

Home page
Presentazione
Arretrati e abbonamenti
E-mail
Archivio
Riviste
Argomenti
Ricerca semplice
Ricerca avanzata
News

Un marchio di qualità per l'olio extravergine sardo

di Mariella Cossu

L'Italia conferma la sua leadership europea per numero di prodotti tipici marchiati con 155 tra Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica protetta), su un totale di 709 prodotti marchiati dell'Unione Europea.

È quanto emerge dal rapporto Ismea presentato in anteprima al recente Salone del Gusto di Torino. Da quanto sopra appare evidente che il nostro Paese investe sempre più su prodotti riconosciuti, registrati e tutelati giuridicamente, a livello comunitario, contro l'imitazione. Prodotti che rispondono a requisiti di sicurezza, sanità, elevata qualità. Ma anche redditizi, considerato che, sempre secondo i dati forniti da Ismea, il giro di affari alla produzione agricola del paniere tipico italiano è pari a 4,5 miliardi di euro, mentre il valore complessivo al consumo è di circa 8 miliardi.

I comparti coinvolti nelle produzioni Dop e Igp sono quelli dei formaggi, dei prodotti a base di carne, degli oli extravergini di oliva, dell'ortofrutta e dei cereali anche se i primi due, da soli, rappresentano, in termini produttivi ed economici, quote molto elevate rispetto al totale. Con il 25,30% di denominazioni, seguono gli oli extravergine di oliva, prodotti di punta della nostra gastronomia.

In Italia i paesaggi caratterizzati dalla presenza dell'ulivo si ritrovano, ad eccezione del Piemonte e della Valle d'Aosta, un po'ovunque. Ogni regione ha le proprie varietà di olive (476 in tutto il Paese) e produce oli con caratteristiche diverse; ogni regione vanta uno o più oli di oliva extravergine a denominazione di origine protetta. Caratterizzati da profumi tenui e da gusti dolci quelli del nord, carichi di colore e con note aromatiche intense, mano a mano che dalla fascia centrale si scende al sud.

La campagna olivicola ancora in corso segnerà una svolta per la nostra regione: l'olio extravergine di oliva appena prodotto nell'isola comparirà negli scaffali della grande distribuzione e delle rivendite specializzate contraddistinto da una etichetta sulla quale, unitamente al logo, comparirà la dicitura Dop.

Dopo anni di attesa, il riconoscimento del prestigioso marchio di origine comunitario, seppure transitorio in quanto la protezione è al momento solo a livello nazionale, è una realtà. Nello scorso mese di settembre, il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ha designato i due Consorzi di frutticoltura sardi quali "Organismi di controllo" di tutto il sistema di certificazione (produzione, trasformazione, elaborazione). Referente per il medesimo ministero e per l'assessorato regionale dell'Agricoltura è il Consorzio interprovinciale per la frutticoltura di Cagliari, Oristano e Nuoro.

L'OLIVICOLTURA IN SARDEGNA

(anno 2006)

superficie coltivata (ettari)	42 mila
piante in produzione (n.)	4 milioni
varietà autoctone (n.)	30
produzione olio (q.li)	90 mila
olive (q.li)	500 mila
valore produzione olio (euro)	30 milioni
olivicoltori (n.)	50 mila
frantoi coop. (n.)	17
frantoi privati (n.)	128

fonte: Consorzio interprov. frutticoltura di Cagliari, Oristano, Nuoro

Nonostante il brevissimo lasso di tempo a disposizione, il Consorzio ha immediatamente attivato la procedura a livello nazionale e, nel giro di appena un mese, il ministero ha trasmesso il decreto che autorizza l'iscrizione degli aderenti al sistema di certificazione, quindi disposti a sottostare alle attività di controllo previste dal disciplinare.

Al 15 novembre, le richieste di ritiro dei campioni per l'analisi delle caratteristiche chimico-fisiche e da sottoporre all'esame organolettico erano 170, presentate rispettivamente da 100 produttori, 40 frantoi e 30 imbottigliatori.

«Il Consorzio per la frutticoltura sta già eseguendo i controlli in stretto rapporto e collaborazione con i tecnici dell'Ersat», precisa Gianni Bandino, direttore generale del Consorzio interprovinciale per la frutticoltura di Cagliari, Oristano e Nuoro.

Superfici coltivate a oliveto in Sardegna

(anno 2006)

	ettari
Cagliari	11.852,80
Nuoro	14.224,15
Oristano	5.957,88
Sassari	9.863,81
totale Sardegna	41.928,64

fonte: Sardegna industriale

L'esame organolettico è contemplato dalla legislazione europea che detta norme precise e tassative per l'effettuazione del cosiddetto "panel test", un giudizio formulato da un panel di esperti assaggiatori in base alle sensazioni olfattive e gustative. Il Consorzio interprovinciale per la frutticoltura di Cagliari, Oristano e Nuoro dispone, nei locali della sede staccata di Villasor, di un sala a norma dove si effettuano corsi per assaggiatori riservati ai tecnici che, d'ora in poi, faranno parte del *panel*, o gruppo di assaggio, costituito da 10 persone per la Dop Sardegna.

La Dop Sardegna

La denominazione di origine protetta "Sardegna" è riservata all'olio extravergine di oliva estratto, nell'intero territorio regionale, da olive prodotte in aziende iscritte nell'elenco degli oliveti di produzione a Dop che rispondano alle condizioni e ai requisiti fissati dalle norme vigenti e da quelle stabilite dal relativo disciplinare di produzione. Le varietà di olivo che concorrono all'ottenimento dell'olio Dop sono: per l'80%, Bosana, Tonda di Cagliari, Bianca, Nera di Villacidro, Semidana e loro sinonimi presenti in



La testa stilizzata di un asinello, simbolo della produzione olearia dell'isola, nel nuovo logo dell'olio extravergine sardo, con l'indicazione della Dop



Sommario

editoriale

di Gherardo Gherardini

Nel bacino del Mediterraneo un ruolo di prestigio per la Sardegna

di Paolo Argenti

Energia: i nuovi indirizzi dell'Unione europea

di Mariella Cossu

Un marchio di qualità per l'olio extravergine sardo

Indice per argomenti degli articoli e dei servizi pubblicati su "Sardegna industriale" dal 1985 ad oggi - Parte prima

Indice per argomento degli articoli e dei servizi pubblicati su "Sardegna industriale" dal 1985 ad oggi - Parte seconda



aziende, da sole o congiuntamente tra loro, e, per il restante 20%, varietà minori presenti nel territorio. L'estrazione dell'olio deve avvenire nei luoghi di produzione, nei frantoi riconosciuti sulla base della normativa vigente e soltanto con processi meccanici o fisici atti a garantire la conservazione delle caratteristiche originarie del frutto ed a conferire al prodotto la migliore qualità organolettica. I controlli sulla conformità del prodotto vengono esercitati dai Consorzi interprovinciale e provinciale per la frutticoltura.



Raccolta di olive per la produzione di olio extravergine nel Sassarese

Quello che i consumatori troveranno in commercio, in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a cinque litri, sarà un olio con caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che comprendono il «colore: dal verde al giallo con variazioni cromatiche nel tempo; l'odore: da leggero a intenso fruttato di oliva, accompagnato da sentori di frutta o verdure, quali mandorla, cardo, ecc.». Il distintivo sarà costituito da un'oliva dalla quale stilla una goccia d'olio che, con le foglie dell'olivo, stilizza la testa di un asinello, simbolo della produzione olearia della Sardegna.

La Dop "Olio extravergine di oliva Sardegna", la cui domanda di registrazione è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'UE (C224) del 13 settembre 2005, va ad aggiungersi alle altre tre (Pecorino romano, Pecorino sardo e Pecorino Fiore sardo) e all'unica Igp (agnello di Sardegna), tutte riferibili al medesimo comparto, quello dell'allevamento.

La produzione olearia sarda

La coltivazione dell'olivo è diffusa in tutte le realtà agricole della Sardegna, interessa 42 mila ettari, tra promiscua e specializzata, e 50 mila aziende con una superficie olivata media inferiore all'ettaro. Trenta le cultivar nostrane, tutte da proteggere e valorizzare. Con una produzione altalenante, pari al 2-3% di quella nazionale, l'isola riesce a coprire appena il 45-50% del fabbisogno regionale, pari a 180-200 mila quintali. Secondo stime del Consorzio interprovinciale per la frutticoltura di Cagliari, Oristano e Nuoro, la produzione di olive della campagna 2006-2007 si attesterà intorno ai 500 mila quintali dai quali si ricaveranno circa 90 mila quintali di olio, per un valore di 30 milioni di euro.



Frantoio a mole per la pressatura delle olive nell'Oleificio Domenico Manca di Alghero

Da qualche tempo la carta di identità del comparto sta subendo delle modifiche: ad un incremento delle realtà olivicole e delle produzioni si accompagnano una crescita della qualità e la comparsa sul mercato di aziende sempre più competitive. L'evoluzione è conseguente ad una particolare attenzione della Regione, che ha messo in atto interventi finanziari e operativi tesi all'incremento di nuovi impianti (5 mila ettari messi a dimora negli ultimi anni), alla ristrutturazione di gran parte di quelli esistenti, al miglioramento e potenziamento tecnologico delle strutture di trasformazione. Azioni che hanno agito da catalizzatori sui produttori, che si sono impegnati e si impegnano per raggiungere sempre più elevati risultati.

Attualmente la trasformazione avviene in 17 frantoi cooperativi e 128 frantoi privati, la maggior parte dei quali utilizzano impianti di estrazione a ciclo continuo, quindi tecnologicamente avanzati. Una cinquantina, tra aziende e cooperative, propongono i loro prodotti in confezione. Spesso si tratta di oli pregiati custoditi in eleganti bottiglie, che talvolta riescono a spuntare prezzi anche competitivi e sempre più apprezzati e premiati nei vari concorsi oleari regionali e nazionali. Questo non significa che il comparto abbia superato il lungo periodo di stasi. Anzi, permangono e si accentuano le difficoltà sul piano commerciale.

Effetti della Dop

L'adozione della Dop, nonostante la ridotta capacità produttiva, dal momento che riguarda appena il 4% del prodotto imbottigliato, e le iniziali carenze sul piano organizzativo, è un grande traguardo. «La Dop – sottolinea Giovanni Bandino – è uno strumento in più a disposizione dei produttori e dei consumatori perché garantisce che quel prodotto olio è stato ottenuto da olive coltivate in quel determinato ambiente, da quelle specifiche varietà, nel rispetto di un rigoroso disciplinare di produzione e caratterizzato da caratteristiche chimiche e organolettiche. Il produttore, che deve sostenere degli oneri per aderire al disciplinare di produzione, vedrà il proprio olio garantito nei confronti della concorrenza sleale e vedrà, quindi, riconosciuti i propri sforzi; il consumatore potrà contare su standard qualitativi elevati e ben determinati».



Una fase di lavorazione dell'olio extravergine d'oliva

Per i produttori «l'olio non è mai pagato quanto dovrebbe». Nell'ultimo decennio i prezzi alla produzione degli oli extravergine di oliva hanno subito una contrazione di oltre il 30% ma i prodotti vengono riproposti negli scaffali dei supermercati a costi decisamente raddoppiati. Talvolta ancora accessibili rispetto a quelli proposti per gli oli a denominazione. Ma sempre più spesso a prezzo accessibile corrispondono prodotti non garantiti, magari provenienti da altri Paesi più competitivi, perché maggiore è la produzione e minori sono i costi della manodopera.

Proprio il minor costo dei prodotti non garantiti ed uno scarso problema di informazione, hanno portato ad una riduzione dei consumi dei prodotti certificati da parte dell'acquirente il quale, raramente, è in grado di percepire il differenziale di qualità e, quindi di prezzo. Da qui l'esigenza di una maggiore informazione e comunicazione nei confronti dei consumatori. «L'etichetta non è sufficiente ad indirizzare il consumatore verso i prodotti certificati. L'ideale sarebbe orientare al consumo di qualità, attraverso l'organizzazione di mini corsi di degustazione, consumatori, produttori di qualità, ristorazione e scuole.

«La conoscenza minima di base è infatti una importante leva di marketing dal momento che mette chiunque nelle condizioni di capire le differenze e dispone anche ad affrontare maggiorazioni di prezzo», rileva ancora Giovanni Bandino.

A questo punto è d'obbligo una domanda: «Quanto costerà il nostro olio certificato?». Da una indagine effettuata presso la grande distribuzione organizzata, gli oli Dop italiani vengono proposti con una maggiorazione di prezzo, rispetto agli oli non certificati, pari a 1,5- 2 euro. Un differenziale che giustifica gli oneri ai quali tutti gli attori della filiera, soprattutto i produttori, devono assoggettarsi. I quali avranno però il compito di sostenerla con azioni di marketing e di valorizzazione.

Ma qui dovrebbe entrare in campo la pubblica amministrazione, nello specifico la Regione, con studi e ricerche di mercato. Sostenere la Dop, infatti, significa non soltanto dare vigore ad un comparto produttivo, evitando l'abbandono dell'olivicultura, ma riconoscere il grandissimo ed importantissimo ruolo ambientale che svolge la pianta dell'olivo.

PRODUZIONE ITALIANA D'OLIO D'OLIVA				
regione	2005-2006 (q)	2006-2007 (q)	variazione (%)	quota 2006
Lombardia	6.804	7.655	12,5	0,1
Veneto	15.244	13.560	-11,0	0,2
Liguria	40.624	59.717	47,0	1,0
Emilia-Romagna	10.178	7.125	-30,0	0,1
Altre Nord	3.487	2.679	-23,2	0,0
Toscana	161.749	177.924	10,0	2,8
Umbria	87.670	115.200	31,4	1,8