

Tutela del prodotto ligure

# Un anno da record per le olive ma attenzione alle nuove regole

## Innovativo accordo sul patto di filiera per tutelare la produzione con la Dop

**PIER PAOLO CERVONE**  
IMPERIA

Per le olive sarà un'annata record. Tutte le condizioni si sono puntualmente verificate: un mese di agosto caldo, un settembre piovoso e un autunno gradevole. Così in Liguria la stagione olivicola ha mantenuto le promesse. Il raccolto è stato abbondante, i parassiti sono stati alla larga e anche la qualità soddisfa le aspettative. Gli operatori del settore sono soddisfatti: «La stagione prosegue sulla stessa scia con frutti belli e sani, garanzia di un olio di qualità eccellente».

La stagione 2013 è caratterizzata da un accordo innovativo sul patto di filiera per potersi fregiare del marchio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure. Non riguarda l'aumento del prezzo della quarta (pari a 12,5 chili di olive immesse nel sistema di controllo) già fissato a 18 euro (cifra legata comunque alla tabella delle rese) ma i contratti preventivi sottoscritti tra produttori e trasformatori. «Questa innovazione - spiegano alla Camera di commercio di Imperia - consente alle imprese di programmare la loro attività e sapere quale sarà il loro reddito minimo certo per il prossimo anno. Ma potrebbe anche creare elementi di disturbo nelle contrattazioni normali, quelle fuori dal contratto di filiera».

La situazione, quindi, si presenta complessa come accade di fronte a tutte le novità. Gli accordi che vengono raggiunti in altri settori, come latte o vino, mai erano stati estesi all'olio Dop. L'accordo minimo è un segnale per incentivare il mercato e la rivendicazione dell'olio Dop Riviera Ligure. In questo momento la

sovrapproduzione ha determinato qualche preoccupazione negli olivicoltori che cercano di vendere l'intero raccolto con qualche problema nella determinazione del prezzo. Chi vigila sul settore mette le mani avanti. «La campagna olivicola, vista l'abbondanza del raccolto e la resa delle olive - non ottima nella fase iniziale ma poi diventata eccellente - mette in condizione tutti gli addetti della filiera alla rigida osservanza delle intese sottoscritte e del Disciplinare che re-

gola la certificazione della DOP. Le categorie e gli operatori, nel rispetto delle norme sulla Denominazione di origine, devono esercitare un severo nell'iter di registrazione dell'olio extravergine Dop e non solo. Per tutelare meglio gli operatori della filiera e i consumatori verranno eseguiti controlli sull'intera produzione taggiasca raccolta».

Una disposizione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, dello scorso mese di luglio, e il disciplinare di produzione, stabiliscono una produzione massima di 7000 chili per ettaro coltivato. Con una deroga del 20% di aumento di produzione (non valida per la Dop) concessa in virtù dell'abbondante campagna olivicola. I controlli verranno estesi all'intero raccolto: olive atte a Dop, olive da tavola, olive per olio 100% italiano.

Si sottolinea che in caso di comprovato esubero di tale limite tutta la produzione decade dal diritto alla rivendicazione della denominazione di origine.

Per mantenere alta la qualità si rivela fondamentale il ruolo del laboratorio chimico-merceologico di Albenga della Camera di Commercio di Savona. Diventato negli anni un punto di riferimento per le aziende che investono in qualità e che hanno necessità di dimostrare, attraverso verifiche documentate, la qualità dei propri processi in campo agro-alimentare e ambientale.

«L'obiettivo che è al centro di tutta la nostra attività - sottolinea il direttore Luca Medini - è fornire un servizio qualificato a salvaguardia delle aziende e dei privati che operano in Liguria e in tutta Italia. Per questo motivo siamo orgogliosi di poter affermare di essere oggi il primo laboratorio in Italia ad aver accreditato, per gli oli di oliva e di sansa, l'analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto, secondo quanto riportato nel regolamento 299/2013 della Commissione Europea, che ha recentemente modificato il regolamento relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti. Regolamento che entrerà in vigore già il prossimo 1° gennaio».

