

Standard di sostenibilità per la filiera

Strutture produttive obsolete e scarsa attenzione all'uso delle risorse idriche e del suolo rallentano il potenziamento del settore in termini di sostenibilità ambientale e alimentare. Necessaria una certificazione nazionale

DI CAMILLA FAROLFI E ETTORE CAPRI

In un'ottica di politiche di sviluppo e di sostenibilità del settore agroalimentare nel contesto europeo e nazionale, il Green Deal mira a trasformare l'Ue in una società equa e prospera, in cui la crescita economica è disaccoppiata dall'uso delle risorse. Tra gli obiettivi proposti, la strategia "dal produttore al consumatore" costituisce un nuovo approccio globale al valore che gli europei attribuiscono alla sostenibilità alimentare. L'intenzione di questa strategia è quella di costruire una filiera alimentare che funzioni per i consumatori, i produttori, il clima e l'ambiente, garantendo la sostenibilità alla produzione e stimolando l'utilizzo di pratiche sostenibili. In questo contesto, la Commissione europea ha presentato una serie di proposte legislative sulla politica agricola comune (Pac) oltre il 2020 con l'obiettivo di sostenere gli agricoltori europei per promuovere un settore agricolo sostenibile e competitivo.

Alla luce di quanto sta accadendo a livello europeo, è necessaria l'armonizzazione delle dichiarazioni ambientali volontarie per la creazione di un quadro per l'etichettatura di sostenibilità, che contempli gli aspetti nutrizionali, climatici, ambientali, sociali ed economici dei prodotti alimentari.

Pertanto, anche nel contesto nazionale per quanto concerne la sostenibilità delle produzioni agricole, l'art. 224-ter del decreto legge del 19/05/2020 n. 34 dichiara che la certificazione della sostenibilità del processo produttivo può essere estesa ad altre filiere agroalimentari.

Potenzialità e criticità della filiera

La filiera italiana dell'olio extravergine



d'oliva presenta notevoli potenzialità per intraprendere un percorso di sviluppo ed evoluzione sostenibile. In Italia il grande patrimonio varietale e le diverse caratteristiche pedo-climatiche si traducono in olivicolture locali con sistemi produttivi e tecniche di gestione differenti, le quali mirano all'ottenimento di un olio extravergine d'oliva di qualità e con determinate proprietà qualitative.

Dalle più recenti indagini demografiche (Ismea, 2019) emerge che i consumatori italiani sono attratti dall'aumento della qualità dell'olio extravergine d'oliva, potendo riconoscere le proprietà organolettiche, direttamente associate ai fattori agronomici e tecnologici. Tuttavia, la qualità del prodotto, anche se elevata, non è più sufficiente per la sua completa valo-

rizzazione. La riconoscibilità, la salubrità, il legame con il territorio e la tracciabilità, da parte del produttore e del consumatore, si concretizzano nell'esigenza di creare un sistema produttivo sostenibile e redditizio per sviluppare uno standard di sostenibilità dell'olio extravergine d'oliva.

Per realizzare un percorso di certificazione nazionale di sostenibilità, è necessario verificare e stabilire gli ambiti di intervento nella filiera di produzione dell'olio extravergine d'oliva. Infatti, il settore olivicolo-oleario italiano è caratterizzato da numerose criticità e problematiche, che devono necessariamente essere risolte affinché possa svilupparsi una filiera sostenibile.

In quest'ottica, la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'U-

Fig. 1 - Processo di sviluppo delle attività di ricerca.



niversità Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, tramite un progetto del Psr 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna, "Sviluppo di supporti operativi per la valorizzazione e promozione di una filiera olivicola altamente sostenibile in Emilia-Romagna - Terre dell'Olio" (coordinata dal Crpv - Dott. Giovanni Nigro) ha intrapreso un percorso per lo sviluppo di uno standard unico di sostenibilità, che possa essere facilmente veicolato a tutti gli anelli della filiera olivicola-olearia.

Per il raggiungimento dell'obiettivo primario, sono stati posti i seguenti obiettivi specifici:

(i) una valutazione della sostenibilità della filiera attraverso l'analisi preliminare di aziende rappresentative per la produzione olivicola e di frantoi rappresentativi per la trasformazione;

(ii) un'identificazione degli ambiti di intervento e delle problematiche per implementare buone pratiche;

(iii) un'analisi e adattamento degli schemi di certificazione di sostenibilità già esistenti a livello nazionale (figura 1).

Dove siamo con la sostenibilità?

Nel Psr "Terre dell'Olio" è prevista una specifica attività per la "Realizzazione e applicazione di protocolli di sostenibilità nella filiera olivo-oleicola, nei territorio della Dop Brisighella e Dop Colline di Romagna". A questo fine sono stati predisposti specifici questionari con l'obiettivo di costituire una base dati per tracciare il profilo attuale dell'olivicultura della Regione Emilia-Romagna per quanto concerne la sostenibilità. I questionari sono stati sviluppati con l'intento primario di raccogliere informazioni riguardanti le scelte effettuate dalle aziende nella direzione della sostenibilità nella gestione delle diverse risorse impiegate nella normale attività olivicola svolta, per valutare quanto sia già fatto e quali siano le criticità da migliorare.

Sono stati preparati due questionari, uno relativo all'azienda agricola e l'altro relativo al frantoio. Per ora sono stati raccolti e analizzati i dati relativi all'azienda agricola; ne verrà qui presentato un estratto. Il questionario è suddiviso in

capitoli relativi all'utilizzo delle risorse in ambito aziendale e, in particolare, è stata analizzata la gestione: dell'acqua; del suolo; dei trattamenti chimici e biologici; della biodiversità; del territorio e paesaggio; delle risorse energetiche; delle risorse umane; delle risorse economiche; del valore culturale e nutrizionale. Gli olivicoltori sono stati intervistati di persona e le aziende olivicole, in cui sono stati raccolti i dati finora, sono 9 e si collocano esclusivamente nel territorio emiliano-romagnolo.

Problemi emersi dall'indagine

Generalmente, in termini di sostenibilità, è emerso che l'olivicultura deve essere studiata e analizzata in primo luogo attraverso una visione socio-economica e comportamentale. Infatti, i sistemi di coltivazione dell'olivo sono caratterizzati da strutture produttive obsolete che hanno costi di produzione elevati e bassa produttività, anche a causa della mancanza di pratiche agricole meccanizzate come la potatura e la raccolta. Tra i principali fattori che possono contribuire alla riduzione dei costi di produzione vi sono l'aumento della superficie aziendale e la meccanizzazione delle uniche due tecniche culturali che hanno un elevato fabbisogno di manodopera. Questa debolezza economica si ripercuote sulla sfera sociale; i lavoratori agricoli generalmente ricevono salari bassi e spesso sono impiegati illegalmente.

Inoltre, il settore olivicolo italiano è caratterizzato da un'estrema frammentazione delle aziende agricole, dalla prevalenza di oliveti tradizionali e da impianti di trasformazione dislocati, con processi estrattivi non sufficientemente efficienti e produttivi. Questa frammentazione è causata dalle diverse tecniche di coltivazione, da un vasto patrimonio varietale, da un adattamento secolare di tecniche colturali alle condizioni ambientali e climatiche, dalla struttura economica e sociale e da piccole realtà aziendali (≤ 1 ha). Infatti, dagli esiti dei questionari anche la "Gestione delle risorse umane" (grafico 1) ha riscontrato numerose problematiche.

Le aziende olivicole oggetto di analisi sono di dimensione medio-piccola, pertanto, quasi nessuna ha dipendenti fissi.

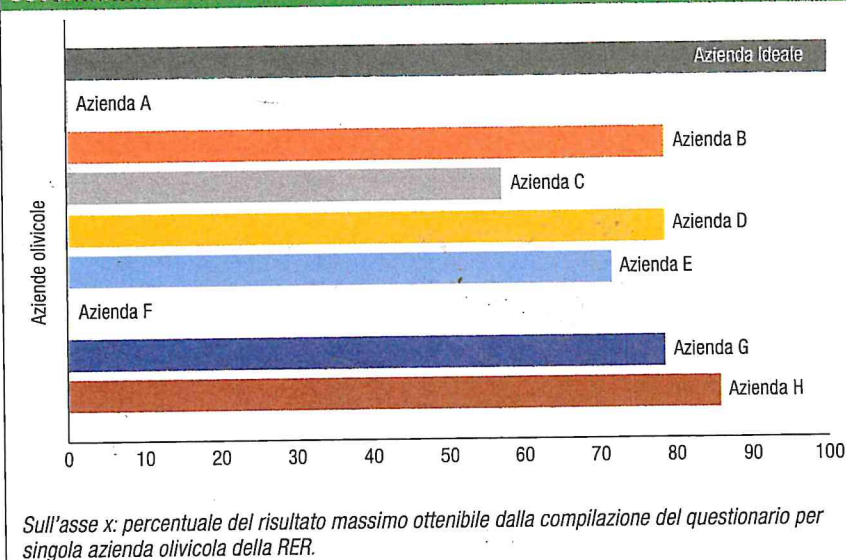
Inoltre, la formazione è un aspetto da migliorare notevolmente; oltre alla formazione legata alla gestione dei prodotti fitosanitari, quasi nessuna azienda sensibilizza i dipendenti sui temi inerenti alla sostenibilità.

D'altra parte, la fase agricola è responsabile della maggior parte degli impatti ambientali, poiché sono le scelte colturali a determinare il livello di emissioni di gas serra, di degrado della qualità del suolo, di inquinamento e utilizzo inefficiente dell'acqua, di consumo delle risorse energetiche e dei prodotti chimici.

Un esempio eclatante di questo è l'analisi dei dati ottenuti (grafico 2) dei questionari relativi alla "Gestione dell'acqua" nelle 9 aziende intervistate. Il grafico mostra generalmente una bassa attenzione nella gestione dell'acqua. Dati migliori sono in genere raggiunti negli stabilimenti produttivi di maggior dimensione, i quali adottano buone pratiche per la tutela e l'analisi della qualità dell'acqua in oliveto. Le maggiori criticità riscontrate, oltre ad una mancata attenzione della gestione dell'acqua in campo, sono relative ad una mancata consapevolezza delle fonti di inquinamento.

Un altro esempio emerso dall'analisi del livello di sostenibilità in olivicoltura ha messo in luce gli aspetti critici relativi alla valorizzazione della qualità socio-culturale dell'olio extravergine d'oliva (grafico 3), ovvero il legame tra il consumatore e le sue tradizioni e origini. Dalle analisi dei dati raccolti si evince che poche

Grafico 1 - Risultati dell'indagine "Analisi preliminare del livello di sostenibilità in olivicoltura": Gestione delle risorse umane



aziende hanno una strategia scritta per la valorizzazione della qualità nutrizionale. Inoltre, quasi nessuna azienda esaminata effettua analisi sensoriali e monitoraggi sulle componenti minori dell'olio di oliva, che caratterizzano la qualità dell'olio in termini organolettici. Nella maggior parte delle aziende, manca la consapevolezza degli aspetti nutrizionali.

Un obiettivo futuro del programma di ricerca sarà estendere l'analisi preliminare di sostenibilità a livello nazionale, su un territorio eterogeneo con caratteristiche pedo-climatiche differenti, per delineare gli ambiti di intervento necessari

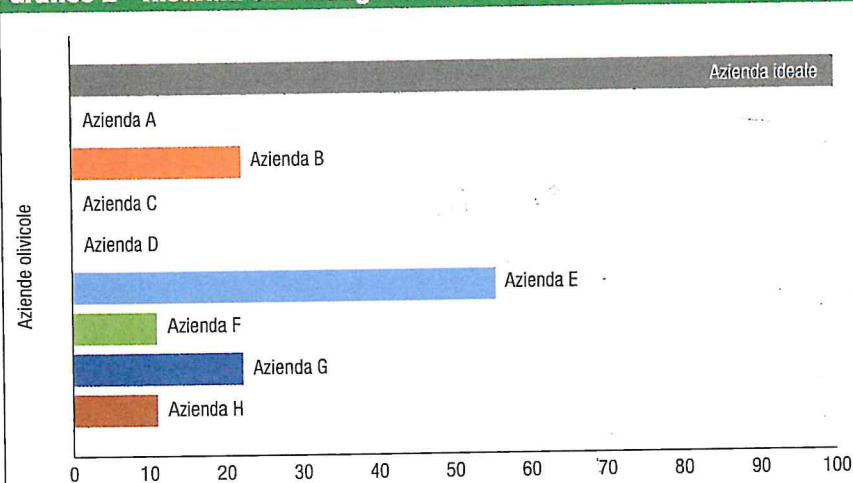
per sviluppare nuove strategie sostenibili nella produzione di olio extravergine d'oliva ai fini di creare un nuovo standard unico di sostenibilità.

Certificazioni, punti di forza e debolezze

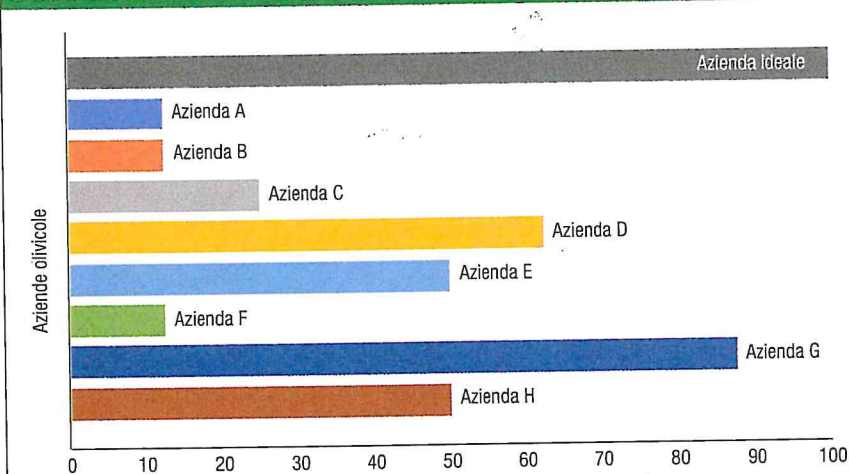
Grazie all'esperienza acquisita con la certificazione "Viva" (La sostenibilità della vitivinicoltura in Italia), avviata nel 2011 dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con il Centro di Ricerca Opera per la sostenibilità in agricoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, è stato possibile delineare un'analisi per la definizione dei punti di forza e di debolezza dei sistemi di certificazione sostenibile a livello nazionale. Questa analisi è stata effettuata, oltre che sulla base della conoscenza dei differenti sistemi di certificazione sostenibile esistenti e del loro relativo confronto, anche secondo l'adattabilità alle esigenze e problematiche della filiera olivicolo-olearia riscontrate. Qui di seguito una sintesi appropriata a questa comunicazione.

In un contesto di riduzione delle emissioni e di diffusione di modelli sostenibili di produzione e consumo, la certificazione Viva mira a migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio). La diagnosi di sostenibilità è affrontata con



Grafico 2 - Risultati dell'indagine: Gestione dell'acqua

Sull'asse x: percentuale del risultato massimo ottenibile dalla compilazione del questionario per singola azienda olivicola della RER.

Grafico 3 - Risultati dell'indagine: Gestione del valore culturale e nutrizionale

Sull'asse x: percentuale del risultato massimo ottenibile dalla compilazione del questionario per singola azienda olivicola della RER.

due approcci distinti: a livello di organizzazione, permettendo di svolgere una valutazione complessiva delle prestazioni ambientali dell'azienda stessa, e a livello di prodotto, consentendo di eseguire un'analisi focalizzata su uno specifico prodotto. I punti di forza di Viva sono: la misura delle prestazioni di sostenibilità attraverso l'applicazione dei quattro indicatori; la possibilità di avere una certificazione di prodotto e di organizzazione; la redazione di piani di miglioramento che dovranno essere realizzati nel biennio successivo alla certificazione; l'emissione di un'etichetta innovativa, che

rende accessibili i dati di sostenibilità in maniera semplice, chiara e uniforme; la formazione dei tecnici aziendali sull'applicazione degli indicatori Viva. I punti di debolezza di questa certificazione si identificano nella non considerazione degli aspetti nutrizionali e qualitativi del prodotto finale, molto importanti per la filiera olivicola-olearia, ma anche nella non rintracciabilità del prodotto sostenibile lungo la filiera e nella specificità per il settore vitivinicolo.

Tra le più importanti certificazioni di sostenibilità esistenti si colloca anche il "Sistema di Qualità Nazionale di Pro-

duzione Integrata" (Sqnpi) che prevede un processo di certificazione volto a garantire le norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali, redatti a livello regionale al fine di essere coerenti con le peculiari caratteristiche pedo-climatiche e conformi con le Linee Guida Nazionali di Produzione Integrata, nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati. Punti di forza relativi al Sqnpi sono la possibilità di valorizzare e tracciare il prodotto; di ottemperare agli obblighi di legge in materia di difesa integrata (Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile degli agrofarmaci); di accedere in forma singola o in forma associata alle misure di finanziamento pubblico; di utilizzare il marchio a titolo gratuito da tutti gli operatori dell'Unione europea (produttori, condizionatori, confezionatori e distributori che aderiscono Sistema).

I punti di debolezza identificati sono la non semplicità nel percorso di adesione e conversione; il Sqnpi non prevede il calcolo di nessun indicatore di impatto ambientale; non considera direttamente aspetti economici e sociali e presenta uno scarso potere evocativo della Produzione Integrata in termini di salubrità delle produzioni e basso impatto ambientale. Infine, si focalizza prettamente sulla parte agricola di produzione primaria.

Sistemi specifici il settore

Il terzo sistema di certificazione esaminato è il servizio web innovativo YouSustain.net, ideato da Horta S.r.l. per aiutare gli imprenditori agricoli e le filiere agroalimentari ad effettuare scelte più sostenibili e, nel contempo, a documentare e valorizzare gli sforzi intrapresi. La sostenibilità dei processi produttivi è valutata attraverso il calcolo di un aggregato di indicatori. Tra i punti di forza di questo sistema si evidenzia l'opportunità di usufruire del servizio collegato Olivo.net, uno strumento di supporto alle decisioni (DSS), e di utilizzare pochi e semplici dati, facilmente reperibili dall'utente. I punti di debolezza di YouSustain.net sono che non rilascia un'etichetta di sostenibilità e un relativo marchio di riconoscimento; non richiede il soddisfacimento di specifici requisiti per la certificazione;

non analizza il ciclo di vita e i relativi impatti ambientali dell'intera filiera produttiva; non tiene conto degli aspetti sociali ed economici di filiera e si concentra unicamente sulla fase agricola.

Infine, l'ultima certificazione di sostenibilità esaminata è lo standard DTP 125 "Olio extravergine di oliva (Evo) Sostenibile", che nasce dalla volontà di produrre olio Evo al meglio delle pratiche conosciute per garantire un prodotto sostenibile. Questa è la prima e unica certificazione di sostenibilità per tutta la filiera dell'olio extravergine di oliva a livello nazionale, questo costituisce il maggior punto di forza del sistema. Inoltre, la sostenibilità è definita secondo il modello dei tre pilastri, a cui si aggiunge un quarto pilastro merceologico, nutrizionale e salutistico attraverso il quale si vuole assicurare al consumatore un prodotto di qualità elevata con parametri più restrittivi rispetto a quelli previsti dalle norme di legge applicabili. La presenza del pilastro nutrizionale è il secondo punto di forza della certificazione. Gli altri aspetti positivi sono la verifica dalla fase agricola a

quella di confezionamento e la specificità nei requisiti sociali ed economici nella certificazione.

I difetti identificati: la complessità dell'applicazione e dell'interpretazione del sistema; si tratta di una certificazione unicamente di prodotto e non di organizzazione; vi è scarso approfondimento dei requisiti di paesaggio e territorio.

Caratteristiche dello standard ideale

Che cosa necessiterebbe uno standard nazionale di sostenibilità per la produzione dell'olio extravergine d'oliva? In sintesi, sulla base di questa analisi, sarebbe necessario favorire la convergenza e l'armonizzazione dei programmi di certificazione elencati. In questo modo, si potrebbe aumentare la semplicità dell'applicabilità del sistema, migliorare la comunicazione con una maggior condivisione di informazioni ai consumatori, favorire programmazioni adeguate di corsi di formazione ed educazione sulla sostenibilità per gli operatori, promuovere lo sviluppo di una rete territoriale

nazionale che faciliti i cambiamenti tecnologici e culturali del settore. Approccio, questo, che richiede misure d'intervento d'incentivo finanziario pubbliche e private e in parallelo, interventi partecipativi della base produttiva con imprese ed imprenditori di riconosciuta reputazione che facciano da riferimento a tutte le imprese del settore.

Dal punto di vista tecnico-scientifico, il lavoro potrà poi essere realizzato in modo più efficace poiché tradizione, cultura e conoscenza scientifica sono già disponibili, ma purtroppo disperse in assenza di un indirizzo operativo chiaro. ■

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "Produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 3A - Progetto "Sviluppo di supporti operativi per la valorizzazione e promozione di una filiera olivicola altamente sostenibile in Emilia-Romagna - Terre dell'olivo".



BIOAGROTECH
Tecnologie Applicate all'Agricoltura

Tecnologia e continua innovazione Bioagrotech al servizio dell'olivicoltura con il microma Agrofite-Ergostart e Zeolite Cubana.

BIOAGROTECH
Tecnologie Applicate all'Agricoltura

Str. del Bargello, 111 - 47891 Dogana Rep. San Marino T. 0549 905289 F. 0549 909753 • www.bioagrotech.com