

III FESTA DELL'OLIO DI OLIVA

Torremaggiore 7-8 dicembre 1997

Gli olii di oliva proposti al Consumatore garantiscono sempre origine, qualità e valore nutrizionale del prodotto?

Pier Leopoldo Borrelli

Desidero innanzitutto congratularmi con l'Amministrazione comunale di Torremaggiore, ed in particolare con il Sindaco dott. Matteo Marolla, per aver promosso questa terza Festa dell'Olio di Oliva dimostrando ancora una volta una particolare sensibilità ai problemi dei numerosi Oleicoltori torremaggioresi, ma anche delle vicine cittadine impegnate e, per così dire gemellate, per la valorizzazione dell'olio extra-vergine di oliva Peranzana. Mi auguro anche che le conclusioni di questa giornata abbiano una risonanza, possibilmente a livello nazionale, perché i problemi discussi qui a Torremaggiore sono in definitiva quelli di tutta la oleicoltura e di tutti i Consumatori italiani ed esteri.

Devo inoltre ringraziare il Comitato organizzatore della Manifestazione per avermi affidato il compito di svolgere un tema che da molti anni mi ha sempre stimolato ed interessato. Ne ho già parlato infatti in altri Convegni svolti nell'ultimo decennio ed, in modo più specifico, in una Relazione dal titolo "L'olio di oliva dell'area mediterranea" negli incontri Europei di Terapia di Merano, nel 1991. In quella occasione ho riferito ad un folto pubblico di Medici e Nutrizionisti italiani e stranieri sui problemi di produzione, identificazione dell'origine e consumo degli olii di oliva e sui riflessi nutrizionali di olii non certificati e non qualificati.

Quando si parla di olio di oliva si entra in un ambito culturale poliedrico, molto particolare, che presenta numerose sfaccettature, ognuna delle quali è correlata con l'altra in una sorta di rete di strettissime interdipendenze. Fattori agronomici, pedologici, ambientali, climatici, colturali delle numerosissime varietà di alberi di olivo tradizionalmente presenti nelle regioni dei singoli Paesi mediterranei condizionano, ogni anno, la quantità e la qualità delle produzioni. E' noto che, soltanto in Italia, si contano oltre 90 diverse cultivar di olivi ufficialmente riconosciute. Le modalità di raccolta, l'epoca, il grado di maturazione ed il tipo di molitura delle olive, la conservazione e la distribuzione del prodotto condizionano la qualità dell'olio delle singole zone oleicole offerte al Consumatore garantendo al Produttore il giusto

riconoscimento del suo lavoro e della sua professionalità. Devo tuttavia riconoscere che questa indispensabile premessa è del tutto utopica perché presuppone un rapporto tra Oleicoltore e Consumatore regolato da leggi di mercato chiare, riconoscibili in tutte le fasi, dalla produzione alla distribuzione. In realtà, ed in particolare nel nostro Paese, l'oleicoltura ed il mercato dell'olio vivono da troppi anni in una situazione particolarmente difficile.

Cerchiamo di esaminare solo alcuni dei più importanti aspetti di questo problema.

La produzione di olio di oliva delle regioni italiane, ed in particolare quella elevatissima della Puglia e del Meridione in generale, non è mai stata sufficiente per coprire le necessità dei consumi interni tuttora in continuo aumento. Ho già ricordato in occasione delle altre Feste dell'Olio degli scorsi anni che il fenomeno dell'importazione di olii dalla Spagna e dalla Grecia ha origini remote, risale ai tempi dell'antica Roma e forse prima, a ben più di 2000 anni fa, come è documentato, tra l'altro da una vera e propria collina di frammenti di anfore depositate nei pressi dell'antico porto fluviale romano. In tempi più recenti, nel 1559 il Vicerè spagnolo Parafran de Rivera fece costruire una "strada dell'olio" per consentire il più rapido trasporto della produzione pugliese da Bari a Napoli. Sappiamo che l'oleicoltura è spesso riservata a regioni agronomicamente svantaggiate ed esposte ad inclemenze climatiche e meteorologiche, con estrema variabilità di precipitazioni e di temperature tardo-primaverili che condizionano la fioritura e l'allegagione dei frutti, per non parlare dei danni degli attacchi parassitari. E' nota l'alternanza produttiva dell'olivo determinata anche dalla necessaria potatura biennale (V. grafica n. 1). In altre parole non è possibile, almeno qui in Italia, programmare e prevedere produzioni annuali costanti di olive e di olio. Per soddisfare la sempre maggiore richiesta del consumo interno siamo perciò, da sempre, obbligati ad importare, ogni anno, più o meno notevoli quantitativi di olio da altri Paesi dell'area mediterranea. L'immissione sul mercato italiano di questi olii frantuma e, per così dire ingloba e disperde la produzione degli olii nostrani creando grandi difficoltà di selezione e identificazione della origine e della qualità degli olii immessi al dettaglio.

Da alcune pubblicazioni del Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid, sensibile osservatorio del movimento degli olii in tutto il mondo, possiamo rilevare i dati relativi alle produzioni, consumi, importazioni ed esportazioni di olii di oliva dei principali produttori mediterranei a decorrere dal 1984 in poi. Dalla Tabella riassuntiva degli ultimi 2 anni possiamo notare il costante paradosso della situazione italiana (V. Fig. 2,3,4,5 e 6 e Tab. 7). Scopriamoci che mentre siamo costretti, ogni anno, ad importare più o meno grandi quantità di olio di oliva, ne esportiamo tuttavia rilevanti quantità.

Alcuni esempi: nel 1989-90 abbiamo importato 2.850.000 quintali di olio di oliva dei quali solo 1.270.000 vergine e parallelamente abbiamo esportato in totale 1.270.000 quintali dei quali 250.000 vergine, 822.000 raffinato, 140.000 di sansa raffinato e 27.000 di vergine lampante. Si ha perciò la sensazione che l'Italia abbia nei riguardi dell'olio di oliva gli stessi rapporti che ha con il petrolio che importa, raffina e riesporta come benzina e derivati. In questo imponente movimento di milioni di quintali di olio di oliva, correlato con grossi interessi finanziari, è difficile stabilire quale sia il destino dell'olio prodotto nelle nostre regioni e ci è ovviamente impossibile identificare la qualità degli olii immessi al consumo. Il movimento commerciale dell'olio di oliva potrebbe avere una giustificazione nell'ambito delle leggi di un libero mercato, ma, considerato il disordine e la confusione che riguarda soprattutto l'origine e la qualità degli olii distribuiti, la situazione desta forti perplessità e preoccupazioni sia negli Oleicoltori che nei responsabili della Salute della nostra Collettività. Infatti, per l'assoluta carenza di quelle leggi che dovrebbero tutelare il Consumatore nella scelta dell'olio di oliva, siamo, inondati da bottiglie di olii etichettati dalle catene di distribuzione alimentare quali extra-vergini e messi in vendita a prezzi sospettosamente bassi. Questi olii potrebbero essere di origine mediterranea e mescolati con quelli di produzione nazionale o addirittura provenire direttamente da altri Paesi, rettificati sul luogo di produzione o modificati qui in Italia dall'importatore per attenuarne i difetti chimici ed organolettici. In questa situazione il Consumatore è disorientato e indifeso mentre dovrebbe essergli garantita quella informazione merceologica certa e corretta che non ha mai avuto. La Commissione europea ha stanziato ogni anno parecchi miliardi in promozioni ed iniziative pubblicitarie allo scopo di incentivare il consumo dell'olio di oliva ma senza disporre parallelamente il riordino della produzione nei Paesi oleicoli della CEE. In altre parole si è conseguito il risultato di un aumento dei consumi generico ed indiscriminato che non ha preso in considerazione le diverse qualità degli olii di oliva. Non so se sia esatto quanto mi è stato confidenzialmente riferito ma sembra che la stessa Commissione europea sia orientata ad imporre l'unica denominazione di "olio di oliva" non ammettendo la distinzione con vergine e extravergine.

I risvolti e le conseguenze nutrizionali e sulla Salute del consumo di olii di oliva non extravergini e non di produzione nazionale sono notevolissimi, assolutamente non trascurabili. Ripetiamo che gli olii di oliva importati hanno caratteristiche chimiche ed organolettiche molto diverse da quelle degli olii nostrani: alcuni sono particolarmente ricchi di acidi grassi saturi e relativamente poveri di acido oleico (V. Tab. 8 e 9). Sono utilizzabili per la frittura e la cottura degli alimenti poiché qualsiasi olio di oliva, anche di pessima qualità

merceologica, è senz'altro da preferire all'olio di semi perché le alte temperature non rompono i legami dell'acido oleico monoinsaturo (che costituisce il 75-80% di un buon olio di oliva) mentre gli acidi grassi polinsaturi, presenti in maggiore quantità negli oli di semi, vengono facilmente alterati durante la frittura liberando radicali potenzialmente dannosi per la salute. D'altra parte l'olio di oliva è un alimento fondamentale perché assicura l'apporto di energia, di calorie, dalla combustione lipidica necessaria per l'organismo in tutte le età e nel lavoro fisico e mentale. Questo apporto di energia può essere assicurato da un qualsiasi olio di oliva anche raffinato o correttamente modificato. *Ma l'olio extravergine, ed in particolare quello di produzione nazionale, certificato e garantito dal marchio di origine tipica e dalla D.O.C., ha proprietà nutrizionali particolarmente preziose per l'organismo, più rilevanti del semplice apporto di energia.*

Oggi la ricerca scientifica ha spostato i propri obiettivi dallo studio degli organi ed apparati a quello della biologia cellulare e molecolare. Recenti osservazioni hanno stabilito il significato fondamentale dei micronutrienti nella prevenzione di malattie che incidono con elevata mortalità nella collettività dei Paesi sviluppati: malattie cardiovascolari e neoplasie. Questi micronutrienti, in particolare i carotenoidi (pro-vitamina A), i tocoferoli (pro-vitamina E), i polifenoli ed altri che sono i più biologicamente attivi dei 222 componenti finora noti dell'olio extravergine, agiscono quali antiossidanti e proteggono le cellule dall'azione dannosa dei radicali liberi prodotti nel nostro organismo sotto l'azione di agenti patogeni ambientali o per una non corretta alimentazione. I radicali liberi presenti nei tessuti favoriscono quelle modificazioni cellulari che preludono alle neoplasie ed alla degenerazione arteriosclerotica delle arterie e sono neutralizzati o ridotti da piccole dosi di sostanze antiossidanti presenti nei vegetali freschi, negli ortaggi, nella frutta e soprattutto nell'olio extra-vergine di oliva. *Ricordiamo a questo proposito, che l'olio extra-vergine di oliva Peranzana è ricchissimo di queste sostanze antiossidanti.* E' opportuno anche insistere, ancora una volta, che i micronutrienti protettori del nostro organismo sono presenti soltanto nell'olio extra-vergine prodotto e conservato con tutte le cure e procedure adottate dagli oleicoltori professionalmente voluti. *L'autentico olio extra-vergine dovrà essere tuttavia consumato esclusivamente crudo per rispettarne sia le proprietà fisiologiche e terapeutiche (V. Tab. 10 e 11) che la componente organolettica (colore, profumo, aroma) fondamentale dal punto di vista psico-sensoriale per assicurare un pasto gustoso che favorisca i processi digestivi e le funzioni epatiche e biliari.* Il calore della cottura distrugge i micronutrienti presenti nell'olio extra-vergine e ne limita molto la sua attività biologica. Nella Tabella n. 12 sono riassunte le

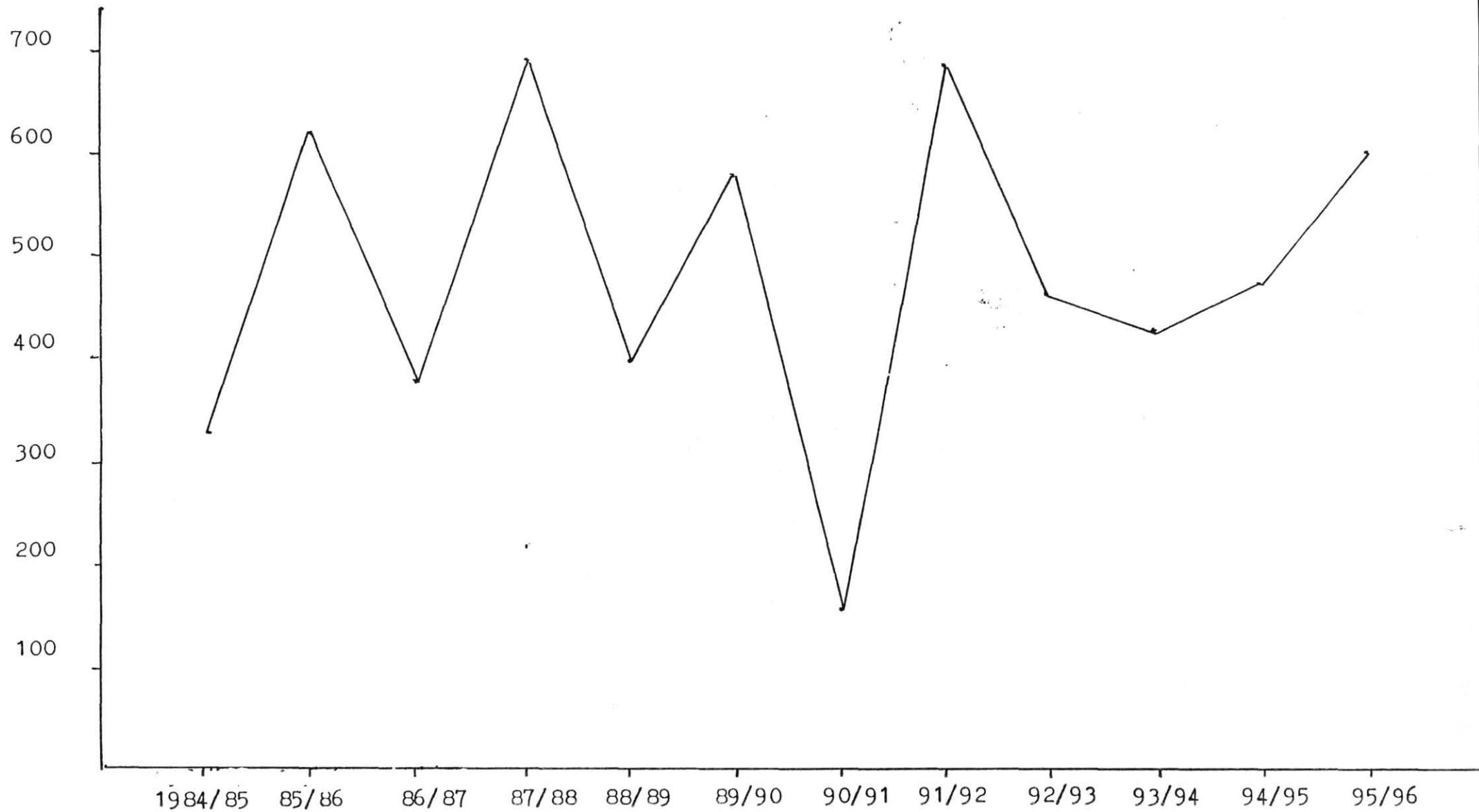
sostanziali differenze di composizione e significato nutrizionale dei vari tipi di olio di oliva.

Per concludere penso (e non sono il solo) che, per la difesa degli interessi del Produttore e della Salute del Consumatore, sia giunta finalmente l'ora di fare chiarezza nel mercato degli olii di oliva ed in particolare di quello extra-vergine italiano che, è bene ripeterlo, per qualità nutrizionale non è assolutamente comparabile con qualsiasi altro dell'area mediterranea. Certo c'è ancora da impegnarsi perché alcune zone del nostro Meridione possano migliorare, soprattutto dal punto di vista organolettico, la propria produzione adeguandola agli standard di quella di altre zone dello stesso Meridione e dell'Italia centrale. L'obiettivo più importante è sempre quello di difendere il Consumatore e di consentirgli di conoscere l'origine dell'olio che acquista. Sapere se è spagnolo o greco o italiano, da quale zona ed in quale anno è stato prodotto, se è vergine, extra-vergine o semplice olio di oliva, consentirgli una scelta libera, consapevole e non condizionata da etichette generiche o dai suggerimenti degli attraenti messaggi pubblicitari dei quali le nostre città sono invase.

E' auspicabile che in un immediato futuro il Consumatore possa essere in grado di acquistare ad un prezzo relativamente modesto un qualsiasi olio di oliva mediterraneo da utilizzare per la cottura degli alimenti mentre sarà disposto a spendere molto di più se sarà sicuro di acquistare un autentico olio extravergine italiano da usare crudo. Se non si porrà rimedio all'attuale situazione di confusione e di commercializzazione selvaggia, la stessa immagine dell'olio di oliva di qualità tra i Consumatori verrà danneggiata irreparabilmente ed il futuro dell'oleicoltura italiana verrà definitivamente compromesso.

C'è quindi molto da lavorare per attuare concretamente la denominazione di origine la identificazione e la selezione delle qualità dei nostri olii, e ci rammarichiamo che questo non sia stato ancora realizzato dopo tanti anni di attesa. Dalla istituzione, su larga scala, della D.O.C. si gioveranno i Consumatori e gli Oleicoltori onesti e preparati ma anche l'immagine del nostro olio all'Estero. Fondamentale è e sarà la collaborazione e la cooperazione tra Oleicoltori e le organizzazioni provinciali, regionali e nazionali che li rappresentano. Occorre tenere presente che, sotto la spinta delle divulgazioni scientifiche sulle sue proprietà nutrizionali e terapeutiche, il consumo dell'olio di oliva all'Estero è in continua ascesa. *E' perciò auspicabile che dall'Italia venga selezionato ed esportato, a prezzi fortemente remunerativi, olio extra-vergine di qualità ineccepibile e non olii mediterranei miscelati. Se ne avvantaggerebbero sia la nostra bilancia commerciale che in particolare gli Oleicoltori del Mezzogiorno economicamente disagiati. Questi, da molti anni si sentono ingiustamente penalizzati e sfiduciati nel vedere il proprio*

olio, così faticosamente e con tanto amore prodotto, perdersi anonimamente in un mare di tanti olii di dubbia qualità. Auguriamoci perciò che l'olio extravergine di oliva Perenzana, prestigiosa e preziosa produzione della nostra zona, abbia il futuro che merita



L'alternanza produttiva dell'olio di oliva in Italia
(migliaia di tonnellate)

Fonte: Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid

GRAFICA n.1

TABELLA n. 2

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL - INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL
 Division des Affaires Economiques - Economic Affairs Division
 (Novembre - November 1995)

Série de statistiques chronologiques "LES HUILES D'OLIVE DANS LA COMMUNAUTE EUROPEENNE"
 Series of chronological statistics "OLIVE OILS IN THE EUROPEAN COMMUNITY"

Tableau 1 - PRODUCTION (1000 tm)
 Table 1 - PRODUCTION (1000 mt)

	1984/85	1985/86	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95 (prov.)	1995/96 (prév.)
Allemagne 1) ...												
Danemark												
France	2,1	1,6	1,5	3,5	1,2	1,9	1,0	4,3	1,6	2,3	2,5	2,0
Irlande												
Italie	322,0	607,4	354,6	670,0	361,1	578,0	163,3	674,5	435,0	418,0	430,0	580,0
Pays-Bas												
Royaume-Uni												
U.E.B.L.												
s/Total (9)	324,1	609,0	356,1	673,5	362,3	579,9	164,3	678,8	436,6	420,3	432,5	582,0
Grèce	218,0	309,6	220,0	287,0	295,6	292,9	170,0	385,0	310,0	254,0	358,0	350,0
Total CE (10)	542,1	918,6	576,1	960,5	657,9	872,8	334,3	1.063,8	746,6	674,3	790,5	932,0
Espagne		397,2	489,8	733,7	399,4	550,8	639,4	593,0	623,1	550,9	481,5	268,0
Portugal		31,5	40,8	35,0	22,8	41,0	20,0	62,0	22,0	32,0	32,0	32,0
Total CE (12)		1.347,3	1.106,7	1.729,2	1.080,1	1.464,6	993,7	1.718,8	1.391,7	1.257,2	1.304,0	1.232,0
Autriche												
Finlande												
Suède												
Total CE (15)											1.304,0	1.232,0

1) Y compris l'ex-RDA à compter de 1990/91 - Includes the ex-GDR since 1990/91

TABELLA n.3

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL - INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL
 Division des Affaires Economiques - Economic Affairs Division
 (Novembre - November 1995)

Série de statistiques chronologiques "LES HUILES D'OLIVE DANS LA COMMUNAUTE EUROPEENNE"
 Series of chronological statistics "OLIVE OILS IN THE EUROPEAN COMMUNITY"

Tableau 4 - CONSOMMATION (1000 tm)
 Table 4 - CONSUMPTION (1000 mt)

	1984/85	1985/86	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95 (prov.)	1995/96 (prév.)
Allemagne 1) ..	4,9	5,6	7,1	4,8	6,0	8,5	10,3	9,8	10,5	13,4	12,0	12,0
Danemark	0,2	0,2	0,2	0,4	0,7	0,6	0,7	1,2	1,2	2,5	1,2	1,1
France	25,0	26,5	27,0	26,5	24,2	27,0	28,0	34,8	43,8	44,6	44,0	44,0
Irlande	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,5	0,8	0,9	1,0	1,0	0,5
Italie	631,6	640,0	670,0	680,0	630,0	626,0	540,0	630,0	640,0	600,0	600,0	592,0
Pays-Bas	0,6	0,9	0,7	0,9	0,9	1,1	1,0	1,5	2,0	3,2	3,3	2,8
Royaume-Uni ...	2,1	2,6	4,3	5,0	4,9	6,8	6,8	9,4	12,0	16,8	14,0	14,0
U.E.B.L.	0,9	0,9	0,6	1,5	1,7	1,9	2,1	2,6	3,9	4,9	4,0	4,0
S/Total	665,4	676,8	710,0	719,3	668,6	672,1	589,4	690,1	714,3	686,4	679,5	670,4
Grèce	190,0	210,0	200,0	200,0	200,0	205,0	200,0	195,0	190,0	190,0	185,0	180,0
Total CE (10)	855,4	886,8	910,0	919,3	868,6	877,1	789,4	885,1	904,3	876,4	864,5	850,4
Espagne		370,0	377,8	420,4	395,9	388,1	394,1	418,7	421,4	421,0	390,0	370,0
Portugal		32,2	36,1	35,0	35,0	34,5	27,0	45,0	49,9	59,0	58,5	48,0
Total CE (12)		1.289,0	1.323,9	1.374,7	1.299,5	1.299,7	1.210,5	1.348,8	1.375,6	1.356,4	1.313,0	1.268,4
Autriche											1,3	1,3
Finlande											0,5	0,5
Suède											1,2	1,2
Total CE (15)											1.316,0	1.271,4

1) Y compris l'ex-RDA à compter de 1990/91 - Includes the ex-GDR since 1990/91

TABELIA n.4

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL - INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL
 Division des Affaires Economiques - Economic Affairs Division
 (Novembre - November 1995)

Série de statistiques chronologiques "LES HUILES D'OLIVE DANS LA COMMUNAUTE EUROPEENNE"
 Series of chronological statistics "OLIVE OILS IN THE EUROPEAN COMMUNITY"

Tableau 2 - IMPORTATIONS (Intra+Extra) (1000 tm)
 Table 2 - IMPORTS (Intra+Extra) (1000 mt)

	1984/85	1985/86	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95 (prov.)	1995/96 (prév.)
Allemagne 1) ..	5,1	5,9	7,3	5,3	6,3	8,9	10,7	10,8	10,8	14,0	12,5	12,5
Danemark	0,2	0,2	0,2	0,4	0,7	0,6	0,7	1,2	1,2	3,3	2,0	2,0
Françe	28,2	26,6	31,3	28,7	37,6	45,7	41,7	49,5	61,8	49,0	55,3	55,0
Irlande	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,6	0,8	0,9	1,0	1,0	0,5
Italie	225,0	189,4	288,7	198,6	188,6	247,7	404,6	253,3	271,6	309,7	240,0	192,0
Pays-Bas	0,7	8,5	0,8	1,1	1,1	1,3	1,4	1,8	2,3	4,4	2,6	3,0
Royaume-Uni ...	2,2	2,6	139,3	5,9	4,1	7,1	7,3	10,0	12,9	18,0	15,0	14,5
U.E.B.L.	1,0	0,9	0,7	1,7	2,0	2,5	3,2	3,5	4,9	7,1	4,5	4,3
S/Total	262,5	234,2	468,4	241,9	240,6	314,0	470,2	330,9	366,4	406,5	332,9	283,8
Grèce	2,0	0,0	0,0	20,4	1,2	5,5	36,6	5,1	1,5	3,1	2,0	0,0
Total CE (10)	264,5	234,2	468,4	262,3	241,8	319,5	506,8	336,0	367,9	409,6	334,9	283,8
Espagne		0,0	1,1	0,6	21,6	6,0	51,4	61,2	28,2	60,3	75,0	85,0
Portugal		2,6	0,1	6,5	22,1	9,3	16,2	11,6	27,2	36,1	32,0	24,0
Total CE (12)		236,8	469,6	269,4	285,5	334,8	574,4	408,8	423,3	506,0	441,9	392,8
Autriche											1,3	1,3
Finlande											0,5	0,5
Suède											1,3	1,3
Total CE (15)											445,0	395,9

1) Y compris l'ex-RDA à compter de 1990/91 - Includes the ex-GDR since 1990/91

TABELLA n.5

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL - INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL
 Division des Affaires Economiques - Economic Affairs Division
 (Novembre - November 1995)

Série de statistiques chronologiques "LES HUILES D'OLIVE DANS LA COMMUNAUTE EUROPEENNE"
 Series of chronological statistics "OLIVE OILS IN THE EUROPEAN COMMUNITY"

Tableau 3 - EXPORTATIONS (Intra+Extra) (1000 tm)
 Table 3 - EXPORTS (Intra+Extra) (1000 mt)

	1984/85	1985/86	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95 (prov.)	1995/96 (prév.)
Allemagne 1) ..	0,2	0,3	0,2	0,5	0,3	0,4	0,4	1,0	0,3	0,6	0,5	0,5
Danemark	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,9
France	3,2	5,7	6,7	4,2	16,0	10,4	15,7	19,8	19,0	12,5	13,7	13,0
Irlande	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Italie	65,6	83,6	72,5	81,2	93,0	109,7	114,7	141,8	122,8	137,1	160,0	170,0
Pays-Bas	0,1	7,6	0,1	0,2	0,2	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2
Royaume-Uni ...	0,1	0,0	134,5	0,4	0,2	0,3	0,5	0,6	0,9	1,2	1,0	0,5
U.E.B.L.	0,1	0,0	0,1	0,2	0,3	0,6	1,1	0,9	1,0	2,2	0,5	0,3
S/Total	69,3	97,2	214,1	86,7	110,0	121,6	132,9	164,4	144,3	154,7	176,7	185,4
Grèce	60,0	80,0	95,7	39,0	107,5	90,3	52,5	112,5	142,8	100,0	135,0	188,0
Total CE (10)	129,3	177,2	309,8	125,7	217,5	211,9	185,4	276,9	287,1	254,7	311,7	373,4
Espagne		109,7	240,7	221,4	146,6	190,2	398,8	145,0	221,9	233,9	160,0	75,0
Portugal		5,0	10,7	10,4	11,2	17,0	8,9	6,9	7,8	10,9	12,0	8,0
Total CE (12)		291,9	561,2	357,5	375,3	419,1	593,1	428,8	516,8	499,5	483,7	456,4
Autriche											0,0	0,0
Finlande											0,0	0,0
Suède											0,1	0,1
Total CE (15)											483,8	456,5

1) Y compris l'ex-RDA à compter de 1990/91 - Includes the ex-GDR since 1990/91

TABELLA n.6

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL - INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL
Division des Affaires Economiques - Economic Affairs Division

Novembre - Nov.

Série de statistiques chronologiques "LES HUILES D'OLIVE DANS LE MONDE"
Series of chronological statistics "OLIVE OILS IN THE WORLD"

Tableau 4: CONSOMMATION (1000 tm) - Table 4: CONSUMPTION (1000 mt)

	1984/85	1985/86	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95 (prov.)	1995/96 (prév.)
Algérie	16,0	19,0	20,0	17,0	11,0	15,5	7,0	27,0	30,0	25,0	15,0	18,0
Argentine	4,9	4,0	4,5	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,5	4,0	4,5	5,0
CE	855,4	1.289,0	1.323,9	1.374,7	1.299,5	1.299,7	1.210,5	1.348,8	1.375,6	1.356,4	1.316,0	1.271,4
Chypre	2,2	2,1	2,5	2,5	2,5	1,5	2,0	2,0	2,0	3,0	3,0	2,5
Espagne	360,0											
Grèce												
Israël	3,0	3,3	3,5	3,5	5,5	4,0	6,0	5,0	5,0	4,5	6,0	5,5
Jordanie	9,5	13,0	12,5	11,0	12,0	10,5	9,5	11,5	17,0	15,5	16,0	16,5
Liban	7,5	8,5	6,5	6,5	8,0	5,5	7,5	7,0	7,0	6,5	7,5	8,0
Maroc	20,0	35,8	35,0	34,0	35,0	40,0	37,0	49,0	40,0	45,5	44,5	42,0
Portugal	40,8											
R.A.Syrienne	55,7	48,1	62,5	46,0	61,0	56,0	62,0	66,0	67,0	69,0	78,0	70,0
Tunisie	53,2	50,3	59,0	52,0	32,0	33,0	54,5	60,0	60,0	56,0	46,0	40,0
Turquie	80,0	67,7	60,0	50,0	50,0	44,0	55,0	50,0	50,0	54,0	55,0	55,0
Yougoslavie	4,0	4,0	5,5	6,5	7,5	6,0	6,0	3,0	1,5	2,0	2,5	1,5
s/total A	1.512,2	1.544,8	1.595,4	1.607,7	1.528,0	1.519,7	1.461,0	1.633,3	1.659,6	1.641,4	1.594,0	1.535,4
Australie	6,9	6,6	7,0	7,0	9,0	11,5	13,5	12,5	16,0	16,5	20,0	20,0
Bésil	8,4	13,3	8,0	10,0	13,0	13,5	11,0	11,0	11,0	12,0	12,0	12,0
Chili	0,3	0,2										
Etats-Unis	36,9	41,9	51,0	64,5	66,0	75,0	88,0	79,0	104,0	115,5	112,5	118,5
Iran	2,0	3,3	2,0	2,0	2,5	2,0	2,5	3,0	2,5	3,5	2,5	2,0
Irak	0,6	0,6										
J.A.Libyenne	51,0	58,0	49,0	65,0	50,0	20,0	13,5	19,0	9,0	9,5	7,5	5,0
Mexique	3,6	3,0	3,0	3,0	4,0	3,5	4,0	4,0	4,0	5,0	3,0	3,0
Pérou	0,2	0,1										
R.A.d'Egypte	1,3	1,3	1,5	1,5	1,5	1,0	1,5	1,0	2,0	1,5	2,0	1,5
Autres P.prod.	15,5	13,2	19,0	15,0	28,5	14,5	28,5	14,5	34,0	34,0	32,5	32,5
s/total B	126,7	141,5	140,5	168,0	174,5	141,0	162,5	144,0	182,5	197,5	192,0	194,5
Arabie Saoud.	4,2	5,0	5,0	5,5	5,5	5,0	6,5	7,0	7,0	5,0	5,0	5,0
Canada	5,0	4,1	5,5	5,5	7,0	7,0	10,0	10,0	13,0	12,0	15,0	16,0
Japon	1,5	2,0	2,5	3,0	3,0	4,0	4,0	4,5	5,0	6,5	8,0	8,5
Féd. Russie	25,4	21,8	24,0	23,0	19,0	9,5	5,0	9,0	5,0	6,0	5,5	4,0
Suisse	2,0	2,6	2,5	2,5	2,5	2,5	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
A.p.un.imp.	7,4	13,1	7,0	7,5	13,0	18,0	21,0	35,0	30,0	30,0	25,0	20,0
s/total C	45,5	48,6	46,5	47,0	50,0	46,0	49,5	68,5	63,0	62,5	61,5	56,5
TOTAL MONDIAL	1.684,4	1.734,9	1.782,4	1.822,7	1.752,5	1.706,7	1.673,0	1.845,8	1.905,1	1.901,4	1.847,5	1.786,4

ITALIA
(in migliaia di tonnellate)

	1995	1996
Olio di oliva consumato	600	592
Olio di oliva prodotto	430	580
	<hr/>	<hr/>
Deficit tra consumo e produzione	-170	-12
Olio di oliva importato	240	192
Olio di oliva esportato	160	170

SPAGNA

Olio di oliva consumato	390	370
Olio di oliva prodotto	481	268
	<hr/>	<hr/>
Ecceденza tra consumo e produzione	+91	+102
Olio di oliva importato	75	85
Olio di oliva esportato	160	75

GRECIA

Olio di oliva consumato	185	180
Olio di oliva prodotto	358	350
	<hr/>	<hr/>
Ecceденza tra consumo e produzione	+173	+170
Olio di oliva importato	2	-
Olio di oliva esportato	135	188

TABELLA n.8

	Spagna			Grecia			Italia			Tunisia		
	Min.	Max.	Med.	Min.	Max.	Med.	Min.	Max.	Med.	Min.	Max.	Med.
C ₁₆	8,1	12,2	10,8	7,5	16,0	11,3	7,1	15,2	12,2	14,2	20,0	17,3
C' ₁₆	0,3	2,2	0,6	0,4	2,3	0,4	1,1	0,2	3,6	0,7	0,9	2,5
C ₁₈	2,5	3,8	3,1	1,4	3,8	2,3	0,8	3,4	2,4	1,3	2,5	2,0
C' ₁₈	74,9	83,7	78,5	67,6	79,9	73,2	67,5	83,1	76,4	56,0	72,0	62,1
C'' ₁₈	2,4	8,1	5,7	6,1	15,6	11,0	3,3	15,0	7,0	10,8	18,3	15,0
C''' ₁₈	0,6	1,4	0,8	0,2	1,8	0,6	0,6	1,5	0,8	0,1	1,5	1,0
C ₂₀	0,2	0,5	0,3	0,1	0,6	0,3	0,1	0,6	0,3	0,1	0,6	0,2
C' ₂₀	0,2	0,4	0,2	0,1	0,4	0,2	0,1	0,4	0,2	0,1	0,5	0,3

Composizione di alcuni olii di oliva dell'area mediterranea (da Wolff).

TABELLA n.9

	C ₁₆	C ₁₈	Acidità libera
Algeria	13	65-69	1.5-2.2
Grecia	12	72-76	0.8-1.5
Italia	11	78-80	0.3-0.8
Portogallo	13	72-75	1.5-2.2
Spagna	11	75-78	0.8-1.5
Tunisia	15	55-60	1.5-2.5
Turchia	16	65-70	1.5-2.0

Composizione in acidi grassi saturi (C₁₆) e monoinsaturi (C₁₈) ed in acidità libera di olii di oliva di alcune aree mediterranee. Media approssimata di valori desunti da analisi di campioni di olii prodotti nelle varie zone oleicole.

Fonte: Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid.

TABELLA n.10

PRINCIPALI E FINORA PIU' NOTE E DOCUMENTATE AZIONI FISILOGICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

L'olio extravergine di oliva presenta:

- equilibrata composizione in acidi grassi simile a quella dei lipidi del latte di donna;
- elevata percentuale di acido oleico, monoinsaturo, il quale fra tutti i lipidi alimentari è il più facilmente utilizzabile dall'organismo; lo stesso tessuto adiposo del corpo umano presenta una elevata percentuale di acido oleico;
- equilibrato contenuto di acidi grassi insaturi essenziali, ed in particolare di linoleico, importante per numerose e vitali funzioni dell'organismo purché l'introduzione alimentare di questo acido grasso non sia eccessiva;
- facilità di assorbimento intestinale e favorevole azione su tutti i meccanismi digestivi diretti ed indiretti: secrezione biliare (azione colepoietica e colagoga); moderato stimolo sulla contrattilità della colecisti (azione colecistocinetica) anche con l'attivazione di riflessi condizionati indotti dall'aroma, dal colore e dal sapore specie se l'olio è fruttato e consumato crudo;
- apporto equilibrato di tocoferoli (vit. E), carotenoidi (provitamine A), clorofille, steroli, polifenoli, antiossidanti, *sostanze che sono assenti perché sottratte dal processo tecnologico negli oli di oliva modificati o rettificati.*
- Gli acidi grassi contenuti nell'olio di oliva hanno proprietà energetiche specialmente a livello muscolare e favoriscono la ricostituzione dei tessuti (azione plastica). Importantissimo né è il significato nutrizionale nell'età infantile sin dallo svezzamento, nell'adolescenza, in gravidanza, negli sportivi, in tutti coloro che svolgono più o meno intensa attività fisica, ed infine nell'anziano. Sono infine coinvolti in numerose attività ormonali.
- L'acido oleico è, inoltre, fondamentale per l'efficienza della mielina delle fibre nervose.

Le fonti bibliografiche sono numerosissime. Si riportano i nomi solo di alcuni degli Studiosi che si sono maggiormente interessati (ed alcuni di questi per molti decenni) agli aspetti nutrizionali e terapeutici dell'olio di oliva: D. Comi, F. Fidanza, S. Grundy, A. Keys, D. Leone, F. Mancini, L. Travia, P. Viola.

PRINCIPALI E FINORA PIU' NOTE E DOCUMENTATE AZIONI TERAPEUTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine di oliva svolge:

- azione tampone nei riguardi della perossidazione degli acidi grassi polinsaturi introdotti con gli alimenti di origine animale e vegetale;
- azione preventiva delle modificazioni del tessuto cutaneo correlate con l'incremento dell'età;
- azione protettiva nei riguardi dell'attacco dei radicali liberi (presenti nel corpo umano in quantità progressivamente crescenti in rapporto con l'avanzare dell'età) e quindi del rischio ossidativo che induce danni per l'organismo: accelerazione del processo di invecchiamento dei tessuti, dell'aterogenesi, dell'aterosclerosi e relative conseguenze.
- Purché l'olio di oliva venga consumato nelle giuste quantità giornaliere, adeguate alle necessità nutritive individuali della razione alimentare e/o della dieta, induce una diminuzione della colesterolemia e delle lipoproteine aterogene, incrementa i livelli sierici del colesterolo HDL ad opera soprattutto dell'acido oleico. Tale fenomeno é da attribuirsi alla giusta ripartizione ed al reciproco meccanismo di azione equilibratrice dei vari acidi grassi indispensabili per una corretta Nutrizione: saturi (10%), monoinsaturi (75-80%), polinsaturi (linoleico: 10%).
- L'olio extravergine di oliva esercita perciò un'azione preventiva soprattutto nei riguardi dei fattori di intorbidamento del siero, della deposizione lipidica sulle pareti arteriose, dei meccanismi della coagulazione e dell'aggregazione piastrinica ed, in conclusione, delle malattie degenerative dell'apparato cardiovascolare (vasculopatie periferiche, trombosi cerebrale, coronaropatie ed infarto del miocardio) che rappresentano, di gran lunga, la prima causa di malattia e di morte nelle popolazioni dei Paesi industrializzati.
- Molto ben nota da secoli la favorevole azione dell'olio di oliva sulle digestivopatie in genere e sulle malattie del fegato e delle vie biliari.

Fonti bibliografiche: sono numerosissime; V. schema sulle "azioni fisiologiche dell'olio di oliva".

Caratteristiche chimiche, organolettiche e nutrizionali di alcuni dei più comuni olii di oliva

La molitura, la pressione e la separazione della componente acquosa dell'oliva produce comunque e sempre olio di "prima ed unica spremitura" e tecnicamente "vergine". La composizione in acidi grassi e frazioni minori ("l'insaponificabile", i carotenoidi, i tocoferoli, i polifenoli, i perossidi, la clorofilla, gli steroli ecc.) ed i caratteri organolettici variano notevolmente in rapporto con numerosi fattori sinergici: pedologici, agronomici, la latitudine, l'altitudine e la distanza dal mare o dai laghi, il macro ed il micro-clima, eventuali trattamenti fitosanitari, l'epoca e la modalità di raccolta e soprattutto la cultivar dell'olivo e la stessa qualità del frutto che ne deriva.

Tutti questi sono i fattori che rendono caratteristici, specifici e tipici i vari olii di oliva delle diverse zone di produzione, con, a volte

notevolissime differenze, soprattutto organolettiche, tra aree geografiche contigue. L'attribuzione della D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) in corso di attuazione in Italia prevede infatti la suddivisione di aree oleicole regionali e provinciali e, nella stessa provincia, di sottozone, di estensione a volte estremamente limitata, per la individuazione delle singole e specifiche qualità degli olii di oliva che vi sono prodotte.

La classificazione ufficiale dei vari prodotti dell'oliva disponibili al consumo elenca numerosi tipi merceologici di olii che hanno caratteristiche chimiche ed organolettiche (mediante il punteggio del Panel test) diverse. Nella seguente Tabella sono riportate le caratteristiche nutrizionali più importanti che distinguono i tre più comuni tipi di olii di oliva da pressione disponibili al consumo.

OLIO DI OLIVA

- è ottenuto per pressione a freddo o a caldo da olive di qualità merceologica non buona, generalmente raccolte per caduta e non direttamente dallo albero, perciò con grado di maturazione eccessiva e comunque non ottimale
- è modificato o rettificato o corretto mediante processi tecnologici per eliminare soprattutto i difetti organolettici ed il frequente eccesso di acidità libera
- ha composizione in acidi grassi più o meno eguale a quella di olii di pressione ottenuti da varietà di olive della stessa zona ma con caratteristiche merceologiche migliori o comunque diverse
- ne è limitato o assente il gusto e l'aroma di fruttato o, se presente, può derivare dall'aggiunta di altri olii di oliva da "taglio" e non essere gradito al palato
- l'apporto di energia è uguale a quello degli olii vergini
- i componenti nutrizionali cosiddetti "minori": tocoferoli, caroteni, polifenoli, clorofilla ecc. sono assenti perché eliminati dai processi tecnologici resi necessari per correggere i difetti dell'olio
- deve essere consumato esclusivamente per la cottura degli alimenti; ottimo per la frittura poiché, al contrario degli olii di semi, è resistente agli stress termici.

OLIO VERGINE DI OLIVA

- ottenuto per pressione a freddo da olive di qualità merceologica ottimale, raccolte a mano per brucatura direttamente dall'albero, oppure per scuotitura meccanica, al giusto grado di maturazione, generalmente ad invaiatura non completa
- non è modificato da processi tecnologici correttivi (perciò: "vergine")
- ha caratteristiche organolettiche tipiche (aroma e gusto più o meno fruttato) corrispondenti alla varietà di olive prodotte nella zona e sotto-zona
- i componenti nutrizionali cosiddetti "minori" (caroteni, tocoferoli, polifenoli, clorofilla ecc.) sono presenti
- se non è conservato con idonee modalità è più facilmente esposto all'ossidazione e può deperire nel tempo per la comparsa dei fenomeni dello irrancidimento
- da consumare preferibilmente crudo

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (O VERGINE EXTRA)

- è ottenuto da olive con drupe intatte, nel giusto grado di maturazione (invaiatura appena iniziata o incompleta) e di qualità ineccepibile, raccolte a mano per brucatura dall'albero o per scuotitura meccanica
- le olive devono essere trasportate al frantoio in cassette traforate e non in sacchi, escludendo le foglie, molite esclusivamente a freddo nel più breve intervallo possibile dopo la raccolta (massimo 4 ore)
- i componenti nutrizionali minori sono conservati a lungo
- ha caratteristiche organolettiche corrispondenti al massimo punteggio del Panel test
- se l'olio è conservato in recipienti di vetro scuro, non a contatto con l'aria, al fresco ed al riparo dalla luce, l'olio resiste allo spontaneo fenomeno dell'ossidazione endogena, mantiene a lungo (anche molti mesi) le caratteristiche organolettiche (gusto ed aroma più o meno fruttato) tipiche dell'oliva dalla quale è ottenuto
- deve essere consumato esclusivamente crudo per condire ed arricchire di colore, aroma e sapore tutti gli alimenti della tradizionale alimentazione mediterranea.