



Audizione parlamentare di Unaprol  
Ufficio di Presidenza  
Commissione Agricoltura  
Senato della Repubblica



## **Disegno di legge 3211**

“norme sulla qualità e trasparenza  
della filiera degli oli di oliva vergini”

Relatrice Sen. Colomba Mongiello

Roma, 9 maggio 2012

## La posizione di Unaprol sul DDL 3211

E' positivo il giudizio di Unaprol sul disegno di legge 3211 che reca norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini. Il DDL ricorda Unaprol è ispirato da una proposta di articolato normativo ufficializzata nelle settimane scorse in un convegno di Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol stesso rappresenta una nuova sfida sul piano della trasparenza e della tutela del reddito delle imprese olivicole e può rappresentare una opportunità per il sistema della buona rappresentanza dell'industria seria di questo Paese.

E' quanto emerge dall'intervento del presidente di Unaprol, Massimo Gargano audito dall'ufficio di presidenza della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica. Per Unaprol vanno salvaguardati i punti cardine del disegno di legge sulla qualità italiana del prodotto, la trasparenza delle etichette, l'origine certa dell'olio extra vergine di oliva e il suo sistema di relazione con il problema degli alchil esteri e la pratica del TPA.

Di seguito la posizione di Unaprol sui punti salienti del Disegno di Legge 3211



## ETICHETTE

Si deve contrastare la scarsa leggibilità delle etichette. I consumatori devono sapere esattamente cosa portano in tavola. Le lettere della scritta riportante l'origine dell'olio dovranno avere un'altezza minima di 1,5 centimetri ed essere ben visibili rispetto al colore del fondo. Nel caso di miscele di oli di oliva estratti in un altro Stato membro o Paese terzo, la dicitura va preceduta dal termine «miscela», stampato anch'esso in maniera ben evidente rispetto alle altre indicazioni.

## PANEL TEST

Per assicurare le caratteristiche qualitative dell'olio è attribuito valore probatorio al panel test che potrà così smascherare gli oli difettati in commercio. L'ultima indagine Unaprol mette in evidenza i punti critici dell'attuale sistema di analisi.



## La chimica aggiusta... il panel scopre

3 laboratori e 2 panel impegnati nelle analisi chimiche e sensoriali di oli extra vergini 100% italiani.

Dei 13 oli extra vergini, sottoposti all'assaggio dei panel, 4 sono risultati difettati (rancido) e 4 presentano note varietali di origine non italiana. In un olio convivono entrambi i «problemi».



**8 oli su 13 sono vergini e non extra vergini!**

*Fonte: un'indagine condotta da Unaprol*



## **MESSAGGI INGANNEVOLI**

Bene l'articolato di legge che impedisce la registrazione come marchi d'impresa di segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geografica delle materie prime degli oli di oliva vergini.

## **SANITÀ MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA**

Intensificare la collaborazione con gli uffici di frontiera per monitorare i flussi di entrata degli oli di oliva vergini che entrano nel nostro Paese.

L'arrivo in Italia di olio di oliva straniero ha raggiunto il massimo storico di 584mila tonnellate e ha superato la produzione nazionale, in calo nel 2011 a 483mila tonnellate. L'Italia è il primo importatore mondiale di olio che per il 74 per cento – precisa Unaprol - viene dalla Spagna, il 15 per cento dalla Grecia e il 7 per cento dalla Tunisia.

Nel 2011 – sottolinea l'osservatorio economico Unaprol - si è dunque verificato un ulteriore aumento del 3 per cento nelle importazioni di olio di oliva dall'estero che sono quasi triplicate negli ultimi 20 anni (+163 per cento), sommergendo di fatto la produzione nazionale, che non copre i consumi nazionali.



## LE IMPORTAZIONI E LE ESPORTAZIONI DI OLIO DI OLIVA

Anno	importazioni in tonnellate	esportazioni in tonnellate
1992	221.771	133.431
1997	485.774	198.496
2002	525.871	291.900
2005	468.129	334.232
2006	442.044	290.252
2007	513.420	294.513
2008	492.810	306.267
2009	470.027	294.420
2010	569.042	343.327
2011	583.967	363.561

Fonte: elaborazioni Unaprol su dati Istat



## TPA

Unaprol concorda e sottolinea la richiesta di norme più restrittive in tema di traffico di perfezionamento attivo. Vale a dire l'importazione e la lavorazione di oli stranieri nel nostro paese che poi vengono riesportati, anche per committenti stabiliti in Paesi non comunitari.

**Temporanea importazione per equivalenza** è cosa molto diversa da quella per identità. L'effetto che essa produce sull'olio italiano è fortemente impattante sia sulla qualità che sui prezzi di mercato. La procedura di equivalenza consente di introdurre olio extracomunitario nel mercato italiano con l'unico obbligo di rispettare la ri-esportazione della sola quantità entro una certa scadenza.

- Questa procedura consente quindi la "sostituzione" dell'olio importato potendolo commercializzare anche in Italia.
- Ovviamente gli oli importati di buona qualità "alleggeriscono" la domanda dei nostri oli nazionali, con tutte le conseguenze disastrose che si registrano.
- Anche se il Ministero delle Politiche Agricole recentemente non ha più concesso i "nulla osta" per equivalenza necessari per il rilascio delle autorizzazioni da parte delle Dogane, va però segnalato che i grandi esportatori di olio confezionato, hanno utilizzato una norma comunitaria che permette loro di eludere il "blocco ministeriale".



- La norma in questione è il Reg.: CEE n. 2454/93 (e successive modifiche ed integrazioni) che consente **la temporanea importazione per equivalenza in caso di commessa conto terzi**.
- In effetti la ratio della norma è quella di permettere ad una ditta italiana di ricevere commesse di **“conto lavorazione”** da clienti residenti fuori l’Unione Europea. Il punto debole della procedura sta nella possibilità di attuare la procedura del TPA in "equivalenza".
- Alcune grandi aziende hanno messo in piedi uno stratagemma in base al quale, operando nella legalità, riescono a portare liberamente in Italia oli extracomunitari, avendo costituito delle società, con sede in territorio svizzero (fuori dalla UE), attraverso le quali vengono conferite commesse in conto lavorazione alle ditte confezionatrici italiane a loro collegate.
- In questo modo, non solo riescono ad ottenere la temporanea importazione per equivalenza, ma (previsto sempre dalla norma) possono effettuare, in forma anticipata, delle esportazioni con l'obbligo di re-importazione entro 3 mesi, addirittura senza pagare diritti doganali.





- Vale a dire che operatori di queste proporzioni riescono ad approvvigionarsi di ingenti quantità di oli extra UE, potendoli poi utilizzare nelle miscele vendute in Italia, evitando così di comprarlo dai produttori del nostro Paese.
- Inutile sottolineare ancora una volta la criticità del "sistema equivalenza", che liberalizza di fatto ogni tipo di utilizzazione qualitativa, attraverso il meccanismo del conto terzi. In America si riscontrano ingenti quantità di olio 100% italiano a prezzi impossibili circa 2 Euro a litro!
- Potrebbe accadere che l'esportazione venga cartacemente effettuata con oli comunitari; mentre sul prodotto confezionato, nella parte più nascosta del container (opposta rispetto all'apertura delle porte), l'etichetta riporti la dicitura "100% italiano".
- Le Dogane dovrebbero dunque operare molto più insistentemente la "verifica merce" in modo da monitorare ogni tentativo di contraffazione.  
In questo modo, prelevando campioni soprattutto nel fondo dei container, si può effettuare un controllo sia dell'etichetta che del contenuto.



## GARANTIRE LA QUALITA'

La presenza di **metil esteri** nell'olio di oliva è legata all'azione di enzimi endogeni che liberano alcool metilico nell'ambito del normale processo di lavorazione delle olive. La presenza di un valore elevato di **etil esteri** è indice di fermentazione e di cattiva conservazione delle olive.

Per garantire una maggiore qualità, Unaprol chiede che un olio per essere classificato come extra vergine di oliva deve avere un contenuto di esteri metilici + esteri etilici non superiore a 30 mg/Kg, accertato sulla base di appositi controlli.

Unaprol concorda altresì con l'articolato normativo che venga accertata la responsabilità penale di eventuali comportamenti illeciti da parte di soggetti e che la stessa venga estesa all'ente che rappresentano.



## ALTRE NORME CONTENUTE

Unaprol esprime infine giudizio positivo su:

**tappo anti-rabbocco** sulle tavole dei ristoranti per evitare il rischio che la bottiglia di extravergine possa essere “allungata” o addirittura riempita ex novo con prodotti che non hanno nulla a che vedere con quello originario.

**Test più rigidi** per verificare le caratteristiche organolettiche degli oli.

**Incentivi** per la produzione di energia elettrica attraverso l'impiego di oli non idonei al consumo umano.



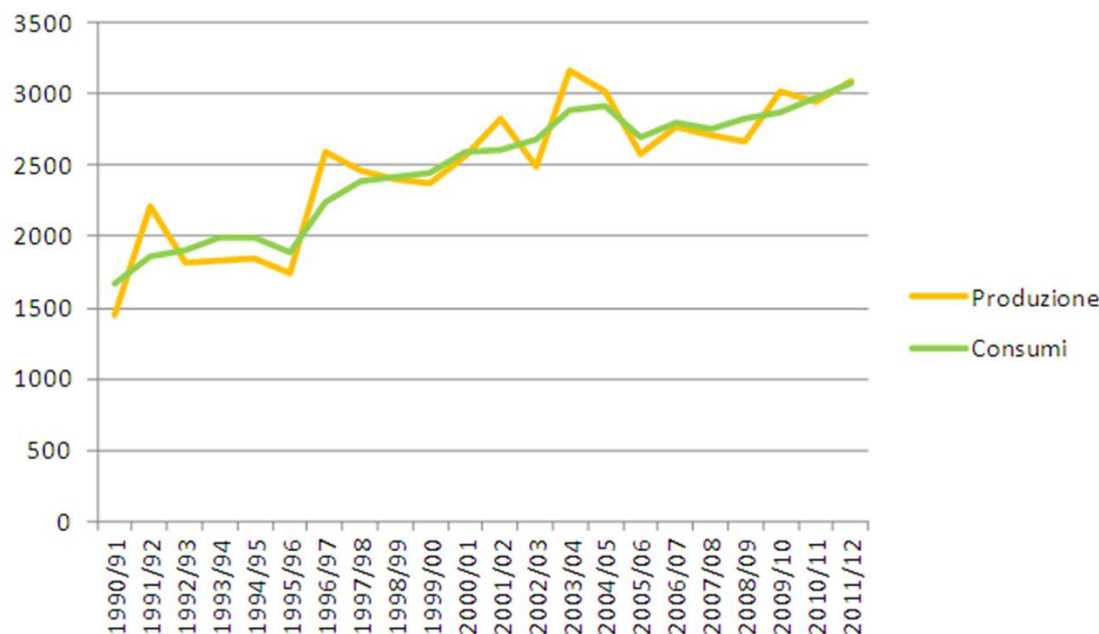
## DICHIARAZIONE CONCLUSIVA

“Il sistema olivicolo – oleario italiano una grande biodiversità con una propensione per la qualità che ne hanno fatto un unicum nel panorama mondiale. Per questo va difeso con norme che assicurino trasparenza del mercato e correttezza nei confronti dei consumatori”. Lo ha affermato **Massimo Gargano** presidente di Unaprol. “Nella competizione globale – ha poi aggiunto – le imprese olivicole italiane hanno bisogno di recuperare come elemento di competitività il legame con il territorio e l’origine certa del prodotto. Un binomio indissolubile – ha poi aggiunto - che non può essere confuso sullo scaffale con la logica del discount e del tre x due. L’identità dell’olio italiano è sotto schiaffo. Le frodi e le sofisticazioni mettono a rischio un patrimonio ambientale con oltre 250 milioni di piante sul territorio nazionale che garantisce un impiego di manodopera per circa 50 milioni di giornate lavorative all’anno e un fatturato di oltre 2 miliardi di euro. La produzione nazionale si concentra in Puglia (35 per cento), Calabria (33 per cento), Sicilia (8 per cento), Campania (6 per cento), Abruzzo (4 per cento), Lazio (4 per cento), Toscana (3 per cento) e Umbria (2 per cento). Sono 43 gli oli italiani a denominazione di origine riconosciuti dall’Unione Europea.

“In quest’ottica – ha poi concluso Gargano – il disegno di legge offre maggiori garanzie perché crea una barriera di anticorpi a favore delle imprese olivicole e offre alle aziende serie di questo settore l’opportunità di alimentare la catena del valore intorno al prodotto simbolo del made in Italy nel mondo”.



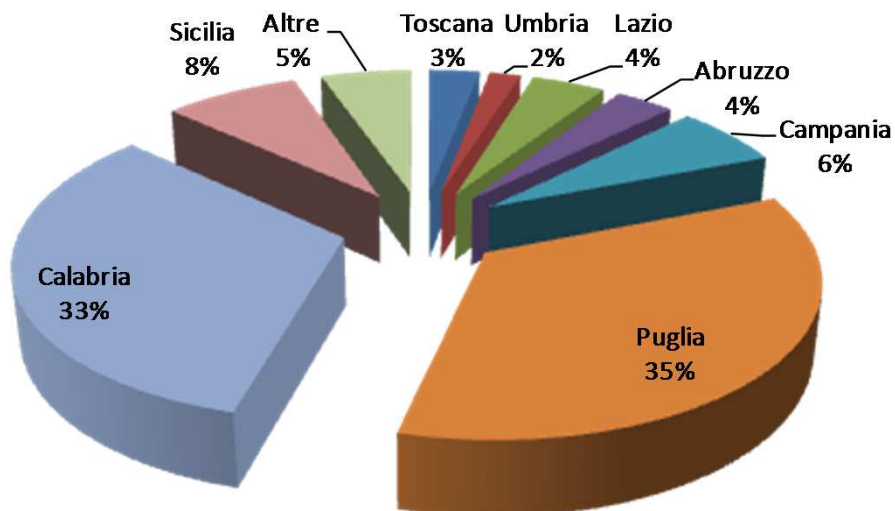
## Produzione e consumi mondiali (.000t)



Il confronto della produzione e dei consumi di oli a livello mondiale evidenzia un incremento dei consumi che, oltre a lasciar intravedere margini di azione, impone scelte strategiche che assicurino un giusto posizionamento delle aziende impegnate nella filiera produttiva per soddisfare al meglio una domanda sempre più esigente. Le prime stime diffuse dal Coi, per la campagna produttiva in corso, indicano un livello di 3,1 milioni di tonnellate; produzione in leggero aumento rispetto alla campagna precedente.



## Ripartizione regionale della produzione (dati medi ultime 10 campagne)



Fonte: ns. elaborazioni su dati Istat

Puglia, Calabria e Sicilia concorrono a formare il 76% della produzione nazionale.



**PRODUZIONE ITALIANA DI OLIO DI PRESSIONE (T)**

<b>Regioni</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>Var. % 2011/2010</b>
Piemonte	14	13	13	0%
Lombardia	973	999	1.051	5%
Trentino Alto Adige	267	264	264	0%
Veneto	1.383	1.309	1.442	10%
Friuli Venezia Giulia	43	34	30	-13%
Liguria	4.643	3.557	4.446	25%
Emilia Romagna	1.169	785	827	5%
Toscana	19.134	18.449	11.070	-40%
Umbria	9.100	10.340	7.238	-30%
Marche	3.766	4.409	2.682	-39%
Lazio	27.173	28.895	17.337	-40%
Abruzzo	18.524	18.748	12.188	-35%
Molise	6.423	6.249	5.452	-13%
Campania	42.520	39.606	29.705	-25%
Puglia	152.340	161.078	166.536	3%
Basilicata	6.083	6.220	6.220	0%
Calabria	172.169	157.918	161.845	2%
Sicilia	45.467	48.467	51.214	6%
Sardegna	6.479	6.066	3639,6	-40%
<b>Italia</b>	<b>517.670</b>	<b>513.407</b>	<b>483.200</b>	<b>-6%</b>

Fonte: Unaprol



## Dati di mercato

### Costi di produzione nei principali mercati italiani

#### Costi medi di produzione di 1 kg di olio

Centro Nord	5,80
Puglia	3,53
Calabria	3,64
Sicilia	4,67

*Fonte: ns. elaborazioni su diverse fonti statistiche e indagini interne*

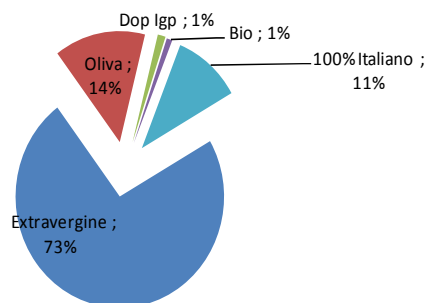
- Tali dati si riferiscono a condizioni medie.
- All'interno sono presenti situazioni differenziate in considerazione sia della dimensione aziendale, sia del grado di integrazione raggiunto e della conseguente capacità di implementare strategie più o meno articolate da parte delle imprese.



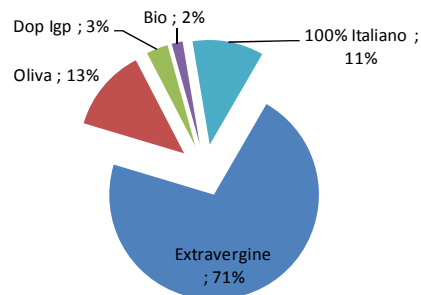


## Dati di vendita

Ripartizione dei volumi delle vendite di olio presso la Grande Distribuzione (2011)



Ripartizione del valore delle vendite di olio presso la Grande Distribuzione (2011)



Fonte: ns. elaborazioni su dati Iri- infoscan (2011)

- In Italia, nel 2011, sono stati venduti complessivamente più di 215 milioni di litri di olio per un valore di 846 milioni di euro;
- la categoria più venduta è l'extravergine "convenzionale" per la quale si registra un incremento a volume (+1,5%) ed una tenuta a valore (-0,3%), rispetto al 2010;
- per le Dop si evidenzia una situazione di leggera contrazione per i volumi (-1%) e in crescita del 4% del valore;
- per il bio la tendenza positiva riguarda sia i volumi, sia i valori (rispettivamente +9% e +7%);

Tale dinamica rileva che l'extra vergine convenzionale è sottoposto ad una forte pressione promozionale che soddisfa una domanda di massa attenta al prezzo.

Ciò rappresenta un'opportunità per sviluppare nicchie di mercato in cui la qualità e i valori ad essa connessi possono soddisfare una domanda più selettiva ma con una buona propensione alla spesa.



## Sistema Italia (dati medi)

PRODUZIONE MEDIA circa **500.000** TONNELLATE

- Il 60% della produzione è rappresentato da olio extra vergine.
- L'autoconsumo e la vendita attraverso la filiera corta coinvolgono volumi pari a circa 100.000 tonnellate.

**PRODUZIONE**  
500.000 TONNELLATE

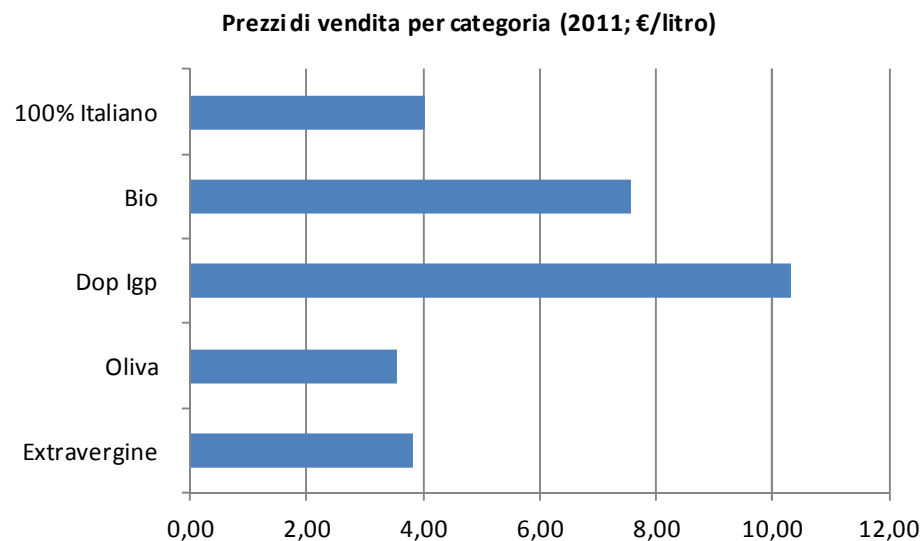
**CONSUMI**  
700.000 TONNELLATE

**EXPORT**  
250.000 TONNELLATE

**IMPORT**  
470.000 TONNELLATE



## Dati di vendita



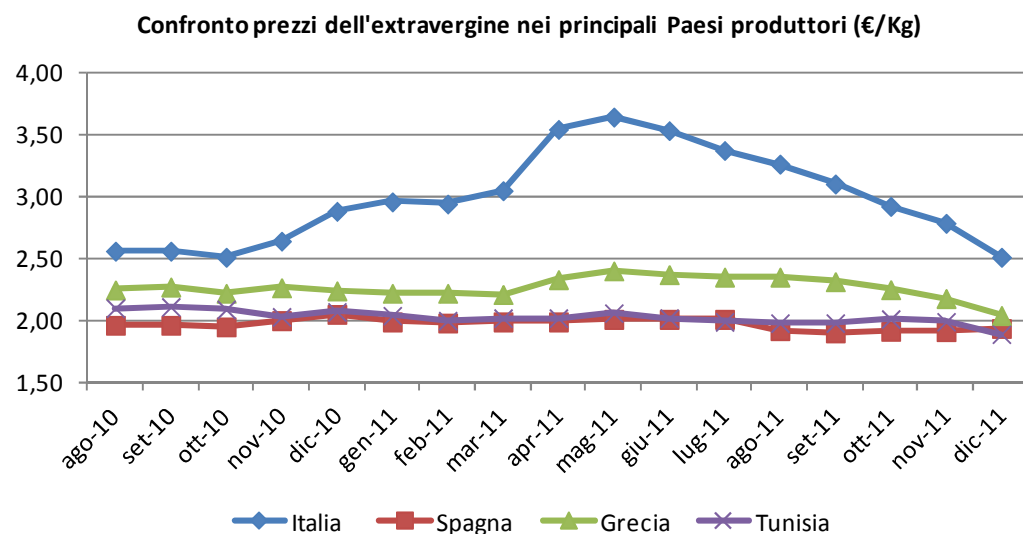
Fonte: ns. elaborazioni su dati Iri\_infoscan

- I prezzi di vendita delle diverse categorie di oli evidenziano un sostanziale appiattimento delle quotazioni per l'extravergine "convenzionale", l'oliva e il 100% italiano.
- Gli oli di qualità (Bio e Dop Igp) riescono a posizionarsi su una fascia di prezzo decisamente più alta.



## Dati di mercato

### Prezzi all'origine



Fonte: ns elaborazioni su dati Ismea

L'extra vergine italiano, dopo l'introduzione del Regolamento comunitario 182/09, si è posizionato su livelli di prezzo più alti rispetto ai competitor, segno di un maggior riconoscimento da parte del mercato. Tale situazione riesce a gratificare i produttori. La legge potrebbe sicuramente fare luce sulle zone d'ombra ancora esistenti nel mercato dell'olio di oliva.

