



Banca Monte dei Paschi di Siena

Una storia italiana dal 1472

L'olio d'oliva

L'eccellenza della produzione mediterranea sfida la grande crisi dei raccolti di olive del 2014

Siena, febbraio 2015

Area Research & Investor relations



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472



Albero di olive pluricentenario in Sardegna: foto archivio Andrea Dardi



- *Presentazione e bullett points* p.4

- La coltura dell'olivo nel mondo***
- *L'olivo: prima del mercato la leggenda* p.6
- *La coltura dell'olivo: attuale estensione delle superfici coltivate nel mondo* p.8
- *La produzione di olive nel 2014: un anno estremamente critico* p.10

- L'olio d'oliva***
- *Dall'oliva all'olio d'oliva* p.13
- *Le proprietà fisico-alimentari dell'olio d'oliva* p.15
- *Il consumo di olio d'oliva nel mondo* p.16
- *La produzione nel mondo e le quote di mercato dei protagonisti* p.18
- *Le importazioni di USA e Italia* p.20
- *I prezzi nel tempo* p.21
- *I due modelli produttivi di riferimento: Spagna e Italia a confronto* p.24
- *Innovazioni nel settore* p.27
- *L'Unione Europea e le politiche a sostegno dell'olio d'oliva* p.29



Secondo gli **operatori del settore**, la campagna di **raccolta** delle **olive** nel **2014** è stata la **peggiore di sempre in Italia**: la conseguenza è stata un **declino** della produzione di olio di oliva del **35%** con **effetti** sui prezzi del prodotto che hanno già cominciato ad essere molto evidenti.

Non c'è motivo di soddisfazione nel fatto che il nostro paese sia in buona compagnia: **cali analoghi** si sono visti in altri importanti paesi produttori come la **Spagna** e la **Siria**.

L'**olio di oliva**, che “fa parte del **DNA**” culturale delle popolazioni del bacino del mediterraneo, non può essere considerato un puro condimento: si tratta invece di **un alimento vero e proprio** che ha **caratteristiche organolettiche uniche** e che contiene sostanze che **giovano** molto alla **salute** dei consumatori come gli **studi hanno dimostrato** nel corso del tempo, tra i quali notevole è quello apparso di recente sull' *American Journal of Clinical Nutrition*”.

L'olio d'oliva si è dimostrato il **miglior alimento per la tutela della salute cardiovascolare** per il significativo contenuto di benefici grassi monoinsaturi, tra cui l'acido oleico, che favoriscono il controllo del colesterolo "cattivo" (LDL) e un corretto apporto del “colesterolo buono” (HDL). Inoltre sono presenti **antiossidanti anch'essi benefici**. Per queste ragioni l'olio di oliva può essere considerato il “**vero pilastro**” della **dieta mediterranea** e il suo consumo si è diffuso durante gli ultimi dieci anni anche nei paesi anglosassoni che tradizionalmente lo ignoravano.

Lo scopo di questo studio è quello di individuare:

- **Le condizioni storiche e culturali** che hanno determinato la diffusione della coltura dell'olivo;
- **I fondamentali economici** della produzione e del consumo;
- Le possibili **conseguenze sul mercato** della campagna agricola **2014**;
- La **posizione relativa** dei principali paesi produttori del bacino del mediterraneo.



Oliveto in piena luce

La coltura dell'Olivo nel mondo

- *Storia e diffusione*
- *Fondamentali del mercato*
- *Situazione attuale*

*Area Research
e Investor Relations*



Monetazione dell' Antica Grecia, circa 355 A.C: la Dea Atena con elmo, civetta e ramoscello d'olivo

➤ La coltura dell'olivo è talmente **radicata nella storia e nel pensiero** delle popolazioni del **bacino del Mediterraneo** che gli antichi hanno voluto addirittura attribuire alle sue origini una **valenza leggendaria**, come è rappresentato nell'immagine della moneta greca si può osservare. Il principale mito riguarda nientemeno che la **fondazione della città di Atene**: Seguendo la leggenda, quando la città che diventerà Atene fu fondata, il fato (il destino) decise che avrebbe dovuto diventare molto prosperosa, e la città più potente di tutta la Grecia.

Allora **Atena** decise di prenderla sotto la sua guardia. Ma, **Poseidone** la desiderava anche. Gli dei si opposero, nessuno voleva cedere. **Zeus** non riuscì a metterli d'accordo, allora Atena propose di lasciare decidere i cittadini.

Atena e Poseidone **riunirono il popolo della città** sull'acropoli per offrire un regalo: quello che sarebbe stato giudicato il migliore avrebbe dato la vittoria. **Poseidone** fece apparire un **cavallo** splendido, mentre **Atena** fece sorgere dalla terra un **olivo**. Un vecchio parlando al popolo disse che i due regali erano degni di essere scelti : il cavallo rappresentava la forza, il coraggio, la guerra, mentre l'ulivo la prudenza, la serenità, la pace. Seguendola, la guerra poteva portare ricchezze, potere, ma la pace prosperità e serenità.

Tutti approvarono e scelsero il regalo di Atena, che diede finalmente il suo nome alla città.

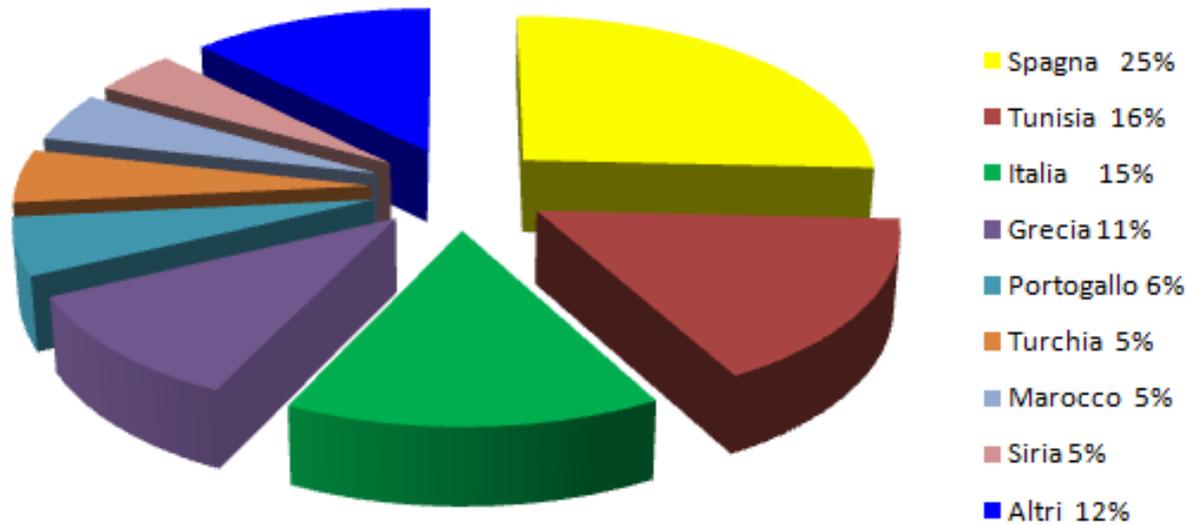


La diffusione storica della coltura dell'olivo (diagramma fornito da www.frantoioonline.it)

- Le evidenze storiche e botaniche fanno risalire l'**origine di alberi di genere "olea"** (lo stesso dell'olivo) a circa dodici milioni di anni fa, ma le piante sono state **selezionate** a partire da "soli" **settemila** anni fa, quando l'uomo cominciò a produrre l'olio d'oliva nei paesi del bacino del mediterraneo.
- Dall'**Asia Minore**, la zona di provenienza iniziale, la coltura dell'olivo si è rapidamente **diffusa** seguendo gli **itinerari** evidenziati nel diagramma, dove ci sono i paesi che ancora oggi sono caratterizzati da condizioni climatiche ideali per la tenuta delle piante e la fruttificazione delle olive.
- L'**olio di oliva** più **antico** del qual si abbia evidenza archeologica è stato scoperto nell'area che corrisponde all'attuale **Israele** e fu ottenuto da frutti di olivi selvatici circa **seimila anni fa**. Al tempo delle prime dinastie egizie oltre **cinquemila** anni fa l'olio di oliva era già un alimento **largamente conosciuto e commercializzato** in anfore sigillate con tappi di legno o cera da mercanti orientali, poi dai fenici e dai greci e dai romani.
- Durante l'avvento del **cristianesimo**, l'olivo era già una delle più importanti colture agricole del bacino del mediterraneo e i carichi venivano trasportati prevalentemente **via mare**.



RIPARTIZIONE TERRITORIALE DELLE SUPERFICI COLTIVATE A OLIVO RISPETTO AL TOTALE NEL MONDO



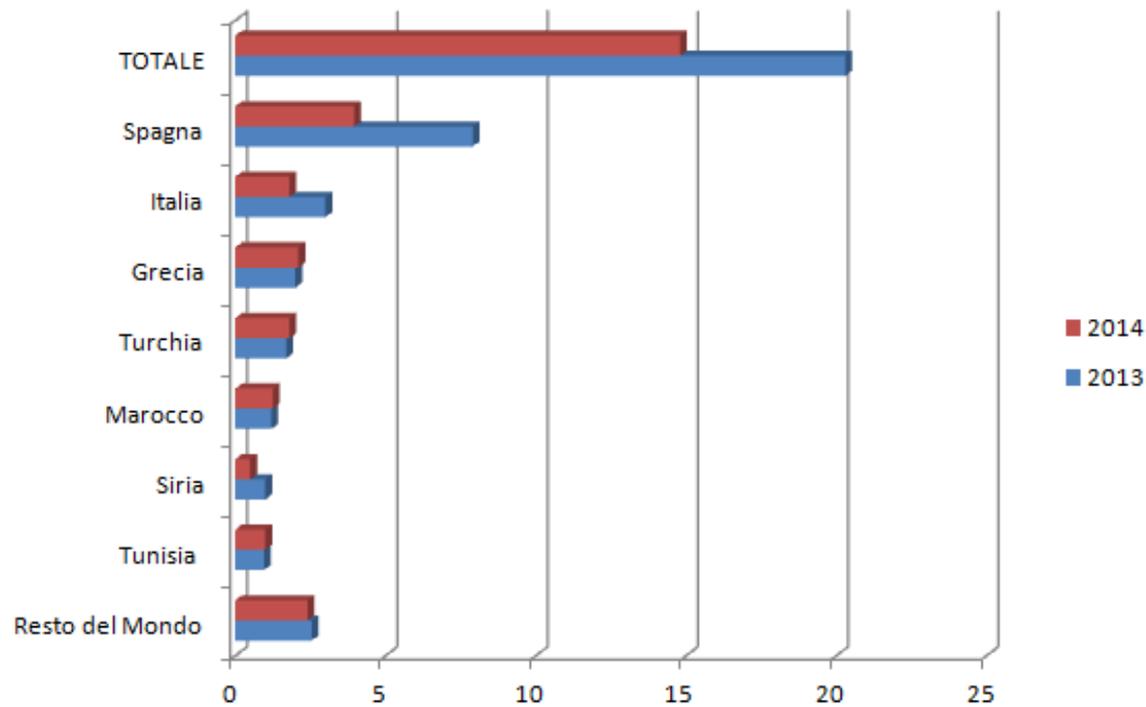
Elaborazione Area Research BMPS su dati IOOC (International Olive Oil Council)



- Il diagramma nella slide precedente mostra che ancora oggi, dopo migliaia di anni, i paesi che si affacciano sul **bacino del mediterraneo** producono circa l'**80%** delle olive necessarie per l'olio, su una superficie complessiva che a livello mondiale equivale circa a poco meno di **10 milioni di ettari** coltivati a olivo (oltre 23 milioni di acri): ciò porta a considerare che il **mercato dell'olio d'oliva** dal punto di vista della produzione, rimane in gran parte ancorato alle sue **radici tradizionali**.
- Nelle altre aree geografiche la coltura dell'olivo è stata portata in **tempi recenti**: esistono oggi produzioni di media e buona qualità anche in **Argentina, Australia e Stati Uniti**, ma a livello quantitativo la produzione di olive rimane complessivamente marginale perché questi 3 paesi insieme coprono **meno del 2%** dell'intera superficie mondiale coltivata ad olivo.
- L'olivo appartiene alla famiglia delle Oleacee. La pianta comincia a **fruttificare** verso il **3°-4°** anno, inizia la piena produttività verso il **9°-10°** anno; la maturità è raggiunta dopo i **50 anni**. È una pianta molto longeva: in condizioni climatiche favorevoli un olivo può vivere anche **mille anni**. Il periodo che intercorre tra messa a dimora e piena produttività dell'albero è di anni: la conseguenza è che una moria di piante dovute a malattie che determinino danni irreversibili può subire **danni che durano nel tempo**, come è già accaduto in passato.
- Allo scopo di **aumentare la redditività**, sono state introdotte a partire dagli anni novanta, metodologie nuove di coltura **intensiva e superintensiva dell'olivo**.
Il sistema superintensivo di coltura si propone di raggiungere i seguenti obiettivi: la **raccolta meccanizzata al 100%** con l'impiego delle **macchine raccogliatrici** in continuo; la **rapida entrata in produzione** già dal **3° anno**, con un'elevata e costante redditività e l'elevata qualità dell'olio extra vergine ottenuto.
- Infatti, la coltura dell'olivo può essere **marginale, tradizionale e moderna**. I criteri di coltura moderni consistono in tecniche finalizzate al **recupero di redditività** dell'olivicoltura passi attraverso il rinnovo degli oliveti in modo da poter aumentare la produttività e contenere i costi di produzione.



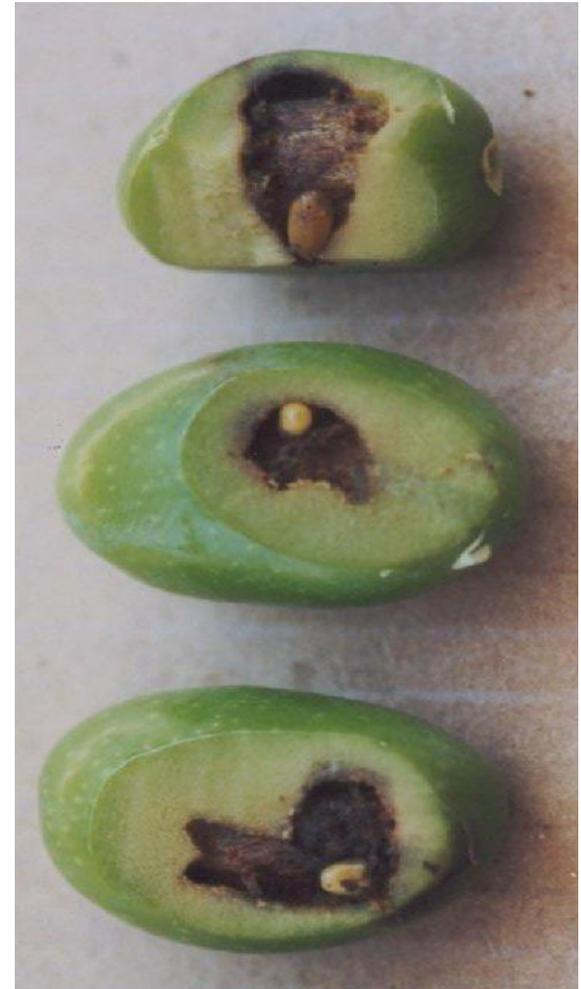
PRODUZIONE DI OLIVE NEL MONDO nel 2013 e 2014 (milioni di Tonnellate)



Elaborazione Area Research BMPS su dati e stime FAOSTAT



- Secondo le ultime stime, la **produzione di olive nel mondo** a fine **2014** dovrebbe essersi contratta di **circa un quarto** rispetto all'anno precedente, passando da **circa 20 a 15 milioni di tonnellate**.
- L'aumento della produzione osservato in **Grecia, Turchia, Tunisia e Marocco** sarà del tutto **insufficiente** a compensare il notevole **declino** in **Spagna, Italia e Siria**, e le **ripercussioni sui prezzi dell'olio** sono già state notevoli. Dal terzo trimestre 2014 infatti i prezzi dell'olio d'oliva sui mercati internazionali hanno cominciato ad aumentare.
- Diverse sono le **ragioni** alla base del forte **calo dei raccolti** di olive: In **Spagna** la principale area produttiva, l'**Andalusia**, ha subito un terribile **siccità** con effetti molto negativi sulla fruttificazione degli alberi, le produzione di olive nel paese iberico dovrebbe passare da poco meno di **8** a circa **4 milioni di tonnellate**.
- In **Italia** gli alberi di olive sono stati attaccati da un insetto, la **mosca olearia**, soprattutto in alcune aree produttive di alta qualità come la Toscana. Inoltre per impedire l'avanzata dell'insetto gli agricoltori hanno bruciato molti alberi, con possibili conseguenze anche per il futuro. La produzione di olive in Italia si è **contratta** di circa il **40% nel 2014** a circa **1,8 milioni di tonnellate**.
- In **Siria**, altro importante produttore, il conflitto armato ha **devastato** anche gli **oliveti** determinando una **calo** della produzione intorno al **50%**



Italia: Olive rovinate dalla mosca olearia (Bergamopost)



Bottiglia d'olio e olive

L'Olio d'Oliva

- *Metodologia produttiva e tipologie*
- *Proprietà fisiche ed alimentari*
- *Fondamentali del mercato e prezzi*
- *Italia e Spagna a confronto*

*Area Research
e Investor Relations*



Italia: Il Vecchio Frantoio di Volpaia e un frantoio moderno

- L'olio d'oliva, per potere essere definito **DOP** (denominazione d'origine protetta), deve rispondere ai massimi standard di tracciabilità e **prodotto in via tradizionale e meccanica**. Esistono varie tipologie di frantoi che possono essere anche di concezione moderna.
- Il **procedimento** che porta dall'oliva all'olio viene chiamato **“estrazione”** e può essere fatto in diversi modi: per **pressione** (metodo classico, discontinuo), per **centrifugazione** (metodo moderno, continuo), **percolamento mediante filtrazione selettiva** (metodo moderno, continuo).
- Nell'**oleificio**, vengono svolte le seguenti operazioni: **molitura**, **estrazione** del mosto d'olio, **separazione** dell'olio dall'acqua, **stoccaggio**, **chiarificazione** e **imbottigliamento**.
- Esistono altre tecniche prevedono l'impiego di **metodi fisici e chimici**. Va però detto che le norme e gli standard di qualità stabiliscono che un olio di oliva possa essere definito **vergine** se per la sua produzione siano stati impiegati esclusivamente metodi **meccanici**. L'olio ottenuto con il ricorso a metodi chimici e fisico-chimici è pertanto identificato con **tipologie merceologiche differenti**.



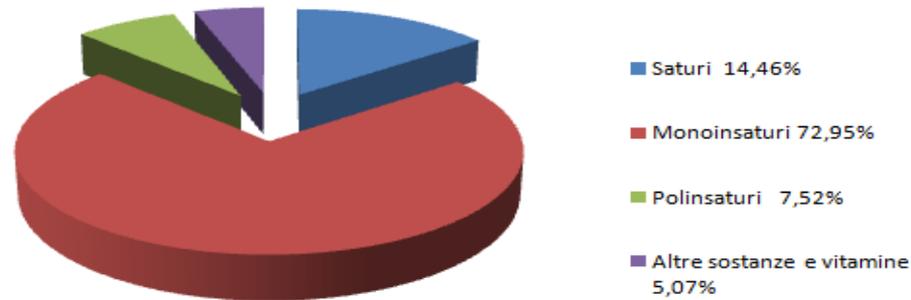
TIPOLOGIE DI OLIO D'OLIVA

Denominazione	Acidità (%)	Note
<i>Olio extravergine di oliva</i>	≤ 0,8	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici.
<i>Olio di oliva vergine</i>	≤ 2,0	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici.
<i>Olio di oliva lampante</i>	> 2,0	È ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici, ma non è utilizzabile per il consumo alimentare.
<i>Olio di oliva raffinato</i>	≤ 0,3	È ottenuto tramite rettificazione di oli vergini lampanti con metodi fisici e chimici e successiva raffinazione.
<i>Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini</i>	≤ 1,0	
<i>Olio di sansa di oliva greggio</i>	-	È ottenuto per estrazione con solvente dalle sanse. Presenta una concentrazione di cere > 350 mg/kg.
<i>Olio di sansa di oliva raffinato</i>	≤ 0,3	È ottenuto tramite raffinazione.
<i>Olio di sansa di oliva</i>	≤ 1,0	

Fonte: Wikipedia

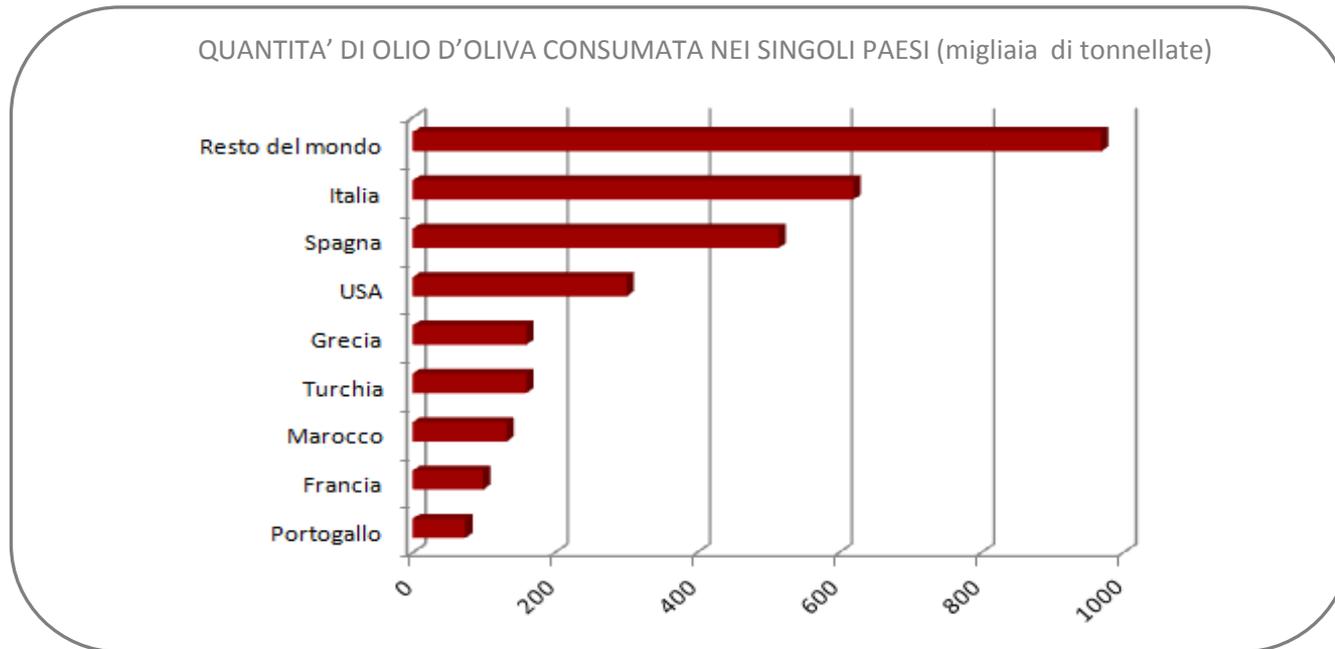


COMPOSIZIONE LIPIDICA DELL'OLIO DI OLIVA IN RAPPORTO AL TOTALE



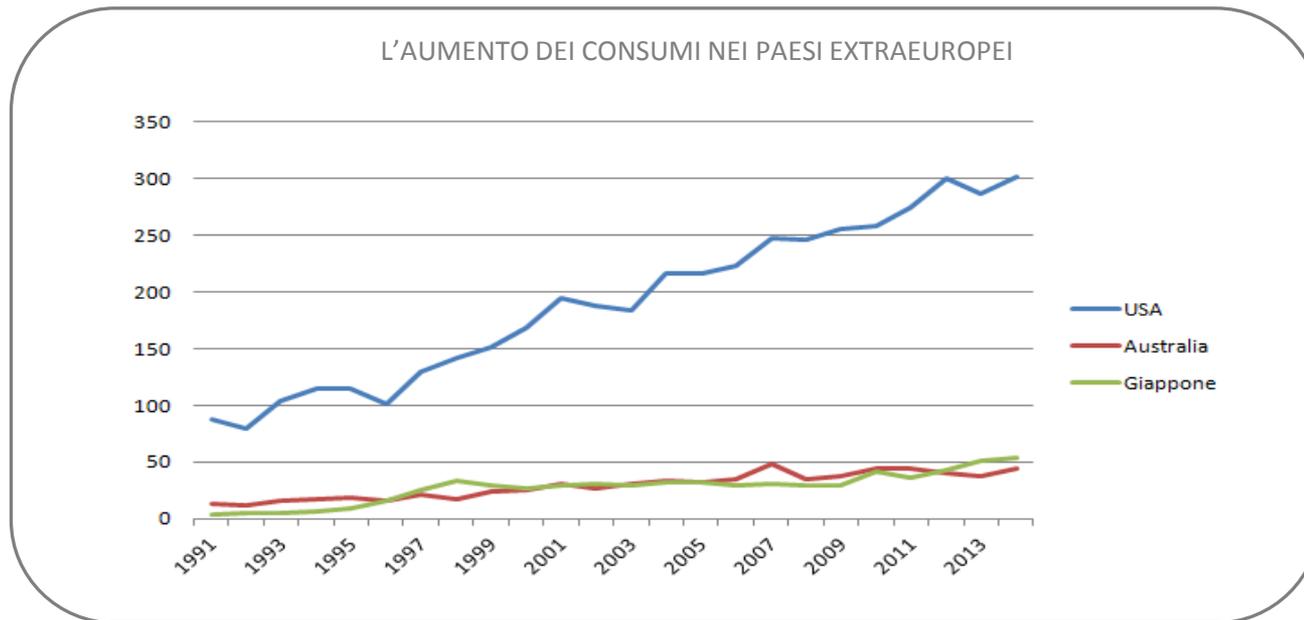
Elaborazione Area Research BMPS su dati Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

- Il grafico è **importante** perché spiega la ragione fondamentale che sta alla base del **successo dell'olio d'oliva nel mondo**, ed in particolare nei paesi anglosassoni: si tratta delle benefiche proprietà fisiche che lo rendono un **alimento quasi insostituibile per l'equilibrio cardiovascolare** del corpo umano.
- Infatti, la quasi totalità dell'olio d'oliva è costituita da **lipidi (i grassi)**. I lipidi **insaturi**, che favoriscono il “colesterolo buono” (HDL) **prevalgono** largamente su quelli **saturi** che in proporzione eccessiva sono estremamente nocivi in quanto determinano la formazioni di **placche grasse nei vasi sanguigni** con aumento della probabilità di infarto e trombosi.
- Si può quindi dire che la “qualità dei grassi” presenti nell'olio d'oliva è assai migliore rispetto a quella del latte e dei suoi derivati, sotto il profilo del **benessere umano**.



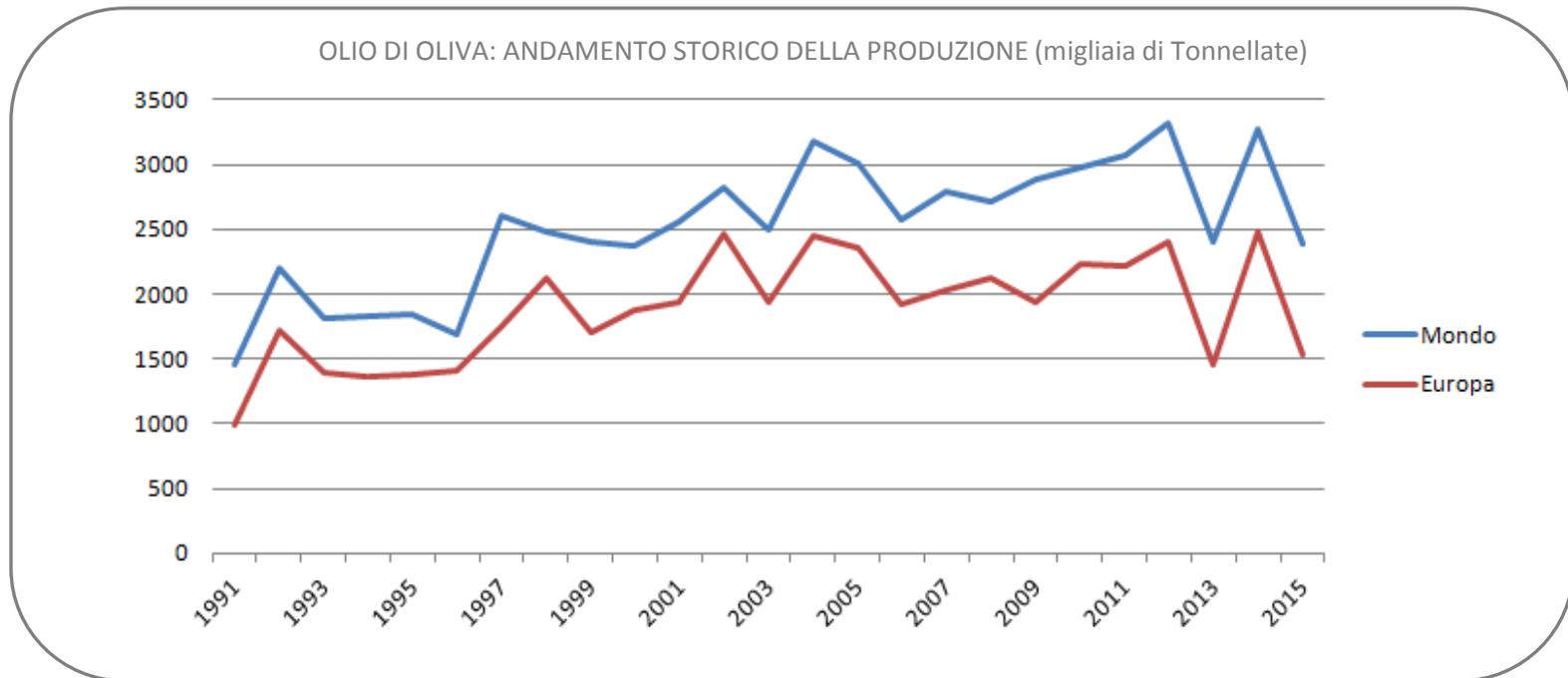
Elaborazione Area Research BMPS su dati IOOC

- I dati diffusi dall'International Olive Oil Council (IOOC) indicano che su circa **3 milioni di tonnellate** di olio di oliva consumate nel mondo nel 2014, **Italia, Spagna e Grecia** insieme detengono la quota dei consumi più elevati, pari al **42%**.
- Ma è proprio il **nostro paese** a fare la parte del leone essendo il **primo consumatore** di olio di oliva nel mondo con **620 mila tonnellate** nel 2014, pari a circa il **20%** dei consumi complessivi: a fronte di una produzione che è assai inferiore, l'Italia deve **importare** gran parte dell'olio necessario per soddisfare il suo fabbisogno.
- Molto interessante anche l'**importanza degli USA** nel mercato di consumo dell'olio d'oliva, che è **cresciuta** molto durante gli ultimi 20 anni. Questo è un tema che va certamente approfondito.



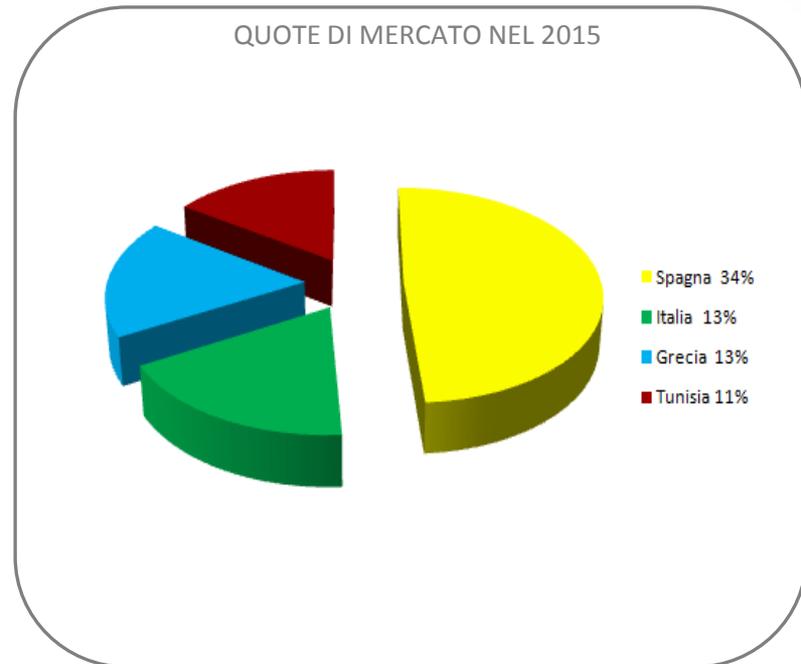
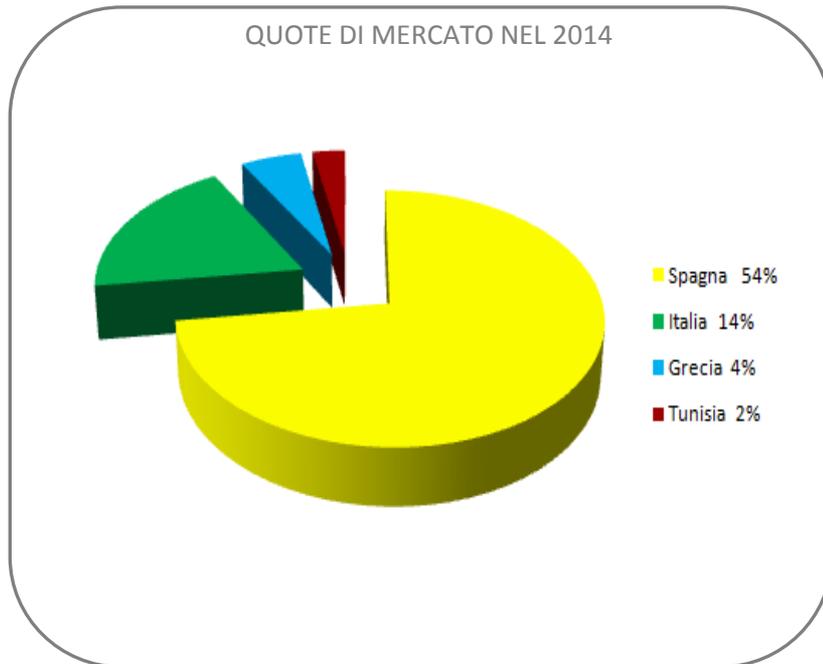
Elaborazione Area Research BMPS su dati IOOC

- Questo grafico mostra il **forte aumento dei consumi** di olio d'oliva nei paesi **extraeuropei**. L'analisi ci aiuta a capire come il prodotto si sia diffuso nei paesi extraeuropei durante gli ultimi **25 anni**.
- La crescita dei **consumi** di olio di oliva a livello **globale** è stata del **3,4%** medio annuo, da **1 milione 666 mila tonnellate** nel 1991 sino a oltre **3 milioni** nel 2014.
- Negli **USA** la crescita media annuale dei consumi nello stesso arco temporale è stata del **10%**, da **88 mila tonnellate** a **301 mila** nel **2014**;
- In **Australia** la crescita media annuale dei consumi è stata di circa l'**11%**, ma su ordini di grandezza più piccoli;
- **Sorprendente** la performance del mercato **giapponese**: nel paese del sol levante la crescita media annuale è stata del **52%** passando da sole **4 mila tonnellate** nel 1991 a **54 mila tonnellate** nel 2014. Attenzione quindi anche alla **Cina** negli anni a venire.



Elaborazione Area Research BMPS su dati IOOC

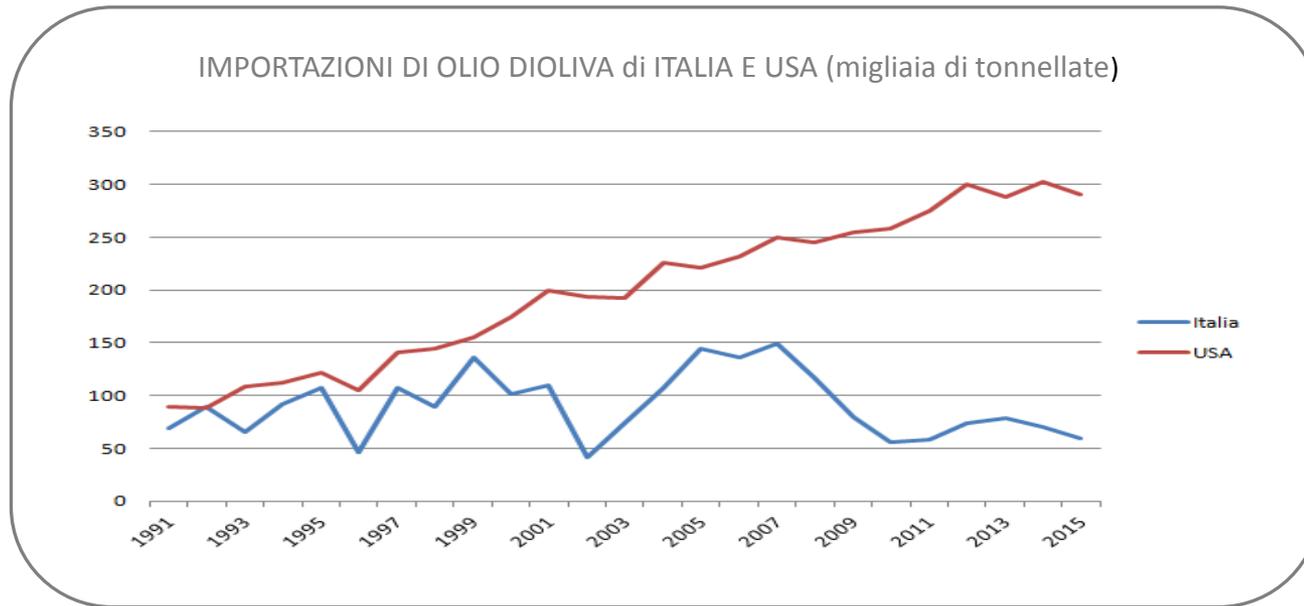
- Questo grafico mostra l'andamento della produzione di olio di oliva nel Mondo e in Europa, con i valori attesi per il 2015. Durante tutto il periodo considerato, la produzione europea ha oscillato tra il 64 ed il 70% del totale mondiale, si può quindi dire che si tratti di una **proporzione quasi stabile** nel tempo.
- Dal 1991 al 2014 la produzione mondiale di olio è approssimativamente **raddoppiata**, ma l'annata 2013 ha fatto registrare un **notevole calo**, nel Mondo e in Europa.
- Per il 2015 è previsto un **calo** della produzione di olio d'oliva del **27% nel mondo** e del **38% in Europa**, a causa della campagna della **raccolta delle olive** del 2014 che, come abbiamo visto, è stata **estremamente negativa**. La produzione europea di olio dovrebbe essere pari a **1 milione 532 mila tonnellate** rispetto alle **2 milioni 432 mila tonnellate** dell'anno precedente.



Elaborazione Area Research BMPS su dati IOOC

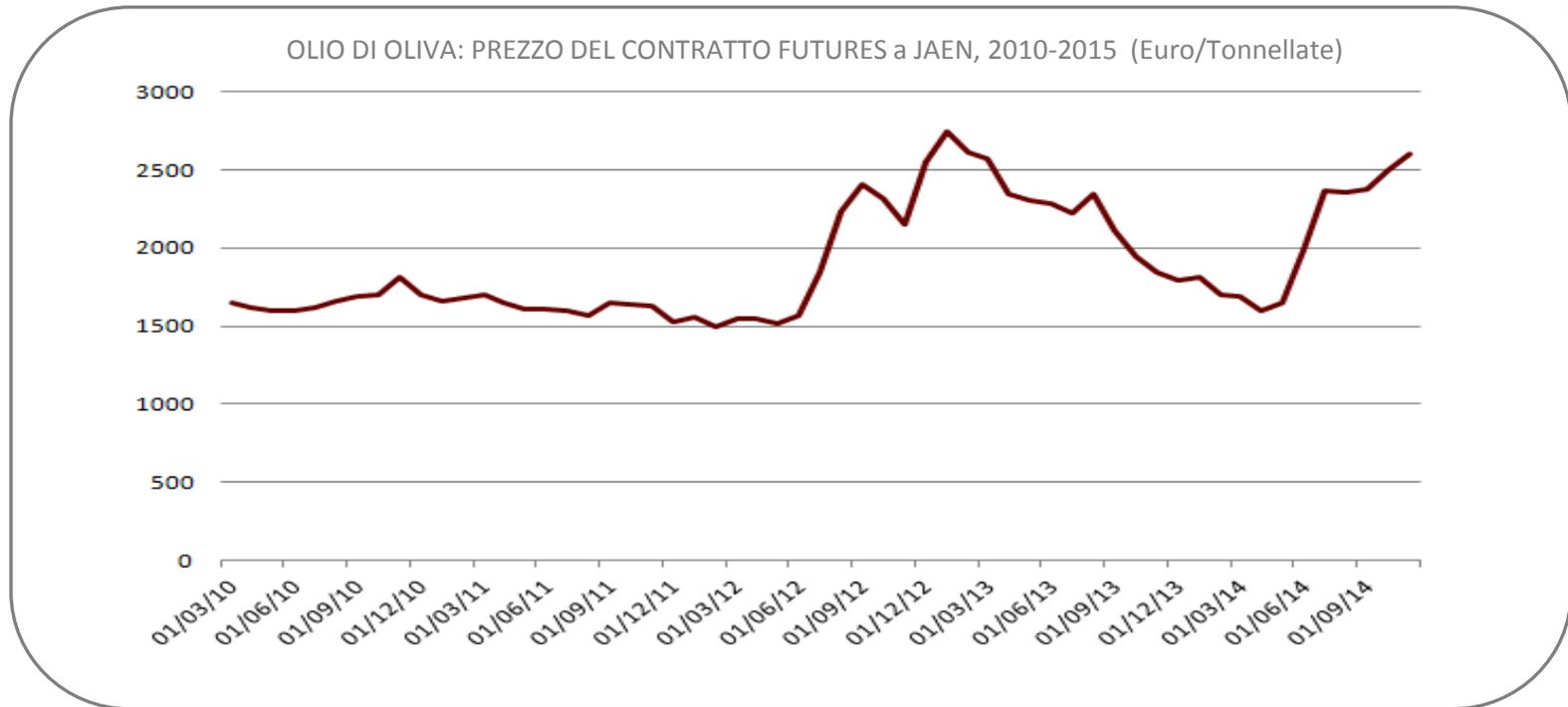
- I due diagrammi mostrano i **cambiamenti fondamentali** per i paesi produttori: nel **2015** la **quota di mercato** della produzione di **olio spagnolo** dovrebbe contrarsi dal **54%** al **34%** dell'intera **produzione mondiale**.
- L'**Italia**, per la quale è previsto un calo notevole della produzione, non dovrebbe fare registrare un cambiamento sostanziale della sua quota di mercato, che passerebbe dal **14** al **13%**.
- Notevole il **progresso** della **Grecia**, che dopo molti anni tornerebbe ad **eguagliare** l'Italia con un aumento produttivo e la stessa quota di mercato.
- Il **balzo in avanti** più significativo lo compie la **Tunisia**, che vede la **quota di mercato** salire dal **2** all'**11%** con un quantitativo previsto pari a **260 mila tonnellate** di olio d'oliva prodotto.

Le importazioni di USA e Italia



Elaborazione Area Research BMPS su dati IOCC

- Questo diagramma è interessante perché mette a confronto le importazioni di olio d'oliva di Italia ed USA, che sono tra i maggiori protagonisti del mercato mondiale.
- Il nostro paese è il primo consumatore a livello mondiale con circa 660 mila tonnellate ed è secondo nella produzione dopo la Spagna: si osserva che dal 1991 le importazioni hanno oscillato tra 50 e 150 mila tonnellate annue, con un andamento molto erratico.
- Gli USA, hanno visto i consumi crescere in maniera significativa nel corso del tempo come abbiamo visto precedentemente: dato che la produzione interna è trascurabile a livello quantitativo il paese importa quasi totalmente l'olio necessario per soddisfare il fabbisogno e le importazioni sono cresciute in linea coi consumi.
- La questione della tutela dell'olio italiano di qualità sui mercati esteri è una priorità quando si pensa che gli USA sono i principali produttori di olio di soia e grandi consumatori di olio di oliva: il rischio che sul mercato possano vedersi bottiglie d'olio contraffatto è notevole e basta pensare a quanto accaduto nel settore caseario.



Elaborazione Area Research BMPS su dati Bloomberg

- Il grafico mostra l'andamento del **benchmark del mercato**, che per l'olio d'oliva è rappresentato dal contratto **futures** quotato a **Jaen** (Spagna). L'analisi grafica ci permette di osservare con immediatezza che nel 2014 si è ripetuto l'andamento del 2012, quando i prezzi erano saliti repentinamente per situazioni di crisi analoghe dei raccolti delle olive.
- Dalla **primavera del 2014** i prezzi sono aumentanti di circa il **60%**, il livello critico dal punto di vista tecnico è **2600 Euro/tonnellata**. Gran parte della **situazione di crisi** sembra già essere stata **scontata** dal mercato dopo il forte rialzo del 2014, anche se non si possono escludere nuovi picchi dovuti alla situazione contingente



PREZZI DI RIFERIMENTO DELL'OLIO DI OLIVA PER IL MERCATO NAZIONALE (Eur/Kg.)

prodotti	prezzo		variazione %
	ultima sett. 2014	prima sett. 2015	
Extravergine	5,68	5,71	94
Vergine	3,69	3,69	66
Lampante	2,22	2,22	26

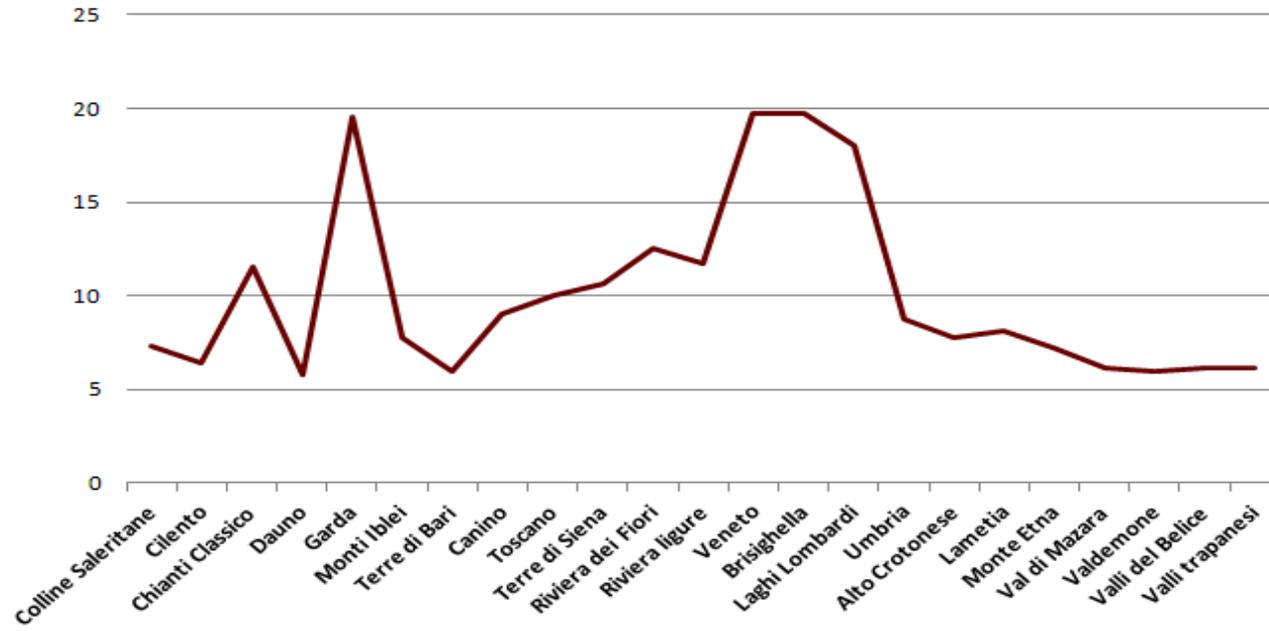
PREZZI (Eur/kg.) E VARAZIONI % DEI PRODOTTI DOP E IGP

prodotti	prezzo gen.2015		var % 2015/2013
1 Colline Saleritane		7,3	57
2 Cilento		6,45	52
3 Chianti Classico		11,5	48
4 Dauno		5,8	68
5 Garda		19,5	nd
6 Monti Iblei		7,8	16
7 Terre di Bari		6	nd
8 Canino		9	17
9 Toscano		10	nd
10 Terre di Siena		10,65	50
11 Riviera dei Fiori		12,5	28
12 Riviera ligure		11,75	21
13 Veneto		19,75	nd
14 Brisighella		19,75	10
15 Laghi Lombardi		18	24
16 Umbria		8,75	17
17 Alto Crotonese		7,8	nd
18 Lametia		8,1	nd
19 Monte Etna		7,25	nd
20 Val di Mazara		6,15	62
21 Valdemone		6	nd
22 Valli del Belice		6,15	50
23 Valli trapanesi		6,15	50

Elaborazione Area Research BMPS su dati UNAPROL e ISMEA



OLIO DI OLIVA: PREZZI DEI PRODOTTI DOP-IGP IN RELAZIONE ALLE ZONE DI PRODUZIONE (Eur/Kg), gennaio 2015



Elaborazione Area Research BMPS su dati UNAPROL e ISMEA

- La slide 22 e 23 si propongono di **rappresentare la complessità dell'Italia** in relazione al mercato dell'olio di oliva: la **Spagna**, il maggiore produttore mondiale, è **assai meno articolata dell'Italia** per quanto riguarda le **varietà DOP-IGP** prodotte.
- E' interessante notare che la scarsità di olive nel 2014 ha fatto **lievitare maggiormente** i prezzi degli oli di più **alta qualità**, infatti l'**extravergine** è aumentato del **94%** in un anno rispetto al **26%** del **lampante**.
- Il diagramma in questa slide mette in evidenza la forte differenziazioni dei prezzi dei prodotti di migliore qualità in relazione alla provenienza territoriale: il mercato è **estremamente segmentato** sotto il profilo **qualitativo**.



- Come abbiamo visto, due “**potenze mondiali**” dell’olio di oliva sono **Spagna e Italia**: gli iberici sono il primo paese produttore ed il secondo consumatore, viceversa per il nostro paese.
- Malgrado l’ubicazione geografica nel bacino del mediterraneo e le caratteristiche fisiche e climatiche, i due paesi hanno sviluppato nel corso degli anni **due modelli produttivi** per l’olio d’oliva sostanzialmente **differenti**, ed è interessante analizzarne le **caratteristiche**.
- Non si tratta di trarre conclusioni gerarchiche, ma di evidenziare come lo sviluppo sostanzialmente differente del settore ha **influito sui mercati** dell’olio d’oliva sia a livello domestico che internazionale
- Le **calamità** che possono colpire anche in maniera significativa i raccolti di olive come quelli che si sono manifestati durante la campagna agricola 2014 hanno sempre avuto un effetto **dirompente ma temporaneo** perché non cambiano sostanzialmente la struttura produttiva .





SPAGNA

- Circa 2 milioni 500 mila ettari di oliveti
- 80% dei quali non irrigati
- 10% degli oliveti sopra i 1000 ettari
- Metodologia di coltura superintensiva
- L'Andalusia produce l'80% dell'olio
- Principale mercato estero: Italia
- Circa 2000 frantoi in totale
- Dimensione media dei frantoi: grande
- Frantoi artigianali comunque presenti

ITALIA

- Circa 1 milione 400 mila ettari di oliveti
- Deficit produttivo rispetto al fabbisogno
- Nessun oliveto sopra i 1000 ettari
- Metodologia di coltura tradizionale
- Puglia e Calabria producono il 65% dell'olio
- La Toscana ne produce circa il 3,2%
- Circa 6300 frantoi in totale
- Dimensione media dei frantoi: piccola
- Costo del lavoro: elevato

Elaborazione Area Research BMPS su informazioni IOOC



- La slide precedente mette in rilievo **punti in comune** e **differenze** tra i due paesi per quanto riguarda la **filiera dell'olio d'oliva**.
- Il **tratto comune** più significativo è certamente la **concentrazione territoriale** della produzione: per quanto riguarda la **Spagna** il territorio di riferimento è l'**Andalusia con l'80%** dell'olio prodotto, seguono a grande distanza i territori di **Castilla La Mancha con il 7%**, l'**Extremadura con il 5%**, la **Catalonia con il 4%** e la **Comunidad Valenciana con il 3%**. In **Italia**, la **Puglia** fornisce il **42%** per cento dell'olio totale prodotto, seguita dalla **Calabria con il 23%** e dalla **Sicilia con il 10%**. Il **sud** fornisce complessivamente circa l'**85%** dell'olio prodotto in Italia. Le **aree** considerate più **“qualitative”** come la **Toscana** e la **Liguria** ne **producono poco** rispetto al totale, rispettivamente il **3,2%** e l'**1%**.
- In **Italia** la **proprietà agricola** degli oliveti è molto più **frammentata** rispetto alla **Spagna**: nel nostro paese **non** si rilevano appezzamenti coltivati a olive superiori al **1000 ettari** mentre in Spagna sono il **10% del totale**; per contro le piantagioni di estensione **inferiore a 1 ettaro** in Italia sono il **42%** del totale mentre in **Spagna** sono **assenti**. Questo ha effetti sui **metodi di coltivazione**; gli iberici praticano maggiormente la coltura **superintensiva** mentre in Italia prevale largamente quella **tradizionale**.
- Molto più **piccola anche la dimensione** media degli **impianti produttivi**: l'Italia dispone di circa **6300 frantoi** in gran parte artigianali con una **capacità di lavorazione** pari a **5 tonnellate** al giorno mentre in **Spagna** ci sono circa **2000 frantoi** con capacità di lavorazione di **centinaia di tonnellate** come quello di Carcabuey (600 tonnellate al giorno).
- Elevata frammentazione della proprietà agricola e la piccola dimensione media degli impianti contribuiscono a far **crescere i costi medi** di produzione dell'olio d'oliva, che in Italia sono **più elevati rispetto a quelli spagnoli**. Questo problema fino ad ora non sembra essere stato molto rilevante nel nostro paese, dato che i consumi sono molto più elevati rispetto alla produzione nazionale. Il **deficit viene in gran parte colmato con importazioni di prodotto spagnolo**.



- Sebbene la componente “tradizionale” di questo settore così legato alla storia dei nostri paesi mediterranei sia sempre presente e fondamentale, la **tecnologia ha fatto il suo ingresso** già da anni e la Spagna ne ha tratto notevole vantaggio.
- Le **innovazioni** più importanti che hanno attraversato il settore **dell’olio d’oliva** riguardano le **nuove metodologie di messa a dimora** degli alberi e di **coltivazione**, le tecniche di **raccolta**, l’intervento della tecnologia nella **spremitura delle olive**, e la **commercializzazione** e il **marketing** del prodotto finito.
- Nella slide 9 in relazione alla coltura dell’olivo erano già state descritte le caratteristiche della **coltura superintensiva**, tecnica che è stata sviluppata dalla spagnola **Agromillora** negli anni novanta del secolo scorso e che prevede la messa a dimora di **numerosi olivi di dimensione ridotta** tali da potere consentire la raccolta meccanizzata delle olive.
- Ciò porta a una **riduzione enorme** dei costi di **produzione** dell’olio di oliva, anche **oltre il 75%**. La **Spagna**, che dispone di oltre il **50%** di tutte le piantagioni di olivi superintensivi a livello mondiale, si è imposto come **principale esportatore** per l’elevata competitività del suo prodotto.



Moderno sistema di raccolta delle olive in piantagione superintensiva



➤ Se è vero che l'immagine dell'olio d'oliva di qualità resta indissolubilmente legata a **frantoi** in pietra antichi o comunque di **tipo tradizionale**, è anche vero che il grande **successo** del prodotto che si è imposto sui mercati mondiali ha reso necessaria l'adozione di **nuovi apparati di spremitura** in maniera tale da permettere un **aumento della produttività**.

La tecnologia interviene nelle **due fasi fondamentali** della **molitura** (schiacciamento delle olive) e nell'**estrazione**. Ad esempio un **frangitore a martelli** è composto da una serie di dischi ruotanti dotati di spigoli vivi (martelli) con una velocità di rotazione di 1200-3000 giri al minuto, azionata da motori di 10-40 kW di potenza. Con questo sistema la rottura della polpa è causata dagli urti dei dispositivi ruotanti ad alta velocità e solo in parte dall'azione meccanica dei frammenti di nocciolo: la capacità produttiva del **frantoio più grande al mondo**, il "Nuestra Senora del Pilar", a Jaen in Spagna, è in grado di lavorare sino a **2500 tonnellate di olive al giorno** (fonte: olive oil times).

➤ Dal punto di vista **commerciale**, l'innovazione si è tradotta nella creazione di una **moltitudine di "brands"** (marchi nuovi) per agevolare le vendite. Ciò spesso è avvenuto a scapito della tracciabilità del prodotto.



Olio d'oliva ottenuto da frantoio moderno



Bottiglie d'olio e bandiera UE: immagini fornite da Euronews

- Lo **strumento politico** che determina gli interventi dell'Unione Europea a favore del **settore agricolo** è definito dall'acronimo **PAC**, ovvero la **Politica Agricola Comune**: essa definisce gli **obiettivi** in materia di agricoltura e gli **strumenti** a disposizione affinché possano essere raggiunti. L'**orizzonte temporale** di riferimento è sempre **pluriennale** e l'ultima PAC è stata concordata nel 2013 per il **periodo 2014-2020**.
- Fino al **2002** la politica a sostegno dell'olio d'oliva prevedeva l'erogazione di contributi in seguito **all'ampliamento della produzione**, di conseguenza gli olivicoltori erano **incentivati** a mettere a dimora più olivi e a produrre più olio. **Favorite** furono a partire dagli anni novanta del secolo scorso le **pratiche di coltivazione intensive** finalizzate all'aumento della produttività per ettaro.



- Questa politica causò **eccedenze produttive** e si rese necessaria una modifica della PAC per far fronte al problema: a partire dal **2003** ci fu un **cambiamento radicale** nel sistema di erogazione delle **sovvenzioni** che avvenne con i **pagamenti unici per azienda e per oliveti** in maniera da considerare **anche criteri qualitativi** e di conservazione del territorio, i pagamenti per oliveti furono poi **abrogati** a partire dal 2010.
- Molto importante fu l'introduzione del **principio di condizionalità** per i coltivatori, in base al quale i pagamenti a favore degli agricoltori potevano essere **decurtati** qualora **non** fossero state **rispettate** le norme di **tutela ambientale** e di benessere degli animali. I requisiti fissati erano piuttosto articolati e si proponevano sicuramente di **segnare una svolta positiva** nella tutela dell'ambiente.
- Significative anche le **misure agro ambientali in olivicoltura**, mediante le quali gli agricoltori si impegnavano su base volontaria per un periodo minimo di cinque a anni ad **attuare tecniche di coltivazione ecocompatibili**; in cambio avrebbero ricevuto pagamenti annuali a **compensazione** dei maggiori costi sostenuti per questo. Dal **2006** venne poi introdotta la strategia tematica per **l'uso sostenibile dei pesticidi**.
- Per quanto riguarda la **nuova PAC**, che è entrata in vigore nel **2014**, i **principi** sono quelli del **Greening**, dell'**equiparazione dei sussidi** sulla base degli ettari coltivati, dell'**identificazione** delle aziende agricole realmente attive, degli aiuti a favore dei **giovani agricoltori**. Le **risorse complessive** sono pari a **37 miliardi di euro** per il periodo **2014-2020** (fonte www.politicheagricole.it).
- Per il settore **dell'olio d'oliva positiva** la norma che prevede un **prelievo del 15%** dal budget comunitario da destinare al **sostegno dei settori strategici**. In **Italia** il prelievo sarà dell'**11%** pari a **426 milioni di euro** all'anno (fonte il sole24ore). I beneficiari non saranno comunque solo i produttori di olio d'oliva ma anche **altre categorie** di operatori zootecnici ed agricoli, **diluendo notevolmente le risorse** inizialmente previste per l'olio d'oliva.

Contatti

Autore Pubblicazione

Andrea Dardi

Email: andrea.dardi@banca.mps.it

Tel:+39 0577-294352

Credits: Si ringrazia l'International Olive Oil Council (IOOC) per i dati e le analisi sul settore.

Disclaimer

This analysis has been prepared solely for information purposes. This document does not constitute an offer or invitation for the sale or purchase of securities or any assets, business or undertaking described herein and shall not form the basis of any contract. The information set out above should not be relied upon for any purpose. Banca Monte dei Paschi has not independently verified any of the information and does not make any representation or warranty, express or implied, as to the accuracy or completeness of the information contained herein and it (including any of its respective directors, partners, employees or advisers or any other person) shall not have, to the extent permitted by law, any liability for the information contained herein or any omissions therefrom or for any reliance that any party may seek to place upon such information. Banca Monte dei Paschi undertakes no obligation to provide the recipient with access to any additional information or to update or correct the information. This information may not be excerpted from, summarized, distributed, reproduced or used without the consent of Banca Monte dei Paschi. Neither the receipt of this information by any person, nor any information contained herein constitutes, or shall be relied upon as constituting, the giving of investment advice by Banca Monte dei Paschi to any such person. Under no circumstances should Banca Monte dei Paschi and their shareholders and subsidiaries or any of their employees be directly contacted in connection with this information