

## **INDAGINE CONOSCITIVA DELLE AZIENDE PARTECIPANTI AL PROGETTO MEDIANTE REALIZZAZIONE DI CHECK-LIST**

Alessandra Argiolas – ARSIAL, Area Studi e Progetti

Per la messa a punto del modello di tracciabilità sono state coinvolte 60 aziende afferenti a 5 frantoi distribuiti nelle diverse province. La scelta delle aziende è stata demandata alle singole Associazioni di Produttori sulla base del rapporto col territorio di propria competenza. Per quanto riguarda il criterio di scelta dei frantoi, in ragione della diversificazione strutturale della filiera, si è deciso di rappresentare le seguenti tipologie organizzative:

- frantoio cooperativo con relativi soci produttori
- frantoio privato che svolge attività c/terzi, e aziende private afferenti
- frantoi in filiera corta: produttori-trasformatori-commercializzatori

Una delle fasi preliminari del progetto prevedeva la realizzazione di un'indagine conoscitiva da effettuare mediante la compilazione di questionari da parte di tutte le aziende partecipanti, sia a livello di produzione primaria che di trasformazione. Lo scopo dell'indagine era circoscritto a mettere in luce i punti critici per la definizione e l'applicazione del modello di tracciabilità nelle aziende campione aderenti al progetto, con l'obiettivo di realizzare un sistema che fosse estensibile a tutta la filiera. Pertanto, i dati mostrati sono da intendersi esclusivamente come una rappresentazione del dettaglio relativo al campione di aziende visitate nel corso del progetto e non sono assolutamente esaustivi della realtà produttiva regionale.

La struttura del questionario comprendeva essenzialmente:

- 1) una scheda anagrafica;
- 2) informazioni di carattere generale sulla tipologia aziendale, col diagramma di flusso delle fasi di produzione/trasformazione;
- 3) informazioni concernenti l'osservanza delle norme igienico- delle strutture e dei processi;
- 4) informazioni sull'adeguamento alla normativa vigente in materia di igiene, tracciabilità ed eventuale certificazione volontaria.
- 5) per le aziende agricole è stata approfondita l'analisi con domande concernenti la normativa specifica (DPR 290/01 che introduce l'obbligo della compilazione del quaderno di campagna) ed i passaggi rilevanti ai fini della tracciabilità;
- 6) analogamente, per i frantoi sono stati analizzati i passaggi relativi a tutte le fasi di lavorazione allo scopo di individuare eventuali punti critici per la tracciabilità.

### **A) AZIENDE AGRICOLE**

#### ***Tipologia aziendale***

Nel tentativo di distinguere le aziende per cui la produzione olivicola rappresenta un'attività principale da quelle che la svolgono come attività collaterale, magari in forma di part-time, si sono individuati due casi rappresentativi:

- aziende che svolgono la produzione olivicola come attività principale (province di Viterbo e Rieti);

- aziende che praticano l'olivicoltura come attività secondaria (province di Frosinone e Latina).

Per quanto riguarda la destinazione del prodotto, l'autoconsumo – informazione importante ai fini dell'adozione di sistemi di tracciabilità) - si concentra nella provincia di Latina, mentre a Viterbo e Roma esso coesiste con la commercializzazione del prodotto.

Rispetto all'estensione aziendale, l'80% delle aziende di Roma ed il 70% di quelle viterbesi superano i due ettari, mentre la maggior parte delle aziende di FR e LT ha un'estensione inferiore ai 2 ha. Vale la pena notare un dato significativo: a LT, dove esiste il 100% di autoconsumo, un 10% di aziende supera i 10 ha, questo dato può essere spiegato con la presenza dell'Itrana come varietà predominante che, essendo destinata prevalentemente ad oliva da mensa, confina la produzione oleica ad attività secondaria destinata appunto esclusivamente ad autoconsumo.

### ***Igiene***

Lo stato igienico dei locali, definito sulla base di alcuni semplici indicatori strutturali ed organizzativi, è risultato nel complesso piuttosto scarso, considerando che nella stragrande maggioranza dei casi non vengono effettuati se non sporadicamente piani di disinfestazione e/o derattizzazione né analisi microbiologiche dei locali, svolte solo nel 30% dei casi. Per quanto concerne l'approvvigionamento idrico, quasi sempre è presente un allaccio all'acquedotto comunale, tranne a Viterbo dove l'approvvigionamento è da pozzi.

### ***Formazione***

La formazione dei responsabili aziendali e del personale è una realtà importante nelle aziende che afferiscono alla provincia di VT. Nella maggior parte dei casi si tratta di corsi di potatura e/o assaggio.

### ***Adeguamento normativo***

Il primo dato macroscopico è rappresentato dalla quasi totale inosservanza della compilazione del quaderno di campagna, tranne che nella provincia di Viterbo dove viene compilato nell'80% dei casi, dato questo rappresentativo della maggiore incidenza in questa provincia di aziende professionali beneficiarie da misure agroambientali.

Le procedure basate sull'applicazione del pacchetto igiene, peraltro ancora non obbligatorio per la produzione primaria tout-court, sono pressochè inapplicate tranne che nella provincia di Latina dove le aziende oleicole sono, come già detto, spesso orientate alla produzione dell'Oliva di Gaeta per la quale è necessario l'adeguamento alla suddetta normativa.

Rispetto al Reg. CE 178/02, solo il 20% delle aziende di VT dichiarano di applicare la tracciabilità aziendale; tuttavia, anche in questa realtà, ben il 30% delle aziende omette di produrre un'adeguata documentazione di accompagnamento delle partite di olive nella fase di conferimento. Nessuna delle aziende partecipanti aderisce a percorsi di certificazione aziendale o di filiera.

## **B) FRANTOI**

### ***Tipologia aziendale***

I frantoi interessati hanno volumi di lavorazione annua variabili tra le 180 e le 1500 T di olive/anno. Tutti i frantoi adottano impianti a ciclo continuo con estrazione centrifuga a due o tre fasi.

L'80% dei frantoi coinvolti svolge attività di imbottigliamento.

Inoltre, il 40% offre esclusivamente un servizio come contoterzisti, gli altri hanno anche un'attività di vendita di una quota di prodotto che viene commercializzato con un proprio marchio.

### ***Igiene***

Lo stato igienico dei locali è risultato nel complesso conforme alle prescrizioni, in quanto si tratta di strutture per le quali le norme sanitarie sono di più lontana applicazione.

L'approvvigionamento idrico è rappresentato sempre dall'acquedotto comunale e in un caso vengono regolarmente effettuate le analisi delle acque.

Nella maggioranza dei casi vengono pianificati e regolarmente effettuati interventi di sanificazione ambientale, mentre le analisi microbiologiche dei locali vengono svolte nel 40% dei casi.

### ***Formazione***

La formazione dei responsabili aziendali e del personale è abbastanza diffusa in tutte le province, in particolare vengono effettuati corsi di potatura e/o assaggio, anche rivolti ai produttori agricoli, e corsi di gestione d'impresa e sicurezza alimentare.

### ***Adeguamento normativo***

Premesso che tutte le strutture coinvolte sono regolarmente attive, alla richiesta della effettuazione di piani di autocontrollo, nel 20% dei frantoi non è stato rinvenuto un piano di autocontrollo presso la struttura. A tale dato, fa da contraltare il 40% dei casi in cui viene applicato il pacchetto igiene. Questa criticità è sicuramente rappresentativa di quanto sia oneroso per tali strutture adeguarsi ad un impianto normativo come quello del "pacchetto igiene" che prevede un trasferimento a livello aziendale delle valutazioni preventive e delle azioni correttive proprie di un piano di autocontrollo. L'80% dei frantoi contattati non si è dotato di un sistema proprio di tracciabilità, premesso che il rispetto delle prescrizioni del Reg. CE 178/02 è assicurato mediante le normali registrazioni aziendali in entrata ed uscita.

Rispetto ai sistemi volontari di tracciabilità, nessuno dei frantoi partecipanti effettua certificazione aziendale o di filiera ai sensi delle norme UNI 11020 e UNI 10939,.

Dall'analisi più approfondita dei passaggi rilevanti ai fini della tracciabilità risulta che solo nel 60% dei casi vengono correttamente attribuiti codici interni ai lotti di olive conferiti e l'identificazione delle olive viene assicurata dall'attribuzione di cartellini personalizzati riportanti il lotto di conferimento. Però solo nel 40% dei casi vengono attribuiti codici interni per l'identificazione dei lotti di lavorazione e vengono usati accorgimenti per l'individuazione dei lotti di prodotto, delle aree di immagazzinamento e delle cisterne.

Nella maggior parte dei casi esistono dispositivi per la valutazione della quantità di olio immagazzinato, mentre solo in un caso viene redatto il registro di carico e scarico. In tutti i casi il prodotto in uscita è accompagnato da idonea documentazione, ma in nessun caso sono state predisposte procedure per il ritiro di singoli lotti in caso di emergenze.

**In sintesi, si può affermare che la maggior parte dei frantoi si trova attualmente nella condizione di poter documentare adeguatamente solo i passaggi estremi del prodotto in entrata ed in uscita, mentre si riscontrano difficoltà nel seguire il percorso del prodotto nei diversi passaggi del processo produttivo all'interno dell'azienda. Per inciso, anche se l'immissione in commercio dell'intera produzione annua con un unico numero di lotto è assolutamente compatibile con gli obblighi normativi, è evidente che questo fatto rappresenta un limite alla capacità aziendale di gestire eventuali ritiri dal mercato in maniera economicamente sostenibile.**