



## Stati generali dell'agricoltura 2018.

Dal PSR 2014-2020 alla Programmazione 2021-2027.

*Gestione, attuazione e prospettive per la crescita competitiva  
dell'agricoltura in Sardegna*

# REPORT TAVOLO 3

*Vitivinicoltura e Olivicoltura*



Fondo Europeo Agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe nelle zone rurali*



PROGRAMMA  
DI SVILUPPO RURALE  
**PSR sardegna**  
2014-2020  
Più qualità, più valore, più futuro dalla tua terra.



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Assessorato de s'agricoltura e riforma agro-pastorale  
Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

## REPORT FILIERA OLIVICOLA

### Tavolo di filiera n. 3 “Vitivinicoltura e Olivicoltura”



Paesaggio olivetato del Sarcidano (Fonte Laore – anno 2015)

## REPORT FILIERA OLIVICOLA Tavolo di filiera n. 3 “Vitivinicoltura e Olivicoltura”

### INDICE

#### 1. Inquadramento internazionale e nazionale

1.1.1. L'olivicoltura da olio nel contesto internazionale	Pag.	3
1.1.2. L'olivicoltura da mensa nel contesto internazionale	Pag.	5
1.2.1. L'olivicoltura da olio nel contesto nazionale	Pag.	7
1.2.2. L'olivicoltura da mensa nel contesto nazionale	Pag.	8

#### 2. Stato ed evoluzione negli ultimi anni a livello regionale

2.1.1. L'olivicoltura da olio nel contesto regionale	Pag.	10
2.1.2. L'olivicoltura da mensa nel contesto regionale	Pag.	12
2.2 Imprese e superfici	Pag.	13
2.3.1. Produzioni olearie (tradizionali, a denominazione, certificate, biologiche)	Pag.	14
2.3.2. Produzioni olive da mensa (tradizionali, a denominazione, certificate, biologiche)	Pag.	15
2.4 Vocazionalità e specializzazioni	Pag.	16
2.5 Analisi economica e redditività	Pag.	16
2.6 Tecnologie, processi produttivi e competenze	Pag.	22
2.7 Relazioni, cooperazione e organizzazione della filiera	Pag.	23
2.8 Trasformazione dei prodotti e attuali mercati di riferimento	Pag.	23

#### 3. Linee di indirizzo della nuova PAC

3.1 La nuova programmazione della UE e della regione Sardegna	Pag.	24
---	------	----

4. Analisi SWOT (Punti di forza, punti di debolezza, rischi, opportunità)	Pag.	24
---	------	----

5. Infrastrutture e servizi di supporto alle imprese (assistenza tecnica, consulenza, ecc.)	Pag.	26
---	------	----

6. Contributo offerto dal PSR 2014-20	Pag.	26
---------------------------------------	------	----

A cura di:

- **Agenzia Laore Sardegna** – Via Caprera n. 8 – 09123 Cagliari  
Servizio Sviluppo delle filiere vegetali - U.O. Sviluppo delle filiere viticole e olivicole olearie

Autori:

Silvia Bertelli, Adriana Consorte, Marcello Perra, Efsio Sanna,

Hanno collaborato: Piera Bacciu, Antonio Montinaro,

- **Agenzia Agris** – Loc. Giviamolas S.S. 196, km 14,250 Villasor (SU)  
Servizio ricerca nelle filiere olivicolo-olearia e viti-enologica

Autori: Fabio Piras, Piergiorgio Sedda

## 1. Inquadramento internazionale e nazionale dell'olivicoltura e stato ed evoluzione negli ultimi anni a livello regionale

### 1.1.1. L'olivicoltura da olio nel contesto internazionale

Già da alcuni anni la situazione mondiale delle superfici destinate all'olivicoltura rispetto alla staticità rilevabile sino agli anni 1980-1990, si presenta in evoluzione e in espansione, principalmente a causa dei paesi non tradizionalmente olivicoli che hanno impiantato notevoli superfici olivetate, con gli stessi criteri innovativi impiegati in Italia e Spagna.

Questi nuovi poli olivicoli si localizzano prevalentemente sia in aree a clima "mediterraneo" dislocate in parte nell'emisfero boreale (USA e Messico), sia in area australe (Cile, Argentina, Perù, Sudafrica e Australia) come si può osservare nella tabella 1.

Tali aree hanno evidenziato potenzialità produttive di buon livello, anche sotto il profilo qualitativo, complice una situazione di assoluta assenza di alcuni fitoparassiti, in particolare la mosca delle olive, ben presenti invece negli oliveti dell'area tradizionale limitrofa al bacino del Mediterraneo.

La superficie olivetata mondiale ha raggiunto i 10,6 milioni di ettari, la metà dei quali distribuita tra Spagna (24%), Tunisia (16%) e Italia (11%) (fonte: FAO).

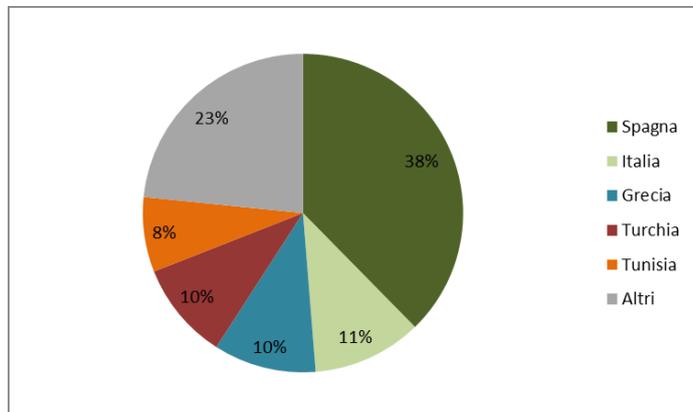
In Europa si registra una superficie olivetata di 6 milioni di ettari circa (dato Eurostat, 2017).

<b>Tabella 1 – Superficie olivicola mondiale</b>			
<b>Paese produttore</b>	<b>Sup. ha</b>	<b>Paese produttore</b>	<b>Sup. ha</b>
Spagna	2.573.473	Israele	33.700
Tunisia	1.646.060	Australia	32.747
Italia	1.165.562	Cile	20.343
Morocco	1.008.365	Croazia	18.184
Grecia	887.177	Francia	17.354
Turchia	845.542	Perù	17.119
Siria	765.603	Stati Uniti	14.164
Algeria	424.028	Cipro	10.612
Libia	357.797	Macedonia	5.852
Portogallo	355.075	El Salvador	5.227
Egitto	67.293	Messico	5.094
Iran	66.915	Uruguay	2.985
Palestina	66.645	Azerbaijan	2.979
Giordania	63.963	Iraq	2.294
Libano	62.297	Afghanistan	2.200
Argentina	61.942	Slovenia	1.173
Albania	38.889	<b>Totale</b>	<b>10.648.653</b>

Fonte: FAO

La produzione mondiale di olio di oliva, nel 2017 è stata di 2,9 milioni di tonnellate. I principali paesi produttori, oltre all'Italia, sono: Spagna, Grecia, Tunisia, Turchia, Marocco e Siria. Come si può notare dal grafico sotto riportato più dei due terzi della produzione mondiale è concentrata in Europa.

## Produzione mondiale olio d'oliva: anno 2017



Fonte: elaborazione Agenzia Laore Sardegna su dati COI

Gli scambi commerciali hanno registrato un volume di import/export di olio d'oliva di 1,9 milioni di tonnellate per un valore di 7,4 miliardi di Euro. L'Italia risulta il maggior paese importatore, seguita da USA, Spagna e Francia e occupa il secondo posto nelle esportazioni, dopo la Spagna.

Anche il consumo mondiale d'olio d'oliva (2,9 milioni di tonnellate) vede l'Italia in prima posizione (557 mila tonnellate), seguita da Spagna, Usa, Turchia e Marocco (dati COI: anno 2017).

L'Unione Europea è il maggior produttore mondiale, oltre l'80% sul totale e quasi il 98% del patrimonio mondiale è ubicato nei paesi del mediterraneo, la cui densità è variabile da circa 20 a 400 piante per ettaro. In questi ultimi decenni sono in forte espansione nuovi oliveti con il modello "superintensivo", con investimenti da 1500 a 3000 piante/ha, interessando diverse migliaia di ettari in particolare in Spagna e in Italia.

## Confronto tra le principali realtà olivicole mondiali

### SPAGNA:

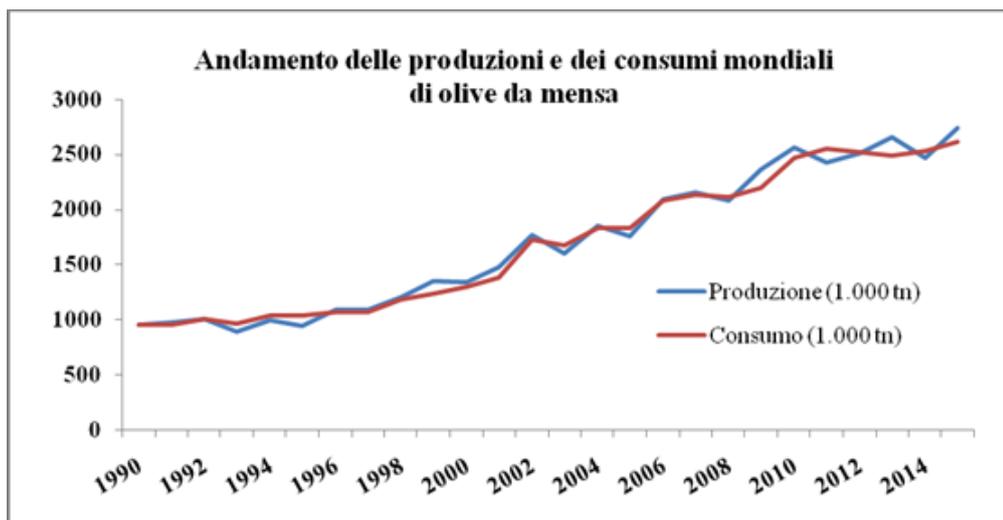
- Produzione: quasi la metà di quella mondiale
- PLV: 6,5% della PLV agricola spagnola
- Superficie: 2,5 milioni di Ha (60% nella sola Andalusia)
- Superficie Oliveti: <1 ha: 0%; 1-3 ha: 11%; 3-30 ha: 47%; 30-200 ha: 32%; 200-1000 ha: 10%
- Meccanizzazione: 30-35% della superficie
- Frantoi: circa n° 1.700 (75% cooperativi)

### ITALIA:

- Produzione: circa 1/4 di quella mondiale
- PLV: 4,5 % della PLV agricola Italiana
- Superficie: 1,17 milioni di Ha (Puglia 32%, Calabria 16%, Sicilia 14%)
- Superfici Oliveti: <1 ha: 40%; 1-3 ha: 30%; 3-30 ha: 26%; 30-200 ha: 3%; 200-1000 ha: 1%
- Meccanizzazione: 25% dell'intera superficie
- Frantoi: n° circa 4600 (circa 10% cooperativi)

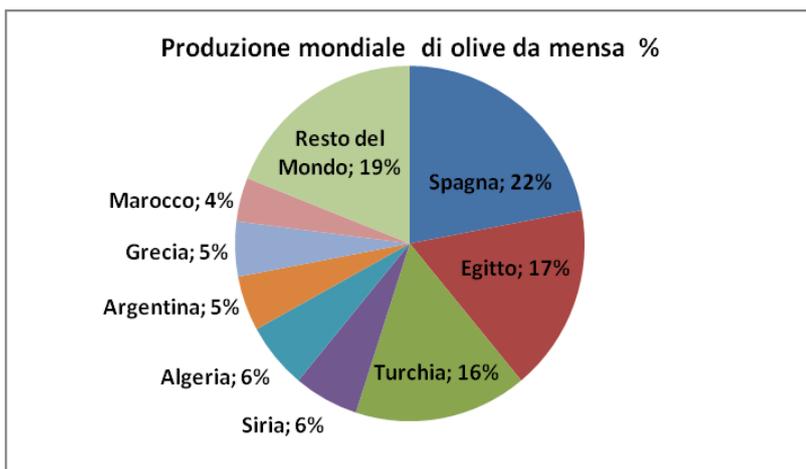
## 1.1.2 L'olivicoltura da mensa nel contesto internazionale

Nel corso degli ultimi anni, anche l'oliva da mensa, a causa del rinnovato interesse verso la dieta mediterranea, ha conosciuto una notevole espansione dei consumi con un corrispondente aumento delle produzioni, come si evince dal grafico di seguito riportato. Tale incremento di produzione è dovuta anche al coinvolgimento dei Paesi non tradizionalmente produttori come l'Argentina, il Perù, gli USA e il Cile.



Andamento pluriennale delle produzioni e dei consumi mondiali di olive da mensa  
(Fonte COI 2016)

A livello mondiale, il principale Paese produttore di olive da mensa è la Spagna, con una produzione media calcolata negli ultimi 5 anni di 538.800 tonnellate, rappresentando il 22% della produzione mondiale.

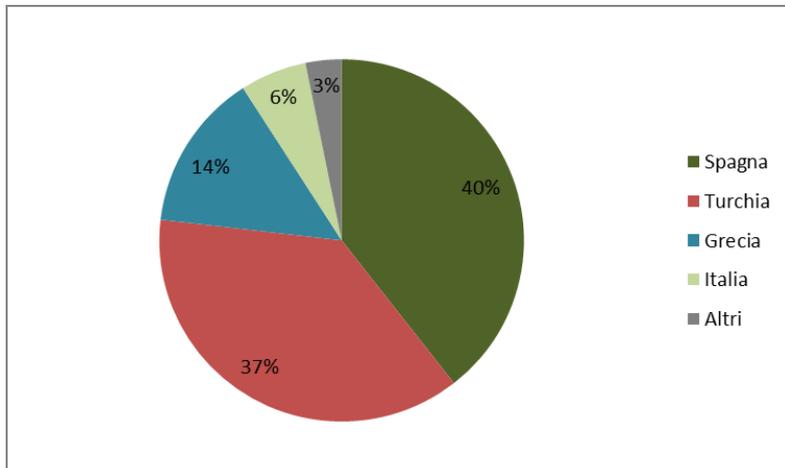


Principali paesi produttori di olive da mensa (Fonte COI 2016)

Gli altri principali Paesi produttori sono rappresentati dall'Egitto con il 17% della produzione mondiale e la Turchia con il 16%, seguiti da altri Paesi del bacino del mediterraneo, con produzioni medie per Paese intorno al 5%.

La superficie di oliva da mensa in Europa è di 543.000 ettari (dato Eurostat 2017) mentre la produzione di olive da mensa è di 1,2 milioni di tonnellate.

## Produzione olive da mensa in Europa: anno 2017



Fonte: elaborazione Agenzia Laore Sardegna su dati Eurostat

Sul piano della domanda, i principali Paesi consumatori di olive da mensa si identificano sostanzialmente con quelli tradizionalmente produttori, anche se tale prodotto inizia a essere sensibilmente apprezzato nei Paesi dove l'olivo non è pianta tradizionalmente coltivata. Tra gli altri, si annoverano gli USA, il Brasile, la Russia, la Germania e il Regno Unito. Ad eccezione degli USA, dove si riscontra una certa capacità produttiva, negli altri Paesi citati il prodotto è totalmente importato (cfr. Tab. 2)

**Tabella 2 – Paesi produttori, consumatori, importatori ed esportatori**

n°	Produttori (000) t	Consumatori (000) t	Importatori (000) t	Esportatori (000) t
1	Spagna (539)	Turchia (324)	USA (143)	Spagna (368)
2	Egitto (399)	Egitto (323)	Brasile (99)	Grecia (137)
3	Turchia (395)	USA (210)	Russia (69)	Argentina (79)
4	Algeria (182)	Algeria (182)	Italia (67)	Egitto (76)
5	Grecia (155)	Spagna (171)	Francia (58)	Morocco (71)
6	Siria (130)	Italia (132)	Germania (54)	Turchia (71)
7	Argentina (115)	Siria (113)	Regno Unito (37)	Perù (33)
8	Morocco (103)	Brasile (99)	Arabia Saudita (34)	Siria (17)
9	Perù (79)	Russia (69)	Canada (28)	Portogallo (6)
10	USA (66)	Francia (58)	Romania (21)	Giordania (4,1)

Elaborazione Agris-Laore su dati COI 2016

## 1.2.1 L'olivicoltura da olio nel contesto nazionale

La superficie olivetata italiana nel 2017 ha raggiunto un'estensione di 1,1 milioni di ettari interessando tutte le Regioni, ad esclusione della Valle d'Aosta; e con la maggiore concentrazione nell'area centro-meridionale come indicato nella tabella sotto riportata.

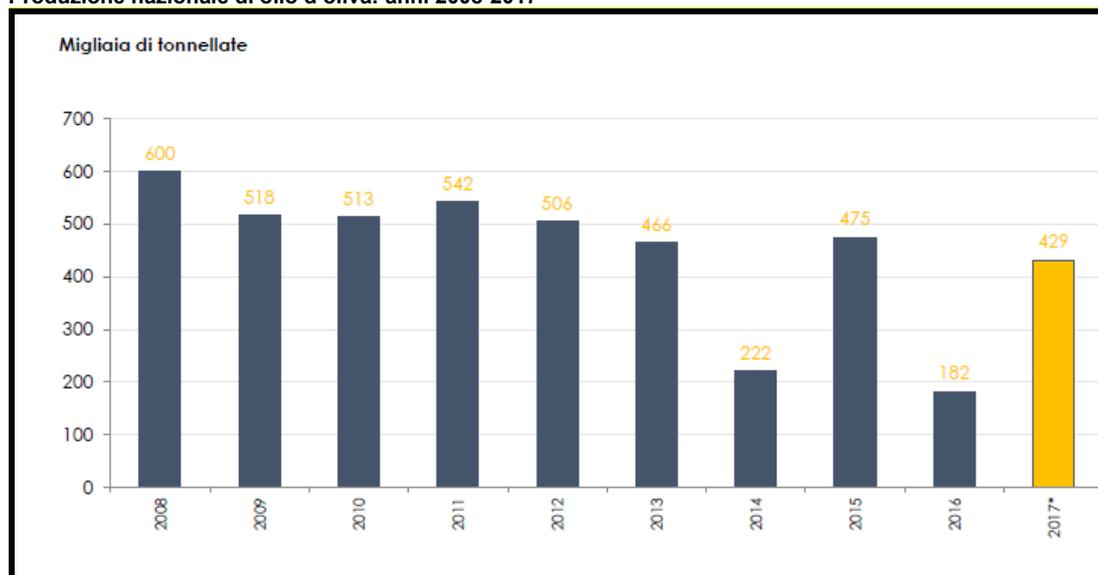
Superficie olivetata per regione: anno 2017

Regioni	Superficie (ha)	%
Puglia	381.400	33,4
Calabria	183.471	16,1
Sicilia	158.560	13,9
Toscana	81.773	7,2
Lazio	79.871	7,0
Campania	74.763	6,5
Abruzzo	41.456	3,6
Sardegna	38.554	3,4
Altre	102.045	8,9
<b>Totale</b>	<b>1.141.893</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Istat

La produzione media delle ultime 4 campagne è pari a circa 327.738 t di olio con sensibili oscillazioni da un anno all'altro a causa dell'alternanza produttiva. Nel 2017 è stata di 429.000 t, come indicato nel grafico sotto riportato.

Produzione nazionale di olio d'oliva: anni 2008-2017

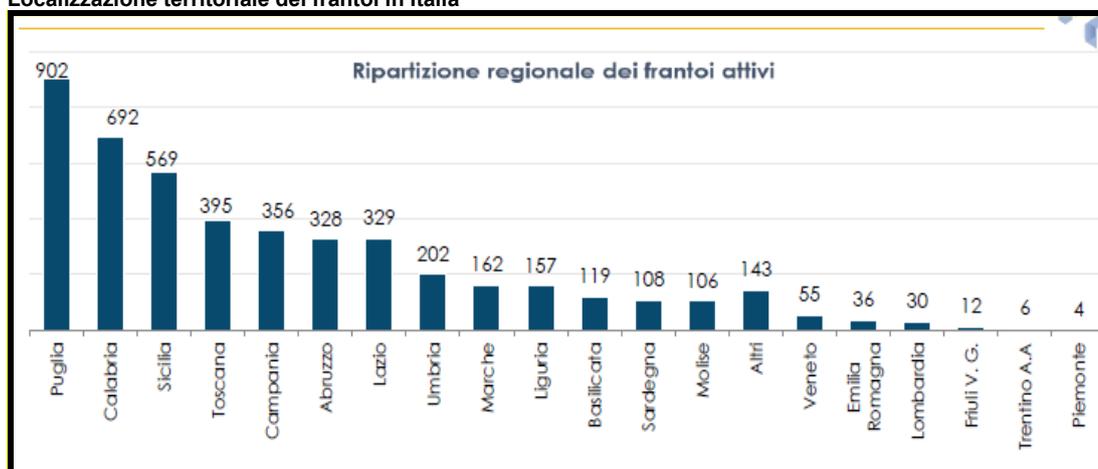


Fonte ISMEA 2018

Le regioni a maggiore presenza olivicola e distinte per valore percentuale della produzione (media ultimi 4 anni, dati ISMEA) sono: Puglia 52% con 170.179 t, Calabria 14% con 44.433 t, Sicilia 11% con 35.917 t, Sardegna 1,9 % con 6.106 t. Le rese medie sono molto modeste, mediamente oscillanti intorno al 12%. Gli addetti del comparto, tra produttori, trasformatori ed imbottiglieri superano il milione di unità.

La trasformazione avviene su oltre 4.600 frantoi distribuiti nelle aree interessate alla produzione (6.000 nel 2006), tale numero si è contratto nell'ultimo decennio per via di una maggiore capacità lavorativa dei frantoi.

### Localizzazione territoriale dei frantoi in Italia



Fonte ISMEA 2018

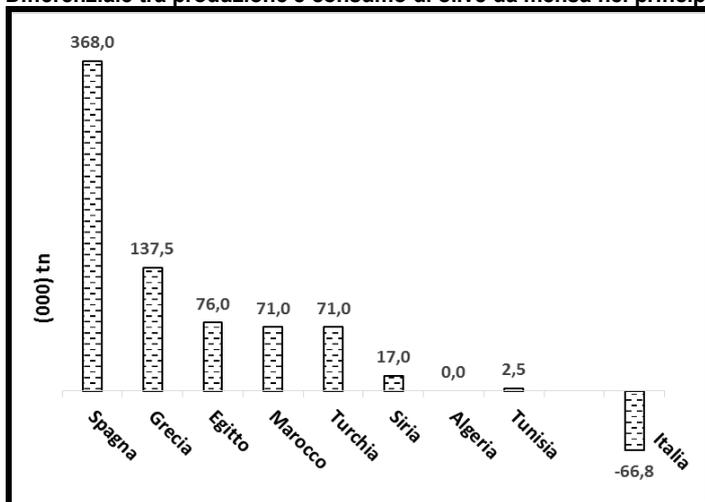
Il consumo pro-capite è stimato in circa 10,5 Kg/anno, con una contrazione nell'ultimo decennio (12 kg/anno pro capite nel 2005). L'Italia è il primo consumatore al mondo con circa 5.700.000 q all'anno e rappresenta nel contempo anche il più grosso importatore ed il secondo esportatore al mondo, dopo la Spagna.

### 1.2.2 L'olivicoltura da mensa nel contesto nazionale

Come si evince dal paragrafo 1.1.2., l'Italia, per tradizione, è un grande consumatore di olive da mensa e si colloca infatti, al sesto posto mondiale, mentre si trova solo all'undicesimo posto come produttore, detenendo il 2,6% della produzione mondiale, e l'8,3% di quella europea (Fonte COI 2016).

Nel seguente grafico si riportano le differenze tra produzione e consumi tra i principali produttori di olive da mensa in cui l'Italia mostra un livello molto più elevato rispetto alle quantità prodotte, comportandosi quasi come importatore netto.

## Differenziale tra produzione e consumo di olive da mensa nei principali paesi produttori

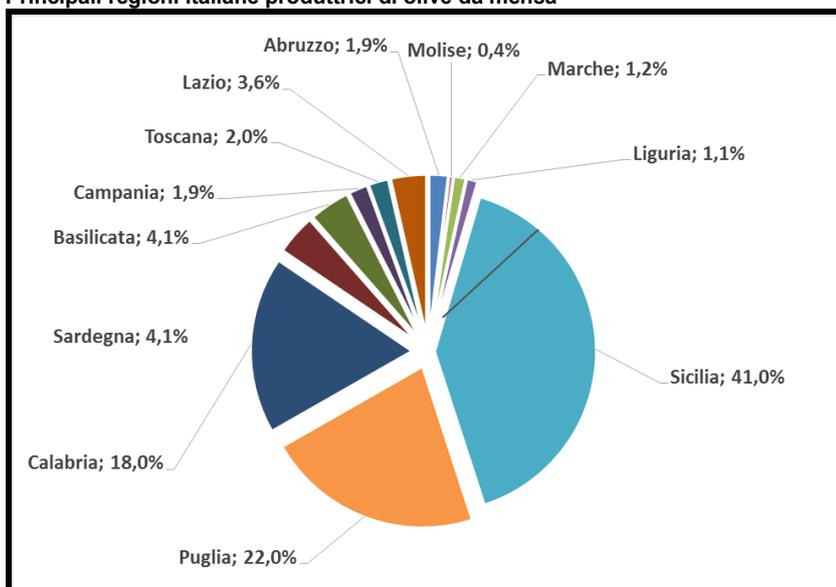


Elaborazione Agris-Laore su dati COI 2016

In Italia, infatti, a fronte di un consumo di circa 132.000 tonnellate vengono prodotte 64.200 tonnellate, (oltre il 50% delle olive consumate, pertanto, sono importate). L'Italia detiene inoltre il primato dei consumi a livello europeo con il 22,7 % ed è seconda solo alla Spagna, Paese nel quale si riscontra una percentuale di consumo pari al 29,4% (COI, 2016). A livello mondiale il consumo italiano rappresenta circa il 6% del totale.

Le regioni italiane che detengono il primato di produzione sono rappresentate dalla Sicilia, Puglia e Calabria come dalla seguente tabella.

## Principali regioni italiane produttrici di olive da mensa



Fonte Olivo e Olio 2012

## 2. Stato ed evoluzione negli ultimi anni a livello regionale

### 2.1.1 L'olivicoltura da olio nel contesto regionale

Nel territorio della Sardegna l'olivicoltura è sempre rappresentata, e le testimonianze storiche ed archeologiche sono datate di almeno 2 millenni.

La Sardegna, con 38.554 ha di superficie, si colloca all'ottavo posto, a livello nazionale (dati Istat 2017), con una superficie media aziendale di circa 1,2 ettari (ultimo censimento generale dell'agricoltura 2010).

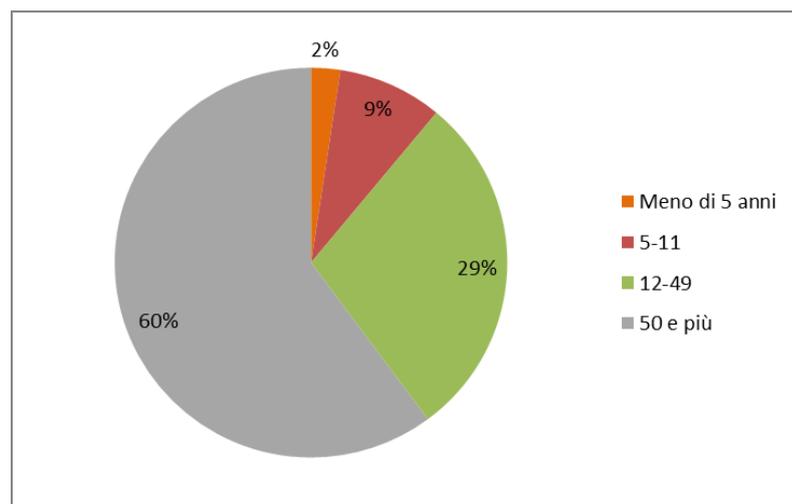
La coltivazione dell'olivo interessa il 94% dei 377 comuni dell'Isola, e la sua distribuzione sul territorio è eterogenea a "macchia di leopardo", con comprensori fortemente olivetati e altri in cui la sua presenza è sporadica, come si può notare sulla carta allegata "distribuzione degli oliveti della Sardegna". D'altra parte escludendo i comuni con meno di 5 ettari di oliveto, l'incidenza di quelli olivetati scende all'85 %. Nell'ambito dei diversi territori provinciali sardi si notano differenze importanti.

#### Superficie olivetata per provincia: anno 2017

Provincia	Superficie
Sud Sardegna	14.428
Sassari	10.716
Nuoro	7.808
Oristano	4.600
Cagliari	1.002
<b>Sardegna</b>	<b>38.554</b>

Fonte: Istat

#### Ripartizione percentuale superficie olivetata per fascia d'età: anno 2012



Fonte: Istat

Si stima, inoltre, che nell'ultimo ventennio siano stati realizzati almeno 5.000 ettari di nuovi impianti, quasi tutti in irriguo e finalizzati a produzioni di qualità con utilizzo di varietà a duplice attitudine. Gli areali a più alta concentrazione sono il Parteolla (Dolianova e Donori), Villacidrese-Gonnese; Montiferru (Seneghe, Cuglieri,

Paulilatino), Cabras; Bosa, area di Nuoro-Dorgali-Oliena, Baronia (Orosei-Siniscola), Ogliastra, Alta Marmilla-Sarcidano e Monte Arci-Grighine (Ales, Villaurbana, Gergei, Escolca); Sassari, Romangia (Sorso-Sennori), Nurra (Alghero), Meilogu (Bonnarano); una descrizione di tali areali vocati, può essere consultato in dettaglio nell'allegato "Areali olivicoli storici della Sardegna".

La situazione olivicola sarda tuttavia è contrassegnata anche da aree marginali caratterizzate da bassa produttività e con elevati costi di produzione che portano talvolta all'abbandono dei campi.

Per quanto riguarda la superficie coltivata con metodo biologico, su una superficie nazionale di 221.653 ettari, la Sardegna ne registra 3.778 (Fonte: Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica -Sinab 2016).

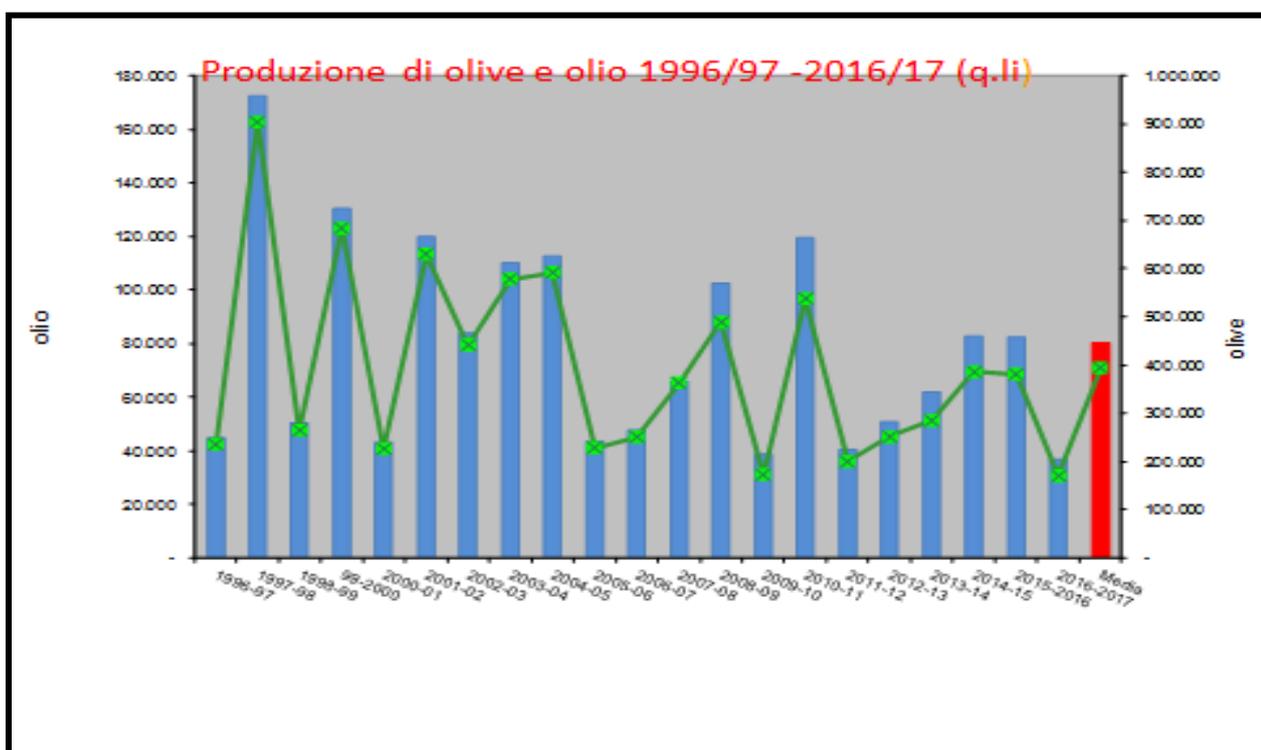
#### Andamento superficie coltivata in biologico

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Olivo	2.980	2.980	4.255	3.800	3.815	3.624	3.785	3.778

Fonte: Sinab 2016

L'olio extravergine di oliva sardo commercialmente è inserito tra i prodotti tipici e la sua peculiarità deriva da un patrimonio varietale di qualità e inserito in un contesto pedoclimatico ottimale accompagnato da una cura tradizionale dell'oliveto.

Le produzioni unitarie isolate sono mediamente basse, si aggirano intorno a 7.000 t/anno di olio ottenuto da circa 43.000 t di olive, con forti cali nelle annate di "scarica". Le quantità prodotte annualmente soddisfano poco meno della metà dei consumi annui regionali, e non tutte le produzioni locali possono dirsi eccellenti.



La lavorazione delle olive da olio avviene in circa 125 frantoi operativi, di cui 15 cooperativi.

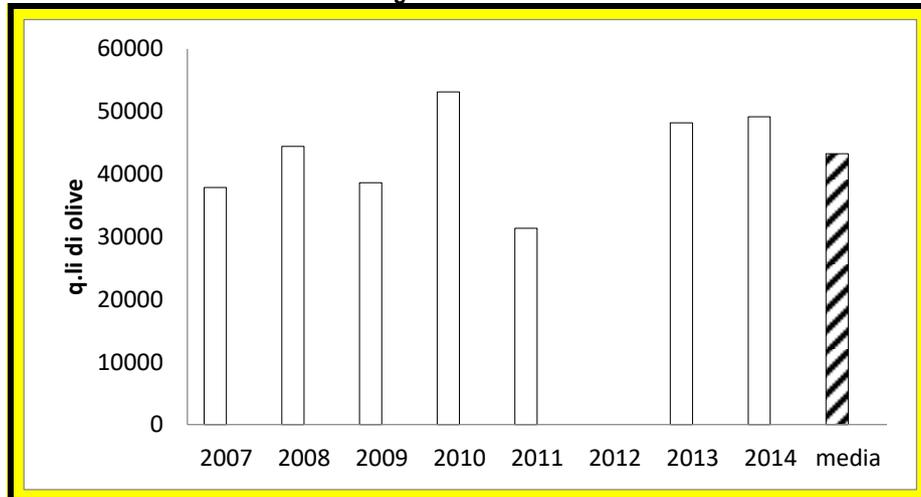
Di particolare significato per l'Isola è la presenza di un'unica DOP regionale "Sardegna", che interessa annualmente circa un migliaio di ettari e oltre 100 realtà produttive tra olivicoltori, frantoiani e confezionatori. Vengono portate a certificazione di prodotto oltre 300 t di olio all'anno. L'olio DOP, pur esprimendo i più elevati livelli qualitativi e di tipicità, risulta poco più del 4% della produzione totale annua regionale, dato comunque confortante se si considera che tale percentuale è più elevata rispetto alla media nazionale di tutte le DOP.

## 2.1.2 L'olivicoltura da mensa nel contesto regionale

La coltivazione delle olive da mensa interessa una superficie ben minore rispetto alle olive da olio, tuttavia bisogna porre particolare attenzione a questo comparto in quanto consente un maggiore reddito. E' bene sottolineare che comunque la differenza non riguarda la varietà utilizzata, ma bensì la tecnica di coltivazione più "curata", la insistenza su terreni profondi e fertili, preferibilmente in pianura e necessariamente dotati di irrigazione.

Le indagini territoriali in Sardegna rilevano che la produzione di olive destinate alla trasformazione da mensa sia di circa 10.000 quintali con un volume d'affari stimato attorno al 1.000.000 di euro (fonte indagine Agris e Uniss), mentre le stime ISTAT dell'anno 2015 indicano un dato nettamente superiore pari a 45.000 quintali.

Produzioni di olive da mensa in Sardegna



Fonte Istat 2015

I produttori di olive da mensa sono stimati in circa 200; di questi, la stragrande maggioranza sono produttori occasionali spesso non in grado di fornire quantità e qualità costanti da un anno all'altro.

Pochissime sono le aziende specializzate per la produzione di olive da mensa. In generale si tratta di olivicoltori che producono olive per l'estrazione di olio e che sulle partite migliori eseguono la trasformazione da mensa. La pressoché totale produzione di olive per la trasformazione da mensa è concentrata negli areali storici della provincia di Cagliari, ovvero il Parteolla e il Linas.

Le aziende attive che trasformano le olive da mensa sono circa 10 e le stesse trasformano prevalentemente materia prima locale utilizzando il metodo denominato "al naturale";

Le principali varietà destinate alla trasformazione, infatti sono, la “Tonda di Cagliari”, localmente denominata anche Nera di Gonnos o Manna di Oristano, una minore quantità della “Pizz’è carroga” ed esigue quantità di varietà locali quali la Bosana, la Nera di Villacidro e la Semidana.

## 2.2. Imprese e superfici

Come già scritto nel paragrafo 2.1.1., in Sardegna la superficie agraria occupata dall'olivo è poco più di 38.554 ettari, con una superficie media aziendale di circa 1,2, come risulta dall'ultimo censimento generale dell'agricoltura dell'ISTAT del 2010.

In altri termini la Sardegna possiede una superficie olivicola pari a circa il 3% di quella nazionale, mentre la sua produzione media annua ammonta a circa 450.000 quintali di olive. Tuttavia l'importanza dell'olivicoltura, rispetto ad altre colture regionali, non può misurarsi solo dal punto di vista della superficie o della produzione, ma anche per il ruolo ambientale, storico e paesaggistico che possiede, considerato che gli impianti olivicoli sono ubicati in tutta la regione interessando oltre il 94% dei comuni e caratterizzando numerose aree interne e costiere dell'Isola.

La situazione aziendale, tuttavia, si presenta quanto mai varia, infatti, si riscontrano differenti modelli di olivicoltura isolana, e comunque il comparto è in continua evoluzione in particolare in questi ultimi 5-6 anni.

Possiamo notare infatti i seguenti modelli olivicoli:

- 1- “Olivicoltura Tradizionale”, costituiscono ancora la maggior parte della superficie olivata, con sesti di impianto ampi (10 x 10 m fino a 8 x 10 m), con 100-130 piante ad ettaro, possiedono un alto valore storico, paesaggistico e culturale, generalmente caratterizzati dall'utilizzo esclusivo di varietà tipiche del “germoplasma Sardo”, buona produttività a regime, livelli di meccanizzazione spesso bassi, costi di coltivazione più elevati rispetto ad altri modelli più evoluti.
- 2- “Olivicoltura Intensiva”, indicata con l'acronimo “OI” con sesti d'impianto più ristretti rispetto alla prima tipologia (6 x 8 m fino a 4 x 6 m), con 200 - 400 piante per ettaro, con maggiore specializzazione colturale, buona produttività a regime anche superiore ai primi. Le varietà utilizzate, oltre a quelle locali, sono anche quelle di provenienza nazionale, raramente estere. Possiede livelli di meccanizzazione più elevati e con costi di gestione più contenuti rispetto ai primi legato anche alla maggiore superficie aziendale impiegata che permette di utilizzare al meglio le economie di scala.
- 3- “Olivicoltura Super Intensiva”, indicata con l'acronimo “OSI”, denominata anche ad “alta densità di impianto”. Costituiscono la novità nel panorama olivicolo della Sardegna. Possiedono densità di impianto è di oltre 1.500 piante per ettaro, per cui con sesti d'impianto molto stretti (4 x 1,6 m fino a 4 x 1,2 m), Sono impianti molto innovativi in cui si impiegano varietà con bassa vigoria e con portamento assurgente, capaci di produrre dopo appena 2 anni; ad elevato contenuto tecnologico ed elevate capacità imprenditoriali. Tali impianti sono nati per ridurre al minimo l'impiego di manodopera e per meccanizzare tutte le operazioni colturali e di raccolta. Al fine di ridurre al minimo i costi di gestione.

I modelli olivicoli OI e OSI, sono stati impiantati da imprenditori “pionieri”, per una superficie complessiva di oltre 100 ettari localizzati essenzialmente nel sud e nel nord ovest dell'Isola con la prospettiva futura di raggiungere oltre 600 ettari nel nord ovest e circa 70 ettari nel sud ovest.

Al momento le varietà più idonee e collaudate per i modelli superintensivi sono Arbequina e Arbosana di origine spagnola e la greca Koroneiki. Sono comunque in corso delle ricerche per verificare l'idoneità di altre varietà tra cui alcune nazionali e qualche sarda come ad esempio la Bosana. L'interesse sull'impiego di varietà nazionali e/o sarde nasce per salvaguardare le denominazione DOP e per mantenere la qualità delle produzioni olearie nettamente superiori rispetto a quelle derivanti dalle varietà internazionali.

### 2.3.1. Produzioni olearie (tradizionali, a denominazione, certificate, biologiche)

La certificazione delle produzioni DOP in Sardegna, riguarda mediamente il 4 % del totale prodotto; poche aziende producono questa tipologia e peraltro hanno una capacità produttiva mediamente alta rispetto alla media dei produttori isolani, come si può osservare nelle tabelle che seguono.

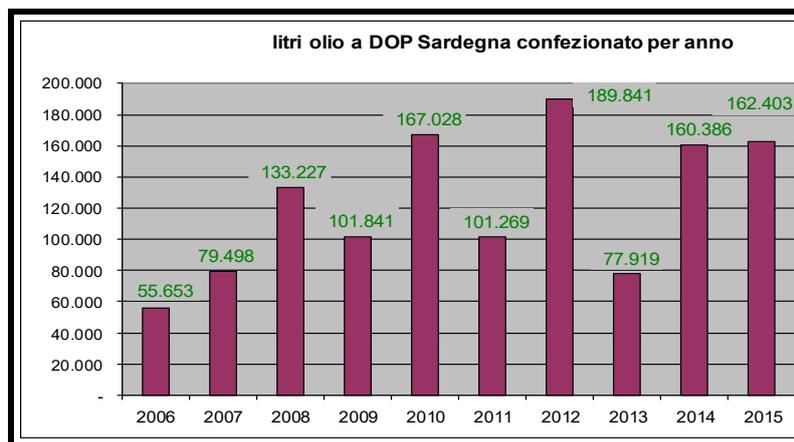
Dati medi delle azienda iscritte al sistema di controllo DOP Sardegna: olivicoltori			
Provincia	Sup. media aziendale (ha)	n° medio di piante/azienda	n° medio piante/ha
Caqliari	8.73	1.973	226
Oristano	19.01	3.656	192
Nuoro	6.87	2.160	315
Sassari	29.88	4.927	165
Regione	17.74	3.352	189

Fonte Agris Sardegna 2016-2017

Adesioni alla DOP Sardegna 2006-2016: olivicoltori, trasformatori, confezionatori						
anno	Olivicoltori			Trasformatori	Confezionatori	piante/ha
	Superficie totale ha	n° piante	n°	n°	n°	n°
2006	815	93.278	83	43	33	115
2007	624	72.104	47	28	20	115,55
2008	758	105.987	48	29	27	139,82
2009	656	108.836	42	28	25	165,91
2010	684	112.551	49	29	27	164,55
2011	678	89.583	48	24	23	132,13
2012	611	82.752	43	24	22	135,44
2013	539	74.409	36	19	26	138
2014	580	95.735	34	16	17	165
2015	537	89.367	30	18	16	166
2016	692	130.712	39	22	20	189

Fonte Agris Sardegna 2016-2017

La qualità dei nostri oli è medio alta, ma la quantità di confezionato è bassa, come si può osservare dalla tabella che segue, causa di una bassa propensione all'associazionismo a cui consegue una mancata applicazione di economie di scala e carenti azioni di marketing congiunte.



Fonte Agris Sardegna

### 2.3.2. Produzioni olive da mensa (tradizionali, a denominazione, certificate, biologiche)

La classificazione delle "oliva da mensa" può suddividersi in tre tipologie: quelle "verdi", quelle "verde bruno" o "cangianti", e infine quelle "nere" distinte in nere per ossidazione e nere al naturale se lavorate a completa invaiatura.

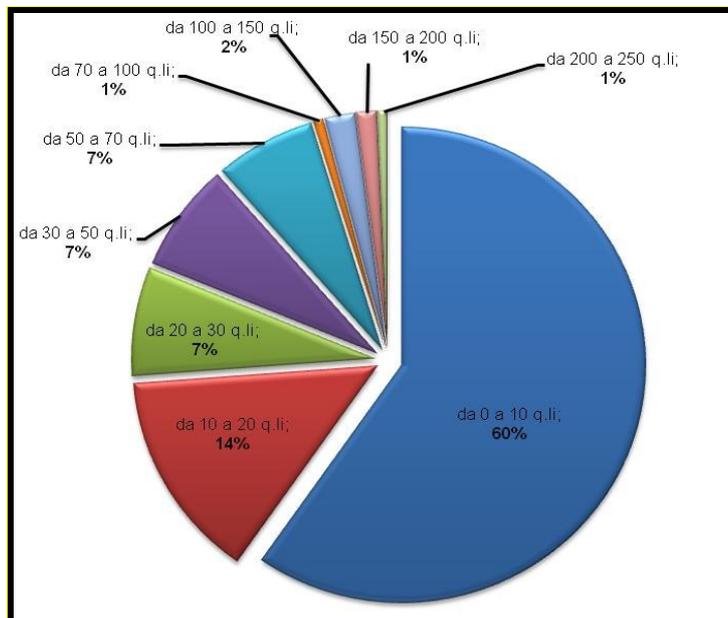
Le olive, senza alcuna trasformazione, non sono praticamente edibili, perché se pur mature possiedono tannini e oleuropeina, che rispettivamente "legano" la bocca e conferiscono il forte sapore amaro all'oliva; tali sostanze infatti con i processi di trasformazione vengono idrolizzate o inattivate rendendo le olive appetibili.

I metodi di trasformazione sono numerosi ma nella nostra regione, tradizionalmente e principalmente vengono lavorate "al naturale" con l'utilizzo della salamoia.

In Sardegna, nonostante sia stato iniziato il percorso di certificazione "al naturale", al momento attuale non è presente alcun marchio DOP; mentre in altre regioni d'Italia, ci sono varie "denominazioni" che valorizzano maggiormente la produzione, offrendo al consumatore maggiori garanzie in riferimento alle varietà utilizzate e alla zona di provenienza. Da un'analisi condotta sulle circa 170 aziende di trasformazione presenti in Sardegna, si è potuto verificare che la quasi totalità delle olive trasformate sono della varietà "Tonda di Cagliari" e relativi sinonimi, mentre esigue sono le quantità di altre varietà isolate come la "Pizz'è Carroga" o "Bianca", la "Bosana" e la Nera (Tonda) di Villacidro o Ogliastrina.

Dall'analisi dei dati di produzione di un campione di 150 produttori, emerge che solo il 22% riesce a fornire un prodotto in maniera relativamente costante nel tempo, inoltre, circa il 60% produce quantitativi inferiori ai 10 quintali/anno e solo il 4% produce più di 100 quintali come illustrato nel grafico seguente;

## Capacità produttiva di un campione rappresentativo di aziende in Sardegna



(Fonte: elaborazione dati AGRIS Sardegna)

### 2.4. Vocazionalità e specializzazioni

Un importante ruolo per la valorizzazione degli oli nazionali è svolto dal sistema delle protezioni europee: Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e Indicazioni Geografiche Protette (IGP).

Al momento risultano 42 oli extravergini di oliva a DOP e 4 a IGP. Tutte le regioni si sono dotate di questo importante strumento di protezione e di valorizzazione. Anche regioni, quali il Veneto, l'Emilia Romagna ed il Trentino, che hanno un ruolo marginale rispetto alla produzione complessiva nazionale hanno ottenuto il riconoscimento di DOP per le loro produzioni olearie.

Il territorio isolano, è molto vario e complesso e in un ideale viaggio rivolto alla conoscenza dei principali comprensori olivicoli, andando da sud a nord dell'Isola, si incontrano i seguenti bacini più importanti: il Campidano che comprende anche Sulcis, il Gonnese-Villacidrese, il Parteolla, l'alta Marmilla e gran parte del Sarcidano e l'Oristanese. Seguono il Montiferru e il Bosano, la Planargia e il Marghine, l'area di Nuoro-Dorgali-Oliena e la Baronia, l'Ogliastra, il Coros, la Nurra e l'Algherese, il Sassarese e la Romangia. Tale descrizione verrà trattata in maniera più esaustiva nell'allegato specifico "Varietà e areali storici della Sardegna".

### 2.5 Analisi economica e redditività

Nella nostra regione, rispetto alla staticità delle superfici investite, rilevabili sino agli anni 1980-1990, grazie anche agli incentivi comunitari del POR 2000/2006, ha avuto un impulso positivo sia con il rinnovamento dei vecchi impianti che con un ampliamento delle superfici olivicole.

La realizzazione di nuovi oliveti e il rinnovo degli stessi con criteri innovativi, sul modello di quelli impostati in Italia e in taluni casi in Spagna, ma preservando le varietà tipiche isolate, hanno creato le prerogative per dare un sostanziale sviluppo al comparto. Tuttavia, considerato la scarsa dimensione aziendale e la difficoltà di meccanizzare alcune operazioni colturali onerose, oggi l'oliveto sardo possiede un livello di reddito

netto che si colloca ad un livello medio basso.

Nel 2016 il valore “a prezzi correnti” della produzione olivicola in Sardegna è stato di circa 36 milioni di Euro che rappresenta il 4,9 % del valore delle coltivazioni agricole regionali e il 2,9% del valore della produzione olivicola nazionale.

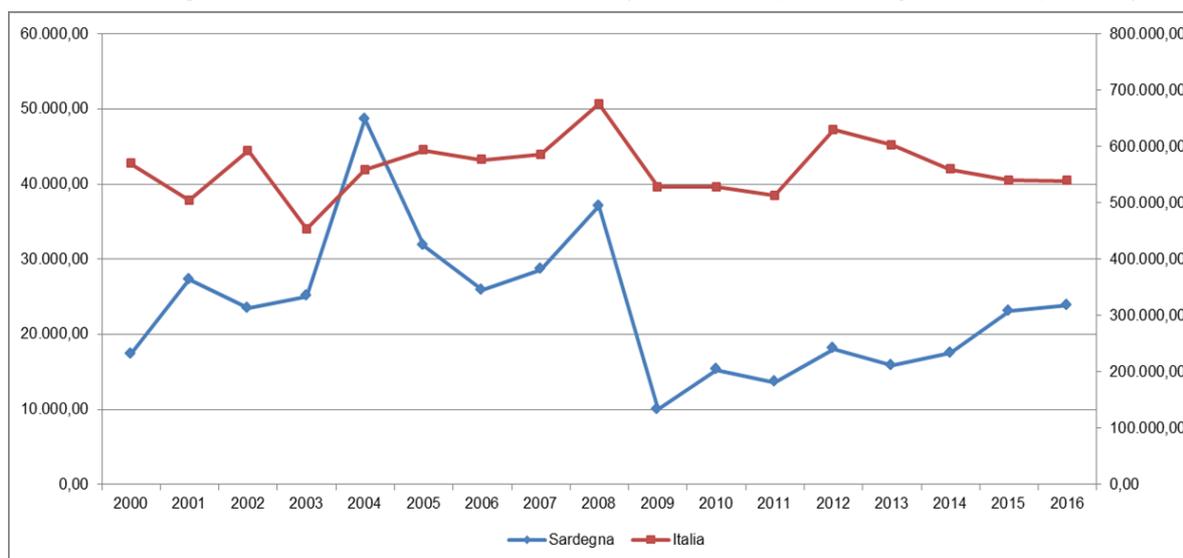
Gruppi di prodotto	Sardegna	Italia	Sardegna/Italia	Olivicoltura/Gruppi di prodotto - Valore della produzione olivicola sarda rispetto agli altri gruppi di prodotto	
	.000 Euro	.000 Euro	%		%
Coltivazioni agricole (produzione vegetale)	745.436,22	27.059.673,55	2,8		4,9
<b>Prodotti dell'olivicoltura</b>	<b>36.267,09</b>	<b>1.255.796,11</b>	<b>2,9</b>		<b>100,0</b>
Attività di supporto all'agricoltura	285.540,10	6.734.580,59	4,2		12,7
Beni e servizi dell'agricoltura	1.723.762,66	49.255.426,48	3,5		2,1

Fonte: elaborazioni del Servizio della statistica regionale su dati Istat.

Come si evince dalla tabella sopra riportata, la produzione sarda olivicola rappresenta il 12,7% del valore dell'insieme delle “Attività di supporto all'agricoltura” e il 2,1% del valore della produzione sarda dei “Beni e servizi dell'agricoltura” (insieme di coltivazioni agricole, allevamenti zootecnici e attività di supporto all'agricoltura). La realizzazione di nuovi oliveti e il rinnovo degli stessi con criteri innovativi, sul modello di quelli impostati in Italia e in taluni casi in Spagna, preservando le varietà tipiche isolane, hanno creato le prerogative per dare un sostanziale sviluppo al comparto, tuttavia, considerato la scarsa dimensione aziendale e la difficoltà di meccanizzare alcune operazioni colturali onerose, oggi l'oliveto sardo possiede un livello di reddito netto che si colloca ad un livello medio basso.

Nel grafico seguente si riporta l'andamento del valore della produzione olivicola in Sardegna e in Italia nel periodo 2000-2016, espresso in migliaia di euro.

**Produzione regionale e nazionale dall'anno 2000 al 2016** (a sinistra valori per la Sardegna e a destra per l'Italia).



Fonte: elaborazioni del Servizio della statistica regionale su dati Istat.

N.B.: I valori sono “concatenati” con anno di riferimento al 2010. Il concatenamento fornisce una misura del dato economico al netto della dinamica dei prezzi ad esso sottostanti.

Per quanto riguarda gli scambi commerciali, il valore dell'export "oli e grassi" dalla Sardegna, risulta essere stato di 3,5 milioni di Euro, nel 2017, pari allo 0,2 % del totale export oli e grassi Italia.

#### Valore esportazioni "Oli e grassi" dalla Sardegna (.000 Euro)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Sardegna	2.093	2.419	2.448	2.512	2.606	3.100	2.871	3.503

Fonte: elaborazioni Agenzia Laore Sardegna su dati Istat.

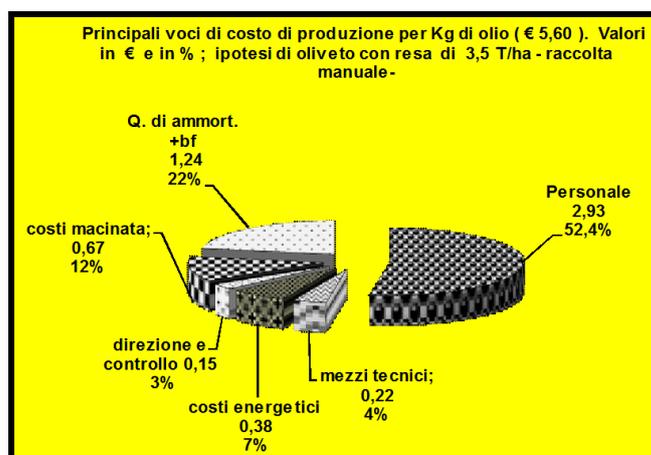
La filiera olivicola regionale rispetto ad altre filiere più organizzate (lattiero-casearia e viti-enologica) è gravata da difficoltà operative dovute a una forte frammentazione produttiva, a una dislocazione spesso in terreni difficili e marginali, a strutture di trasformazione in alcune aree talvolta carenti e a insufficienze nel sistema di condizionamento e di confezionamento.

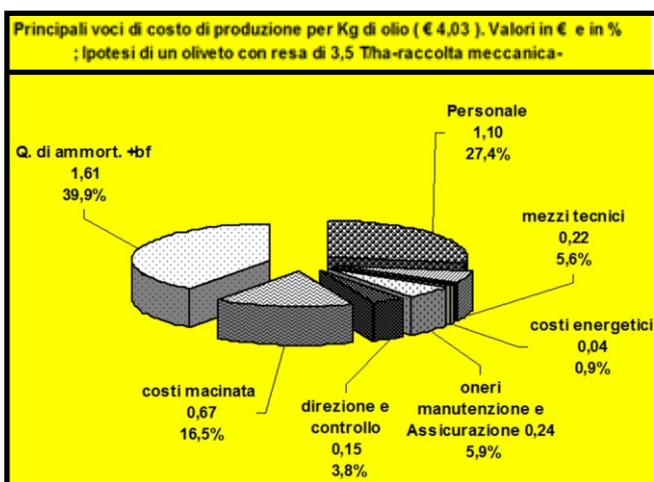
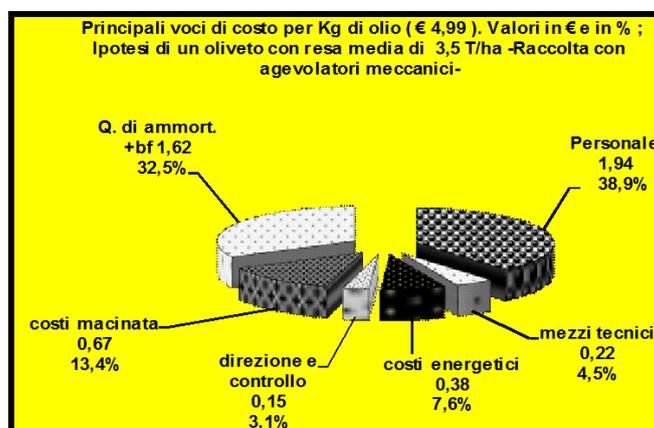
La filiera risulta, inoltre, piuttosto debole soprattutto sulla commercializzazione e nel marketing e ciò favorisce un certo clima di incertezze sulla efficacia delle iniziative dei singoli operatori.

A causa della richiamata situazione strutturale della nostra olivicoltura, occorre considerare con maggiore attenzione tutta la filiera partendo dalla tipologia di meccanizzazione, il dimensionamento dei nuovi impianti olivicoli e infine il dimensionamento degli impianti di trasformazione.

Per determinare la redditività dell'oliveto, bisogna considerare gli specifici modelli produttivi e quindi le voci di costo e i redditi derivanti illustrate nei grafici a torta di seguito indicati, che riportano le varie voci di costo in proporzione ad un kg di olio di oliva.

I calcoli sono stati fatti considerando una resa media in olio del 15% e come oneri del personale quelli pagati ordinariamente alle giornate di lavoro impiegate mediamente nelle nostre realtà olivicole.





Fonte: elaborazione dati AGRIS Sardegna

## Conto economico dell'oliveto

Il Conto economico dell'oliveto è un bilancio economico riferito ad un'annata agraria e ad una unità di superficie, in cui alla produzione lorda vendibile viene detratta la spesa sostenuta al fine di determinarne il reddito netto. Nel sistema olivicolo regionale esistono molteplici situazioni in cui le variabili sono tantissime, per cui è difficile stabilire un modello rappresentativo.

Tuttavia in questo lavoro si sono scelti alcuni modelli olivicoli rappresentativi che sono "olivo da olio in asciutto", "olivo da olio in irriguo" e "olivo da mensa in irriguo", illustrati nel dettaglio nelle seguenti tabelle.

**Tab. 1 CONTO CULTURALE OLIVO DA OLIO IN ASCIUTTO**

Gli elementi di costo e di produzione sono stimati considerato un ettaro di oliveto da olio condotto in asciutto e con suolo fertile, condotto in economia con salariati e ricorrendo alle macchine in conto terzi.

<b>Spese varie:</b>	<b>gg</b>	<b>€/gg</b>	
Concimi			€ 100,00
Antiparassitari			€ 70,00
Trattamenti/Diserbo (max 3)			€ 250,00
Gestione del suolo (max 2)			€ 200,00

Impianto irriguo (ammortamento)			€ 0,00
Raccolta meccanizzata			€ 1.000,00
spese molitura (€ 13/q x 40,0 q)			€ 520,00
Contributi previdenziali	15	18,50	€ 277,50
Canone irrigazione e contributi bonifica			€ 35,00
Beneficio fondiario-affitto (Bf)			€ 150,00
manodopera (operaz.coltur. Irrigazione, /potatura annuale) (Sa)	15	42,60	€ 639,00
Interesse capitale agrario (I)			€ 55,58
<b>SPESE TOTALI (ST)</b>			<b>€ 3.297,08</b>
	<b>q</b>	<b>€/q.le</b>	
<b>PRODUZIONE LORDA VENDIBILE (P.L.V.) olive (40,00 q x € 55/q x )</b>	40	55,00	<b>€ 2.200,00</b>
<b>PRODUZIONE LORDA VENDIBILE (P.L.V.) olio</b>	<b>resa</b>	<b>€/l</b>	
(Produzione x resa in olio per q x valore olio Borsa Andria al 6.10.2017)	16	5,5	<b>€ 3.520,00</b>
<b>Prodotto Netto OLIVE (PN Olio) = [PLV olive - (ST - spese molitura)]</b>			<b>-577,08 €</b>
<b>Prodotto Netto OLIO (PN Olio) = (PLV olio - ST)</b>			<b>€ 222,92</b>

Elaborazione Agris - Laore 2017

L'olivicoltura da olio in asciutto nella maggior parte dei casi è relegata alle aree marginali, in presenza di terreni in pendenza e poco profondi e fertili, inoltre viene meno la possibilità di poter condurre una olivicoltura razionale e con una meccanizzazione adeguata, pertanto spesso il reddito unitario può essere con valore negativo. Se nell'oliveto viene introdotta l'irrigazione, se pur di soccorso, adeguando le opportune operazioni agronomiche e di difesa, la situazione reddituale cambia notevolmente, passando a valori nettamente positivi rispetto al regime asciutto.

**Tab. 2 CONTO COLTURALE OLIVO DA OLIO IN IRRIGUO**

Gli elementi di costo e di produzione sono stimati considerato un ettaro di oliveto da olio condotto in irriguo e con suolo fertile, condotto in economia con salariati e ricorrendo alle macchine in conto terzi			
<b>Spese varie:</b>	<b>gg</b>	<b>€/gg</b>	
Concimi			€ 200,00
Antiparassitari			€ 90,00
Trattamenti/Diserbi (max 3)			€ 300,00
Gestione del suolo (max 3)			€ 300,00
Impianto irriguo (ammortamento)			€ 150,00
Raccolta meccanizzata			€ 1.000,00
spese molitura (13 €/q.le x 80 q)			€ 1.040,00
Contributi previdenziali	20	18,5	€ 370,00
Canone irrigazione e contributi bonifica			€ 320,00
Beneficio fondiario-affitto (Bf)			€ 300,00

manodopera (operaz.coltur. Annuali =20 gg x € 42,60) (Sa)			€ 852,00
Interesse capitale agrario (I)			€ 71,64
<b>SPESE TOTALI (ST)</b>			<b>€ 4.993,64</b>
	<b>q</b>	<b>€/q</b>	
<b>PRODUZIONE LORDA VENDIBILE (P.L.V.) olive (80,00 q x € 55/q x )</b>	80	55,00	<b>€ 4.400,00</b>
<b>PRODUZIONE LORDA VENDIBILE (P.L.V.) Olio</b>	<b>resa</b>	<b>€/l</b>	
<b>P.L.V. olio (resa olio q x valore olio Borsa Andria (6/10/17))</b>	16	5,50	<b>€ 7.040,00</b>
<b>Prodotto Netto OLIVE (PN Olio) = [PLV olive - (ST - spese molitura)]</b>			<b>€ 446,36</b>
<b>Prodotto Netto OLIO (PN Olio)= (PLV olio – ST)</b>			<b>€ 2.046,36</b>

Elaborazione Agris - Laore 2017

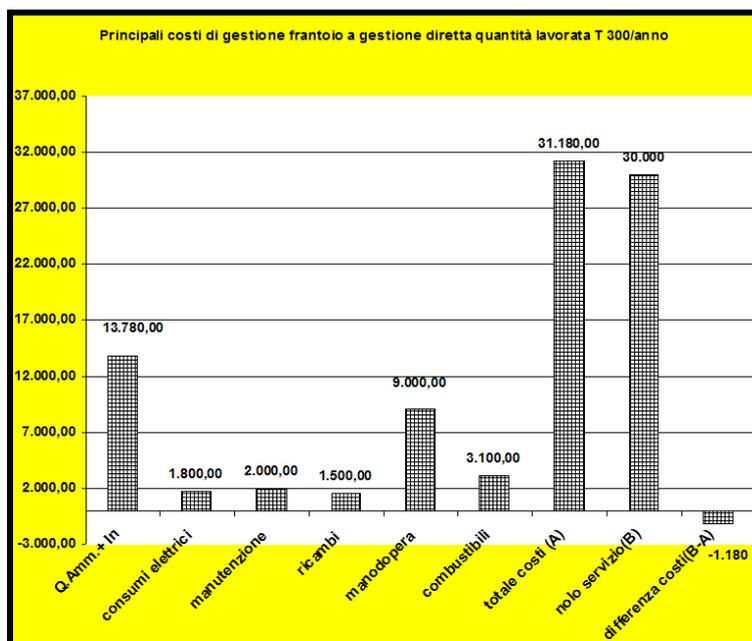
L'olivicoltura da mensa richiede una tecnica di coltivazione differente rispetto a quella da olio, e nello specifico una nutrizione idrica e minerale mirata ad ottenere frutti di maggiore dimensione e con caratteristiche tecnologiche atte ad essere trasformate come olive da mensa .

Nelle olive da mensa, inoltre, è necessaria una maggiore cura della difesa fitosanitaria in quanto i frutti devono soddisfare gli standard tecnologici e commerciali non richiesti dall'oliva da olio.

Tali dotazioni, infatti, così come si può dedurre dalla tabella che segue fa incrementare notevolmente i redditi unitari.

<b>Tab. 3 CONTO COLTURALE OLIVO DA MENSA IN IRRIGUO</b>			
Gli elementi di costo e di produzione sono stimati considerato un ettaro di oliveto da mensa condotto in irriguo e con suolo fertile, condotto in economia con salariati e ricorrendo alle macchine in conto terzi			
<b>Spese varie:</b>	<b>gg</b>	<b>€/gg</b>	
Concimi			€ 300,00
Antiparassitari/diserbo			€ 120,00
Trattamenti ( max 5)			€ 500,00
Gestione del suolo (max 3)			€ 300,00
Impianto irriguo (ammortamento)			€ 150,00
Raccolta meccanica			€ 1.000,00
Contributi previdenziali	35	18,50	€ 647,50
Canone irrigazione e contributi bonifica			€ 320,00
Beneficio fondiario-affitto (Bf)			€ 300,00
manodopera (operaz.coltur. Irrigazione,potatura annuale) (Sa)	35	42,60	€ 1.491,00
Interesse capitale agrario (I)			€ 29,82
<b>SPESE TOTALI (ST)</b>			<b>€ 5.158,32</b>
	<b>q</b>	<b>€/q</b>	
<b>PRODUZIONE LORDA VENDIBILE (P.L.V.) olive (70,00 q x € 150/q x )</b>	70	150,00	<b>€ 10.500,00</b>
<b>Prodotto Netto OLIVE (PN Olive)= (PLV olive – ST)</b>			<b>€ 5.341,68</b>

Si riporta qui di seguito un grafico sui costi di gestione di un frantoio di piccole dimensioni, considerato che la tendenza nell'Isola è di avere una capacità lavorativa inferiore a 5 q/ora, riferendoci ad una produzione derivata da circa 140 ettari (sulla base di una produttività compresa tra 2,2 t/ha e 3,2 t/ha), in cui la tariffa media di molitura è pari a 10-11 euro.



## 2.6 Tecnologie, processi produttivi e competenze

Il comparto olivicolo oleario regionale, proprio per le carenze sopra esposte da cui derivano mediamente bassi redditi unitari, denota una scarsa propensione all'innovazione. L'olivicoltura infatti, non può prescindere dall'impiego di una certa quota di manodopera e la meccanizzazione si può introdurre in maniera conveniente solo su determinate realtà aziendali con rese medio alte su terreni non in pendenza e con superfici elevate. Tuttavia, si riscontra a livello imprenditoriale la presenza di alcune figure propense all'innovazione, sia nella fase produttiva che in quella di trasformazione e di commercializzazione.

Nell'ambito produttivo si ricordano infatti le recenti realizzazioni di impianti super intensivi, che se pur con le conseguenti problematiche logistiche e gestionali dovute ad un sistema sottodimensionato evidenziano una certa apertura e propensione al cambiamento.

Gli areali interessati da questi nuovi impianti sono la Nurra (Alghero), con superfici inferiori anche nel sud Sardegna e altre in fase di progettazione nell'areale dell'oristanese.

L'innovazione riguarda certamente anche lo spirito imprenditoriale di svolgere un'agricoltura sostenibile e sempre più rispettosa dell'ambiente; a tal proposito il riutilizzo dei co-prodotti impiegati come ammendanti e diserbanti, oppure, con processi diversi l'utilizzo delle sanse essiccate e il nocciolino come combustibili per l'ottenimento di energia o ancora la produzione di biogas a partire dalle sanse umide e dalle acque di vegetazione.

Tra le innovazioni si segnalano alcuni interessanti impianti di fitodepurazione che permettono il riutilizzo dell'acque reflue dei frantoi.

Infine, alle produzioni tradizionali, si aggiungono processi produttivi di linee cosmetiche e l'igiene personale, come ad esempio creme emollienti con alto tenore di polifenoli, antiossidanti e squalene; così come il recupero e la riconversione del pregiato legno di olivo utilizzato in ebanisteria.

## **2.7 Relazioni, cooperazione e organizzazione della filiera**

I produttori olivicoli possiedono il supporto del consorzio di tutela della DOP Sardegna, in cui comunque aderiscono solo una ristretta parte di imprese.

Nell'ambito dei produttori oleari ha una relativa importanza l'associazione dei frantoiani, che coinvolge la maggior parte di aziende e che cura in particolare l'aggiornamento normativo sulla trasformazione e commercializzazione dell'olio.

Per tutte le attività di valorizzazione, quali i concorsi e le rassegne olearie sono coinvolte le camere di commercio, le Agenzie regionali e spesso le Unioni dei Comuni e gli stessi Comuni.

Specialmente in questi ultimi anni ha avuto un ruolo fondamentale nell'aggregazione e nella valorizzazione delle aziende olearie, l'associazione nazionale città dell'olio, che ha partecipato attivamente a tutti le manifestazioni importanti di comparto, tra cui si ricordano "La fiera di Trieste Città dell'olio", i Concorsi regionali (Olio nuovo) e nazionale (Premio Montiferru).

La stessa associazione di recente ha promosso nell'isola alcune iniziative di sensibilizzazione rivolte in particolare al consumatore tra cui "Camminata tra gli olivi" e "Olio in cattedra"; tali iniziative hanno riscosso un certo successo che ha permesso in pochi anni di incrementare il numero di Comuni iscritti da 17 a oltre 30.

Tra le organizzazioni di supporto, bisogna annoverare certamente quella del vivaio dell'ex Consorzio per la Frutticoltura che dal 2007, per via della ristrutturazione degli enti regionali, è stato soppresso e con esso si è conclusa la produzione isolana del materiale di propagazione dando inizio a una cospicua importazione di materiale non sempre rispondente alle necessità specifiche delle aziende che alle volte si sono viste costrette a impiantare varietà poco rispondenti alle caratteristiche pedoclimatiche e non inseribili nelle produzioni a DOP Sardegna.

Stesso destino subì il Servizio Fitosanitario Regionale che viene svolto attualmente dall'Agenzia Agris mediante l'attività dei suoi laboratori specializzati e se necessario col supporto dei laboratori di fitopatologia dell'ex Facoltà di Agraria, in stretta sinergia sul territorio, con l'Agenzia Laore.

## **2.8 trasformazione dei prodotti e attuali mercati di riferimento**

### Comparto oleario

La distribuzione dei frantoi in Sardegna segue la presenza dagli oliveti e la loro diffusione comprensoriale. Il loro numero, fortemente contrattosi negli anni '80, ha anche determinato un parallelo rinnovamento delle attrezzature per l'estrazione.

Al momento nell'isola sono presenti circa 125 impianti di estrazione, di cui 15 sono Oleifici Cooperativi.

In tutti questi impianti la tipologia estrattiva è di tipo continuo, infatti, sono scomparsi gli impianti di tipo tradizionale, pur coesistendo in qualche caso la presenza a scopo "illustrativo" di frangitori a molazze.

Limitatissima anche la presenza di impianti di estrazione per percolazione di tipo "Sinolea", con abbinato estrattore centrifugo a completamento dell'intervento estrattivo.

Se da un punto di vista estrattivo non si registrano evoluzioni di rilievo, è opportuno segnalare, seppure ancora limitato a poco più di una decina di impianti gestiti da frantoiani tesi all'innovazione, l'introduzione di nuovi sistemi di controllo delle temperature, dell'ossidazione delle paste, dei quantitativi di acqua utilizzata durante le fasi della lavorazione. Tutto questo con la finalità di migliorare gli esiti produttivi e qualitativi degli oli estratti.

L'introduzione delle tecnologie rispettose delle buone caratteristiche della materia prima, ha consentito, unitamente alla conservazione in contenitori e ambienti adeguati, di raggiungere traguardi di qualità prima

insperati. Lo testimoniano l'elevata percentuale dei piazzamenti nelle posizioni di vertice ai concorsi oleari nazionali ed internazionali degli ultimi 20 anni.

In questi ultimi anni, si è assistito inoltre ad un mutamento delle epoche di lavorazione delle olive nei frantoi dell'Isola. Si è rilevato soprattutto un'anticipazione e un drastico raccorciamento del periodo di raccolta, che mediamente si concentra in 30-40 giorni, durante i quali viene lavorato circa l'80% del prodotto raccolto. Per questi motivi si sono introdotte macchine agevolatrici e scuotitrici, che consentono di avere rese elevate di prodotto e di concentrare adeguate quantità, idonee a una lavorazione non partitaria, migliorando l'efficienza del processo lavorativo, le rese e gli aspetti qualitativi complessivi. Tuttavia in alcune aree si trovano situazioni di eccessiva concentrazione di prodotto su frantoi di medio-piccole dimensioni, questo causa, un eccessivo carico di lavoro e quindi un eccessivo prolungamento dei tempi di attesa in frantoio che riduce notevolmente i livelli qualitativi dell'olio.

La distribuzione dei frantoi in Sardegna segue la presenza dagli oliveti e la loro distribuzione comprensoriale; il loro numero, fortemente contrattosi negli anni '80, ha comunque determinato un rinnovamento delle attrezzature e quindi un aumento della loro efficienza.

A conclusione del ciclo estrattivo, oltre all'olio si ottengono, in percentuale diversa a seconda del sistema estrattivo, sanse umide e acque di vegetazione, che tecnicamente è più corretto chiamarli non sottoprodotti ma "prodotti secondari dell'estrazione meccanica" o meglio ancora, "co-prodotti". A tal proposito, fino a qualche anno fa il problema dello smaltimento di tali "co-prodotti" sembrava insormontabile, anche per l'equiparazione degli stessi a "rifiuti", da smaltire secondo le norme della Legge Merli per cui era in carica ai sansifici o agli impianti di essiccazione e "bricchettaggio".

Attualmente in Sardegna non sono presenti sansifici, mentre operano alcuni impianti di essiccazione.

La svolta è stata determinata dalla legge dell'11 novembre 1996, n. 574, che ha fatto chiarezza sulla tipologia di smaltimento delle acque di vegetazione (AV) e delle sanse umide che le equipara agli "ammendanti organici".

È stato oramai appurato che l'utilizzo dei "prodotti secondari dell'estrazione meccanica", in modo appropriato, consente ai terreni di incrementare il tenore in sostanza organica, migliorandone la fertilità complessiva.

Dai dati rilevati annualmente presso i frantoi, risulta che per smaltire ai sensi della L. n. 574/96 le quantità di acque e sanse ottenute in un'annata media, con produzione di 45.000-50.000 tonnellate di olive, sono sufficienti poco più di 1000 ettari di oliveto, per distribuire le quantità minime ammesse.

### 3. Linee di indirizzo della nuova PAC

#### 3.1 La nuova programmazione della UE e della regione Sardegna

### 4. Analisi Swot del comparto Olivicolo

Legenda	<b>O</b> = Olive da Olio;	<b>M</b> = Olive da Mensa
---------	---------------------------	---------------------------

Punti di forza	O	M
Vocazionalità pedoclimatica posseduta dalle aree olivicole dell'Isola	*	*
Valore ambientale e paesaggistico degli oliveti	*	*
Varietà di elevata qualità e adattabilità ambientale appartenenti al germoplasma regionale;	*	*
Produzioni di eccellenza riconosciuta anche nell'ambito di concorsi prestigiosi	*	*
Alcune varietà sono a duplice attitudine e peraltro ottime anche per la trasformazione "da mensa"	*	*
Impianti di trasformazione e di confezionamento presenti nei più importanti areali di produzione	*	*
Interesse da parte del turismo regionale per le produzioni di qualità tipiche	*	*
Interesse per la coltivazione anche da parte di operatori non professionali	*	*
Richiesta di prodotto da parte del mercato regionale e nazionale	*	*

Tecnologie di trasformazione di basso impatto ambientale e di basso consumo energetico	*	*
Presenza di operatori altamente specializzati che operano nel comparto	*	*
Valenza storico culturale degli oliveti plurisecolari e alcuni alberi monumentali	*	
Presenza di un'unica DOP regionale che certifica la provenienza e la qualità dell'olio	*	

Punti di debolezza	O	M
Frammentazione e polverizzazione aziendale che aumentano i costi di produzione	*	*
Filiera vivaistica regionale inadeguata alle esigenze del comparto	*	*
Bassa redditività per condizioni pedologiche difficili e per mancanza di irrigazione	*	*
Scarsa disponibilità di manodopera in particolare quella specializzata e del contoterzismo	*	*
Elevata età degli operatori olivicoli, con basso ricambio generazionale	*	*
Limitato sostegno finanziario pubblico per la coltura	*	*
Alcuni areali sono carenti di strutture di trasformazione (Es: Gallura)	*	
Insufficiente formazione e trasferimento di conoscenze su modelli innovativi di coltivazione	*	*
L'alternanza produttiva e "l'effetto annata" rendono difficili le azioni di marketing e di vendita	*	*
I produttori non concentrano l'offerta e non adottano strategie comuni di marketing e vendita	*	*
Consumatore poco consapevole della qualità e origine del prodotto e attratto dal basso costo	*	*
Carenza di coordinamento tra i vari soggetti che realizzano azioni di valorizzazione e promozione	*	*
Costi elevati per l'utilizzo di modelli colturali obsoleti e non specifici per le olive da mensa		*
Materia prima limitata ed eterogenea che talvolta rende difficoltosa la gestione della trasformazione		*
Bassa remuneratività nella trasformazione delle "olive verdi al naturale" rispetto alle altre tecniche		*
Assenza di certificazioni di prodotto (disciplinari di produzione) per tipicizzare il prodotto di qualità		*
Limitata cura sul prodotto finito (es: distribuzione, descrizione, diversificazione e confezionamento)		*
Limitata capacità di esportazione del prodotto trasformato da parte dei piccoli produttori		*

Rischi	O	M
Abbandono di oliveti marginali e impianti vetusti per la difficoltà di gestione e la scarsa redditività	*	*
Conversione della gestione da mensa con quella olearia a causa della scarsa redditività		*
Perdita di superfici olivettate con impoverimento dei suoli e minore tutela del paesaggio	*	*
Perdita di centri di raccolta e di trasformazione per insufficienza di materia prima da lavorare	*	*
Aumento delle importazioni di materia prima o semilavorata, spesso di scarsa qualità a causa di una massiccia presenza di competitors esterni sul mercato regionale	*	*
Introduzione di materiale vivaistico non idoneo dal punto di vista genetico e sanitario	*	*
Perdite di quote di mercato per mancato adeguamento degli standard quantitativi e qualitativi richiesti dalla GDO	*	*

Opportunità	O	M
Domanda regionale di olio e di olive da mensa superiore all'offerta regionale	*	*
Incremento della domanda dovuto ai flussi turistici	*	*
Legare il prodotto al territorio e alle varietà dell'isola per richiamare l'attenzione del consumatore	*	*
Presenza di oliveti che potrebbero essere gestiti più razionalmente e fornire un maggior reddito	*	*
Presenza di giovani imprenditori ed extracomunitari che sono interessati al comparto	*	*
Utilizzo dei sottoprodotti ai fini agronomici, zootecnici, energetici o di cosmesi	*	*

Il prodotto isolano possiede una lunga shelf-life che gli permette una migliore commercializzazione		*
Valorizzare meglio gli aspetti nutraceutici e probiotici delle olive da mensa ottenute "al naturale"		*
Creazione di un marchio di qualità regionale per il prodotto tipico "al naturale"		*
Commercializzazione del prodotto tramite la "Filiera corta"		*
Possibilità di aderire a finanziamenti specifici tramite le opportunità del PSR	*	*
Margini di miglioramento sulla trasformazione e il packaging	*	*
Possibilità di creare un'organizzazione di imprese di trasformazione e commercializzazione, che portino sul mercato lo stesso prodotto con lo stesso <i>brand</i> commerciale		*

## 5. Infrastrutture e servizi di supporto alle imprese (assistenza tecnica, consulenza, ecc.)

In una agricoltura moderna in cui la legislazione agricola è sempre più attenta e rigida al fine di tutelare il consumatore e l'ambiente, l'imprenditore agricolo, deve adeguarsi alle innovazioni e alle moderne tecniche di gestione dei fattori della produzione, anche con l'utilizzo di sistemi di supporto alle decisioni imprenditoriali basate su reti agrometeorologiche e sui modelli previsionali di sviluppo.

Da anni la Regione Sardegna, in ottemperanza alla D.L.vo n.150/2012, si è dotata di una rete di monitoraggio agrofienologico regionale per la difesa fitosanitaria, attraverso la quale il personale tecnico delle agenzie agricole rilevano con cadenza costante e puntuale i dati di campo utili alla pianificazione della difesa fitosanitaria stessa. Il flusso di dati viene canalizzato su una piattaforma Web di archiviazione e la loro elaborazione producendo "output" di diverso genere che possono essere utilizzati per orientare e supportare le scelte tecniche di intervento fitoiatrico. Le indicazioni tecniche vengono veicolate alle imprese attraverso una pluralità di canali: bollettini agrometeorologici zionali periodici, servizi di messaggistica specialistica, mailing-list dedicate alla formazione di chat line per la divulgazione delle indicazioni tecniche. Si sta cercando di validare e utilizzare modelli previsionali come supporto alla difesa fitosanitaria, tramite dei Decision Support System (DSS), software disponibile anche per l'olivo in grado di prevedere il grado di infestazione di alcune avversità principali dell'olivo, ed in particolare:

- Il tasso di mortalità di *Bactrocera oleae*;
- l'infezione da parte di *Spilocaea oleagina*.

L'Agenza Laore sta lavorando a programmi per l'individuazione di modelli di coltivazione a basso impatto ambientale ed ecosostenibili, avvalendosi anche di innovativi strumenti come quelli dell'agricoltura di precisione. L'Agenza AGRIS ha sviluppato in questi ultimi anni uno specifico progetto di ricerca, denominato S.A.R.T.O.L. (acronimo di: Sistemi Avanzati e Razionali per la Trasformazione delle Olive da mensa), teso a uno studio integrato tra varie linee di ricerca, per mettere a punto nuove tecnologie di processo e migliorare gli esiti finali delle olive trasformate con sistema "al naturale", mettendo a punto un prototipo di "Fermentatore Pilota", con il quale poter controllare tutti i parametri tecnologici e razionalizzare le metodologie produttive, anche mediante l'ausilio di specifici ceppi autoctoni di inoculi microbiologici, appositamente selezionati e attivanti le fermentazioni del processo medesimo.

## 6. Contributo offerto dal PSR 2014-20