



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Indagine 2013

**Monitoraggio del mercato
dell'olio d'oliva:
I Frantoi**

Parte I

Indagine strutturale



Campagna finanziata con il contributo
della Unione Europea



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Sommario

1. Distribuzione geografica e forme societarie	2
2. Dimensioni aziendali	4
3. Dotazione di strutture ed attrezzature	7
4. Produzioni aziendali	11
5. Integrazione e rapporto con la fase agricola	15



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

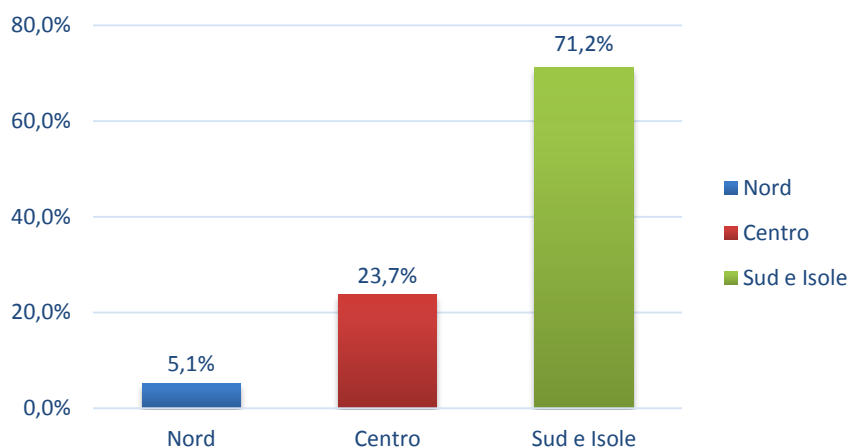
1. Distribuzione geografica e forme societarie

L'attività di monitoraggio, ai sensi del Reg. CE n. 867/08 e s.m.i., per l'annualità 2013/2014 ha coinvolto 59 frantoi ripartiti sul territorio nazionale in relazione alle esigenze di rappresentatività spaziale e strutturale della realtà olivicola-olearia nazionale, oltre che della base associativa AIFO.

In particolare, l'identificazione dei frantoi costituenti il campione di riferimento ai fini del monitoraggio, ha previsto una maggiore numerosità campionaria nelle regioni dell'Italia meridionale e insulare (71,2% del totale) notoriamente più vocate alla produzione di olive e di olio, con percentuali più contenute per le regioni dell'area centrale (23,7%) e per quelle dell'Italia settentrionale (5,1%).

A sottolineare la rappresentatività territoriale del campione si evidenzia, che la distribuzione dei frantoi in esame riflette l'andamento della ripartizione geografica dei frantoi della banca dati AGEA (Piano olivicolo - oleario, 2010), con la preponderanza delle imprese localizzate nelle regioni meridionali e insulari del Paese (73,5%), cui seguono le regioni del Centro (21,6%) e infine quelle del Nord, dove si colloca il 4,9% della complesso nazionale dei frantoi in attività.

Distribuzione dei frantoi per macro aree territoriali



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Inoltre, un discreto grado di rappresentatività è mantenuto anche al livello regionale (soprattutto in relazione alla base associativa AIFO) con una maggiore partecipazione della Puglia (35,6%), seguita dalla Sicilia e dalla Calabria a cui afferiscono il 13,6% del totale dei frantoi oggetto di indagine. Si sottolinea, a tal proposito, che queste tre regioni sono anche individuate dal Piano olivicolo nazionale come le principali aree di produzione di olio di pressione (nel complesso 77,6% dell'intera produzione nazionale),



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

oltre che con la maggiore presenza di imprese di prima trasformazione. Invece, su percentuali prossime al 6,8%, le regioni centrali: Toscana, Lazio e Abruzzo; mentre nessuna regione del Nord partecipa al campione per più del 1,7%.

Distribuzione dei frantoi per regioni

<i>Area geografica</i>	<i>Frequenza</i>
Puglia	35.6%
Sicilia	13.6%
Calabria	13.6%
Toscana	6.8%
Lazio	6.8%
Abruzzo	6.8%
Sardegna	3.4%
Molise	1.7%
Emilia Romagna	1.7%
Umbria	1.7%
Basilicata	1.7%
Campania	1.7%
Veneto	1.7%
Liguria	1.7%
Marche	1.7%
NORD	5.1%
CENTRO	23.7%
SUD E ISOLE	71.2%
ITALIA	100.0%

Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Passando alla forma giuridica, è interessante osservare che la forma societaria prevalentemente utilizzata dai frantoi è quella della società di persone (39%), con la società di capitali che, viceversa, è adottata dal 34% delle imprese del campione. Il 22% dei frantoi, invece, opera come di ditta individuale, mentre poco diffusa risulta la scelta di esercitare in forma di società cooperative, che caratterizzano appena il 5% del campione (in Italia si stima che circa il 14% dei frantoi opera in forma cooperativa). Tali dati vanno anche inquadrati nel contesto nazionale, nell'ambito del quale sussiste uno spiccato dualismo, con numerose imprese di piccole dimensioni - in prevalenza ditte individuali e società di persone - localizzate nelle regioni del Sud; a queste si contrappongono le poche realtà, ma di maggiori dimensioni, del Centro-Nord organizzate in forma societaria o cooperativa.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Distribuzione dei frantoi per forma giuridica

	Ditta individuale	Società di persone	Società di capitali	Società cooperative
NORD	0%	67%	0%	33%
CENTRO	7%	43%	50%	0%
SUD E ISOLE	30%	36%	31%	5%
ITALIA	22%	39%	34%	5%

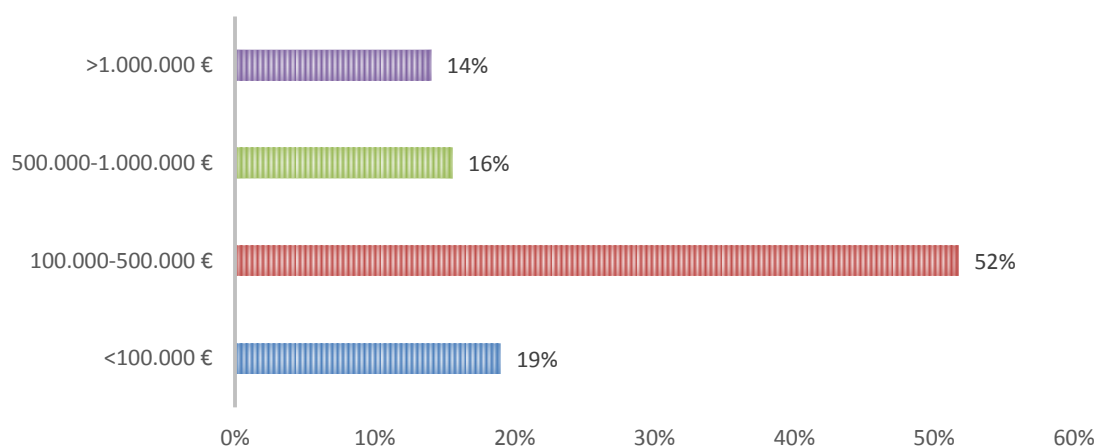
Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

2. Dimensioni aziendali

Come per la precedenti annualità di monitoraggio, anche in questo caso l'analisi delle dimensioni aziendali dei frantoi è condotta indagando gli aspetti di natura economica, occupazionale e produttiva, senza tralasciare la componente strutturale cui, per approfondimento di analisi, è dedicato il successivo capitolo.

Partendo dagli aspetti economici, si evidenzia come il 19% dei frantoi dichiara un livello medio di fatturato al di sotto della soglia dei 100.000 euro, percentuale che addirittura raggiunge il 71% se, in termini cumulati, si prendono a riferimento le prime due classi di volume d'affari (fino a 500.000 euro) a dimostrazione di una struttura produttiva caratterizzata – in termini economici – dalla diffusione di piccole imprese con poche realtà di dimensioni rilevanti (appena il 14% dei frantoi ha un fatturato superiore a 1 Mln di euro).

Livello medio di fatturato



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

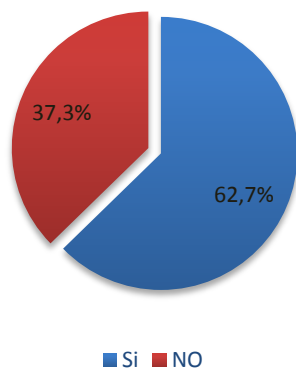


Associazione Italiana Frantoiani Oleari

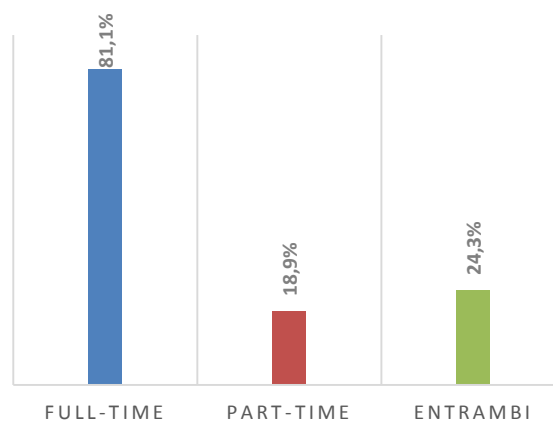
Tale aspetto è sottolineato anche della composizione delle classi di volume di fatturato in relazione alla forma societaria. Infatti, circa l'82% delle imprese in forma di ditta individuale si colloca nelle classi di fatturato inferiori ai 500.000€; percentuale che praticamente si annulla per volumi maggiori a 2.000.000€. Viceversa, i volumi d'affari maggiori sono ottenuti dalle società di capitali e cooperative, con il 47% circa dalle società di capitali che dichiara un fatturato superiore a 1.000.000€ (di queste circa il 50% supera i 2 milioni di euro) e il 25% delle cooperative con volume d'affari maggiore a 2.000.000€.

Per quanto riguarda gli aspetti occupazionali, si osserva che il 62,7% delle imprese ricorre a personale lavorativo inquadrato con contratto di lavoro a tempo indeterminato, probabilmente per far fronte alle esigenze specifiche connesse agli aspetti amministrativi e comunque ad una fase produttiva che richiede un buon grado di specializzazione. A sostegno di ciò, si evidenzia che del complesso dei frantoi che adottano lavoratori a tempo indeterminato, l'81% circa ha assunto i lavoratori con contratti full-time, con il restante 19% che utilizza in modo esclusivo contratti part-time. Esiste tuttavia un 24,3% di imprese che adotta in modo congiunto entrambe le forme contrattuali.

Impiego lavoratori a tempo indeterminato



Distribuzione per tipologia di contratto



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Inoltre è interessante notare, che ben il 56,8% dei frantoi che si avvale di collaboratori a tempo indeterminato ha al proprio interno un numero compreso tra 2 e 5 lavoratori (Full-time e part-time), con addirittura il 13,5% che supera i 5 lavoratori.

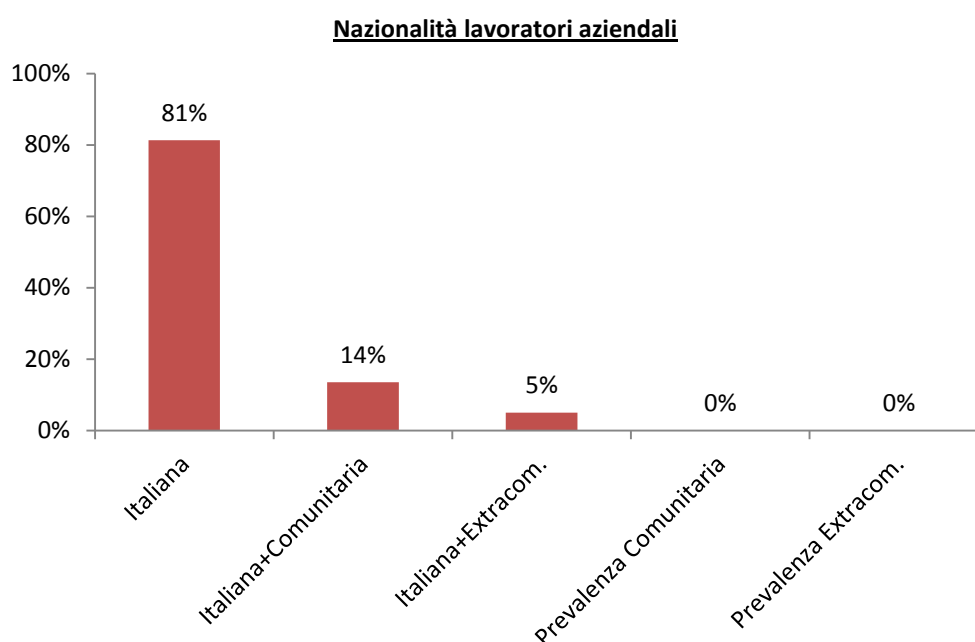
Molto diffuso il ricorso alla manodopera a tempo determinato a cui si rivolge circa l'88% delle imprese. Si tratta, in genere, di personale stagionale che supporta i lavoratori fissi aziendali nei periodi di maggiore intensità di lavoro. Da non trascurare comunque il 37,3% di frantoi, che dichiara di affidarsi



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

esclusivamente a lavoratori stagionali. Tale dato, tuttavia, va interpretato come assenza di rapporti di lavoro a tempo indeterminato piuttosto che come semplice affidamento del lavoro a personale stagionale.

Interessante anche rilevare, che per la totalità dei frantoi, la manodopera è completamente (81% delle imprese) o comunque prevalentemente (19%) rappresentata da lavoratori di nazionalità italiana. Non si rinvencono, infatti, realtà produttive con prevalenza di lavoratori di provenienza comunitaria o extracomunitaria.



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Passando ad analizzare la dimensione produttiva, le cui caratteristiche saranno meglio dettagliate nel prosieguo del lavoro, si ottiene conferma di quanto già osservato per la componente economica e cioè dell'esistenza di un complesso abbastanza rilevante di imprese di piccole e medie dimensioni con poco meno di un quarto dei frantoi (23%) con produzione superiore ai 300.000 Kg di olio estratto. Percentuale che crolla al 6% se si supera la soglia di produzione di 500.000 Kg di olio estratto. Tale dato, ovviamente, risente anche delle scelte operate in fase di campionamento, con la prevalenza di imprese localizzate nel regioni del Sud, che – come più volte richiamato – si caratterizza per una realtà produttiva costituita da un elevato numero di imprese, ma di dimensioni contenute.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

3. Dotazione di strutture ed attrezzature

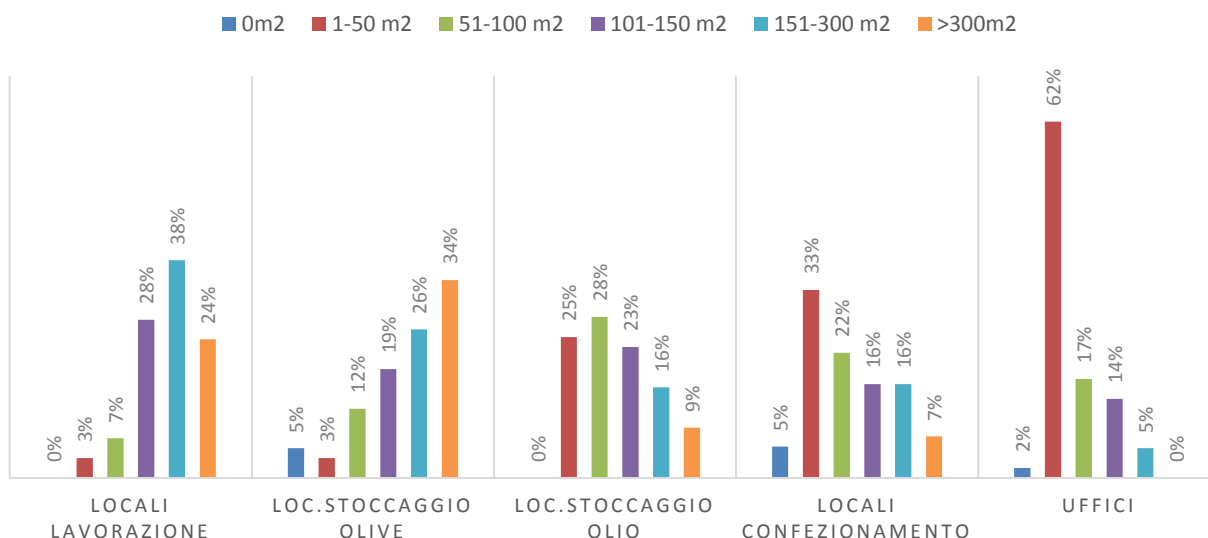
Al fine di comprendere il livello di specializzazione, ammodernamento e integrazione (verticale) delle imprese di trasformazione, è stata condotta una disamina delle dotazioni di strutture e attrezzature aziendali, la cui disponibilità – abbinata ad una corretta gestione del processo di lavorazione – rappresenta la base per la piena valorizzazione della materia prima e il raggiungimento di produzioni di alta qualità.

Proprio in riferimento a quest'ultimo aspetto, è stata analizzata la risposta dei frantoi alla presenza/assenza di idonei locali per la lavorazione delle olive e lo stoccaggio (olive/olio), oltre ai tempi di permanenza della materia prima in attesa di trasformazione.

In termini generali, la quasi totalità dei frantoi (in media il 96%) possiede locali adibiti allo stoccaggio delle olive, oltre che al confezionamento e all'esercizio delle attività amministrative. Inoltre, tutti i frantoi del campione sono dotati di locali per lo stoccaggio dell'olio.

Scendendo nel dettaglio ed esaminando il dato riferito ai locali per la lavorazione, si rileva una buona dotazione strutturale con ben il 62% dei frantoi che dispone di strutture per la trasformazione della materia prima di dimensioni superiori ai 150 m².

Disponibilità in strutture



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio



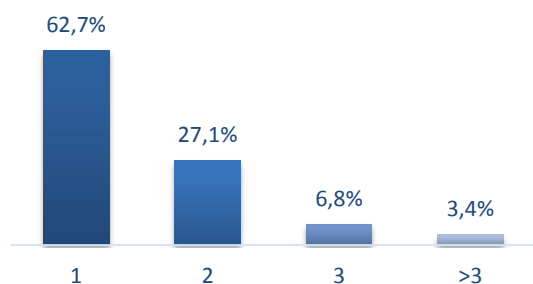
Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Tale dato assume ancora più rilievo se si considera che, il 24% dei frantoi, ha locali per la lavorazione di dimensioni superiori ai 300 m². Inoltre, passando ai locali adibiti allo stoccaggio della materia prima, si osserva come il 95% dei frantoi disponga di una struttura di stoccaggio, che per il 34% di essi, supera i 300 m² e, che per appena il 15% delle imprese, è inferiore ai 100 m². Situazione differente quella che si riscontra per i locali destinati allo stoccaggio del prodotto trasformato, con il 25% dei frantoi che dispone di strutture di dimensioni rilevanti (>150 m²), ma con il 53% delle imprese che ha locali inferiori ai 100 m² di cui circa il 50% di dimensioni che non raggiungono i 50 m². Tuttavia, in termini quantitativi, i frantoi in esame manifestano una buona capacità di stoccaggio, con circa il 40% degli stessi che ha una capacità di immagazzinamento superiore alle 100 tonnellate e con appena l'8,6% sotto le 10 tonnellate. La restante parte si colloca per il 22,4% nelle classe 10-30 tonnellate e per poco più del 29% in quella 30-60 tonnellate. Distribuzione pressappoco simile quella riferita ai locali per il confezionamento dell'olio, per i quali – sebbene il 95% dei frantoi ne dichiara la disponibilità – predominano le strutture di dimensioni contenute (il 55% delle imprese ha locali per il confezionamento inferiori ai 100 m², con il 33% dei frantoi che si colloca nella fascia <50 m²).

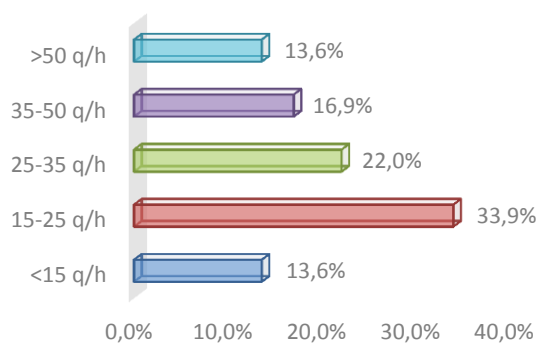
Infine, per quanto concerne la presenza di uffici destinati alla gestione amministrativa e direttiva dell'impresa, predomina la componente dimensionale più bassa, con il 62% dei frantoi che ha locali dedicati ad ufficio di dimensioni non superiori ai 50 m². Tuttavia, circa il 20% delle imprese dichiara la disponibilità di uffici di dimensioni comprese tra i 100 e i 300 m².

Passando ad esaminare con più attenzione la fase di lavorazione, restando comunque nell'ambito delle dotazioni di strutture e attrezzature aziendali, si rileva che il 62,7% dei frantoi dispone di un'unica linea di lavorazione, con poco più del 10% che, invece, può contare su tre o più linee.

Linee di lavorazioni presenti in azienda



Distribuzione frantoi per classi di capacità lavorativa



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

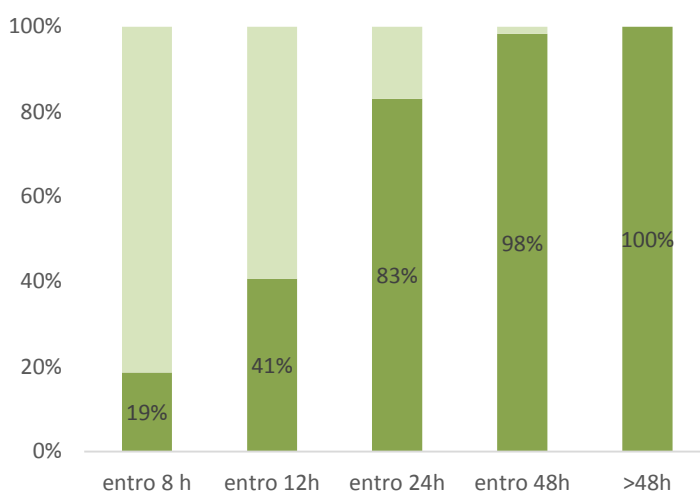


Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Tale aspetto, ovviamente, impatta anche sulla capacità lavorativa (quintali/ora) delle imprese di trasformazione, con addirittura il 47,5% dei frantoi fermo alla soglia dei 25 q/h. Solo il 13,6%, infatti, è in grado di lavorare più di 50 q/h, sebbene non sia da trascurare il dato che vede il 22% di imprese con capacità lavorativa compresa tra 25 e 35 q/h e il 17% circa tra 35 e 50 q/h.

Nonostante le capacità orarie di lavorazione alquanto contenute, si evidenzia come ben il 41% del complesso dei frantoi in esame operi con tempi di permanenza delle olive in attesa di lavorazione inferiori alle 12 ore. Tale percentuale sale all'83% se si estende la soglia temporale alle 24 ore e al 98% se si raggiunge il limite delle 48 ore. Tali dati, in relazione alla disponibilità strutturale e tecnologica delle imprese del campione e alle scelte gestionali e organizzative proprie del management, tenderebbero a confermare la tendenza verso la realizzazione di produzione di qualità (funzione ovviamente delle caratteristiche qualitative delle olive giunte al frantoio), contenendo il più possibile i tempi di attesa della materia prima.

Tempi medi di permanenza olive in attesa di lavorazione



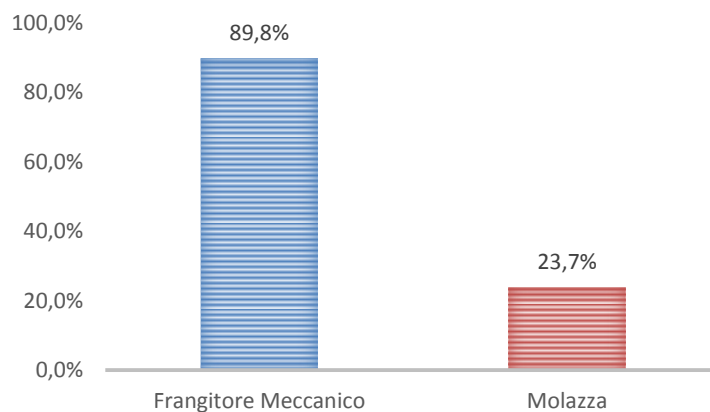
Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Scendendo nel dettaglio del processo produttivo, si evince che per la fase di frantumazione delle olive, la stragrande maggioranza dei frantoi (89,8%) si avvale dell'utilizzo del frangitore meccanico, per il quale prevale l'impiego della tipologia "a martelli" (75,4%) cui segue quella "a denti", con una minore preferenza verso la tipologia "a rulli" (rispettivamente 21,1% e 3,5% dei frantoi). Inoltre, il 23,7% delle imprese utilizza per la molitura anche la tradizionale molazza. Ovviamente, tali percentuali vanno lette in considerazione dell'utilizzo congiunto di più sistemi di frantumazione per alcuni frantoi.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

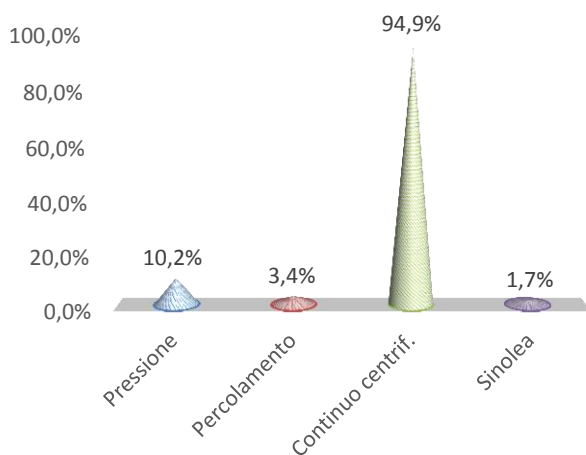
Sistema di frangitura



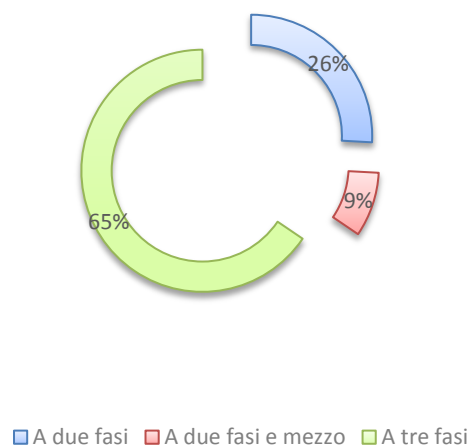
Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Inoltre, per l'estrazione dell'olio, la quasi totalità delle imprese (95% circa) adotta il sistema continuo per centrifugazione, con una sostanziale preferenza per la tipologia "a tre fasi" rispetto a quella "a due fasi" (rispettivamente il 64,3% e il 26,8% del totale dei frantoi che impiega tale sistema). Molto limitato il ricorso al sistema continuo per centrifugazione "a due fasi e mezzo", rinvenibile in appena l'8,6% dei frantoi che opera con il sistema continuo. Poco più del 10% delle imprese, inoltre, opera l'estrazione per pressione con il 3,4% e l'1,7% che, viceversa, utilizzano rispettivamente il sistema per percolamento e la sinolea.

Metodo di estrazione



Tipologia di centrifugazione



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

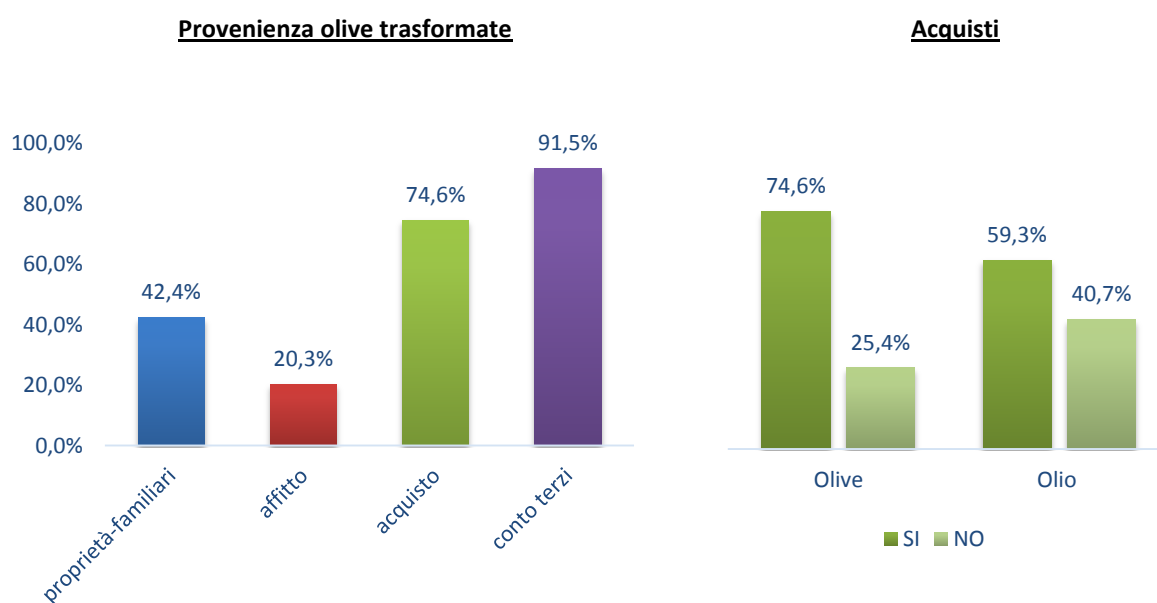


Associazione Italiana Frantoiani Oleari

4. Produzioni aziendali

Come anticipato in precedenza, in questo capitolo sono approfonditi gli aspetti connessi alle produzioni aziendali, indagando le fonti di approvvigionamento della materia prima e le tipologie di olio estratto.

Concentrando l'attenzione sulla materia prima, si rileva che la maggioranza dei frantoi svolge lavorazioni conto terzi o reperisce le olive da olio sul mercato. Infatti, la quota di frantoi che trasforma olive in conto terzi si attesta al 91,5%, con il 74,6% di imprese che provvede all'acquisto della materia prima. Inoltre, ben il 42,4% delle imprese utilizza olive prodotte su superfici di proprietà o comunque in aziende familiari, con il 20,3% dei frantoi che trasforma le olive provenienti da oliveti in affitto o comodato. Inoltre il 59,3% delle imprese dichiara l'acquisto di olio.



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

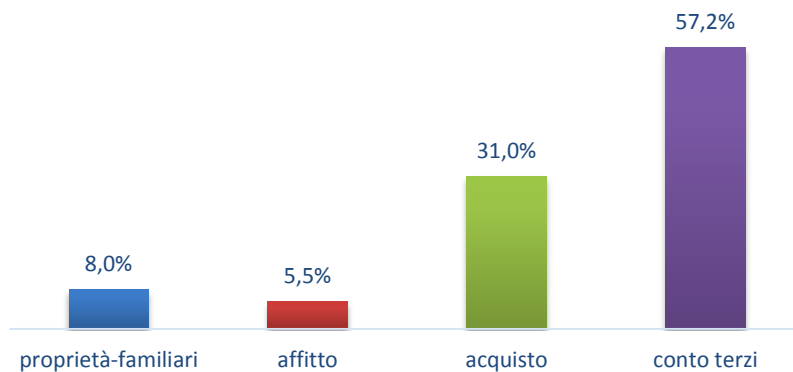
Le scelte produttive restituiscono un quadro pressappoco speculare in termini di incidenza delle varie fonti di provenienza delle olive sul totale della materia prima trasformata. Infatti, analizzando le percentuali di incidenza delle singole fonti di acquisizione delle olive per singolo frantoio, è possibile determinare il peso medio aggregato di ciascuna fonte sul totale della materia prima trasformata dalle imprese del campione. Si ottiene, infatti, che le olive molite in conto lavorazione hanno una incidenza media del 57,2%, mentre quelle acquistate, del 31%. Più limitata la quota di olive trasformate



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

provenienti da superfici olivetate a disposizione di alcuni frantoi, con valori che si attestano all'8% e al 5,5% rispettivamente per la SAU in proprietà e per quella in affitto/comodato.

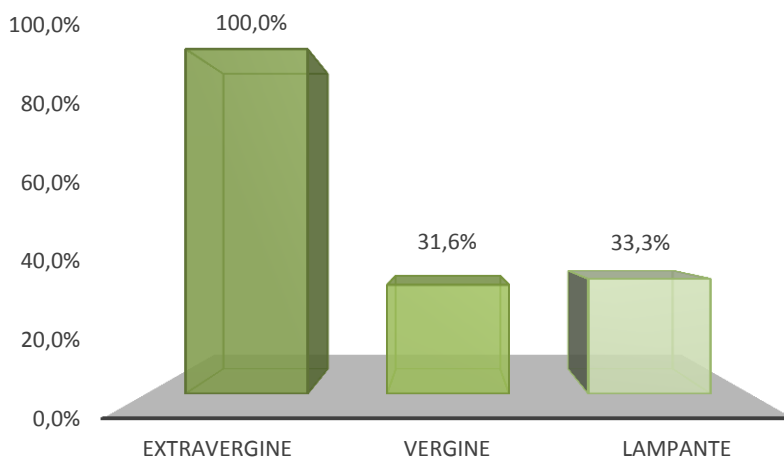
Incidenza delle fonti di materia prima lavorata sul totale trasformato



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Dal punto di vista delle tipologie di olio estratto, il campione monitorato si caratterizza per una elevata produzione di extravergine con il 100% delle imprese che produce olio di tale categoria. A sottolineare questo aspetto è il 58% dei frantoi che estrae esclusivamente olio extravergine, mentre nessuna delle imprese del campione produce unicamente oli vergine e/o lampante. Esistono, quindi, diverse realtà produttive miste, che vedono la produzione congiunta di più tipologie di olio con il 22,8% di imprese che realizza oli extravergine, vergine e lampante.

Distribuzione dei frantoi per categorie di olio prodotto

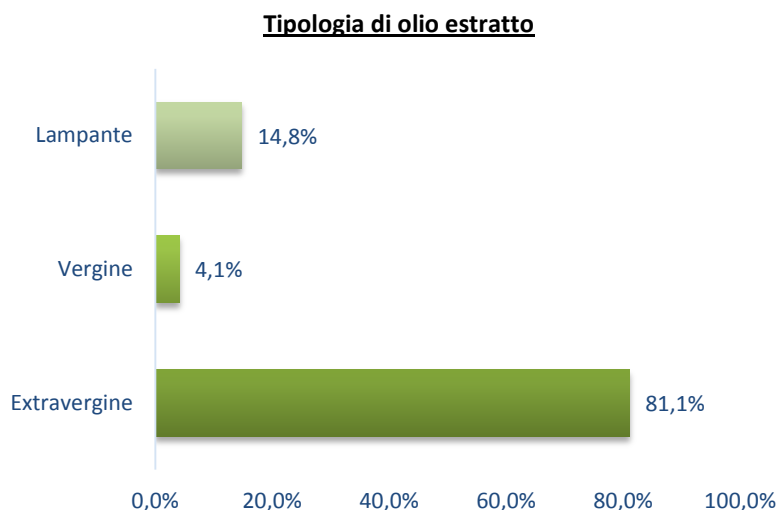


Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

La spiccata capacità produttiva verso la produzione di extravergine, funzione delle caratteristiche qualitative della materia prima (dipendono dalle tecniche agronomiche impiegate, dall'andamento climatico, dall'intensità degli attacchi patogeni) si manifesta anche osservando l'incidenza media percentuale delle varie categorie di olio sul totale della produzione.



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Infatti ben l'81,1% dell'ammontare di olio prodotto afferisce alla categoria extravergine, con produzioni abbastanza contenute di vergine e lampante, rispettivamente il 4,1% e il 14,8%. Tali produzioni, inoltre, se esaminate in relazione all'area geografica di appartenenza, evidenziano una forte predominanza del settore Sud del Paese nella realizzazione di olio vergine e lampante, con la totalità delle imprese che realizzano olio vergine e l'89,5 di quelle che producono lampante, collocate in tale partizione geografica.

Scendendo nel dettaglio della produzione di extravergine, è interessante notare la predominanza, sul totale di olio prodotto in questa categoria, della qualità "convenzionale" (il 76,9%) identificando con essa: la produzione ottenuta con sistemi standard non rispondenti a determinati disciplinari di produzione. Più contenuta la produzione nelle categorie "DOP/IGP" e "biologico" rispettivamente il 7,3% e il 12% del totale di olio extravergine. Del tutto marginale la produzione di olio per la categoria della "produzione integrata" (3,8%).



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Ripartizione dell'olio Extravergine per categorie qualitative

Categoria	Incidenza sul totale olio extravergine prodotto
Convenzionale	76,9%
DOP/IGP	7,3%
Biologico	12,0%
Integrata	3,8%

Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Stessa indagine è stata anche condotta per l'olio della classe merceologica "Vergine", per la quale circa il 90% della produzione ricade nella qualità convenzionale, con appena il 5,4% e il 5,6% rispettivamente di produzione biologica e integrata.

Ripartizione dell'olio Vergine per categorie qualitative

Categoria	Incidenza sul totale olio extravergine prodotto
Convenzionale	89,1%
Biologico	5,4%
Integrata	5,6%

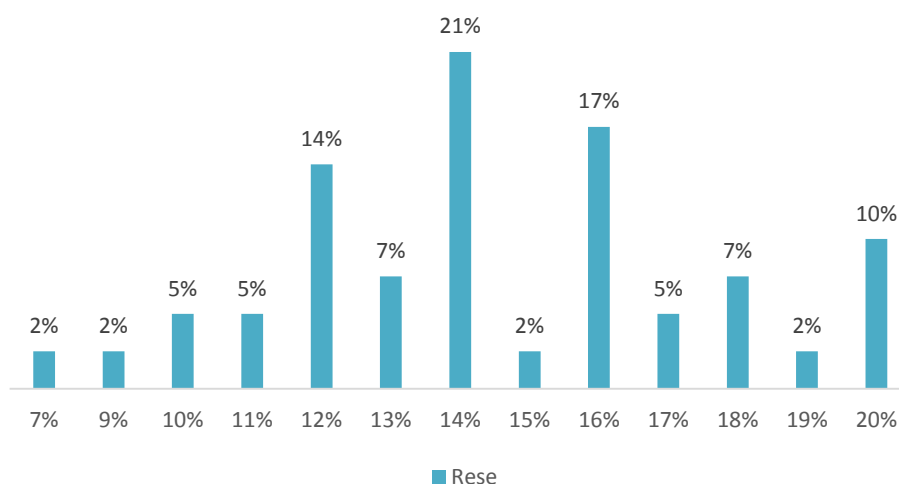
Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Restando nell'ambito della sfera produttiva e partendo dai dati medi relativi alle quantità di olive molite e di olio prodotto nelle ultime due campagne, è stata anche stimata la resa media delle olive al frantoio. I risultati, sintetizzati nel grafico seguente, indicano un valore modale di resa del 14% con il 21% del campione che espone tale dato produttivo. Inoltre, in termini cumulati, poco più del 60% dei frantoi AIFO si colloca nel *range* di resa in olio compreso tra il 12% e il 16%. Alquanto limitato il numero di imprese che dichiara rese entro l'11% (il 14% dei frantoi) con un rilevante 10% che, viceversa, raggiunge la soglia di resa del 20%.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Resa media delle olive al frantoio



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

5. Integrazione e rapporto con la fase agricola

Le modalità di collocazione sul mercato delle produzioni aziendali, al pari dell'utilizzo di materia prima di provenienza aziendale (propria o in affitto) oltre che dell'internalizzazione delle operazioni di confezionamento, sono ulteriori elementi di interesse per comprendere il livello di integrazione verticale dei frantoi in esame.

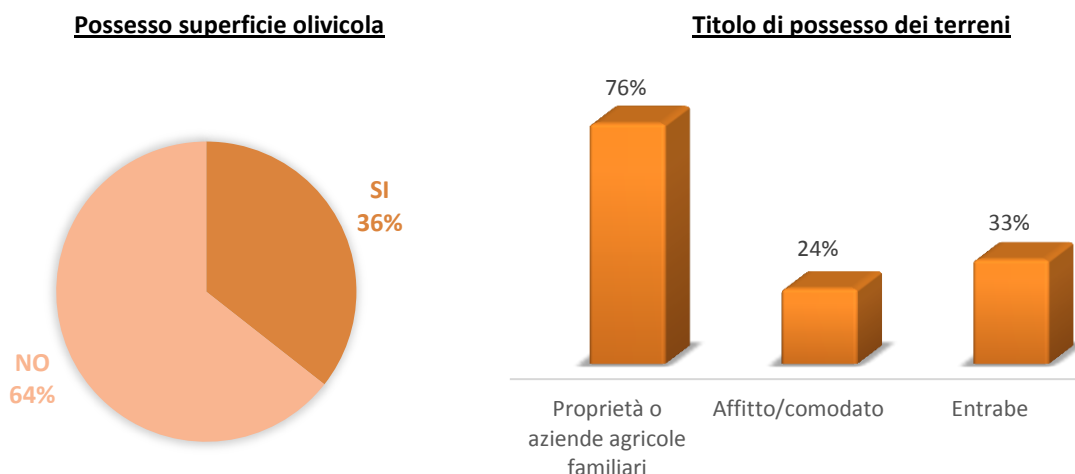
A tal proposito, prendendo a riferimento i dati dichiarati dai frantoi del campione AIFO e relativi alla modalità di commercializzazione delle produzioni aziendali, emerge che circa il 90% delle imprese in esame si interessa della commercializzazione dell'olio, con l'84,7% che effettua tale operazione in modo diretto. L'8,5% si avvale, invece, di una società commerciale; mentre il restante 6,8% effettua la commercializzazione mediante un'impresa agricola. Tali dati restituiscono uno scenario caratterizzato da una grande fetta di frantoi che svolge al proprio interno le operazioni di vendita del prodotto, palesando un certo grado di integrazione per tali imprese di trasformazione.

Come anticipato, un ulteriore elemento da indagare è costituito dalla disponibilità per i frantoi di superfici olivetate da cui ottenere (in toto o in parte) la materia prima per la successiva fase di trasformazione. È interessante sottolineare, che ben il 36% dei frantoi in esame dispone - a vario titolo - di superfici investite ad oliveto, dalle quali dichiara di ottenere olive da olio successivamente



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

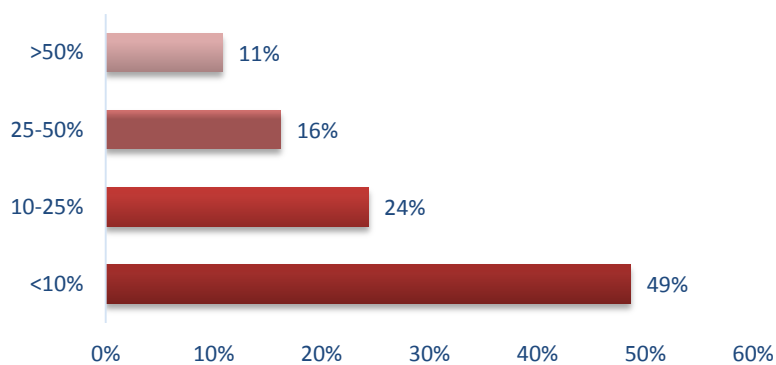
trasformate nel frantoio. Con particolare riferimento al titolo di possesso delle superfici, si rileva che la quasi totalità dei frantoi con disponibilità di SAU, conduce tali terreni a titolo di proprietà (76%), con il 24% che, invece, utilizza terreni in affitto o in comodato. Inoltre, il 33% di tali imprese, possiede superfici sia a titolo di proprietà che in affitto/comodato.



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio

Ponendo l'attenzione sui frantoi che trasformano le olive provenienti dalle superfici olivetate condotte a vario titolo (proprietà, affitto, comodato), si osserva che l'11% delle imprese ottiene da tali superfici più del 50% dell'intera massa di olive molite, a dimostrazione di un certo grado di integrazione verticale. Tuttavia, per la maggioranza dei frantoi con disponibilità di SAU, la quota di materia prima proveniente dalle superfici aziendali è del tutto marginale, come dimostra il dato che attribuisce al 49% di tali imprese una incidenza di olive da superfici olivetate disponibili, sul totale trasformato, inferiore al 10%.

Incidenza delle olive provenienti da SAU disponibile sul totale trasformato



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio



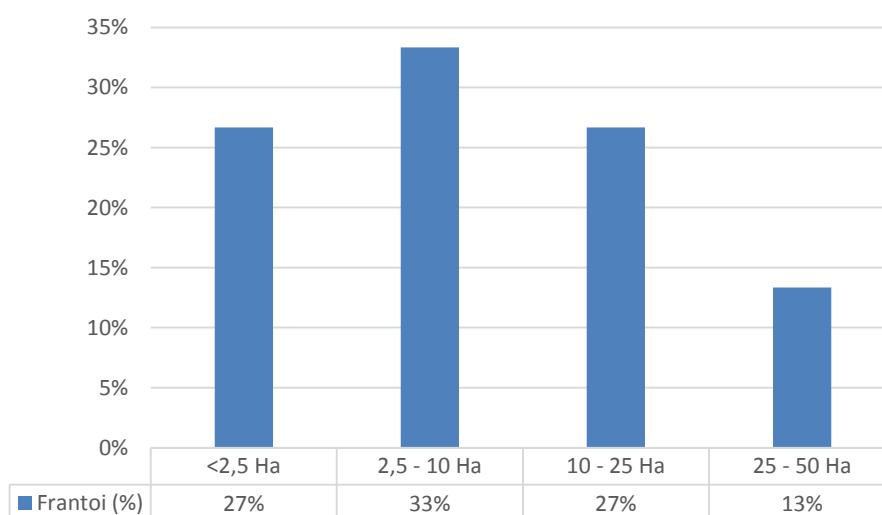
Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Focalizzando l'analisi sui frantoi che dichiarano di possedere superfici olivate a titolo di proprietà, si osserva che ben il 33% di essi dispone di appezzamenti con dimensioni comprese tra 2,5 e 10 Ha, mentre il 27% di imprese si colloca nella classe di SAU inferiori a 2,5 Ha. Ne deriva, che in termini cumulati, il 60% dei frantoi dispone di superfici di dimensioni contenute. Tuttavia, da non trascurare il dato che vede il 27% delle imprese con superfici in proprietà dimensionalmente interessanti e comprese tra i 10 e i 25 Ha, oltre alla coda destra della distribuzione, che evidenzia la presenza di un 13% di frantoi con disponibilità di superficie in proprietà tra i 25 e i 50 Ha.

Stessa analisi è stata condotta per le superfici in affitto/comodato per le quali si assiste ad una distribuzione completamente differente, con l'80% delle imprese con disponibilità di SAU condotta a tale titolo, superiore a 50 Ha.

Questi dati, se letti esclusivamente in termini di dimensioni aziendali, potrebbero condurre alla non sempre valida conclusione di una elevata integrazione tra la fase della trasformazione e quella della produzione agricola. Di fatti, come già evidenziato in precedenza, le olive provenienti dalle superfici olivate aziendali alimentano in modo rilevante la fase di lavorazione dei frantoi solo per l'11% delle imprese; pertanto il livello di integrazione tra le due fasi (agricola e della trasformazione), seppure evidente per alcune realtà, non può prescindere da una analisi congiunta dei due aspetti esaminati.

Percentuale di frantoi per classe di SAU in proprietà



Fonte: AIFO – Elaborazioni su dati monitoraggio