



consorzio  
extravergine  
di qualità

## COMUNICATO STAMPA DEL 19 LUGLIO 2013

### OLIVICOLTURA, CONSORZIO CEQ: PRODUTTORI E CONFEZIONATORI INSIEME PER UN PATTO SULLA QUALITÀ E SULLA SALUBRITÀ.

BISCEGLIE (Bari) - *“Mentre a Bruxelles si nicchia sulle misure antirabbocco con chiari segnali di retromarcia - ha dichiarato **Elia Fiorillo**, presidente Ceq – il Consorzio di Garanzia accelera nella direzione che gli è più congeniale, quella della qualità dell’olio extra vergine”.*

A Bisceglie, in Puglia, produttori e confezionatori si sono incontrati e confrontati in presenza di autorevoli esperti, sulle problematiche della qualità e salubrità degli oli di oliva. È **Nicola Pantaleo** ad aprire i lavori partendo dall’analisi del mercato giapponese per testimoniare l’importanza e la sensibilità dei mercati di sbocco più avanzati sul controllo igienico sanitario del prodotto e in particolare sui residui fitosanitari e dei contaminanti. *“L’extra vergine italiano deve anticipare le esigenze del mercato come ha sempre fatto in passato e non rincorrerle - afferma Pantaleo - e le aziende che operano nei mercati terzi, che si trovano in prima linea a difendere l’immagine dell’olio italiano, hanno necessità di una piena sintonia con la parte a monte della filiera”.*

Il prof. **Lanfranco Conte**, dell’Università di Udine, forte della sua pluriennale esperienza di ricerca internazionale, ha esposto i risultati dei lavori effettuati sui principali contaminanti, dagli ftalati, agli oli minerali, passando in rassegna tutti gli strumenti e le fasi di potenziale contaminazione. *“Questa tipologia di contaminanti – ha dichiarato Conte - è, a differenza di quanto accade per i pesticidi, inaspettata, derivando, ad esempio nel caso degli idrocarburi policiclici aromatici, da contaminazione ambientale”.* Dopo avere preso in esame gli aspetti legislativi, sono stati presentati alcuni risultati ottenuti nell’ambito di monitoraggi condotti in differenti anni, sia in Puglia che in altre zone, con sistemi di monitoraggio effettuato direttamente in oliveto. I risultati hanno evidenziato come la vicinanza di potenziali fonti di contaminazione come autostrade, opifici ed altro, corroborata dalla possibilità che agenti atmosferici risultino forti elementi di rischio. E’ stata descritta anche la contaminazione da oli minerali, che non rappresenta un problema per gli oli di pressione. Sono stati, anche, dati alcuni ragguagli sulla contaminazione da ftalati: in questo caso è stato messo in evidenza come sia necessaria una grandissima attenzione verso la possibilità di contaminazione ambientale derivante da fonti di ftalati in laboratorio ed è stato puntualizzato come non esista un limite di legge per il contenuto di ftalati negli oli, ma per i materiali a contatto con gli alimenti.

Il dr. **Lunetti**, responsabile del laboratorio della Monini, dopo avere illustrato ai partecipanti i nodi critici emersi dalle due ultime campagne di analisi di oli extravergini italiani, richiama l’attenzione dei partecipanti sull’insidiosità dei residui, molto spesso legati anche a trattamenti di produzioni confinanti. *“Tuttavia- afferma Lunetti – accorgimenti su scelte tecnologiche adeguate, possono contribuire sensibilmente a ridurre i rischi”.*





consorzio  
extravergine  
di qualità

Il prof. **Angelo Canale** dell'Università di Pisa, ha descritto le strategie di protezione integrata dalle infestazioni di mosca delle olive. Ha presentato, inoltre, una disamina critica delle diverse metodologie impiegabili in funzione del contesto colturale specifico. Ha sottolineato l'importanza delle azioni di monitoraggio finalizzate alla verifica della entità delle infestazioni presenti nell'oliveto nell'ottica della decisione di effettuare o meno interventi specifici di controllo, ribadendo la necessità di limitare gli interventi insetticidi solo alle situazioni di rischio economico accertato, scegliendo i principi attivi con il migliore profilo tossicologico e ambientale.

Il prof. **Riccardo Gucci** del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, ha affrontato alcuni aspetti innovativi della tecnica colturale nell'oliveto rilevanti ai fini della redditività dell'oliveto e dell'impatto ambientale. In particolare, ha illustrato i benefici dell'irrigazione in deficit controllato per la produttività, qualità del prodotto e impiego efficiente della risorsa idrica, quelli della tecnica di potatura minima finalizzata a forme di allevamento "libere" per il contenimento dei costi di produzione, e della gestione del suolo per ridurre l'erosione e la compattazione del suolo.

*“Se vogliamo essere i primi nel mondo per qualità dei nostri oli – ha affermato **Elia Fiorillo** – non possiamo limitarci nell'invocazione giornaliera della qualità, dobbiamo soprattutto impegnarci in un lavoro difficile di ricerca, di sperimentazione e, soprattutto, di divulgazione tra i produttori di tutti quegli accorgimenti che esaltino le caratteristiche dei nostri oli. Un lavoro difficile che va fatto insieme a tutti i soggetti della filiera”.*

