

**La produzione oleicola della Provincia  
di Pistoia ed il Comitato di assaggio  
della Camera di Commercio di Pistoia**

**Franco Pasquini**

Agronomo e Capo Panel del Comitato di assaggio  
della Camera di Commercio di Pistoia

## Produzione italiana olio di oliva di pressione (q)

Fonte: Ismea  
e AIFO

	2011	2012	2013*	2014*	Variazione 2014/2013
<b>Italia</b>	<b>5.417.601</b>	<b>4.785.405</b>	<b>2.599.172</b>	<b>1.603.360</b>	
<b>Puglia</b>	1.850.716	1.630.000	1.225.088	967.820	- 21 %
<b>Calabria</b>	1.768.337	1.500.000	327.793	181.270	- 44,7 %
<b>Sicilia</b>	475.015	500.000	280.175	175.950	- 37,2 %
<b>Sardegna</b>	36.398	50.957	28.325	51.240	+ 180,9 %
<b>Lazio</b>	222.749	215.436	108.534	46.670	- 57 %
<b>Toscana</b>	<b>151.662</b>	<b>151.662</b>	<b>169.111</b>	<b>38.050</b>	<b>- 77,5 %</b>
<b>Campania</b>	414.916	332.000	67.559	37.360	- 44,7 %
<b>Abruzzo</b>	194.036	150.000	126.995	29.590	- 76,7 %
<b>Basilicata</b>	62.200	48.000	55.565	18.170	- 67,3 %
<b>Marche</b>	37.809	43.500	36.569	15.030	- 58,9 %
<b>Molise</b>	54.676	35.500	39.659	11.660	- 70,6 %
<b>Liguria</b>	38.500	46.325	30.289	7.330	- 75,8 %
<b>Umbria</b>	76.107	49.500	62.869	7.230	- 88,5 %
<b>Veneto</b>	13.945	9.762	19.913	6.890	- 65,4 %
<b>Emilia R.</b>	8.073	8.073	9.709	5.620	- 42,6 %
<b>Lombardia</b>	9.933	11.920	7.704	1.510	- 80,6 %
<b>Trentino A.A.</b>	2.097	2.359	2.157	1.510	- 30 %
<b>Friuli V.G.</b>	300	280	1.128	440	- 61 %
<b>Piemonte</b>	132	132	30	20	- 34,7 %

## Produzione olio IGP Toscano

	<b>2014</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>
<b>N° Piante iscritte</b>	<b>6.688.238</b>	<b>6.851.275</b>	<b>6.925.495</b>
<b>Olive prodotte (atte a divenire) TOSCANO Igp (q)</b>	<b>122.965</b>	<b>491.161</b>	<b>451.175</b>
<b>Olio prodotto (atto a divenire) TOSCANO Igp (q)</b>	<b>17.043</b>	<b>63.107</b>	<b>65.683</b>
<b>Resa media</b>	<b>13,9</b>	<b>12,8</b>	<b>14,6</b>
<b>Olio certificato da Aziende in Toscana (q)</b>	<b>7.737</b>	<b>34.582</b>	<b>37.127</b>

**Fonte: Consorzio olio Toscano IGP**

## Dati Provincia di PISTOIA

	2014	2013	2012
<b>N° Piante iscritte</b>	<b>374.870 (5,6)</b>	<b>396.997 (5,8)</b>	<b>399.593 (5,7)</b>
<b>Olive prodotte (atte a divenire) TOSCANO Igp (q)</b>	<b>4.890 (4,0)</b>	<b>22.863 (4,6)</b>	<b>38.246 (8,5)</b>
<b>Olio prodotto (atto a divenire) TOSCANO Igp (q)</b>	<b>566 (3,3)</b>	<b>2.903 (4,6)</b>	<b>5.211 (7,9)</b>
<b>Resa media</b>	<b>11,6</b>	<b>12,7</b>	<b>13,6</b>
<b>Olio certificato da Aziende ubicate a Pistoia (q)</b>	<b>24 (0,3)</b>	<b>2.602 (7,5)</b>	<b>2.895 (7,8)</b>

**Fonte: Consorzio olio Toscano IGP**

## ELENCO NAZIONALE DEI PANEL DI ASSAGGIATORI

### SEZIONE B (panel di assaggiatori professionali)

Panel di assaggiatori competenti alla valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini nell'ambito della disciplina relativa agli oli a denominazione di origine protetta – DOP e agli oli ad indicazione geografica protetta – IGP, nonché, per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini oggetto di scambi commerciali, ai sensi della normativa nazionale

	005	Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Pistoia	Corso S. Fedi, 36 51100 PISTOLA	30/09/2002	
X	006	CO.RASS.OI - Consorzio Regionale Associazioni Olivicole	località S. Pietro Lametino S. Eufemia di Lamezia Terme	10/01/2003	23/06/2010
	007	Amministrazione Provinciale di Siena 1 - 2	Via Massetana, 106 53100 SIENA	14/04/2003	

Il Panel camerale è composto da assaggiatori, iscritti all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini articolato su base regionale, e da un Capo Panel che coordina ed ha la responsabilità del funzionamento del Comitato stesso.



Durante la seduta di assaggio il Comitato è composto da 9 Tecnici con il coordinamento del Capo Panel.

# Finalità

Il **Comitato** può assaggiare i campioni inviati da produttori, frantoi, commercianti o privati, per verificare le caratteristiche organolettiche degli oli presentati, con rilascio di attestati validi ai fini dei controlli ispettivi e qualitativi sul mercato, anche al fine dell'attribuzione della categoria merceologica, o per ottenere la certificazione necessaria per poter utilizzare i termini facoltativi sull'etichetta del proprio prodotto, in base a quanto riportato nel Reg. Comunitario N. 640/2008 ai fini dell'etichettatura, come richiesto dal Reg. CE 1019/02.

# Tariffa richiesta per l'attività di assaggio

Il soggetti richiedenti l'esame organolettico di campioni di olio di oliva vergine ai sensi del Reg. CE 2568/91 e successive modifiche, sono tenuti al pagamento di una tariffa nella misura di € 25,00 + Iva per ogni campione interessato.



# Campagna oleicola 2014/15

Vista la particolare situazione, il Comitato di assaggio rilascia informazioni e valutazioni organolettiche al fine di una maggiore conoscenza circa le caratteristiche degli oli prodotti e delle problematiche connesse alla raccolta, alla produzione dell'olio e alla sua conservazione.

# Campagna oleicola 2014/15

Il Comitato di Assaggio effettua questi assaggi a titolo gratuito e le risultanze vengono trasmesse direttamente all'azienda richiedente. Inoltre i soggetti interessati possono incontrare successivamente il Capo Panel o un suo delegato, previo appuntamento presso la sede Camerale, per informazioni più approfondite circa le valutazioni organolettiche relative all'olio assaggiato.



Uno dei principali motivi scatenanti l'attacco è stato il clima relativo alla fine del 2013 e a tutto il 2014. In particolare, in Toscana si sono registrate le seguenti anomalie (fonte LAMMA):

- Autunno 2013: è stato l'autunno più caldo rispetto ai precedenti 60, con temperature superiori alla media di 1.1 °C a Settembre, di 2.1 °C ad Ottobre e di 1.4 °C a Novembre. La piovosità è stata nella media autunnale.

- Inverno 2013/2014: è stato un inverno eccezionalmente mite. Ad un dicembre con temperature nella media, hanno fatto seguito Gennaio e Febbraio con temperature più alte delle medie dei precedenti 30 anni rispettivamente di 2.3°C e 3.6°C. In particolare, Febbraio è stato il più caldo degli ultimi 60 anni.

Altro fattore caratterizzante questo inverno, e che probabilmente ha inciso sulla massiccia diffusione della mosca nella successiva campagna olearia, è stata la quasi totale assenza di notti con temperature al di sotto degli 0°C. Infine è stato un inverno eccezionalmente piovoso, il più piovoso dal 1959/60. Ad esempio, a Gennaio sono caduti 250 mm di pioggia, contro 60 attesi.

- Primavera 2014: non grandissime anomalie. E' stata leggermente più calda della media e meno piovosa della media (-30%).

- Estate 2014: è stata un'estate più fresca della media. In particolare Giugno è stato di 1.0°C più caldo della media, mentre sia Luglio che Agosto sono stati di 1.2°C sotto la media. Se invece consideriamo solo le ultime 15 estati, le temperature sono state molto inferiori.



- Altro fatto che ha contraddistinto questa estate è stata la quasi totale assenza di ondate di calore, se si eccettua l'inizio di Giugno. Proprio quest'ondata di calore anticipata, durante la prima metà di Giugno, proprio all'inizio dell'allegagione, è stata causa di un'ulteriore diminuzione della produzione di olive. Infine, è stata un'estate eccezionalmente piovosa, con le piogge di Luglio che hanno superato quelle che cadono mediamente a Novembre.

- Autunno 2014: è stato ancora più caldo di quello del 2013. In particolare, dopo un Settembre nella media, abbiamo avuto nei mesi di Ottobre e Novembre temperature sopra le media rispettivamente di 2.0°C e 3.0°C.

Si deve considerare che il 2013 era stata un'annata di carica, con due conseguenze principali:

- in certe realtà, la raccolta non era stata completa. Le olive non raccolte e cadute a terra, hanno costituito un importante substrato per la proliferazione della mosca.
- vista l'alternanza produttiva della pianta di olivo, il 2014 è stato un anno di scarsa produzione di olive.

A questa base di partenza, di per sé non favorevole per l'annata 2014, vanno aggiunti alcuni fattori climatici, estrapolabili dalle informazioni sopra riportate:

1. Temperature miti in inverno hanno favorito la sopravvivenza invernale della mosca: le mosche sopravvissute hanno potuto deporre uova sulle molte olive presenti nel suolo, soprattutto nelle olivete dove la raccolta non era stata completa.
2. Il “colpo di calore” a Giugno, ha limitato la produttività di olive, proprio perché è coinciso con l'inizio dell'allegagione.
3. Le temperature miti, unite all'elevata piovosità estiva, hanno rappresentato un presupposto ideale per una rapida e ampia diffusione della mosca di generazione in generazione.

In linea di massima, l'effetto della mosca inizia a farsi sentire solo con la seconda generazione in annate di carica, mentre in annate di scarica inizia ad essere significativo anche prima.

Lo scarso numero di olive presenti sulle piante e la ingente proliferazione del parassita hanno avuto come conseguenze un'infestazione molto diffusa sulla quasi totalità delle olive e, in molti casi, la presenza di più infestazioni sulla stessa oliva.

# 2013

Tipo di infestazione		
	Attiva	Totale
17-lug	-	-
23-lug	0%	0%
31-lug	0%	0%
07-ago	0%	0%
14-ago	0%	0%
20-ago	0%	0%
27-ago	1%	2%
04-set	1%	2%
11-set	1%	2%
18-set	3%	5%
25-set	3%	3%
02-ott	3%	6%
09-ott	2%	3%

# 2014

Tipo di infestazione		
	Attiva	Totale
17-lug	4%	4%
23-lug	6%	6%
31-lug	12%	12%
07-ago	15%	16%
14-ago	5%	18%
20-ago	9%	22%
27-ago	13%	30%
04-set	20%	47%
11-set	26%	72%
18-set	32%	79%
25-set	36%	88%
02-ott	40%	95%
09-ott	42%	111%

