



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Prot. n. 14/2024

Roma, 29 ottobre 2024

**Audizione su risoluzioni 7-00069 Nevi e 7-00101 Caramiello**

Grazie Presidente per l'invito,

grazie a tutti i commissari presenti,

per chi non mi conoscesse sono Elia Pellegrino Presidente di AIFO.

L'Associazione Italiana Frantoiani Oleari (AIFO) è **la più rappresentativa associazione italiana di frantoiani**. Nata nel 1996, **riunisce associati** in tutta Italia. Oltre ad essere riconosciuta con Decreto Ministeriale dal 2009, è stata promotrice di norme importanti per il settore oleario come la legge sul **Mastro di frantoio** del 2013 o la legge sul **tappo anti-rabbocco** del 2014. L'AIFO è membro effettivo del **FOOI** (Filiera Olivicola Olearia Italiana), è membro e partner di **CNA Agroalimentare** e si dedica alla promozione ed alla tutela della qualità dell'olio extravergine di oliva italiano e al sostegno dei *Mastri frantoiani* che lavorano con passione e dedizione in questo settore.

Visti i tempi ristretti tralascio le analisi di contesto del settore che sono state già ampiamente affrontate sia nelle premesse delle risoluzioni, che nelle precedenti audizioni per concentrarmi sulle proposte che ritengo più importanti per la categoria dei frantoiani.

Per fare l'olio extravergine di oliva servono due elementi essenziali: le olive ed i frantoiani. Senza le prime non ci sarebbe frutto da spremere e senza i secondi non ci sarebbe la possibilità di estrarre il pregiato alimento. Il frantoiano è al centro della filiera olivicola perché da una parte riceve le olive da cui deve estrarre l'olio e dall'altra provvede al posizionamento dell'olio estratto. Potrebbe provvedere direttamente alla relativa distribuzione in contenitori o produrre olio sfuso per il commercio e l'industria. In entrambi i casi, la sua maestria e capacità risultano determinanti per ottenere un prodotto di qualità ed eccellenza.

Come detto senza olive non ci può essere l'olio extravergine; l'olivicultura italiana sta attraversando da più di 10 anni una tragedia che ha messo in ginocchio la nostra produzione. Oltre 500 frantoi hanno cessato la propria attività ed altri hanno ridotto drasticamente la loro produzione per mancanza di materia prima. La Xylella Fastidiosa in Puglia ha mietuto più di 21 milioni di olivi, 200 mila ettari olivetati e, purtroppo, continua ad avanzare. Questo significa che da una parte bisogna recuperare la mancata produzione facendo nuovi impianti produttivi con cultivar resistenti in Puglia ed in altre regioni, e dall'altra bisogna impegnarsi a tutti i livelli per contenere l'avanzata del batterio.

Nella scorsa legge di bilancio sono stati stanziati 30 milioni di euro per i territori colpiti dalla Xylella. La proposta di AIFO è che una parte di questa dotazione sia riservata ai frantoi che resistono nei territori infetti e di contenimento con enormi difficoltà.

Via Aurelia 455 – 00165 ROMA – Tel. 06.3232113 – Fax 06.32504270

P.I. 08857841004 – c.f. 97132380581 [segreteria@associazionefrantoiani.it](mailto:segreteria@associazionefrantoiani.it) [www.associazionefrantoiani.it](http://www.associazionefrantoiani.it)



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Come detto, il Frantoio è al centro della filiera olivicola. La professionalità del **mastro oleario garantisce la qualità dell'olio artigianale**, grazie alla sua capacità di sfruttare la flessibilità dei processi produttivi e delle tecnologie disponibili. Egli seleziona e miscela le diverse cultivar, dando vita a oli dalle caratteristiche uniche; tuttavia, ad oggi specialmente nella filiera degli olii DOP/IGP, il frantoiano non ha il giusto riconoscimento che gli spetta.

*Ai sensi dell'art. 5 del Reg. (UE) n. 1151/2012: «"denominazione di origine" è un nome che identifica un prodotto:*

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;*
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e*
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.»*

*Nel caso di specie il prodotto tutelato è l'olio DOP o IGP, ovvero il prodotto trasformato dalla materia prima agricola (oliva) in olio.*

*Ne deriva che i relativi Consorzi di tutela lo sono esclusivamente per il prodotto finito, ovvero l'olio DOP o IGP frutto delle "fasi di trasformazione" espressamente indicate dalla normativa comunitaria.*

*La rappresentatività del Consorzio di tutela sussiste anche ai sensi del D.M. 12.4.2000 che, in applicazione dell'art. 14, comma 17 della legge n. 526/1999, ha stabilito le disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività per il riconoscimento dei consorzi di tutela delle DOP e IGP. Nel determinare l'individuazione dei requisiti di rappresentatività dei consorzi delle DOP e delle IGP, quindi, occorre distinguere tra:*

- prodotto trasformato;*
- prodotto non trasformato.*

*Nel caso di prodotto DOP o IGP trasformato, le categorie individuate dal D.M. 12.4.2000 per determinare la rappresentatività del consorzio sono quelle degli elaboratori della materia prima, atteso che tale categoria svolge un "ruolo insostituibile nel conferire al prodotto le caratteristiche peculiari della DOP o IGP" (v. D.M.).*

*Tale conclusione risulta confortata anche dall'intero impianto del D.M., ove si consideri che lo stesso D.M. 12.4.2000 così individua le categorie rilevanti, relativamente ai prodotti trasformati:*

- per la filiera dei formaggi, i caseifici;*
- per la filiera ortofrutticoli e cereali trasformati, le imprese di lavorazione;*
- per la filiera prodotti di panetteria, i preparatori;*
- per la filiera preparazioni carni, le imprese di lavorazione;*
- per la filiera dei grassi (oli), gli olivicoltori.*

*Nel caso dell'olio DOP, proprio sulla base delle premesse del D.M., non si potrebbe fondare il criterio di rappresentatività esclusivamente sugli olivicoltori, poiché il prodotto tutelato è pacificamente un prodotto trasformato, in relazione al quale per individuare «produttori ed utilizzatori» deve necessariamente farsi riferimento agli elaboratori e non ai produttori della materia prima non trasformata, in ossequio a quanto stabilito nelle premesse del richiamato D.M.*



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

La proposta di AIFO è quindi quella di **modificare il D.M. 12.4.2000** per dare la giusta dignità e quindi rilievo alla **figura che nella filiera è effettivamente colui che produce il prodotto poi tutelato e cioè il frantoiano.**

La difficoltà di accesso al credito è un problema che riguarda tutte le aziende della filiera olivicolo-olearia, dalle imprese agricole a quelle frantoiane. Con il DI Cura Italia fu introdotto il cosiddetto “**Pegno Rotativo**”, uno strumento che per il comparto vitivinicolo ha permesso di immettere, in pochi mesi dalla sua attivazione, oltre 50 milioni di euro di liquidità nelle imprese con un costo pari a zero per le casse dello Stato. Fu successivamente esteso anche all’olio extravergine d’oliva DOP e IGP. Ad oggi, però, alcune difficoltà di comunicazione tra gli istituti bancari e il portale Sian stanno rendendo lo strumento poco efficace e diffuso.

La proposta di AIFO è quella di superare tali criticità ed estendere la possibilità di pegno anche agli oli non IG.

Restando in ambito di investimenti, non posso non menzionare la misura di ammodernamento frantoi inserita nel PNRR che ha visto lo stanziamento di 100 milioni di euro. Come noto, le richieste di ammodernamento avanzate nelle varie regioni superano di oltre il 30% la dotazione prevista mentre, per la misura PNRR di meccanizzazione, legata a quella dei frantoi, la richiesta è stata inferiore alla disponibilità finanziaria. Come successo in passato, la categoria che rappresento ha risposto più che positivamente al Bando succitato, segno di un comparto florido e dinamico sempre pronto ad innovare ed investire.

La proposta di AIFO è quella di spostare le somme non spese dalla misura della meccanizzazione su quella per ammodernamento frantoi. Avremmo così un duplice vantaggio: raggiungimento dei target europei e spesa delle risorse.

Al tema degli investimenti si lega l’**urgente necessità di attivare strutture idonee allo stoccaggio** di olio al fine di ridistribuire su base semestrale almeno le vendite all’ingrosso. La mancanza di stoccaggio e le esigue risorse finanziarie obbligano i frantoiani a dover vendere l’olio a qualsiasi condizione mercuriale pur di monetizzare quanto prodotto e/o fare spazio per molire altre olive.

In entrambe le risoluzioni si chiede un impegno al Governo di istituire una SQN Alta Qualità. AIFO condivide il principio e l’obiettivo di **segmentare il mercato**. Questa strada, però, è già naufragata una volta nel 2012 per una serie di contrarietà all’interno della filiera. Per questo motivo, la proposta di AIFO è quella di dar seguito all’articolo 224 ter, legge 18 luglio 2020, n. 77 (legge di conversione del c.d. Decreto Rilancio) che consente di introdurre un **sistema di certificazione della sostenibilità** così come si sta già facendo per altri comparti, come il vino o la zootecnia. Oggi il tema della **sostenibilità** è centrale in qualsiasi dibattito per cui è necessario accompagnare il miglioramento della qualità con l’implementazione di criteri di sostenibilità nella filiera olivicola, anche con l’istituzione di un marchio nazionale sugli oli extravergini di qualità “sostenibile” come consentito dalla legge.

Condividiamo la proposta di attivazione della CUN (Commissione Unica Nazionale) per garantire trasparenza al mercato e certezza sulle quotazioni delle Borse Merci.

Via Aurelia 455 – 00165 ROMA – Tel. 06.3232113 – Fax 06.32504270

P.I. 08857841004 – c.f. 97132380581 [segreteria@associazionefrantoiani.it](mailto:segreteria@associazionefrantoiani.it) [www.associazionefrantoiani.it](http://www.associazionefrantoiani.it)



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Condividiamo la nascita di un'organizzazione interprofessionale olivicola nazionale largamente rappresentativa e nelle condizioni di utilizzare l'istituto UE dell'estensione delle norme *erga omnes*. *Una Interprofessione forte e determinata che voglia aprire le porte a GDO e Consumatori che possa gestire o programmare Piani Promozionali e campagne informative su aspetti salutistici, Nustriscore ed altro, utili a far riemergere l'Olio extravergine italiano.*

Prodotto pregiato e di alta qualità, l'olio EVO è spesso vittima di contraffazione e adulterazione che inganna i consumatori, compromettendone la reputazione del prodotto. La contraffazione, però, danneggia non solo i consumatori ma anche i produttori onesti, i quali dedicano tempo, risorse e competenze per produrre oli di alta qualità, seguendo rigorosi standard di produzione. Mina i loro sforzi, costringendoli a competere con prodotti contraffatti, venduti a prezzi decisamente più bassi. Combattere la contraffazione, pertanto, aiuta a **proteggere i produttori onesti** e a **preservare l'economia del settore olivicolo-oleario**.

Un tentativo in tal senso è stato portato avanti nella scorsa legislatura con l'articolo 11 del DDL sulle nuove norme in materia di illeciti agro-alimentari, purtroppo non giunto ad approvazione definitiva. La proposta normativa prevedeva la modifica del decreto legislativo 23 maggio 2016, n. 103 (recante disposizioni sanzionatorie per la violazione del Reg. (UE) 29/2012) con la finalità di aggiornare il sistema sanzionatorio per le violazioni alle disposizioni in materia di classificazione degli oli di oliva e degli oli di sansa attualmente previsti dalla regolamentazione dell'UE in particolare, dall'allegato VII, parte VIII, del Reg. (UE) 1308/2013 nonché dal Reg. (CE) n. 2568/1991.

La norma, che disciplina la classificazione e la vendita dell'olio d'oliva a livello nazionale, dispone specifiche sanzioni in ordine al mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche degli oli è la legge 13 novembre 1960, n. 1407 e fu emanata in un contesto tecnico-produttivo e normativo completamente differente da quello attuale. La proposta di AIFO è quella di **adeguare il quadro sanzionatorio nazionale** di riferimento in funzione delle designazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva così come previste dal legislatore dell'Unione europea, integrando il decreto legislativo 23 maggio 2016, n. 103, realizzando così un "testo unico" sanzionatorio dell'olio.

*Andando verso la conclusione, la fase di prima trasformazione del settore olivicolo soffre di debolezze ormai note da anni:*

- *capacità limitata di investimento e di innovazione tecnologica di molte aziende;*
- *bassa capacità finanziaria delle imprese, ritardi negli investimenti e scarsa internazionalizzazione;*
- *ruolo ancora poco incisivo delle organizzazioni dei produttori nella concentrazione dell'offerta e nella valorizzazione del prodotto e dei sottoprodotti.*

*Il Decreto Masaf che ha stanziato 100 milioni di euro per l'ammodernamento dei frantoi è sicuramente una misura importante per il settore ma, per superare le debolezze strutturali della filiera, riteniamo che sia necessario **avviare una interlocuzione con gli organi europei per una revisione nella prossima programmazione PAC dell'OCM Olio**. Riteniamo, infatti, che sia*

Via Aurelia 455 – 00165 ROMA – Tel. 06.3232113 – Fax 06.32504270

P.I. 08857841004 – c.f. 97132380581 [segreteria@associazionefrantoiani.it](mailto:segreteria@associazionefrantoiani.it) [www.associazionefrantoiani.it](http://www.associazionefrantoiani.it)



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

*necessario mutuare l'impostazione dell'OCM Vino per il settore olivicolo, anche perché l'esperienza ci ha dimostrato essere più efficace. Avere risorse per la ristrutturazione, riconversione e impianto di nuovi oliveti, per fare investimenti nei frantoi oleari, per fare promozione del prodotto all'estero è fondamentale per dare slancio al settore e recuperare competitività sul mercato. Il frantoio nel settore olivicolo ricopre lo stesso ruolo della cantina nel settore vinicolo e tenerlo fuori dai contributi OCM è un danno per l'intera filiera. Se non ci sono buoni frantoi, non ci sarà un buon olio extravergine.*

Grazie per l'attenzione e sono a disposizione per qualsiasi approfondimento.

Il Presidente  
Elia Pellegrino

