiera

- Aumentare le dimensioni delle Organizzazioni di Produttori (OP);
- Utilizzare gli aiuti previsti nel secondo pilastro per i Gruppi di Produttori.

## Promozione

- Allargamento del campo di applicazione delle misure di informazione e di promozione a dei nuovi beneficiari (organizzazioni di produttori, raggruppamenti di produttori, piccole e medie imprese);
- Menzione dell'origine nazionale nelle azioni di informazione e promozione;
- Concezione delle azioni di promozione nell'ambito di una strategia a lungo termine;
- Ricerca di una migliore coerenza e complementarietà all'interno delle azioni di promozione della PAC nonché una migliore sinergia tra i programmi finanziati dalla UE e quelli del COI.

### Consiglio Oleicolo Internazionale

- Esame con gli altri membri del COI dell'opportunità di allargare l'accordo non solamente a tutti i paesi produttori ma anche ai paesi consumatori;
- Per la UE, le norme del COI rimarranno il riferimento nel commercio internazionale.

### Concorrenza con i paesi terzi

- L'UE dovrà continuare ad opporsi a tutte le disposizioni che possono avere l'effetto di introdurre ostacoli tecnici agli scambi;
- Nelle sue relazioni bilaterali in cooperazione con gli Stati membri, l'UE dovrà continuare a sollevare le questioni controverse e cercherà le soluzioni più appropriate.

le prime  
disposizioni  
attuative

In attuazione del Piano di azione per il settore dell'olio di oliva presentato da Ciolos a giugno 2012 (sopra illustrato), la Commissione europea ha già adottato il Regolamento n. 299/2013 con il quale è stato modificato il Regolamento n. 2568/1991, concernente i metodi di analisi, introducendo:

- l'obbligo di applicare i principi dell'analisi del rischio per la realizzazione dei controlli di conformità delle partite di olio;
- l'obbligo per i detentori di iscrivere in un apposito registro di carico e scarico le entrate e le uscite per ogni singola categoria di oli.

La Commissione UE ha inoltre predisposto una proposta di regolamento, discussa nel Comitato di gestione del 7 febbraio 2013, che modifica il Regolamento n. 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione. Questo schema di provvedimento, che è stato notificato al WTO, prevede, tra l'altro:

- l'obbligo per alberghi, ristoranti e bar di utilizzare recipienti regolarmente etichettati e dotati di un sistema di apertura che perda la sua integrità dopo il primo utilizzo e che non consenta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato in etichetta;
- l'obbligo di indicare in etichetta le informazioni sulle condizioni di conservazione al riparo dalla luce e dal calore;
- disposizioni volte a migliorare la leggibilità dell'indicazione dell'origine nelle etichette (dimensione minima dei caratteri, ecc.)
- la menzione facoltativa in etichetta della campagna di raccolta, qualora l'intero contenuto della bottiglia sia prodotto nella campagna indicata.

Queste norme avrebbero dovuto entrare in vigore dal 1° gennaio 2014, ma, a seguito di una forte opposizione da parte di alcuni Paesi non produttori (Gran Bretagna, Germania, Olanda), che si è manifestata soprattutto in relazione all'obbligo per alberghi, ristoranti e bar di impiegare tappi antiriempimento, la Commissione UE ha recentemente annunciato l'intenzione di avviare delle consultazioni con i rappresentanti delle associazioni dei consumatori e dei ristoratori e quindi di rivedere il testo della proposta di regolamento. Questo episodio rappresenta un ulteriore esempio delle grandi difficoltà esistenti, a livello comunitario, per l'implementazione di politiche realmente a favore del settore dell'olivicoltura e dell'olio di oliva, già evidenziate nel precedente punto 2.

### 3.2.2 Il Piano olivicolo-oleario nazionale

il Piano  
nazionale

Nel gennaio 2010 il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha adottato il Piano olivicolo-oleario nazionale nel quale, dopo un'analisi della filiera olivicolo-olearia, vengono definite le linee di intervento finalizzate a sostenere lo sviluppo del settore, riconducendole a due grandi gruppi di strategie (competitive e pre-competitive) e agli ambiti di intervento di seguito riportati.

#### Politiche per la competitività

- Fase della produzione
- Fase della trasformazione
- Qualità del prodotto
- Tutela e controllo
- Integrazione della filiera

#### Politiche per la pre-competitività

- Promozione, informazione e comunicazione
- Ricerca
- Adeguamento normativo
- Dati ed informazioni strutturali

### 3.2.3 Gli strumenti di programmazione a livello regionale

A livello regionale occorre tenere in considerazione sia le strategie per il settore agricolo delineate dal PRS, che gli obiettivi definiti dai piani e programmi settoriali

(PRAF e PSR).

il PRS Con Risoluzione 29 giugno 2011, n. 49, il Consiglio regionale ha approvato il Programma Regionale di Sviluppo (PRS) 2011 – 2015, in cui sono indicate le strategie economiche, sociali, culturali, territoriali e ambientali della Regione Toscana per l'intera legislatura.

La sezione 2 del PRS individua le linee di indirizzo delle politiche regionali. Di seguito si richiamano le linee di indirizzo relative alle “Politiche per l'agricoltura e le foreste” applicabili alla filiera olivicola-olearia:

- sviluppare la competitività delle imprese del mondo agricolo;
- sostenere l'integrazione di filiera;
- rafforzare le opportunità occupazionali e di reddito nelle aree rurali;
- promozione del contributo positivo dell'agricoltura e delle foreste all'ambiente e al territorio.

il PIT Con Delibera del Consiglio regionale n. 72 del 24 luglio 2007 è stato approvato il piano di indirizzo territoriale (P.I.T.) di cui all'art. 48 della L.R. 1/2005. Successivamente con delibera di Giunta regionale n. 538 del 27 giugno 2011 è stato avviato il procedimento, tutt'ora in corso, per l'integrazione paesaggistica del PIT. Tale documento sarà orientato anche all'individuazione degli ambiti del paesaggio rurale e del ruolo delle colture agrarie, tra le quali ovviamente anche l'olivo, per il suo mantenimento.

il PRAF Con delibera 24 gennaio 2012, n. 3, il Consiglio Regionale ha approvato il Piano Regionale Agricolo Forestale (PRAF) 2012-2015, i cui obiettivi generali sono così definiti:

- Miglioramento della competitività del sistema agricolo, forestale, agroalimentare e del settore ittico mediante l'ammodernamento, l'innovazione e le politiche per le filiere e le infrastrutture;
- Valorizzazione degli usi sostenibili del territorio rurale e conservazione della biodiversità agraria e forestale;
- Valorizzazione del patrimonio agricolo forestale regionale.

il PSR

Il principale strumento finanziario in agricoltura è il Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, articolato nei seguenti quattro Assi:

- 1 – Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale;
- 2 – Miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale;
- 3 – Qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia rurale;
- 4 – Leader.

Alcuni degli interventi individuati nel presente documento potranno trovare realizzazione nell'ambito del prossimo periodo di programmazione 2014-2020. I regolamenti che faranno da riferimento normativo per tale periodo sono attualmente in corso di definizione nell'ambito della riforma della PAC.

### **3.3 Le linee di indirizzo**

Si riporta di seguito il testo del paragrafo 2.2.7, relativo all'esigenza di consolidamento e di rilancio della filiera olio di oliva, tratto dall'ultimo Rapporto IRPET sul Sistema rurale toscano.

il rapporto  
IRPET

La filiera olivicola toscana sta attraversando una fase di difficoltà. L'olivicoltura appare stretta da condizioni di mercato non favorevoli e da un livello di costi di produzione molto elevati, situazione che – se protratta oltre il breve periodo – potrebbe minacciare la sopravvivenza stessa della coltura dell'olivo in ampie zone della regione. Sempre più diffuso è infatti l'abbandono degli uliveti regionali nelle zone più marginali o dove vi è una forte competizione con colture più redditive. Al tempo stesso vi sono segnali incoraggianti di interesse imprenditoriale e propensione ad investire, con la creazione di nuovi impianti e più spesso la ristrutturazione e l'ammodernamento di oliveti obsoleti, ad opera di imprese agricole professionali ma anche di agricoltori a tempo parziale. Questo processo interessa però una quota modesta del patrimonio olivicolo regionale, caratterizzato tuttora da modelli strutturali e produttivi di tipo semitradizionale.

Per il consolidamento e rilancio dell'olivicoltura regionale è necessaria una azione a tutto tondo, che sappia agire su diverse leve:

- il rafforzamento di ricerca e assistenza tecnica volte alla razionalizzazione delle tecniche e al contenimento dei costi sia di produzione che di trasformazione, ma senza compromettere il livello qualitativo della produzione e anzi perseguendo l'innalzamento dei livelli di professionalità;

- il potenziamento delle azioni di valorizzazione dell'olio extravergine e anche dei prodotti secondari, mediante strumenti di garanzia circa i requisiti ormai indispensabili per l'accesso ai principali canali di collocamento (assicurazione della qualità del prodotto e affidabilità del produttore) e che allo stesso tempo esaltino i legami con il territorio, la gastronomia e la cultura delle aree rurali della Toscana;
- le politiche di comunicazione, educazione del consumatore e promozione, da realizzarsi attraverso una azione coordinata di tutti i soggetti associativi e pubblici coinvolti e una azione di supporto finanziario da parte dell'ente pubblico;
- una rinnovata attenzione al collocamento sul mercato locale, anche attraverso le forme più innovative di vendita diretta anche all'interno della stessa azienda di produzione, e un impiego più convinto degli strumenti di integrazione al territorio quali le "Strade del vino, dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità" di cui alla L.R. 45/2003;
- il rafforzamento delle forme organizzative dell'offerta che consentano al mondo della produzione toscano di appropriarsi del prezzo finale per la quota che ad essi compete, anche rafforzando lo sviluppo di forme alternative di vendita e di canali commerciali innovativi;
- una specifica attenzione alla valenza ambientale e paesaggistica dell'olivo, garantita da tutti gli olivicoltori, sia grandi che piccoli, sia professionali che non, e che andrebbe quindi sostenuta anche oltre la logica di mercato.

L'introduzione di innovazioni appare dunque necessaria a vari livelli: impianti di produzione, tecniche di gestione dell'oliveto, raccolta, trasformazione e confezionamento, valorizzazione del prodotto (aggregazione, qualificazione e commercializzazione), e compatibilità ambientale. Per poter essere realizzata, appare necessario il superamento di un insieme di vincoli strutturali, legati in gran parte alla limitata dimensione della proprietà, che non può che essere considerata fissa nel breve e medio periodo. In realtà la gestione delle superfici olivate già oggi, in molti casi, non coincide con la proprietà degli appezzamenti, ma è realizzata con forme spurie; lo stesso vale per le modalità di valorizzazione del prodotto. Il raggiungimento di una scala efficiente nello svolgimento di alcune attività e funzioni può essere dunque conseguito attraverso forme innovative a livello di

organizzazione, mediante forme di coordinamento e collaborazione orizzontale (tra aziende che operano nella stessa fase della filiera) e/o verticale (tra aziende o loro aggregazioni operanti su fasi diverse della filiera). In questa logica un approccio di intervento integrato per filiera può rappresentare un valore aggiunto rispetto ad approcci più tradizionali.

l'obiettivo generale Coerentemente con gli indirizzi strategici per l'agricoltura e le foreste, declinati nella sezione 2 del PRS, l'obiettivo generale delle politiche regionali per il settore olivicolo-oleario può essere individuato nell'aumento della competitività della filiera, in armonia con la tutela e la valorizzazione delle risorse territoriali ed ambientali.

gli obiettivi specifici Tale obiettivo generale può essere declinato in alcuni obiettivi specifici riconducibili sia all'ambito della competitività (riduzione dei costi e valorizzazione dei prodotti) che al contesto ambientale, che ad altri ambiti di intervento.

### 3.3.1 La valenza ambientale dell'olivicoltura toscana

olivi e paesaggio Anche se la funzione di tutela dell'ambiente, del paesaggio e dell'assetto idrogeologico del territorio appare più evidente per l'olivicoltura marginale, situata su terreni morfologicamente difficili, caratterizzati spesso dalla presenza di particolari sistemazioni idraulico agrarie (terrazzamenti, ciglionamenti, lunette, ecc.), si può affermare che la quasi totalità dell'olivicoltura tradizionale possiede un'elevata valenza ambientale.

fenomeni di abbandono Nelle aree in cui assistiamo a fenomeni di abbandono dell'olivicoltura (purtroppo sempre più diffuse a causa della scarsa redditività economica di questa attività) emerge infatti chiaramente anche una conseguente perdita del pregio paesaggistico, un aumento del rischio ambientale, una minore fruibilità e attrazione sia per i residenti che per i turisti.

sostegni per l'olivicoltura ambientale In base a queste constatazioni e tenuto conto dell'ampia diffusione dell'olivicoltura in tutta la collina toscana, potrebbero essere individuati, nell'ambito delle misure finalizzate alla tutela dell'ambiente e del territorio, nuovi strumenti per sostenere la

cura degli oliveti, con particolare attenzione per quelli che possiedono una più elevata valenza ambientale. Per le motivazioni sopra esposte, i vantaggi di questo sostegno ricadrebbero non solo sugli olivicoltori, ma sull'intera collettività.

### 3.3.2 La riduzione dei costi di produzione

costi per la potatura e la raccolta

Nelle parti precedenti del presente documento si è evidenziato che i costi di produzione dell'olio di oliva in Toscana sono mediamente molto elevati, soprattutto a causa dell'elevata incidenza dei costi per la potatura e la raccolta.

meccanizzazione

La riduzione dei costi andrebbe quindi perseguita in primo luogo attraverso una maggiore meccanizzazione di queste operazioni colturali. Questa è una tendenza già in atto da tempo, ma in molte situazioni è ostacolata da problematiche sia di tipo strutturale (oliveti non razionali) che di tipo organizzativo (aziende di piccole dimensioni).

necessità di investimenti

La soluzione delle problematiche di tipo strutturale richiederebbe consistenti investimenti per la ristrutturazione degli oliveti obsoleti, ma le imprese sono poco propense ad investire in un'attività attualmente poco redditizia. Tuttavia alcuni miglioramenti possono essere ottenuti anche senza una vera e propria ristrutturazione degli oliveti, per esempio attraverso l'introduzione di piccole macchine agevolatrici sia per le operazioni di potatura che per quelle di raccolta.

problematiche organizzative

La soluzione delle problematiche di tipo organizzativo può essere ricercata attraverso forme di maggiore integrazione orizzontale fra le aziende di piccole dimensioni o comunque tramite il ricorso a strutture di servizio.

gestione dei sottoprodotti

Un altro ambito di lavoro nel quale può essere perseguita la riduzione dei costi di produzione è quello della gestione dei sottoprodotti della lavorazione delle olive (acque di vegetazione e sanse). Le destinazioni prevalenti di tali sottoprodotti (utilizzo agronomico e sansificio) comportano dei costi crescenti o danno luogo a ricavi sempre più ridotti, che in definitiva si traducono in un aumento dei costi del servizio di frangitura per gli olivicoltori.

Recentemente sono state avviate, anche in Toscana, alcune interessanti esperienze



innovative finalizzate ad una migliore valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione delle olive e in particolare delle sanse (per la produzione di biogas, per la produzione di substrati per il vivaismo, ecc.). Tuttavia queste nuove utilizzazioni si sono scontrate talvolta con interpretazioni non univoche, da parte delle autorità preposte ai controlli ambientali, della normativa di riferimento, in particolare per quanto riguarda la distinzione tra sottoprodotti e rifiuti.

Occorre quindi perseguire con forza un definitivo chiarimento giuridico che consenta di inquadrare con certezza i reflui della lavorazione delle olive (acque di vegetazione, sanse, foglie) tra i sottoprodotti (e non tra i rifiuti) anche qualora destinati ad impieghi alternativi, quali ad esempio la produzione di biogas o di substrati per il vivaismo, che tra l'altro darebbero luogo ad evidenti vantaggi anche sul piano ambientale (sviluppo di fonti energetiche rinnovabili, sostituzione della torba, ecc.)

### 3.3.3 La valorizzazione dei prodotti

le DOP e l'IGP Sul fronte della valorizzazione dei prodotti, le DOP e l'IGP hanno per il momento prodotto solo in parte gli effetti che potevano essere sperati al momento della loro introduzione in termini di differenziale di prezzo rispetto alle produzioni non certificate.

la situazione del mercato Certamente questo è dovuto anche alla forte competizione sui prezzi esistente nel settore, nel quale operano grossi gruppi industriali, ma anche ad una scarsa informazione dei consumatori sui marchi di origine (relativamente di recente introduzione nel settore degli oli di oliva) e, più in generale, ad una ancora scarsa cultura della qualità degli oli extra vergini di oliva sia presso i consumatori che presso gli stessi operatori del settore. La situazione del mercato degli oli extra vergini di oliva è inoltre peggiorata anche per gli effetti della recente crisi economica e finanziaria.

necessità di iniziative di comunicazione e di promozione Occorre pertanto realizzare e sostenere iniziative di informazione e comunicazione volte a far crescere la consapevolezza dei consumatori, ma anche iniziative di carattere promozionale finalizzate ad aumentare la penetrazione e la competitività delle produzioni regionali sui mercati interno ed estero, con particolare attenzione

per quei segmenti di mercato interessati all'acquisto di prodotti di elevata qualità e tipicità.

### 3.3.4 Altre linee di indirizzo

Oltre agli interventi finalizzati al sostegno dell'olivicoltura a valenza ambientale e all'aumento della competitività del settore, sia attraverso un contenimento dei costi che tramite una valorizzazione dei prodotti, occorre individuare anche altri ambiti di intervento, al fine di completare il quadro delle possibili iniziative da intraprendere ed aumentare così anche l'efficacia degli interventi già individuati.

attività di controllo In particolare, al fine di aumentare la competitività degli oli di elevata qualità, appare necessario rafforzare le attività di controllo svolte dagli organismi competenti per contrastare le irregolarità ed eliminare dal mercato i prodotti irregolari.

attività di ricerca Di importanza strategica appare inoltre che le azioni volte ad una riduzione dei costi, ma anche quelle per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, siano costantemente affiancate e orientate da una mirata attività di ricerca, sperimentazione e di trasferimento delle conoscenze già disponibili.

la "Scuola dell'olio" Infine appare di grande interesse l'individuazione di un progetto in grado di catalizzare e coordinare diverse iniziative sia nel campo della formazione professionale, che in quello dell'informazione ai consumatori, che, più in generale, per la diffusione della cultura dell'olio di elevata qualità. In tal senso il progetto denominato "Scuola dell'olio", proposto dalla Camera di commercio di Firenze, può rappresentare un contenitore nel quale far confluire, da subito, alcune iniziative già avviate e che potrebbe nel tempo ampliare i propri ambiti di intervento con il contributo di tutti i soggetti interessati.

## 4. Gli interventi

il tavolo di  
filiera

A seguito della situazione economica assai difficile manifestatasi nel settore degli oli di oliva, che si è particolarmente aggravata nelle ultime campagne olearie, è stato convocato a livello regionale un apposito tavolo della filiera olivicola olearia, al fine di affrontare le principali problematiche che affliggono da tempo questo settore, che per la Regione Toscana riveste una grande importanza, sia dal punto di vista produttivo che da quello ambientale e paesaggistico. Il tavolo si è riunito il 1° giugno 2011, il 26 luglio 2011, il 19 gennaio 2012 e il 26 luglio 2012. Mentre un gruppo di lavoro tecnico, costituito all'interno del tavolo stesso, si è riunito il 6 luglio 2011. Ai lavori del tavolo hanno preso parte tutti i soggetti interessati nella filiera, dalle OOPP ai consorzi di tutela, dalle associazioni di produttori ai frantoiani, dal mondo della cooperazione a Confindustria, ecc.

la tavola rotonda

Il 18 maggio 2012 si è tenuta ad Arezzo, nell'ambito della fiera Medoliva, una tavola rotonda nella quale sono state approfondite pubblicamente le problematiche e le prospettive dell'olivicoltura toscana.

le proposte

Le iniziative da intraprendere per il settore olivicolo ed oleario regionale sono state quindi individuate, oltre che in base all'analisi della situazione attuale di questo comparto, riportata nei punti precedenti del presente documento, anche in base alle proposte presentate a seguito delle riunioni del tavolo della filiera olivicola-olearia e delle altre iniziative sopra ricordate.

il presente  
documento

Una prima bozza del presente documento è stata illustrata e discussa nella riunione del tavolo del 26 luglio 2012 e successivamente è stata inviata a tutti i partecipanti al tavolo stesso chiedendo di far pervenire le proprie osservazioni e integrazioni. L'attuale stesura è stata quindi redatta tenendo conto dei contributi ricevuti.

Di seguito viene illustrata una sintesi delle proposte presentate, per ognuna delle principali linee di intervento individuate, nonché lo stato di attuazione delle prime iniziative concordate e alcune ipotesi di lavoro per il futuro.

### 4.1 Gli interventi per la riduzione dei costi di produzione

#### 4.1.1 Fase di produzione olivicola

interventi nelle  
aziende agricole

Per quanto riguarda i possibili interventi nella fase agricola della filiera, i lavori svolti hanno messo in evidenza che occorre individuare strategie di intervento diversificate, anche sotto il profilo delle incentivazioni finanziarie, tra l'olivicoltura

da reddito e tutta l'altra olivicoltura, che nella maggioranza dei casi ha prevalentemente una valenza ambientale. Sotto il profilo delle incentivazioni finanziarie questa distinzione appare strategica in vista della nuova programmazione comunitaria post 2014.

interventi per  
l'olivicoltura da  
reddito

In particolare per l'olivicoltura situata in terreni la cui fertilità e giacitura possono far pensare ad una possibile struttura produttiva moderna (da alcuni definita "olivicoltura da reddito") viene evidenziata l'esigenza di investimenti volti, attraverso la ristrutturazione degli oliveti esistenti o attraverso nuovi impianti, a realizzare oliveti moderni, ampiamente meccanizzabili, ma che possano assicurare al contempo anche la conservazione della tipicità attraverso l'impiego delle varietà del germoplasma autoctono toscano.

Da più parti è stata evidenziata anche la necessità che debbano essere messi a disposizione degli agricoltori validi modelli di riferimento di impianti intensivi e superintensivi e a tale scopo è stato proposto di fare apposite sperimentazioni e impianti dimostrativi.

Per quantificare la consistenza attuale degli impianti superintensivi in Toscana, è stata effettuata un'apposita ricognizione, dalla quale risulta che, sui 92.000 ettari di superficie olivata regionale, è possibile stimare circa 70 ettari di oliveti superintensivi.

Sono impianti da considerare ancora a livello sperimentale sia per la loro consistenza, sia per l'ancora troppo recente piantagione.

Mentre il modello intensivo consente di utilizzare gran parte del ricco patrimonio genetico autoctono, il modello superintensivo si fonda, secondo la maggior parte delle esperienze in atto nel mondo, sull'impiego di poche cultivars, caratterizzate da bassa vigoria e da uno sviluppo vegetativo compatibile con la raccolta meccanizzata. Non mancano però esperienze nella nostra regione di impianti superintensivi con varietà toscane che al momento non hanno ancora fornito risultati attendibili a causa della loro troppo recente piantagione.

In tutte le situazioni di olivicoltura da reddito, oltre agli interventi diretti sugli oliveti, è ovviamente necessaria anche l'introduzione o il rinnovamento di macchine e attrezzature specializzate per l'effettuazione delle varie pratiche colturali.

Per tutti questi interventi gli strumenti di sostegno sono da individuare essenzialmente nel PSR e in particolare nella misura 121.

sostegni per  
l'olivicoltura  
ambientale

Per quelle situazioni in cui le condizioni dei terreni non consentono il raggiungimento della sostenibilità economica (olivicoltura marginale), ma nelle quali l'olivicoltura svolge importanti funzioni soprattutto di tipo ambientale, viene invece evidenziata la necessità di individuare possibili nuove azioni di sostegno, finalizzate a salvaguardare la stabilità dei versanti collinari ed il paesaggio. E' stata altresì evidenziata la necessità di una preventiva individuazione delle aree in cui applicare tali azioni di sostegno.

A tal fine è stata chiesta la collaborazione del Settore "Sistema Informativo Territoriale ed Ambientale" della Regione Toscana per la realizzazione di alcuni incroci tra le banche dati geografiche attualmente disponibili nell'ambito del Sistema Informativo Territoriale, finalizzati ad una quantificazione degli oliveti ad alta valenza ambientale.

Dalle prime elaborazioni fornite dal Settore "Sistema Informativo Territoriale ed Ambientale" emerge che nella banca dati "Uso del suolo" della Regione Toscana, aggiornata al 2007, la superficie regionale interessata da oliveti risulta complessivamente pari a 112.032 ettari. Gli incroci tra tale banca dati e altri archivi geografici esistenti hanno consentito di evidenziare le seguenti situazioni:

- oliveti con pendenza > 15% e/o situati a quota > 600 m slm – 75.283 ettari (67%);
- oliveti posti in territori interessati da vincolo idrogeologico – 66.785 ettari (60%);
- oliveti posti in territori interessati da vincolo paesaggistico - 31.184 ettari (28%);
- oliveti posti in territori interessati da aree protette - 16.539 ettari (15%).

#### 4.1.2 Fase di trasformazione

interventi nella  
fase di  
trasformazione

Per quanto riguarda la fase di trasformazione, emerge in generale l'importanza di proseguire negli interventi finalizzati all'ammodernamento delle strutture per la lavorazione del prodotto.

Nelle proposte presentate è stata evidenziata inoltre un'interessante riflessione sul nuovo ruolo che i frantoi, soprattutto di tipo cooperativo, potrebbero svolgere

ampliando le attività di servizio per le aziende agricole. In particolare i frantoi potrebbero occuparsi, oltre che delle tradizionali operazioni di frangitura, confezionamento e commercializzazione, anche di alcune attività più tipicamente agricole (soprattutto potatura e raccolta), superando così le attuali difficoltà che le singole aziende di piccole e medie dimensioni incontrano nell'introduzione dell'innovazione, della meccanizzazione e nel reperimento della mano d'opera specializzata per queste operazioni stagionali. Ad esempio, per carenza di manodopera sia in termini quantitativi che di specializzazione, i frantoi potrebbero assicurare l'esecuzione di certe operazioni colturali come la potatura, oppure l'acquisto di macchine per la raccolta, dalla piccola meccanizzazione agevolatrice agli scuotitori, alla vendemmiatrice per gli impianti superintensivi.

#### 4.1.3 Valorizzazione dei sottoprodotti

valorizzazione  
dei sottoprodotti

Con una lettera degli Assessori regionali all'ambiente e all'agricoltura Annarita Brammerini e Gianni Salvadori ai Ministri dell'Ambiente e dell'Agricoltura del 26/7/2011 è stata chiesta conferma di un'interpretazione che consenta di considerare le sanse di oliva vergini come sottoprodotti (anche se destinate ad impieghi diversi dal sansificio o dall'utilizzazione agronomica). La lettera ha avuto un'ampia diffusione a livello nazionale. Essa rappresenta un punto fermo da cui partire affinché le sanse siano considerate a tutti gli effetti un sottoprodotto per gli usi più diversi (disoleazione, combustione, estrazione polifenoli, destinazione a biogas, utilizzo per terricciati, substrati per il vivaismo ecc). Ciò vuol dire considerare le sanse un sottoprodotto e non rifiuto, una risorsa e non un costo. Dietro la parola rifiuto occorre osservare che implicitamente vi sono costi economici e costi sociali e ambientali.

In data 5/10/2011 il MiPAAF ha risposto alla lettera degli Assessori Brammerini e Salvadori confermando la possibilità di impiego a fini energetici della sansa di oliva vergine (eventualmente anche denocciolata) e del nocciolino di sansa, quali sottoprodotti. Manca tuttavia la risposta del Ministero dell'Ambiente.

Al fine di approfondire con gli organi preposti ai controlli in materia ambientale la

possibilità di destinare le sanse di oliva vergini, come sottoprodotto, ad usi alternativi rispetto a quelli tradizionali (sansificio e utilizzazione agronomica), il Settore regionale competente in materia di rifiuti ha convocato una riunione con ARPAT, CFS e Province che si è tenuta il 22/9/2011. In tale riunione si sono registrate opinioni discordanti in particolare sulla possibilità di utilizzo delle sanse di oliva vergini, come sottoprodotto, per la produzione di biogas.

A seguito di tale riunione, in collaborazione con il Settore regionale competente in materia di rifiuti, è stata elaborata una bozza di documento finalizzato a valutare, in base al quadro di riferimento normativo vigente, se e a quali condizioni le sanse di oliva vergini possano essere utilizzate come “sottoprodotti” per la produzione di biogas (destinazione per la quale si è registrato un notevole interesse anche in Toscana).

Tale bozza di documento è stata discussa in un’apposita riunione con gli organi regionali di controllo, convocata dal Settore regionale competente in materia di rifiuti, che si è tenuta il 17/12/2012. In tale riunione è emerso un sostanziale apprezzamento, da parte dei partecipanti, sia sul metodo di lavoro che sull’impostazione del documento, sul quale sono state comunque evidenziate alcune proposte di modifica. La Provincia di Firenze non ha partecipato alla riunione ma ha inviato una nota con le proprie osservazioni.

Il tema dell’utilizzo delle sanse di oliva vergini per la produzione di biogas è stato affrontato, insieme ad altre tematiche, alcune delle quali di interesse anche per il settore agricolo ed in particolare per il comparto olivicolo (ad es. possibilità di utilizzo delle foglie di olivo da parte dei frantoi), nella riunione con CFS e ARPAT convocata dal Settore regionale competente in materia di rifiuti in data 20/03/2013, in attuazione di uno specifico accordo operativo in materia di controlli esistente tra Regione Toscana, CFS e ARPAT.

Il lavoro relativo all’inquadramento giuridico dei sottoprodotti dei frantoi è quindi in continuo progresso, con l’obiettivo di pervenire ad un chiarimento definitivo di tale complessa problematica, al fine di poter dare concrete indicazioni agli operatori del settore.

fonti di  
finanziamento  
per gli interventi  
che interessano i  
frantoi

Per tutti gli interventi che interessano i frantoi, ammodernamento delle strutture e attrezzature e valorizzazione dei sottoprodotti, gli strumenti di sostegno consistono principalmente nel PSR e in particolare nella misura 123 a) e nei Progetti Integrati di Filiera (PIF).

In proposito si ricorda che già nel primo bando regionale attuativo dei PIF, nel 2011, sono stati finanziati due progetti della filiera olivo-oleicola, attualmente in corso di realizzazione, che prevedono investimenti per un importo complessivo di euro 5.654.994 ed un contributo pubblico pari a euro 2.396.318.

Sul secondo bando PIF, nel 2012, sono stati presentati cinque progetti relativi alla filiera olivo-oleicola, per la quale il bando aveva previsto un'apposita riserva di fondi, a dimostrazione di una particolare attenzione per questo settore. Dei progetti presentati, ne sono stati finanziati tre, per un importo complessivo di investimenti previsti pari ad euro 9.297.841 ed un contributo pubblico di euro 4.338.332.

Complessivamente quindi i due bandi PIF consentiranno di attivare investimenti nella filiera olivo-oleicola regionale per quasi 15 milioni di euro, sostenendoli con un contributo pubblico di quasi 7 milioni di euro.

Nel rispetto dei criteri di demarcazione con il PSR, alcuni piccoli progetti a carattere pilota/dimostrativo possono essere attivati anche nei programmi di attività delle organizzazioni degli operatori del settore oleicolo, finanziati nell'ambito dell'OCM, per i quali è stata evidenziata, in generale, la necessità di una migliore finalizzazione delle risorse disponibili.

## **4.2 Gli interventi per la valorizzazione del prodotto regionale**

### **4.2.1 Informazione e comunicazione**

informazione e  
comunicazione

Per la valorizzazione del prodotto regionale, le proposte presentate indicano una serie di iniziative riconducibili sia all'ambito più generale della informazione e comunicazione, che a quello più specifico della promozione, ambiti peraltro fortemente interconnessi tra loro. Comunque le proposte individuano esattamente e in modo assai condiviso gli interlocutori privilegiati cui rivolgere tali iniziative.

rapporti con i  
consumatori

In generale emerge l'esigenza di favorire la diffusione della conoscenza presso il consumatore dell'olio extra vergine di oliva, e in particolare delle produzioni



certificate DOP e IGP, evidenziandone le qualità, le peculiarità, gli elementi di tipicità, di legame con il territorio, oltre che le proprietà nutritive e salutistiche. Da segnalare una proposta che evidenzia la necessità anche di una specifica campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sull'importanza delle funzioni ambientali svolte dall'olivicoltura e sui rischi che il territorio corre nel caso di abbandono della coltivazione.

rapporti con le scuole  
Molte proposte sottolineano l'importanza di promuovere la cultura dell'olio extra vergine di oliva del territorio fin dalle scuole primarie, i cui alunni sono considerati i "futuri consumatori".

rapporti con le mense  
Quasi tutte le proposte concentrano inoltre l'attenzione sulle mense (scolastiche, ospedaliere, aziendali, ecc.), oltre che come destinatarie di specifiche campagne di comunicazione sui benefici effetti salutistici dell'uso dell'olio di qualità, anche come importanti sbocchi commerciali per l'olio extravergine di oliva certificato del territorio.

rapporti con la ristorazione  
Molte proposte evidenziano la necessità di iniziative rivolte al mondo della ristorazione, che viene considerato, oltre che un potenziale acquirente del prodotto locale, anche un importante soggetto con cui collaborare nelle attività di promozione. Per la sensibilizzazione del mondo della ristorazione e del pubblico alle tematiche dell'olio di qualità toscano, è possibile attivare sinergie con le reti di Vetrina Toscana; l'iniziativa promuove infatti l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità e a denominazione di origine tramite la valorizzazione della rete: il disciplinare di adesione prevede che i ristoratori orientino la propria offerta merceologica, in quantità e qualità, alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari regionali e locali. I prodotti utilizzati nella ristorazione sono evidenziati e portati a conoscenza del pubblico tramite la Carta dei prodotti e delle produzioni di qualità. Nell'ambito delle Settimane del Gusto e nel calendario degli eventi rientranti nell'iniziativa, possono essere previste giornate o serate sul tema dell'olio locale di qualità, in cui il ristoratore/esperto sottolinei ed insista sugli aspetti salutistici del prodotto; questo tema, infatti, potrebbe costituire uno stimolo al consumo del prodotto di qualità.

rapporti con la GDO	Da alcune proposte emerge l'importanza di ricercare un diverso rapporto con la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), finalizzato ad ottenere maggiore spazio e attenzione per le produzioni locali. In tal senso viene evidenziato, in particolare, che le massicce campagne promozionali di olio extra vergine di oliva "italiano" di nuovo raccolto realizzate dai supermercati nel periodo della frangitura producono un effetto assai negativo sulle vendite dirette in azienda, tradizionalmente effettuate proprio in tale periodo.
rapporti con altri Assessorati	Per tutte le iniziative, sia di comunicazione che di promozione, alcune proposte sottolineano la necessità di coinvolgere altri settori e Assessorati regionali (in particolare turismo, ambiente e sanità), dai quali potrebbero scaturire importanti sinergie e collaborazioni, soprattutto sugli aspetti che li coinvolgono più direttamente.
miglioramento della qualità	Alcune proposte evidenziano che tutte queste iniziative devono essere necessariamente accompagnate da un progressivo e concreto miglioramento della qualità, intesa nella sua accezione più ampia (caratterizzazione).
Expo Rurale	Alcune prime iniziative di informazione e comunicazione nei confronti dei consumatori e giovani sono già state svolte nell'ambito di Expo Rurale 2011 e 2012. Come è noto, nell'intento di dare continuità agli obiettivi programmatici contenuti nel PRS e con l'obiettivo di consolidare il ruolo delle giovani generazioni nei sistemi produttivi regionali, il filo conduttore di Expo Rurale 2012 era la corretta educazione alimentare come componente fondamentale per favorire nuovi stili di vita fra i giovani.
Expo 2015	Inoltre, in una prospettiva di coerenza per gli anni futuri, in vista dell'EXPO 2015 di Milano, occorre non solo perseguire sempre maggiori sinergie tra i vari attori sul territorio, per l'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse, ma anche garantire una continuità tematica in una prospettiva pluriennale. Un tema centrale in Expo 2015 sarà il diritto ad un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta. Nelle edizioni dell'Expo Rurale che precederanno EXPO 2015, la Regione Toscana svilupperà, quindi, ogni anno, un tema in relazione al focus dell'importante manifestazione, che attirerà un elevatissimo numero di visitatori (stimati in 20-23 milioni di cui circa 6-7 milioni di stranieri), con possibili importanti ricadute sul

territorio toscano. Sono allo studio percorsi integrati di valorizzazione del territorio regionale e dei suoi prodotti, da proporre ai visitatori di Expo 2015 per attrarre visitatori nella nostra regione; nell'ambito dei percorsi, che prevedranno una visita di Firenze ma avranno anche l'obiettivo di attrarre visitatori e valorizzare le zone meno battute del territorio regionale, saranno proposti eventi culturali di attrazione, ma saranno anche messe a disposizione dei visitatori imprese da visitare e prodotti di qualità; si potrebbe prevedere un percorso dell'olio extravergine DOP e IGP, in cui evidenziare certi aspetti "attraenti" per il consumatore di livello medio/alto in quanto a potere d'acquisto (qualità, caratteristiche organolettiche, ma anche proprietà salutistiche del prodotto).

le proposte per  
l'eventuale  
istituzione di un  
Sistema di  
Qualità  
Nazionale

Nell'ambito delle strategie per la valorizzazione del prodotto, occorrerà altresì seguire con particolare attenzione l'eventuale istituzione di un Sistema di Qualità Nazionale per l'olio extra vergine di oliva, recentemente proposto dal Ministero delle Politiche agricole, Alimentari e Forestali, anche al fine di assicurarsi che tali proposte non comportino un depotenziamento delle attività di valorizzazione delle DOP e IGP, denominazioni sulle quali la Toscana ha puntato in modo particolare.

#### 4.2.2 Iniziative promozionali

Per quanto riguarda in particolare le iniziative promozionali, le proposte presentate evidenziano con forza la necessità di definire una linea strategica unitaria, chiara e condivisa che consenta di superare gli interventi attualmente troppo frazionati, da parte di diversi Enti.

selezione  
regionale oli

Tra le varie proposte di intervento emerse dal tavolo, è stata evidenziata la necessità di indire a livello regionale una selezione pubblica annuale degli oli extravergini di oliva.

Di comune accordo con le organizzazioni professionali agricole è stato deciso di riservare tale iniziativa agli oli certificati DOP e IGP. Questa scelta deve essere intesa come un incentivo ad utilizzare maggiormente questi strumenti di valorizzazione che rappresentano indubbiamente una prospettiva per il futuro, per le garanzie che offrono al consumatore in termini di qualità e di legame con il territorio.

La prima Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP è stata organizzata nel 2011/2012 in accordo con Unioncamere Toscana, attraverso Toscana Promozione e Metropoli – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze. Grazie anche alla fattiva collaborazione dei Consorzi dell’IGP Toscano e delle DOP Chianti Classico, Terre di Siena, Lucca e Seggiano, hanno partecipato alla Selezione 135 oli, dei quali 59 hanno superato la severa selezione svolta da un’apposita e qualificata Commissione regionale di assaggio.

Il catalogo della edizione 2011/2012 della Selezione è stato presentato il 18 maggio 2012 con un’apposita iniziativa organizzata nell’ambito di Medoliva.

Attualmente è in corso di svolgimento la seconda edizione della Selezione, nel cui ambito sono stati presentati 122 oli e selezionati 55 oli, tra i quali sono comunque rappresentate tutte le cinque denominazioni geografiche esistenti in Toscana. Il catalogo che è stato realizzato rappresenta un valido strumento di promozione del prodotto regionale in Italia e all’estero. In particolare Toscana Promozione ha partecipato alla fiera “TuttoFood” che si è svolta a Milano dal 19 al 22 maggio 2013, con uno spazio appositamente dedicato agli oli della Selezione.

Tramite il catalogo della Selezione è possibile veicolare un’informazione mirata ad un certo target di consumatori, focalizzando messaggi che possano stimolare l’acquisto ed il consumo del prodotto di qualità, sia da parte di operatori professionali (ristorazione, mense), sia da parte del consumatore finale.

Una strategia comunicativa importante potrebbe consistere nel focalizzare i tratti che fanno “la qualità” dell’olio toscano, sia a livello di caratteristiche organolettiche, sia per quanto attiene i contenuti in nutrienti e principi ottimi per l’alimentazione e salute umana.

## **4.3 Altri interventi**

### **4.3.1 Controlli**

La Toscana resta una delle regioni più conosciute al mondo e la fama dei suoi prodotti è spesso oggetto di imitazione. Tra i prodotti imitati che sfruttano l’italian

sounding, o meglio il tuscan sounding, o che addirittura sono oggetto di falsificazione è certamente compreso l'olio extravergine di oliva. Il fenomeno assume gradazione variabile, ma crescente, se consideriamo il mercato regionale, nazionale, UE ed extra UE. Se i consumatori locali sono più informati e riescono a riconoscere il prodotto locale anche in base ai marchi di tutela (DOP e IGP) di cui godono le produzioni toscane, i consumatori più distanti cadono facilmente in inganno. Sebbene siano numerose le autorità che a vario titolo esercitano controlli di mercato, l'impresa è comunque ardua e vanno rafforzate le collaborazioni per ottenere maggiore incisività.

Alcune proposte presentate al tavolo di filiera hanno evidenziato l'opportunità di chiedere agli organismi di controllo che vengano intensificati gli accertamenti sullo scaffale eventualmente con un piano rafforzato. E' necessario che a questa attività si associno tutti i tre Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Chianti Classico DOP, Terre di Siena DOP e Toscano IGP) sviluppando la competenza di vigilanza, mentre è in corso il riconoscimento del Consorzio Seggiano DOP.

mozione C.R.  
n. 491 del 25  
luglio 2012

Con la mozione n. 491 del 25 luglio 2012 il Consiglio regionale ha impegnato la Giunta a promuovere un ampio e approfondito confronto sulla questione relativa alle attività fraudolente e alle pratiche commerciali scorrette nell'ambito della filiera degli oli di oliva vergini. In tal senso alcune prime iniziative di informazione e comunicazione sono già state svolte nei confronti dei consumatori e soprattutto dei giovani nell'ambito della seconda edizione di Expo Rurale Toscana 2012, che si è tenuta dal 20 al 23 settembre 2012. Vi è l'intenzione di replicare tali iniziative nell'edizione 2013 di Expo Rurale.

collaborazione  
con l'ICQRF e  
con il CFS

In considerazione dell'importanza di controlli mirati sulla corretta classificazione merceologica degli oli confezionati posti in commercio nei vari punti vendita e nei ristoranti per eliminare dal mercato i prodotti irregolari ed aumentare così la competitività degli oli extravergini di oliva di elevata qualità, dopo un incontro preliminare, l'Assessore regionale all'agricoltura, con una lettera del 18/11/2011, ha chiesto formalmente la collaborazione dell'ICQRF per definire un'azione di controllo coordinata e congiunta nel settore degli oli di oliva. L'ICQRF ha manifestato, con una nota del 23/12/2011, la propria disponibilità a fornire la

collaborazione richiesta. Il 20/11/2012 si è quindi tenuto un incontro tra rappresentanti della Regione Toscana, dell'ICQRF e del CFS finalizzato a verificare le condizioni operative per un rafforzamento della collaborazione sul tema dei controlli nel settore degli oli di oliva con particolare riferimento agli oli ad indicazione geografica. In tale incontro i rappresentanti dell'ICQRF e del CFS hanno concordato alcune prime attività di controllo da svolgere in modo coordinato e/o congiunto.

E' opportuno altresì che sia intrapresa una più stretta collaborazione tra i Consorzi di tutela ed il Nucleo Agroalimentare Forestale del CFS, che svolge un particolare controllo per l'intero settore olivo-oleicolo, partecipa al tavolo di coordinamento dell'Interpol ed ha già condotto azioni congiunte per il controllo degli oli sui mercati d'Oltralpe.

Più in generale la Regione Toscana ha da tempo stipulato un accordo con l'Ispettorato ( ICQRF) per le verifiche sugli organismi di controllo e sugli operatori dei prodotti DOP, IGP e BIO, al fine di garantire che gli operatori di tali produzioni, regolamentate a livello europeo, siano sottoposte ai controlli previsti dai rispettivi regolamenti.

In occasione di Expo Rurale 2012 è stata organizzata, nello spazio istituzionale della Regione, una mostra dei prodotti a denominazione di origine, di cui gli oli rappresentano una parte importante con ben 5 denominazioni riconosciute. In tale ambito sono state date informazioni dirette ai visitatori sulle produzioni in esposizione ed il significato dei marchi di tutela e sono stati organizzati dei momenti informativi tenuti dai consorzi di tutela e per gli oli sono stati realizzati cinque incontri molto partecipati. E' in corso di programmazione la realizzazione di un intervento espositivo analogo nell'ambito di Expo Rurale 2013.

tappi anti  
riempimento

Al fine di incrementare l'uso di olio extra vergine di oliva di qualità nella ristorazione, alcune proposte presentate nel tavolo di filiera regionale hanno evidenziato l'opportunità di introdurre l'obbligo di impiegare tappi antiriempimento nei ristoranti e negli altri esercizi di somministrazione, in aggiunta all'obbligo di servire olio in contenitori etichettati, già previsto dal Decreto Legge 10 gennaio 2006, n. 2 (art. 4, commi 4 quater e 4 quinquies).

In proposito la recente Legge 14 gennaio 2013, n. 9 “Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini”, all’art. 7, comma 2, ha previsto che le confezioni devono possedere idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata, ovvero che devono essere etichettate. Questa legge, oltre a non modificare sostanzialmente le disposizioni già vigenti, abroga la norma sanzionatoria prima contenuta nell’art. 4, comma 4 quinquies del D.L. 10/1/2006, n. 2, senza peraltro introdurre una nuova sanzione per la violazione degli obblighi specifici relativi al dispositivo di chiusura o all’etichettatura.

In attuazione del Piano di azione per il settore dell’olio di oliva presentato da Ciolos a giugno 2012 (di cui al precedente paragrafo 3.2.1), la Commissione europea ha predisposto una proposta di regolamento, discussa nel Comitato di gestione del 7 febbraio 2013, che modifica il Regolamento n. 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione. Questo provvedimento, che è stato notificato al WTO, prevede, tra l’altro, che gli oli messi a disposizione del consumatore finale in alberghi, ristoranti e bar devono essere confezionati in recipienti regolarmente etichettati e dotati di un sistema di apertura che perda la sua integrità dopo il primo utilizzo e che non consenta il riutilizzo dopo l’esaurimento del contenuto originale indicato in etichetta. Come già evidenziato nel precedente paragrafo 3.2.1, questa norma avrebbe dovuto entrare in vigore dal 1° gennaio 2014, ma, a seguito di una forte opposizione da parte di alcuni Paesi non produttori, la Commissione UE ha recentemente annunciato l’intenzione di avviare delle consultazioni con i rappresentanti delle associazioni dei consumatori e dei ristoratori e quindi di rivedere il testo della proposta di regolamento

Tra le altre novità introdotte in tale proposta di regolamento vi sono disposizioni sulla dimensione minima dei caratteri e sulla leggibilità delle indicazioni da riportare in etichetta per quanto riguarda l’origine dell’olio, nonché sulla menzione facoltativa dell’anno di raccolta, quando l’intero contenuto della bottiglia sia prodotto nella campagna indicata.

### 4.3.2 Ricerca, sperimentazione e trasferimento dell'innovazione

gli studi svolti	<p>Negli ultimi otto anni, principalmente attraverso specifici bandi di ricerca, sperimentazione, collaudo e trasferimento dell'innovazione sono state realizzate ricerche i cui temi sono stati definiti di concerto con i rappresentanti dei produttori e degli enti di ricerca durante le riunioni dei tavoli tecnico-scientifici di filiera promossi dalla Regione Toscana attraverso l'ARSIA.</p> <p>Gli elementi che hanno caratterizzato l'attività svolta sono: la qualità dell'olio, la riduzione dei costi di produzione, la difesa fitosanitaria, la gestione dei reflui.</p> <p>Oltre alle ricerche svolte per mezzo dei bandi bisogna tener conto anche di attività quali: la "Caratterizzazione e la valorizzazione del germoplasma di olivo autoctono toscano" e "Tutela del paesaggio rurale della Toscana: il caso degli oliveti", studi che in entrambi i casi hanno prodotto ricadute applicative per l'olivicoltura toscana.</p> <p>I risultati ottenuti in molti di questi progetti sono stati anche oggetto di nuovi progetti presentati a valere sulla misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale" del PSR Toscana 2007-2013, sia sui bandi regionali, specifici per la misura e per i PIF, che su quelli dei GAL (programma LEADER).</p>
la rilevazione dei fabbisogni ed il contesto di riferimento	<p>L'attività di promozione della ricerca, sperimentazione e trasferimento dell'innovazione da realizzare nel futuro deve trarre spunto ed indirizzo dai seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le riunioni del tavolo della filiera olivicola-olearia regionale, svoltesi il 1° giugno 2011, il 26 luglio 2011, il 19 gennaio 2012 e il 26 luglio 2012;</li><li>- l'Atto di indirizzo Pluriennale in materia di ricerca e innovazione 2011-2015 della Regione Toscana;</li><li>- le opportunità offerte dalla Misura 124 del PSR 2007-2013 che hanno permesso il finanziamento di progetti inerenti il settore olivo-oleicolo;</li><li>- gli interventi volti al recupero di competitività dell'olivicoltura identificati nel Piano Olivicolo Nazionale;</li><li>- gli obiettivi assunti come riferimento dal Gruppo di competenza "Olivicoltura ed elaiotecnica" operativo nell'ambito della Rete Interregionale per la Ricerca Agraria, Forestale, Acquacoltura e Pesca;</li><li>- le risultanze di convegni e seminari quali: "Olio e salute" - L'innovazione</li></ul>



tecnologica nella produzione di oli extra vergini di oliva orientati alla prevenzione di malattie - Fiera MEDOLIVA, Arezzo 15 maggio 2010; “Opportunità di finanziamenti europei per la ricerca sull’olio extra-vergine di oliva e salute” Accademia dei Georgofili, 2 Dicembre 2010; “Dove va l’olivicultura toscana?” Fiera MEDOLIVA – Arezzo, 18 maggio 2012.

gli indirizzi per il futuro a breve, medio e lungo periodo

Alla luce di quanto sopra le linee di intervento per la promozione della ricerca nel settore olivicolo ed oleario in Toscana nel prossimo futuro potrebbero essere:

- innovazione nella struttura produttiva olivicola;
- valorizzazione economica dei sottoprodotti dell’estrazione olearia;
- qualità delle produzioni oleicole.

Queste tre aree hanno tutte un’importante valenza in termini di impatto sulla realtà olivicola-olearia toscana ma richiedono, secondo i casi, fonti di finanziamento e tempi di realizzazione sensibilmente diversi tra di loro.

innovazione nella struttura produttiva olivicola

E’ ormai un dato accertato che la struttura produttiva olivicola toscana (gli oliveti) costituisce un punto di forza per l’olio toscano determinato dalla peculiarità delle cultivar e dall’immagine paesaggistica ed ambientale che essi trasmettono ai consumatori italiani e stranieri, ma, per contro, è altrettanto chiaro come le caratteristiche degli oliveti in termini di età, densità, orografia e capacità produttiva, costituiscano un limite alquanto pesante che si traduce in costi di produzione spesso insostenibili per le aziende, le quali, progressivamente, tendono a trascurare se non ad abbandonare questa coltivazione.

La ricerca di nuovi mercati in grado di apprezzare e remunerare il prodotto toscano è certamente una via da percorrere per uscire dallo stato di crisi in cui versa il settore, ma rappresenta solo una faccia del problema.

Un altro fattore di interesse è dato dal fatto che determinate aree olivicole, aventi comunque il carattere di olivicoltura tradizionale ma con migliori condizioni di coltivabilità e di produttività, possano trovare soluzioni tecniche ed organizzative a livello aziendale, ma, soprattutto, a livello di comprensorio, in grado di ridurre significativamente i costi di produzione unitari. In tal senso i risultati di progetti quali “Mateo” hanno fornito utili indicazioni che possono trovare pronta applicabilità

Resta comunque prioritaria la necessità di sviluppare anche in Toscana nuovi modelli olivicoli in grado di minimizzare i costi di produzione, con particolare

riferimento ai costi della raccolta, pur mantenendo inalterati quegli standard qualitativi necessari per le produzioni oleicole toscane.

In questo senso due sono gli elementi imprescindibili: sesti di impianto ad elevata densità e meccanizzazione integrale delle operazioni colturali.

La realizzazione di questi modelli può trarre indicazioni da esperienze già realizzate a livello nazionale ed internazionale ma si ritiene che tali esperienze debbano essere opportunamente commisurate alla specificità toscana.

Occorre mettere a confronto opportunità varietali straniere con quelle cultivar facenti parte del germoplasma olivicolo toscano che presentano caratteristiche di interesse in termini di sviluppo vegetativo, quantità e qualità delle produzioni, resistenza alle fitopatie.

A questo scopo è necessario anche riconsiderare gli impianti per quanto attiene i sesti di impianto, la forma di allevamento ed i fabbisogni idrici e nutrizionali.

Al momento non si dispongono infatti di dati oggettivi rilevati secondo criteri di ripetibilità statistica in grado di dare risposte certe sull'efficienza produttiva in ambito toscano di impianti ad elevata densità sino a giungere ai canoni del cosiddetto "superintensivo".

Si ritiene quindi opportuna la realizzazione di nuovi impianti pilota che soddisfino per caratteristiche e tipologia le diverse necessità di indagine, così da poter valutare in modo completo ed esauriente tutti gli aspetti connessi a questi nuovi modelli olivicoli.

Anche la valutazione tecnica ed economica degli impianti già realizzati presso aziende private presenti in Toscana può certamente fornire utili indicazioni. In proposito è già disponibile una rilevazione sulla consistenza e sull'ubicazione degli impianti "superintensivi" costituiti sia con varietà straniere che facenti parte del germoplasma autoctono toscano.

Altro elemento di estremo interesse, sinora poco studiato, è il miglioramento genetico che in questo caso dovrebbe essere indirizzato proprio in funzione dell'attitudine della singola varietà all'intensificazione colturale. Nuove tecnologie di analisi e di produzione vivaistica possono essere di concreto aiuto per accelerare il conseguimento dei risultati attesi.

E' evidente che iniziative di studio e ricerca su alcuni dei temi sinora esposti richiedono tempi necessariamente lunghi, spesso incompatibili con quelli dei

rapporti contrattuali che di norma si instaurano tra il soggetto richiedente l'innovazione e quello che la fornisce. Non di meno sarà necessario prevedere quindi anche idonei strumenti finanziari che ne consentano la realizzazione se si vuole incidere efficacemente su queste problematiche che gravano pesantemente sulla realtà olivicola toscana.

Per questo motivo e per la natura stessa delle ricerche da attivare, sembra più idoneo lo strumento di bandi regionali ad hoc da stabilirsi per importo e durata.

valorizzazione  
economica dei  
sottoprodotti  
dell'estrazione  
olearia

La valorizzazione economica dei sottoprodotti dell'estrazione olearia è un altro tema altrettanto importante e sentito in modo particolare dalle aziende, singole o associate, che provvedono per proprio conto o per conto di terzi all'estrazione del olio dalle olive.

Le potenzialità di utilizzo di quelli che sino a poco tempo fa erano considerati scarti della lavorazione delle olive sono tali che in tempi brevi potrebbero essere considerati come coprodotti aventi un valore paragonabile a quello dell'olio stesso.

Non di meno l'argomento investe in modo indiretto anche le aziende essenzialmente olivicole che potrebbero comunque trarre un vantaggio in termini di diminuzione dei costi di frangitura e che non rischierebbero, come già successo in passato, eventuali fermi della lavorazione ai frantoi per il mancato ritiro delle sanse da parte dei sansifici.

Numerose sono le tecnologie proposte per la valorizzazione economica dei sottoprodotti dell'estrazione olearia, alcune di queste sono già state oggetto di progetti di ricerca di interesse nazionale e regionale. Altre sono invece elemento caratterizzante di progetti a valere sulla misura 124 del PSR 2007-2013.

Fermo restando che parallelamente alla soluzione tecnica della problematica deve essere svolta con tutti i soggetti coinvolti, sia nella produzione delle norme che di controllo della loro applicazione, un'analisi comune sull'applicazione della normativa nazionale e regionale in materia, si ritiene utile proseguire nell'indagine sull'efficacia delle diverse soluzioni per quanto attiene la loro sostenibilità tecnica, ambientale ed economica.

Le tecnologie sinora impiegate prospettano soluzioni che:

- recuperano il nocciolino dalla sansa per la produzione di energia termica;
- recuperano i composti fenolici dalle acque di vegetazione e dalle sanse per un loro utilizzo nell'industria cosmetica, farmaceutica o alimentare;
- prevedono l'invio delle sanse, defenolizzate o meno, a digestori anaerobici per la

produzione di gas metano e, conseguentemente, di energia elettrica;

- consentono la produzione di ammendanti organici e substrati per l'impiego in pieno campo o in ambito vivaistico.

Occorre quindi stabilire quali tra queste possibilità, esaminate da sole o congiuntamente, possano realmente apportare quel valore aggiunto alla filiera auspicato da olivicoltori e frantoiani. Non di meno è necessario contestualizzare gli interventi in quanto le soluzioni possono o meno risultare efficaci in relazione alle caratteristiche strutturali dei frantoi ed alla loro ubicazione territoriale.

In proposito appaiono particolarmente idonei strumenti quali i bandi per la misura 124 all'interno dei PIF in quanto è obbligatoria l'aggregazione di più soggetti che possono opportunamente coprire varie fasi della filiera. E' infatti evidente l'importanza della presenza nel partenariato di soggetti che rappresentino gli utilizzatori finali dei sottoprodotti e/o dei composti da essi derivati.

L'analisi e gli interventi per affrontare questa problematica richiedono tempi inferiori a quelli indicati nel paragrafo precedente ma comunque non risolvibili nell'arco di una o due annualità produttive.

qualità delle  
produzioni  
oleicole

L'olio prodotto in Toscana deve necessariamente trovare una collocazione nelle fasce superiori del mercato per poter compensare gli alti costi di produzione propri della nostra attuale realtà produttiva.

Il prodotto toscano di norma viene considerato un prodotto di alta qualità; questa percezione deve però essere progressivamente sostenuta e rinforzata con argomenti reali e convincenti per poter reggere la concorrenza di altre produzioni emergenti che tendono ad occupare gli stessi spazi di mercato.

Sono quindi necessari ulteriori elementi che consentano di innalzare e distinguere ancora di più la qualità delle produzioni olearie toscane.

In questo senso le tecnologie estrattive hanno evidenziato negli ultimi anni grandi progressi raggiungendo capacità e flessibilità tali da consentire l'ottenimento di oli di qualità elevata in termini chimici ed organolettici.

Questo ha consentito per le aziende più attente al tema della qualità la produzione di oli che hanno spesso conseguito riconoscimenti in vari concorsi a carattere nazionale ed internazionale.

Ciò nonostante esistono tuttora margini di ulteriore crescita del livello qualitativo inteso soprattutto come standard raggiungibile per le produzioni di maggiore

dimensione quantitativa. A questo fine occorre una ridefinizione del processo produttivo che tenga conto dei fattori varietali, ambientali e di trasformazione incidenti sul risultato qualitativo finale. Si tratta quindi di avviare un'azione che veda, in primo luogo, come soggetti coinvolti le realtà comprensoriali che aggregano assieme i produttori e coloro, singoli o associati, che operano in qualità di trasformatori. Non di meno l'intervento può essere esteso anche a livello aziendale facendo leva anche sui risultati conseguiti nei progetti di ricerca già realizzati e su quelli volti all'adozione dell'innovazione attualmente in corso mediante le risorse finanziarie e le modalità della misura 124 del PSR 2007-2013.

olio e salute

Un'altro aspetto di basilare importanza è la relazione tra il consumo di olio ad alto valore nutraceutico e la prevenzione di alcune patologie.

In proposito tornano utili gli elementi emersi in occasione del convegno "Olio e salute" - L'innovazione tecnologica nella produzione di oli extra vergini di oliva orientati alla prevenzione di malattie - 15 maggio 2010 - Fiera Medoliva, Arezzo. In quella sede fu da più parti affermato come il consumo di olio di oliva abbia effetti benefici sulla prevenzione di alcune malattie (in particolare di quelle cardiovascolari), resta invece da approfondire la valenza e l'effetto dei composti minori polari (polifenoli) anche in base alla loro tipologia ed alla loro concentrazione.

E' evidente come la dimostrazione a livello scientifico di tali valori possa riflettersi significativamente anche in termini economici per la filiera produttiva olivicola.

Pertanto è auspicabile una sinergia tra componenti scientifiche interessate all'agronomia e alla medicina per indagare ulteriormente questi aspetti tramite progetti di ricerca concertati e cofinanziati, volti da un lato alla produzione di oli ad alto valore nutraceutico e dall'altro allo studio dell'effetto del loro consumo sulla salute umana.

olio e immagine  
della Toscana

Il valore dell'olio prodotto in Toscana è però dato anche da elementi immateriali che lo rendono unico nel panorama italiano e straniero; sono questi fattori legati alla storia, alla civiltà ed al paesaggio che vengono associati ad un prodotto, quale l'olio è, fortemente radicato nel territorio.

Conoscere con certezza quali siano questi elementi che si identificano con il concetto di "Toscanità" e che peso abbiano nell'opinione dei consumatori può essere determinante per impostare campagne di comunicazione a sostegno delle produzioni

oleicole toscane. A tal fine potrebbero quindi essere svolte specifiche ricerche di natura economica in grado di indirizzare il marketing verso i principali mercati di interesse.

forme di  
finanziamento

Gli indirizzi espressi in questa sezione dedicata alla qualità dell'olio possono trovare risposta in progetti di ricerca aventi tempi e forme di finanziamento differenti. Per essi, in base alle finalità, alla tipologia dei soggetti coinvolti e alla durata presunte degli interventi, appaiono di volta in volta idonei strumenti come i bandi regionali per la promozione della ricerca in agricoltura, o la programmazione comunitaria per la promozione della ricerca. Per quest'ultima soluzione appare però necessaria un'azione finalizzata a sensibilizzare la Commissione Europea alla pubblicazione di una specifica call all'interno del futuro 8° Programma Quadro.

In questo senso appare di notevole interesse anche il decreto del MIUR 257 del 30 maggio 2012 che ha consentito la creazione di Cluster in cui aggregare le imprese, le università e altri istituzioni pubbliche e private attive nel campo dell'innovazione. Per l'area tematica Agrifood, a cui anche le produzioni olearie appartengono, l'obiettivo mira allo sviluppo di conoscenze e tecnologie per la produzione di cibi più sicuri che abbiano elevate caratteristiche di qualità e genuinità, anche attraverso una maggiore sostenibilità e un minor impatto ambientale nell'uso delle risorse.

strutture  
scientifiche

In Toscana peraltro sono presenti numerose strutture scientifiche di ricerca che svolgono da tempo attività di interesse per il settore olivicolo-oleario:

Accademia dei Georgofili;

Università di Firenze e Pisa con vari Dipartimenti delle Facoltà di Agraria, Economia, Medicina e Farmacia;

CeRA (Centro Interdipartimentale di Ricerca per la Valorizzazione degli Alimenti) - UNIFI

Università di Siena - UNISAT;

Scuola Superiore Sant'Anna;

CNR - IVALSÀ;

CRA - Centro di ricerca per l'agrobiologia e la pedologia;

Metropoli - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze.

trasferimento  
dell'innovazione

Di pari importanza alle attività di ricerca e sperimentazione sono le azioni destinate al trasferimento dell'innovazione, in mancanza delle quali non può esistere una ricaduta diretta per le imprese di quanto la ricerca e la sperimentazione produce.

Già attualmente questo tema è proprio della già citata misura 124 - "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale", ad essa si aggiungono inoltre la misura 114 - "Ricorso a servizi di consulenza da parte degli imprenditori agricoli e forestali" e la misura 111 - "Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione".

Particolare attenzione viene però posta a questo tema nei documenti che iniziano a delineare la nuova programmazione comunitaria che ci condurrà sino al 2020. Nella nuova programmazione 2014 - 2020 l'innovazione sarà prioritaria e trasversale a tutte le misure finanziate dal PSR.

Saranno quindi destinate sempre maggiori energie e risorse per le azioni di trasferimento dell'innovazione a favore delle imprese del settore olivicolo-oleario che solo attraverso un processo di rinnovamento ormai indispensabile, potranno risolvere lo stato di crisi attuale e continuare a svolgere anche quel ruolo di salvaguardia ambientale e paesaggistica così importante per la nostra regione.

### 4.3.3 Scuola dell'olio

scuola dell'olio

La CCIAA di Firenze attraverso il Laboratorio Chimico Merceologico (ora confluito in Metropoli) già da alcuni anni ha avanzato la proposta di un progetto denominato "Scuola dell'olio", raccogliendo nel tempo pareri positivi da parte di altri soggetti quali Regione Toscana, Unioncamere Toscana e Agenzia Regionale di Sanità.

Si tratta di un'idea che alla luce delle esigenze emerse dalle riunioni del tavolo di filiera prende ulteriore forza e sostanza, data la sostanziale condivisione dell'esigenza di sviluppare, in modo sistematico, attività di informazione, formazione, comunicazione, aggiornamento e trasferimento delle conoscenze finalizzate alla diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva di elevata qualità.

Al fine di dare concreta attuazione a tale progetto, la Giunta regionale ha approvato, con deliberazione n. 165 dell'11 marzo 2013, lo schema di un apposito protocollo

d'intesa con Unioncamere Toscana, sottoscritto in data 24 aprile 2013, la cui operatività è prevista già nel corso del 2013.

In questo primo anno, alcune iniziative già oggetto di precedenti rapporti di collaborazione tra Regione e Unioncamere potrebbero essere ricondotte all'interno della Scuola dell'Olio, costituendone di fatto l'avvio della sua operatività.

Ad esempio, ormai da diversi anni, Regione Toscana ed Unioncamere Toscana, organizzano una verifica circolare per l'armonizzazione dei gruppi di assaggiatori degli oli operanti in Toscana, nonché un seminario tecnico conclusivo per la presentazione dei risultati, nonché per la formazione e l'aggiornamento degli assaggiatori. Scopo dell'iniziativa è garantire uniformità di giudizio dei gruppi di assaggio e fornire formazione agli assaggiatori, il che riverbera positivamente sul mantenimento del livello di qualità del prodotto.

Tra le altre iniziative sulle quali esistono già consolidati rapporti di collaborazione tra Regione e Unioncamere, si ricordano inoltre la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP, la realizzazione di iniziative a favore dei consumatori in occasione di Expo rurale, gli incontri informativi per le aziende olivicole sull'assaggio dell'olio di oliva.

Già ambiti di intervento della Scuola sono però assai più ampi e si concretizzeranno col tempo con il contributo di tutti quei soggetti pubblici e privati che ne condivideranno le finalità ed i programmi.

In particolare appare di notevole interesse la sinergia con Agenzia Regionale di Sanità per tutti quegli aspetti connessi agli effetti del consumo di olio extra vergine di oliva sulla salute e sulla prevenzione di determinate patologie.