



di Antonio Ursitti

26 aprile 2013

## LA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI PUGLIA

\*\*\*



L'olivicoltura pugliese costituisce, con oltre 35% della produzione nazionale e 700 milioni di fatturato, una realtà economico- sociale significativa dell'olivicoltura nazionale, presenta però alcune criticità strutturali, come la presenza indifferenziata del prodotto sul mercato, la scarsa concentrazione dell'offerta, l'insufficiente valorizzazione del prodotto, l'esportazione limitata e i costi di produzione delle imprese olivicole non sostenibili. Presenta un punto di forza che è costituito dalla elevata qualità di gran parte dell'olio prodotto, in particolare della varietà "Coratina" che però non è sufficientemente valorizzato. Un fattore negativo è costituito dalla presenza sul mercato locale di olio extravergine di oliva contraffatto, spesso trattato di olio oliva e di olio lampante importato da Spagna, Grecia e Tunisia a prezzi di 0,50- 0,20 euro /Kg, trattati, imbottigliati e commercializzati come olio extravergine di oliva pugliese e venduti sul mercato al consumo anche a prezzi molto bassi, fino a 2 - 2,5 euro /kg. Poi c'è l'olio di semi, che con aggiunta di coloranti e betacarotene, viene commercializzato come olio extravergine di oliva, l'adulterazione altera l'aspetto e il colore senza modificare le qualità organolettiche. A queste problematiche del mercato si aggiungono gli elevati costi di produzione che gli olivicoltori pugliesi sostengono da tempo che per l'olio extravergine di oliva si aggirano intorno a 3,00-3,50 euro/kg, mentre il prezzo di vendita obiettivo dovrebbe attestarsi a non meno di 5,00 euro/kg. In realtà il prezzo medio annuo registrato dalla Camera di Commercio di Foggia nel 2012 è stato per il DOP- di 3,50 euro/kg.

Cosa fare? agire a livello legislativo, sulla "tracciabilità" ed "etichettatura", sull'esempio della Legge 7 agosto 2012 art.43 di conversione del D.L. n.83 del 22 giugno 2012. che prevede il potere sanzionatorio per la tutela del *Made in Italy* per cui l'olio extravergine di oliva etichettato "italiano" **deve avere un contenuto massimo di 30 mg/kg di metil esteri ed etil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/kg e dove per l'effettiva origine si intende il luogo di coltivazione della materia prima agricola utilizzata nella produzione e nella preparazione dei prodotti e il luogo in cui è avvenuta la trasformazione sostanziale.**

Importante è incidere sui costi di produzione delle imprese agricole, in particolare puntando sulla "potatura minima di produzione" per formare una chioma globosa "a vaso policonico", attenuare l'alternanza e incrementare le rese, fino ad una media non inferiore a 5.5 q.li di olio/ha, soglia minima di convenienza per la coltivazione dell'olivo in Puglia.