

NON SOLO VINO  
IL PUNTO

## La produzione certificata di olio Dop Igp italiano equivale al 5% del totale nazionale

A Siena il Consiglio Olivicolo Internazionale. Qualivita: “le certificazioni sono l’unico contrasto all’ibericizzazione”

SIENA, 29 MAGGIO 2024



Si parla spesso di eccellenze enogastronomiche italiane, e l’olio di oliva fa sicuramente parte dell’elite. Il Belpaese può contare su una filiera di qualità, un clima ideale ma anche dei controlli sul prodotto sinonimo di sicurezza. **Eppure sono 50 le Dop Igp dell’olio extravergine d’oliva in Italia, numeri da primato europeo, presenti in territori famosi nel mondo: dai terrazzamenti liguri alle colline umbre o toscane, dalle piane pugliesi alle valli siciliane, dalle pendici dei monti abruzzesi ai laghi lombardi, l’extravergine d’oliva italiano si esprime con oltre 500 varietà di olive. I 24 Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste coordinano il lavoro di 23.500 operatori impiegati nel settore. Tuttavia la produzione certificata Dop Igp equivale oggi al 5% di quella totale nazionale, con un grande potenziale di crescita che potrebbe rappresentare il fattore chiave per il rilancio di una vera filiera italiana e la “lotta all’ibericizzazione”. “Solo il 5% della produzione olivicola nazionale può dirsi veramente italiana, in quanto proviene da un areale di produzione Dop Igp. Questa è**

# Wine News

**l'unica certezza che oggi abbiamo nel mondo dell'olio extravergine d'oliva, sempre più oppresso da contraffazioni e imitazioni, oltre che schiacciato da quella che si può definire una vera e propria "iberizzazione" del prodotto". È il messaggio partito dalla tavola rotonda organizzata a Siena, nei lavori del Coi (Consiglio Olivicolo Internazionale), da Fondazione Qualivita, in collaborazione con Origin Italia, l'Associazione Italiana dei Consorzi di Tutela, sul tema delle Dop Igp nel settore dell'olivicoltura.** Forte il richiamo a fare di più e prima possibile per salvaguardare una peculiarità italiana, come quella dell'olio extravergine di qualità, che rischia di soccombere al modello super intensivo e monovarietale della Spagna che, con 1.078 milioni di tonnellate di olio prodotto nel 2023, è la maggiore produttrice al mondo.

A fare emergere le istanze del mondo produttivo sono stati proprio i rappresentanti dei Consorzi di tutela che hanno messo sul tavolo, all'attenzione dei decisori politici, i nodi - dal mercato, alla contraffazione fino alle emergenze climatiche e fitosanitarie - che affliggono questo settore. "Dop Igp non sono solo un marchio, come molti operatori credono o fanno credere. Dietro a questo c'è molto di più, a partire dalla scelta - spesso il recupero - di cultivar locali, coltivate con un modello di impianto studiato per la pianta e una precisa fase e tempistica di trasformazione; Dop Igp è anche sinonimo di rispetto e tutela per il paesaggio e rappresenta una remunerazione equa e giusta per gli olivicoltori", ha sottolineato nel suo intervento **il dg Fondazione Qualivita, Mauro Rosati**: "certo fare il super intensivo come in Spagna crea molto più valore all'imprenditore industriale, ma come Sistema Italia così perdiamo tutto il resto, che vale molto di più del fatturato di una singola grande azienda: questo è ciò che rappresenta il modello dei Consorzi di tutela e delle imprese associate, che fino a oggi, come ribadito agli Stati Generali di Siena, è stato l'unico vero freno all'iberizzazione del nostro sistema produttivo olivicolo".

**Al tavolo di confronto hanno preso parte i più rappresentativi Consorzi di tutela del settore, a partire da quello dell'Olio Igp Toscano che, con il suo presidente, Fabrizio Filippi**, ha sottolineato come l'incremento dei controlli dell'Icqrif, grazie alla cabina di regia del Ministero dell'Agricoltura, e alla sua maggiore collaborazione con i Consorzi di tutela, abbiano alzato il livello di attenzione da parte della Gdo, soprattutto nella comunicazione cosiddetta "below the line", quindi con evocazioni dei territori di origine, ma senza la presenza di una Igp. "Siamo impegnati a fianco dei Consorzi di Tutela - ha rimarcato a tal proposito **Francesco Soro, ad Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato** - per difendere i territori e il lavoro dei produttori attraverso i nostri sistemi anticontraffazione; come succede già per il vino, infatti, anche l'olio può tutelarsi meglio con i nuovi sistemi che come Istituto mettiamo a disposizione per l'agricoltura italiana". **Mario Taurasi, presidente Consorzio di tutela Sicilia Igp**, ha aggiunto come "ci aiutino in questo processo di formazione del consumatore e di valorizzazione dell'identificazione dei prodotti Dop Igp anche la ristorazione e la Grande Distribuzione Organizzata", mentre per **Giorgio Lazzarotti, dg Consorzio di tutela Riviera Ligure Dop**, "gli oli Igp rappresentano un

# Wine News

elemento fondamentale per la tutela della biodiversità olivicola nazionale e al contempo per la loro sostenibilità ambientale, sociale ed economica”. **Maria Viola Bonafini del Consorzio Olio Garda Dop** spiega invece che “per combattere il cambiamento climatico, quindi difendere le produzioni Dop Igp italiane che non possono delocalizzare le produzioni, visti i problemi produttivi delle ultime campagne olivicole, occorre puntare sempre di più su innovazione di processo e ricerca”.