

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

● FINALMENTE BUONE NOTIZIE DAL MERCATO

Prezzi in salita per l'olio di oliva



Aumentano i consumi, mentre si riduce l'offerta della nuova campagna. In Puglia l'extravergine sfiora i 3 euro/kg. Buone performance dell'extravergine made in Italy

Secondo molti osservatori, i fattori che finalmente hanno concorso a questa tendenza positiva del mercato sono fondamentalmente quattro.

Cresce la domanda

Il primo motivo è che nonostante la difficile congiuntura internazionale che morde sui redditi delle famiglie, i consumi dell'oro verde si incrementano sempre di più e quest'anno i consumi superano la produzione mondiale di olio di oliva.

Sempre secondo i dati Coi, infatti, i consumi mondiali si attesterebbero intorno ai 3 milioni di tonnellate (grafico 1).

Merito soprattutto dei nuovi mercati asiatici dal Giappone alla Cina, dall'India alla Corea, ma anche alla ripresa del mercato nordamericano (Usa, Canada) e del Nord Europa.

La tendenza negli scambi internazionali varia, anche rispetto alla composizione del paniere tra le diverse categorie di qualità dell'olio, da un trimestre all'altro, ma le esportazioni – che hanno ormai superato le 700.000 tonnellate con un incremento del 5% rispetto allo scorso anno – si concentrano ormai fortemente sulla categoria dell'extravergine e, in questo ambito, si registrano ottime performance del prodotto made in Italy.

Dunque la domanda cresce, mentre la produzione è sostanzialmente stabile e i te-

di **Ranieri Filo della Torre**

Campagna olivicola fortemente condizionata dalle avverse condizioni climatiche in tutto il Paese e più in generale nell'intero bacino del Mediterraneo.

Le abbondanti piogge, le gelate e in alcuni casi le grandinate hanno ostacolato e ritardato le operazioni di raccolta e trasformazione delle olive, senza incidere fondamentalmente sulla qualità, ma determinando certamente una minor resa produttiva in olio al frantoio.

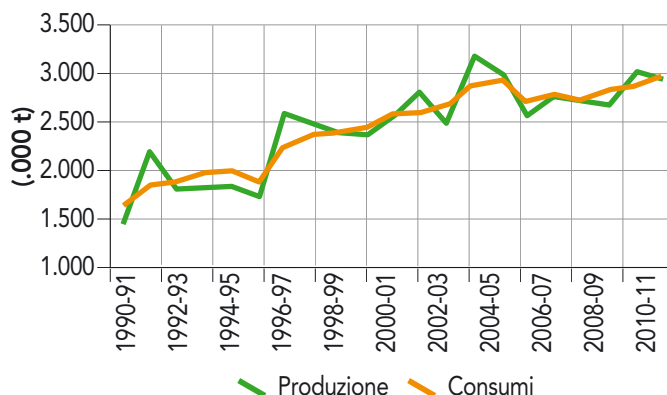
La produzione mondiale, secondo i dati diffusi dal Coi (Consiglio olivicolo internazionale) dopo la sessione di novembre scorso, dovrebbe attestarsi poco sopra i 2,9 milioni di tonnellate, con un arretramento del 2,5% rispetto allo scorso anno.

La notizia positiva sta nella risalita dei prezzi, particolarmente significativa in Italia nelle principali piazze produttive del nord della Puglia, dove si registrano prezzi che

sfiorano i 3 euro/kg, con incrementi, rispetto all'inizio della scorsa campagna, anche del 14-15%. Un aumento che si accompagna a una maggiore vivacità delle contrattazioni dopo un lungo periodo di stagnazione della domanda.

Quali sono i motivi di questa gradita e benaugurante rondine fuori stagione nel firmamento olivicolo italiano?

GRAFICO 1 - Trend di crescita per produzione e consumi mondiali di olio



Fonte: elaborazioni Unaprol su dati Coi (per il dato 2010-2011 stime preliminari Coi aggiornate a novembre 2010).

I consumi quest'anno dovrebbero raggiungere i 3 milioni di tonnellate, leggermente superiori alla produzione.

muti nuovi investimenti in nuove aree produttive, dall'Australia all'Argentina, al Cile, restano, come si suol dire, a livello di prefisso telefonico, così come nel mondo sono irrilevanti le superfici investite con il sistema del modello superintensivo di forte matrice spagnola.

L'Unione Europea resta la protagonista assoluta del mercato mondiale, con il 73% della produzione mondiale, che tocca il 96% a livello del Mediterraneo, dove la Siria ha ormai superato la Tunisia divenendo il quarto Paese produttore dopo Spagna, Italia e Grecia (grafico 2).

Funzionano le nuove regole comunitarie

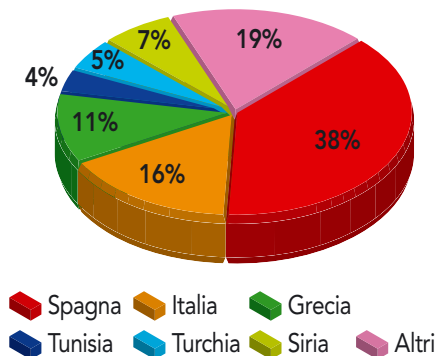
La seconda ragione dell'incremento dei prezzi, segnatamente del prodotto made in Italy, è legato alla introduzione, e soprattutto alla ormai definitiva applicazione delle nuove norme comunitarie e nazionali in tema di indicazioni obbligatorie in etichetta dell'origine della materia prima, cioè delle olive, nonostante le feroci resistenze esercitate fino all'ultimo da talune associazioni di categoria dei confezionatori e da qualche altra organizzazione compiacente della filiera.

L'obbligo di registrazione degli operatori, dopo qualche anno di autentico «Far West» del mercato e la possibilità di esercitare un controllo in tempo reale sulle quantità molite presso i frantoi e presenti negli stabilimenti dei confezionatori hanno ridotto notevolmente l'alea di rischio di frodi commerciali e scoraggiato i «furbetti» del settore, alcuni dei quali sono stati severamente colpiti da un sistema coordinato di controllo più efficace e maggiormente integrato tra le diverse forze pubbliche impegnate nella repressione delle sofisticazioni e delle frodi.

L'esigenza di mantenere alta la soglia di attenzione per la trasparenza del mercato olivicolo è anche indotta da un curioso quanto allarmante dato relativo alla pessima categoria di qualità degli oli greggi, che quest'anno hanno toccato le 28.000 tonnellate, di cui 16.500 tonnellate di olio di sansa raffinato.

L'elemento bizzarro è che questo genere di prodotto dovuto alla raffinazione diretta e alle vendite agli operatori commerciali non è esportato, non è destinato se non in minima parte a uso energetico

GRAFICO 2 - Principali produttori di olio mondiali (quote di produzione) (*)



(*) Stime preliminari Coi per la campagna 2010-2011. Fonte: elaborazioni Unaprol su dati Coi aggiornati a novembre 2010.

L'Unione Europea rappresenta oltre il 70% della produzione mondiale di olio.

o mangimistico e come ammendante. E allora la domanda sorge spontanea: dove vanno a finire queste migliaia di tonnellate di oli?

È auspicabile che il Ministero, nella ripartizione delle risorse relative al Piano olivicolo nazionale, che dovrebbe essere varato entro la fine dell'anno, destini una congrua dotazione al sistema di controllo per evitare frodi e possibili danni alla salute del consumatore.

Analisi più efficaci

Il terzo motivo è legato alla prossima pubblicazione di un regolamento che integra il reg. 2568/91 e che introduce nuovi sistemi analitici per la rilevazione dei

livelli delle cere e degli alchil esteri nonché dell'acido linolenico come parametri di valutazione sulla genuinità e qualità di un olio extravergine, essendo la nuova metodica in grado di evidenziare le anomalie, come la presenza di oli deodorati o comunque di miscele tra oli extravergini

e altre categorie più scadenti di olio. Ci sono voluti vent'anni di dura battaglia per far introdurre la nuova metodica analitica. E certamente il livello di 75 ppm per gli alchil esteri è davvero una concessione straordinaria alla potente lobby dei confezionatori.

Si sarebbe potuto raggiungere un risultato più incisivo se anche il nostro Ministero nelle sedi competenti avesse esercitato un maggior ruolo propositivo

anziché subire pigramente e passivamente le pressioni della Spagna e delle lobby internazionali dei confezionatori.

Quindi dall'entrata in vigore del nuovo regolamento, prevista per marzo 2011, sarà più difficile per quei confezionatori che praticano una politica commerciale agguerrita di *low cost* «aggiustare» i propri oli.

Le potenti e valide associazioni dei consumatori e degli assaggiatori di Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti sono già scese sul piede di guerra e hanno preannunciato controlli sistematici degli oli importati per meglio tutelare i consumatori locali dall'invasione di prodotto spazzatura.

I confezionatori cambiano strategie

La quarta e finale ragione che ha consentito di invertire la rotta dei prezzi volgendo il barometro in terreno positivo è rappresentato dalla rottura del fronte dei confezionatori, con imprenditori italiani che hanno scelto di accettare la sfida sul made in Italy attraverso accordi di filiera con i produttori.

L'esempio è quello dell'extravergine 100% qualità italiana, un prodotto che soddisfa il doppio requisito di tracciabilità dell'origine e di certificazione di rispondenza ai requisiti di un disciplinare più restrittivo di qualità, che introduce anche le note sensoriali tipicamente italiane.

Lo scorso novembre a Bari è stato presentato un accordo di filiera tra l'imprenditore Biagio Mataluni, che ha riportato in Italia il marchio Dante dalla spagnola Sos, e Unaprol per il lancio sul mercato di un *co-branding* (un marchio comune) Lupi-100% qualità italiana. Un esempio che sta stimolando anche altri confezionatori a uscire dall'opacità del mercato e a cercare accordi di filiera con il mondo della produzione agricola impegnato nella tracciabilità e nella qualità.

Riassumendo: finalmente torna nel settore dell'olio il nesso inscindibile tra domanda e offerta.

Le nuove disposizioni normative si stanno rivelando non un vincolo ma una opportunità per gli operatori, con benefici per la sicurezza e il rispetto delle scelte del consumatore e per il reddito delle imprese olivicole.

Ranieri Filo della Torre