



**ARSIAL**

*agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura del Lazio*

*area studi e progetti*

**Progetto ai sensi del  
D.M. 3 maggio 2004**

***Individuazione di un modello operativo per la tracciabilità nella  
produzione dell'olio extra-vergine di oliva del Lazio***

**Rimodulazione**

**Roma**

**Maggio 2005**

## Quadro di riferimento

La **politica comunitaria** nel campo della sicurezza e della rintracciabilità nel settore agroalimentare si caratterizza sempre di più con una forte attenzione ai problemi della salute dei consumatori, che convive con elementi che tendono a regolamentare e promuovere la crescita del mercato.

I principali criteri di riferimento si possono ormai riconoscere nell'approccio integrato della "rintracciabilità di filiera" e nel "principio di precauzione": elementi base del Reg CE 178/02 nel quale la rintracciabilità viene intesa come concetto multifattoriale con cinque diversi obiettivi:

- a) la tutela della salute (art. 1.1 e 5.1 considerando 1 e 32);
- b) la tutela degli interessi dei consumatori (art. 1.1 – 5.1 e 8 considerando 1, 9, 22 e 23);
- c) tutela dell'ambiente (art. 1.1 e 5.1 considerando 37);
- d) tutela della sicurezza dei lavoratori (considerando 37);
- e) ravvicinamento delle legislazioni per rimuovere la frammentazione delle normative nazionali ed i conseguenti ostacoli al commercio (art. 5.2 e considerando 3, 5, 26 e 34)

Tale politica ha trovato la sua sintesi nella recente istituzione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

A livello nazionale, gli indirizzi attuali del MIPAF si orientano alla promozione della sicurezza alimentare e della rintracciabilità, insieme con la valorizzazione della qualità, della tipicità e della tradizionalità delle produzioni agroalimentari nazionali, con particolare riferimento all'agricoltura biologica e all'esigenza del tessuto produttivo nazionale di modernizzare i modelli di gestione e le tecnologie disponibili, nel rispetto delle proprie peculiarità storico-culturali e dei suoi punti di forza nei mercati globali.

## Il sistema agro-alimentare del Lazio

Sul **piano regionale**, il Lazio si caratterizza per una importante attività agroalimentare che ha forti potenzialità che vanno valorizzate e sviluppate in modo coerente con gli indirizzi politici nazionali e comunitari e con le caratteristiche dei moderni mercati internazionali.

Il settore agroalimentare laziale, pur mostrando segni di crescita e conservando forti potenzialità, ha ancora molti elementi di criticità che richiedono un impegno specifico, anche a beneficio delle centinaia di imprese e delle migliaia di lavoratori coinvolti nel settore.

D'altronde anche nel Lazio, come nelle altre regioni d'Europa, il tema della qualità delle produzioni agroalimentari è strettamente connesso con la tracciabilità-rintracciabilità e con quello della salute dei consumatori.

## Il comparto olivicolo nel Lazio

La coltura dell'olivo è diffusa su tutto il territorio regionale per una superficie complessiva di circa 87.168 ettari, che si estende dal livello del mare fino a oltre i 700 metri di altitudine, rappresentando quasi il 50% dell'intera superficie destinata alle colture arboree da frutto, compresa la vite, grazie alla sua notevole variabilità ed adattabilità climatica, biologica, agronomica, socio/economica e culturale.

Rimanendo in termini di superfici investite, la cui entità a livello nazionale rimane più o meno costante negli anni (1.162.000 ha), al Lazio spetta il 7,5% della superficie nazionale.

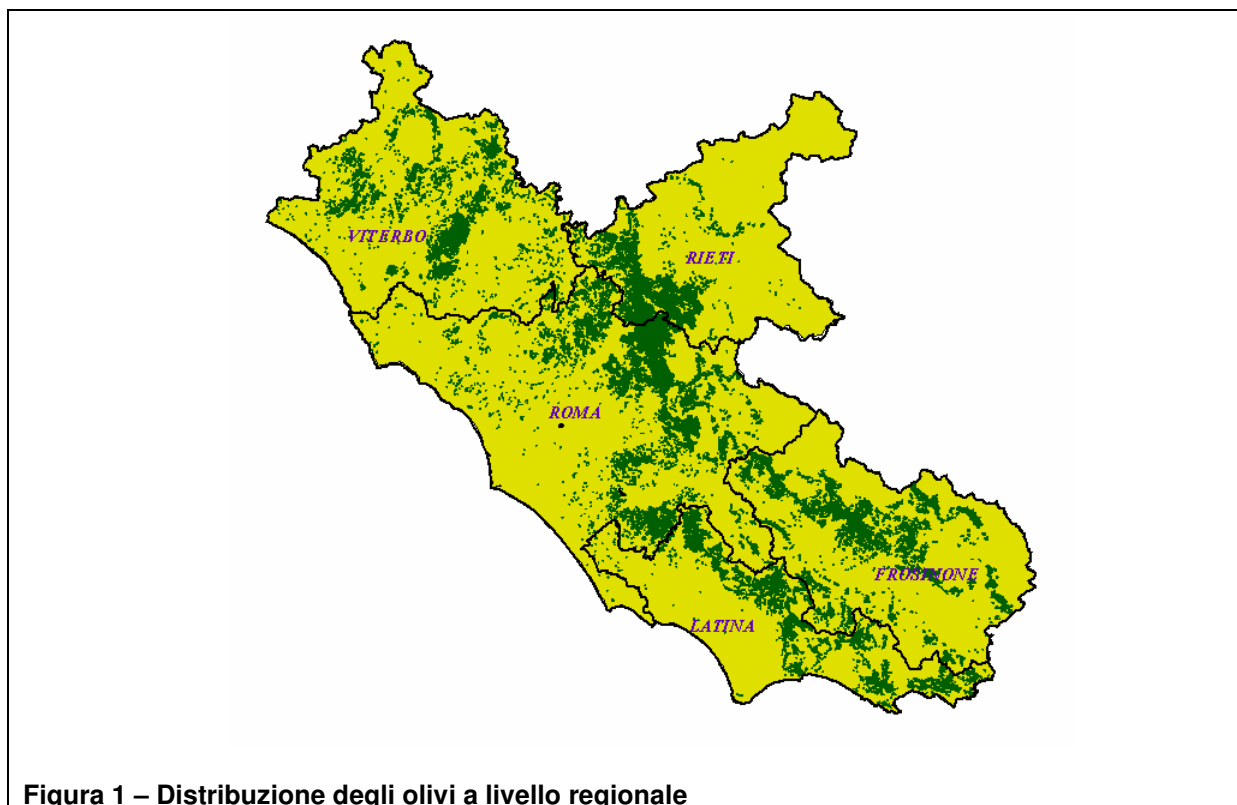
	Superficie totale (ha)	Inc. %	Superficie in produz. (ha)	Inc. %	Produzione per ha (t)	Produzio ne totale (t)	Inc. %	Produzione raccolta (t)	Inc. %
Italia	1.162.168		1.135.546		2,61	2.968.236		2.890.692	
Lazio	87.168	7,5	86.452	7,6	1,37	118.273	4,0	100.597	3,5
Viterbo	21.010	24,1	20.944	24,2	1,35	28.274	23,9	27.426	27,3
Rieti	12.083	13,9	12.064	14,0	0,93	11.212	9,5	9.021	9,0
Roma	23.975	27,5	23.844	27,6	1,98	47.187	39,9	37.750	37,5
Latina	12.600	14,5	12.600	14,6	1,43	18.000	15,2	15.500	15,4
Frosinone	17.500	20,1	17.000	19,7	0,80	13.600	11,5	10.900	10,8

**Tabella 1 Superfici e produzioni di olive italiana e laziale. Fonte: Dati congiunturale sulle coltivazioni ISTAT 2003.**

Tuttavia le condizioni ottimali di coltivazione sono quelle ove le temperature minime non scendono a 5 gradi sotto lo zero, la piovosità media annua sia superiore a 500-550 mm, la natura del terreno sia di medio-impasto, con ricchezza di sostanza organica e reazione neutra o subalcalina.

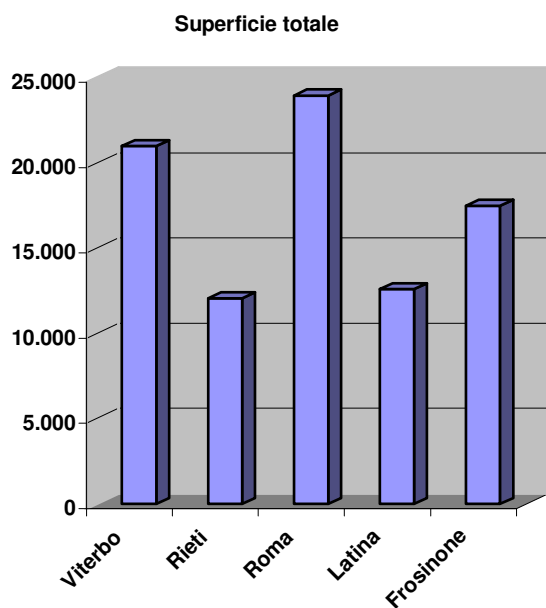
L'olivo è presente in maniera abbastanza omogenea su tutto il territorio regionale; in particolare, Roma e Viterbo sono le province con una maggiore superficie olivetata coprendo, rispettivamente, il 28% e il 24% dell'intera superficie regionale.

Nella cartina del Lazio è possibile osservare, indicata in verde, dove è collocata l'olivicoltura nel territorio regionale.



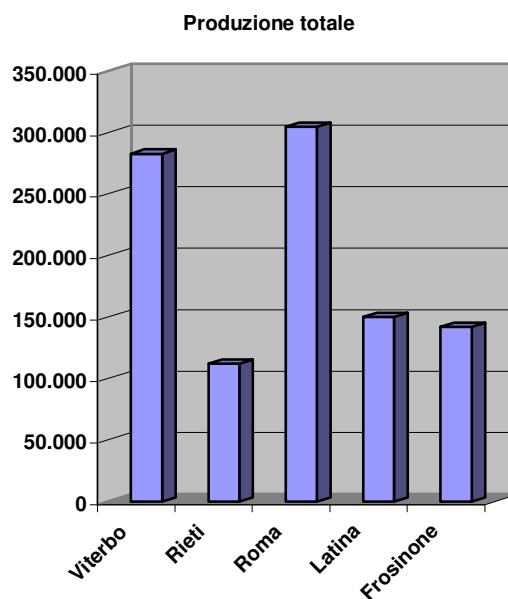
La produzione media di olive ottenuta nel 2003 e destinata alla molitura si è aggirata intorno alle 100.600 t. La resa in olio appare piuttosto variabile sul territorio regionale oscillando da un minimo del 12% ad un massimo del 18%.

Le province di Roma e Latina presentano una produzione di olive destinate alla molitura, per unità di superficie, superiore alle altre province, rispettivamente di 2,0 e 1,4 t/ha.



**Figura 2 Superficie regionale olivetata.**

Fonte: Dati congiunturali ISTAT 2003



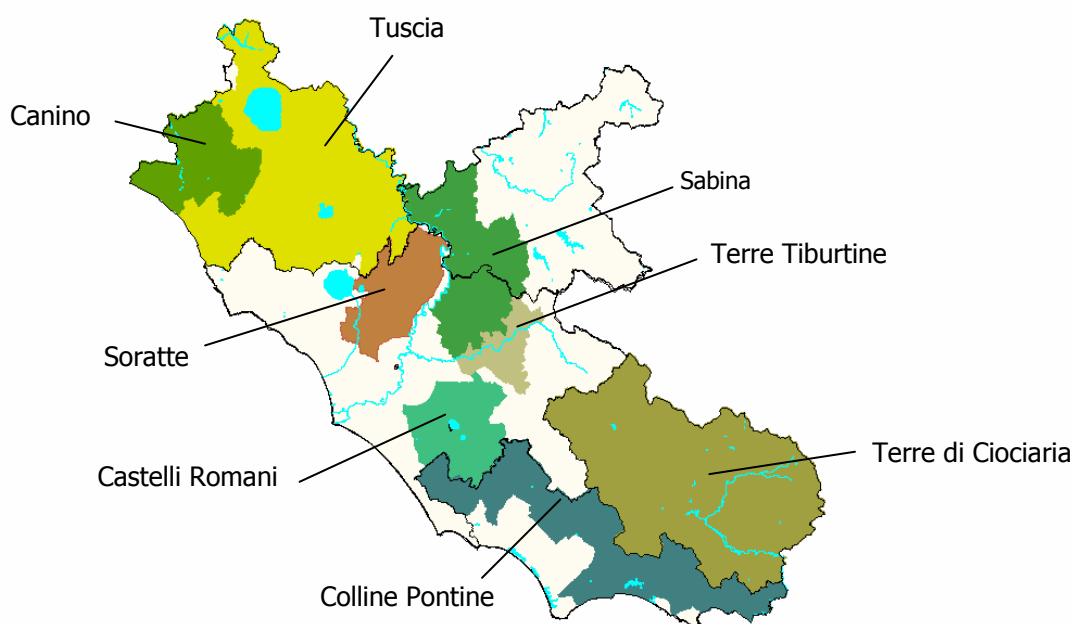
**Figura 3 Produzione regionale olivicola.**

Fonte: Dati congiunturali ISTAT 2003

Il Lazio si colloca, con 372 strutture molitorie, al sesto posto con il 7% sul totale dei frantoi nazionali (AGECONTROL Campagna olivicola 2002-2003).

Nell'intero territorio esistono, tuttavia, aree particolarmente vocate quali la Sabina nelle province di Roma e Rieti, i Monti Lepini e Ausoni in quella di Latina e il viterbese. L'importanza della produzione olearia laziale, quindi, è determinata prima ancora che in termini quantitativi, dal suo stretto legame con il territorio; ne sono esempi i due oli a Denominazione di Origine Protetta (Sabina e Canino) riconosciuti dall'Unione Europea. Contestualmente a queste, a livello regionale sono in fase di istruttoria altre richieste per il riconoscimento DOP dei seguenti oli: Tuscia, Soratte, Colline Pontine, Terre Tiburtine, Terre di Ciociaria e Castelli Romani.

Aree di produzione degli oli DOP riconosciuti o in istruttoria o in fase di



Tipicità e radicamento con il territorio si rispecchiano anche nella presenza di varietà locali di olivo come: la Sirole del Soratte, l'Itrana, diffusa soprattutto nella provincia di Latina, destinata principalmente alla mensa, ma che fornisce anche un ottimo olio, la Rosciola nel Frusinate, la Caninese nel Viterbese e la Carboncella nel Reatino.

Nell'anno 2001, l'olivo biologico, in termini di superficie, rappresenta il 6,5% dell'intera superficie olivicola nazionale. Le Regioni meridionali e insulari, in particolare la Calabria, coprono più di un terzo dell'olivicultura biologica nazionale. Il Lazio con il 4,4%, rispetto alla superficie totale nazionale di olivo biologico, si colloca al settimo posto (Fonte ISMEA maggio 2003). Mentre rispetto alla superficie regionale olivicola, il biologico rappresenta circa il 4% del totale (3.350 ha).

I dati statistici sull'olivicultura biologica elaborati dall'ISMEA derivano da un'indagine approfondita del settore dell'agricoltura biologica effettuato dalla Fiao (Federazione Italiana Agricoltura Organica).

La PLV del comparto olivicolo laziale è stata contraddistinta da un continuo aumento, che ha visto al 1994 triplicare l'ammontare dei 26 milioni di euro del 1980; tale situazione ha comportato l'inevitabile rafforzamento della posizione del Lazio in termini di contribuzione alla PLV olivicola nazionale passando dall'originario 3,3% al 6,2% (dati ISTAT).

## Il panorama varietale

### Il panorama varietale

Il panorama olivicolo laziale è caratterizzato da una diversificata scelta varietale dovuta all'adattamento delle cultivar in areali contraddistinti da particolari caratteristiche del suolo e del clima. Senza dubbio il territorio e la sua configurazione orografica e climatologica hanno contribuito al mantenimento di un patrimonio varietale autoctono con numerosi ecotipi a diffusione locale. Accanto alle cultivar locali si sono diffuse, soprattutto dopo la gelata del 1985, alcune varietà provenienti da altre regioni del centro Italia che si sono adattate perfettamente. Il processo di inserimento di queste cultivar è stato favorito dall'incisività commerciale di vivaisti extraregionali che ha determinato un impoverimento del patrimonio genetico olivicolo locale, in alcuni casi sostituito da cultivar immeritadamente sopravvalutate. Attualmente la scelta varietale è indirizzata verso la rivalutazione degli ecotipi locali allo scopo di ottenere un prodotto caratteristico della zona di origine, anche se il reperimento di materiale per i nuovi impianti non è facile.

Cultivar come Frantoio, Leccino, Moraiolo sono diffuse in tutti gli areali olivicoli della regione e presenti in quasi tutti i disciplinari DOP approvati o in fase di istruttoria. Nella tabella n. 2 sottostante viene indicata la distribuzione territoriale delle principali varietà di olivo nel territorio regionale e l'incidenza percentuale, di ciascuna di esse, sul patrimonio olivicolo provinciale. Molte delle varietà presenti sono autosterili e necessitano pertanto di idoneo impollinatore (una delle cultivar più diffuse come impollinatore è il Pendolino).

Varietà	Areale Frosinone	Areale Latina	Areale Rieti	Areale Roma	Areale Viterbo
<b>Moraiolo</b>	50 %	5 %	5 %	5 %	5 %
<b>Rosciola</b>	20 %		5 %	5 %	
<b>Marina</b>	5 %				
<b>Leccino</b>	10 %	10 %	15 %	10 %	20 %
<b>Frantoio</b>	5 %	5 %	10 %	10 %	20 %
<b>Itrana</b>		70 %		3 %	
<b>Carboncella</b>			50 %	50 %	
<b>Salviana</b>			5 %	5 %	
<b>Raja</b>			5 %		
<b>Sirole</b>				5 %	
<b>Canino</b>					50 %
<b>Altre</b>	10 %	10 %	5 %	7 %	5 %

**Tabella 2 - Incidenza percentuale delle cultivar nei diversi areali. Fonte: ARSIAL – p.a. Salvatore De Angelis.**

## **Problema affrontato**

La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari sta assumendo una rilevanza sempre maggiore per l'economia Europea, soprattutto per la pressione che i consumatori esercitano per conoscere sempre meglio non solo il valore nutritivo dei cibi ma anche la provenienza e l'autenticità delle materie prime impiegate per il loro ottenimento. Per alcuni di questi alimenti, quali vino, olio, pane, pasta, la protezione della autenticità e della genuinità delle materie prime impiegate è un aspetto fondamentale per la tutela del consumatore. La genuinità dell'olio d'oliva, alimento fondamentale della dieta mediterranea, è garantita dal rispetto delle normative comunitarie e nazionali; anche per la sua provenienza geografica ci sono strumenti legislativi che consentono di certificare le produzioni interamente nazionali e quelle provenienti da specifiche aree europee a vocazione olivicola (Denominazioni di Origine Protetta/Indicazione Geografica Protetta).

- f) Il tema che si intende affrontare ha la caratteristica di riuscire a sintetizzare in sé aspetti tutti attuali ed importanti, che vanno dalla salute dei cittadini e dalla prevenzione, al rapporto con i consumatori, allo sviluppo delle produzioni e delle potenzialità economiche regionali, all'implementazione di norme e modelli di carattere europeo.

## **Scopo del progetto**

Il progetto ha lo scopo di diffondere nelle aziende agroalimentari del settore di produzione dell'olio extra-vergine di oliva operanti nel territorio della Regione Lazio i più moderni modelli organizzativi, operativi e gestionali relativi alla rintracciabilità di filiera, capaci di valorizzare i prodotti e aumentare la competitività sul mercato e la fiducia da parte dei consumatori.

## **Obiettivi**

Si vuole fornire un concreto contributo all'integrazione, allo sviluppo e all'attuazione della normativa in fase di introduzione a livello europeo, relativa alle norme sulla rintracciabilità e la qualificazione dei prodotti e alle buone pratiche nel settore agro-alimentare, nel quadro della strategia che tende a far guadagnare competitività al sistema delle imprese nazionali attraverso maggiori garanzie di sicurezza per i consumatori, attraverso la valorizzazione della qualità e della tipicità dei prodotti e la contemporanea esigenza di proteggere le risorse e rendere le attività compatibili con le vocazioni dei territori ove insistono.

In quest'ambito si vuole ottenere per il Lazio e per gli enti e le imprese che Vi operano un ruolo attivo e propositivo, in considerazione dei rilevanti benefici che si possono ottenere in questo modo sia per i consumatori che per il sistema economico regionale.

Le azioni di progetto hanno numerosi caratteri prototipali e si può inoltre prevedere un elevato grado di ripetibilità e di trasferibilità dell'esperienza e dei risultati, sia su scala nazionale che comunitaria.

In concreto, si intendono preparare le istituzioni, le associazioni di categorie e le stesse imprese del settore, si vuole sperimentare la pratica attuazione delle politiche e degli indirizzi normativi, studiandone effetti e ricadute su consumatori, e sistema delle imprese, e condividere conoscenze, opportunità e problematiche.

Inoltre, si vogliono raccogliere le necessarie informazioni, sperimentare modelli operativi, censire competenze e risorse per individuare le modalità di sviluppo e di funzionamento di sistemi per la gestione della rintracciabilità, prevedendo le interrelazioni tra i differenti soggetti istituzionali e privati ed i consumatori e sperimentando modelli di comportamento coerenti ed efficaci.

### **Sviluppo del progetto e azioni operative**

Il progetto prevede un **contenitore di azioni modulari, coordinate e coerenti**, relative al contesto appena definito, che siano in grado di contribuire al raggiungimento degli obiettivi descritti attraverso azioni pianificate sui temi e i contenuti individuati come prioritari dalla UE nel campo d'azione e di interesse del progetto, la rintracciabilità di filiera.

Si intendono sviluppare le azioni progettuali prioritariamente sul territorio laziale e poi, in successivi progetti, in ogni altra area in cui ciò sarà opportuno in funzione delle specificità e delle esigenze scientifiche ed organizzative che di volta in volta emergeranno.

In particolare i temi sopra identificati saranno messi a punto attraverso l'individuazione di una serie di azioni specifiche che di seguito riassumiamo e che nei moduli operativi del progetto saranno di volta in volta integrate e coordinate:

1. Modelli di Rintracciabilità
2. Applicazione del modello di Rintracciabilità
3. Informazione e divulgazione dei risultati

## Azioni di progetto

### 1. Modelli di Rintracciabilità

Questa azione prevede l'individuazione di un modello di rintracciabilità applicabile alla filiera olivicola regionale, fruibile dall'intero comparto.

Questa prima fase del progetto si articola in una serie di sottoazioni:

- a) **Pianificazione strategica, attribuzione attività e coordinamento del progetto:** in fase preliminare verrà definito il soggetto (ARSIAL) che coordinerà le fasi relative all'intera durata del progetto. A seguito dell'individuazione preliminare dei partner coinvolti nel progetto, si procederà con l'attribuzione dei rispettivi compiti per ciascun partner in base alle specifiche competenze.
- b) **Indagine conoscitiva sulla filiera olivicola regionale e sui processi produttivi:** attraverso il coinvolgimento diretto delle singole Associazioni di produttori e dell'organismo di supporto tecnico scientifico, verranno raccolte tutte quelle informazioni che saranno necessarie per il prosieguo del progetto: numero aziende, superficie olivicola, dati catasto olivicolo, tecniche di coltivazione, numero frantoi e loro tipologie di trasformazione, quantità di olive molite e di olio prodotto per singolo frantoio, dati relativi alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche, strutturazione della filiera e modalità di commercializzazione.
- c) **Impostazione del modello di rintracciabilità cogente da applicare ai casi studio scelti:** a livello territoriale verranno enucleate delle aree omogenee più rappresentative (aree campione) dal punto di vista varietale, di processo produttivo e di ricaduta economica, sulle quali impostare e sperimentare il progetto pilota. Le aree prescelte andranno ulteriormente caratterizzate mediante una indagine svolta attraverso l'uso di una modulistica pre-impostata ad hoc. Per questa sotto-azione verranno coinvolte le singole Associazioni di produttori e l'organo di supporto tecnico per il sistema qualità.
- d) **Individuazione parametri analitici discriminanti per la rintracciabilità, campionamento ed analisi:** l'organo di supporto tecnico individuerà i parametri analitici (chimico-fisici e sensoriali) significativi ai fini del processo della rintracciabilità, indicando le metodiche tecnico-scientifiche da utilizzare. Successivamente tali parametri verranno accertati mediante l'effettuazione delle analisi sui campioni provenienti dalle aree campione in concomitanza dell'applicazione del modello.
- e) **Redazione del manuale di rintracciabilità:** sulla base delle informazioni ricavate dalla modulistica di cui al punto 1c) l'organo di supporto tecnico per il sistema qualità redigerà il manuale di rintracciabilità specifico per la/le tipologie aziendali coinvolte nell'applicazione del modello lungo la filiera.
- f) **Definizione delle caratteristiche necessarie per il software di gestione della rintracciabilità nei casi studio e sua acquisizione:** secondo le indicazioni sin qui definite il coordinatore del progetto, le Associazioni dei produttori e l'organo di supporto tecnico per il sistema di rintracciabilità individuerà un software per la gestione documentale dei dati relativi al sistema

di gestione della rintracciabilità nelle aree campione. Il software proposto sarà facilmente accessibile da tutti i soggetti della filiera e comprenderà un livello di accesso specifico per i consumatori.

*Costi Azione 1*

- *Modello di rintracciabilità*

€ 132.020,00

2. Applicazione del modello di rintracciabilità

Questa azione prevede la diffusione del modello di rintracciabilità e delle modalità di etichettatura degli oli, in base alla normativa cogente, presso tutti gli operatori della filiera regionale e l'applicazione del modello stesso nelle aree campione scelte, attraverso le seguenti sotto-azioni:

- a) **Seminari rivolti ai tecnici delle associazioni dei produttori per la diffusione del modello della rintracciabilità ed etichettatura oli:** verranno organizzate dal soggetto coordinatore delle giornate-studio, al fine di divulgare il modello di rintracciabilità individuato e le nozioni base relative alle modalità di etichettatura.
- b) **Seminari per la diffusione del modello della rintracciabilità ed etichettatura oli tra i singoli attori della filiera:** in seguito alle giornate-studio di cui al punto 2a), i tecnici delle singole Associazioni di produttori, diffonderanno il modello proposto e le nozioni di etichettatura ai soggetti della filiera olivicola regionale.
- c) **Applicazione e verifica del modello di rintracciabilità:** in coincidenza con l'inizio della campagna olivicola 2007-08, il soggetto coordinatore del progetto, le Associazioni dei produttori e l'organo di supporto tecnico per il sistema di rintracciabilità, applicheranno e verificheranno l'efficacia del modello proposto nelle aree campione individuate.

*Costi Azione 2:*

- *Diffusione modello di rintracciabilità*

€ 55.000,00

3. Informazione e divulgazione dei risultati

Questa azione ha lo scopo di rendere condiviso con tutti gli attori della filiera olivicola regionale i risultati ottenuti in seguito all'applicazione del modello di rintracciabilità, attraverso le seguenti sotto-azioni:

- a) **Redazione del materiale informativo diretto a tutti i componenti della filiera:** verrà redatto e divulgato dal soggetto coordinatore, materiale informativo, attinente il progetto, diretto a tutti i componenti della filiera olivicola regionale.

b) **Convegno di chiusura del progetto:** il soggetto coordinatore si farà carico di realizzare un convegno conclusivo allargato, in cui verranno illustrati gli scopi e i risultati del progetto.

*Costi Azione 3*

- *Informazione e divulgazione dei risultati* € 15.000,00

**Costo Totale del progetto:**

Azione 1	€ 132.020,00
Azione 2	€ 55.000,00
Azione 3	€ 15.000,00
<b>Totale</b>	<b>€ 202.020,00</b>

**Partenariato**

L'Agenzia garantirà la realizzazione del progetto mediante un partenariato specifico per singole azioni che sarà attivato con consulenti operanti nel campo dei sistemi qualità e con istituzioni scientifiche con le quali già opera in regime di convenzione e con le Associazioni di produttori più rappresentative della filiera regionale al fine di massimizzare la ricaduta dell'intervento, che sarà misurata in termini di aziende interessate sul totale degli operatori che imbottigliano in ambito regionale.