

## Applicazione di nuovi metodi di analisi e certificazione a supporto dell'olivicoltura per la difesa dell'origine territoriale dell'EVO Pugliese.

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

CERTO

Tematica

Marchi e certificazioni

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

12

Regione

Puglia

Comparto

Olivicoltura

Localizzazione

ITF47 - Bari

Costo totale

€499.950,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto

completato



### Obiettivi

Garantire origine varietale e territoriale degli oli extravergini pugliesi in particolare delle DOP e BIO, al fine di accrescere la competitività e redditività delle aziende. Ciò avverrà con il trasferimento in azienda di metodi certificabili in grado di attestare, in maniera chiara e riconoscibile da operatori e consumatori, l'origine dell'olio EVO. La garanzia di origine deriverà dall'applicazione di metodi analitici basati su NMR e NIR mediata da sistemi informativi di supporto aziendale. Ciò determinerà un elevato livello di innovazione e qualificazione della filiera olivicola-olearia pugliese

### Attività

- l' applicazione in azienda/frantoio una tracciabilità analitica secondo una metodica di analisi e know-how ;
- la raccolta dati sulla caratterizzazione varietale e territoriale (metabolomica) dell'olio Pugliese all'interno di una banca dati a supporto delle OP pugliesi;
- creazione di una piattaforma informatica per le aziende di trasformazione (frantoio)/OP che consenta di collegare i dati relativi al controllo e verifica della qualità dell'olio con l'origine territoriale e varietale (banca dati OP).
- predisposizione di una linea tecnica/standard certificabile in grado di attestare l'origine varietale e territoriale del prodotto; Utilizzo di una etichettatura intelligente

### Contesto

Nel mondo crescono i consumi di olio di oliva (2,9 miliardi di Kg). La produzione italiana è di 370

milioni kg e importa (500 milioni kg di cui 2/3 dalla Spagna) per compensare consumi interni e export (in crescita soprattutto in USA, Germania,

Giappone e Canada). Da considerare anche che l' "Italian sounding" vale 60 miliardi. Nonostante dal primo luglio 2009, in base al Regolamento UE n.182 del 6 marzo 2009, sia obbligatorio indicare la provenienza delle olive in etichetta, spesso la dicitura è difficilmente leggibile. I consumatori difficilmente riescono ad operare delle scelte consapevoli. Il fatto che il Regolamento UE ha il fine di garantire la trasparenza per i consumatori, ma ancora manca di una metodologia scientifica riconosciuta ufficialmente in grado di valutare l'origine geografica degli oli è una grande lacuna, avvertita direttamente dagli operatori del settore. A tale proposito è importante sottolineare che anche la "Relazione sulla contraffazione nel settore dell'olio di oliva", approvata dalla Commissione parlamentare (30/3/2016) emerge che:" in sede di ricerca scientifica occorre individuare metodi di analisi ufficiali, per ostacolare gli illeciti effettuati da aziende che operino per trasformare tali oli in olio extravergine; (i) è opportuno altresì realizzare banche dati integrate tra loro". Di recente introduzione è lo sviluppo di tecniche dette "high throughput", come la spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) e la spettroscopia NIR (Near InfraRed) che si intendono trasferire nell'ambito del progetto. Il fabbisogno principale è dare trasparenza e certezza (certificata) ai consumatori

## Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	CIA AGRICOLTORI ITALIANI ASSOCIAZIONE REGIONALE PUGLIA	Via S. Matarrese, 4 70124 Bari BA Italia		r.carrabba@cia.it
Partner	A.P.O.L. Associazione tra produttori olivicoli - Soc. Cooperativa Agricola	Via Zanardelli, 99 73020 Lecce LE Italia		info@apol.it
Partner	Accogli Benedetto	Via Sant'Andrea Borgagne 73026 Melendugno LE Italia		benedetto.accogli@libero.it
Partner	AGRIVERDE SERVICE DI ABATANTUONO I. A. & C. SAS	Località San Giuliano 71019 Vieste FG Italia		agriverde@tiscali.it

# Applicazione di nuovi metodi di analisi e certificazione a supporto dell'olivicoltura per la difesa dell'origine territoriale dell'EVO Pugliese.

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/applicazione-di-nuovi-metodi-di-analisi-e-certificazione>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DEGLI OLIVICOLTORI DI FOGGIA SOC. COOP. AGR.	Via Fiume, 40 71121 Foggia FG Italia		info@apofg.it
Partner	C.I.H.E.A.M. - Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari	Via Ceglie, 9 70010 Valenzano BA Italia		iamdir@iamb.it
Partner	CSQA CERTIFICAZIONI SRL	Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene VI Italia		csqa@csqa.it
Partner	Università del Salento - Dipartimento di scienze e tecnologie biologiche ed ambientali	Strada Provinciale, 6 73100 Monteroni LE Italia		direttore.disteba@unisalento.it
Partner	LEGA REGIONALE DELLE COOPERATIVE E MUTUE DI PUGLIA (LEGACOOP PUGLIA)	Via Capruzzi, 228 70124 Bari BA Italia		legacoop@legapuglia.it
Partner	O.P. OLIVETI DI BARI SOC. COOP	Via M. Cifarelli, 6/A 70121 Bari BA Italia		info@otbbari.it
Partner	OLEIFICIO COOPERATIVO "TERRA DI OLIVI" DI MOLFETTA SOC. COOP. AR.L	Contrada Mino S.N 70056 Molfetta BA Italia		info@terradiolivi.it
Partner	PRODUTTORI OLIVICOLI BITONTO SOC. COOP.	Via A. Vacca, 171/A 70032 Bitonto BA Italia		studiosirag@libero.it

## Innovazioni

### Descrizione

Elemento fondamentale è quello della validazione di un metodo certificabile per la caratterizzazione varietale e di origine dell'olio extravergine di oliva pugliese a partire dalla applicazione delle analisi metabolomica, NMR e DIR. Il metodo dovrà essere in grado di attestare, in maniera chiara e riconoscibile da operatori e consumatori, l'origine territoriale dell'olio extravergine di oliva made in Puglia. La riconoscibilità sarà attestata da un organismo di certificazione.

Le soluzioni innovative trasferite in azienda consentiranno una migliore programmazione e gestione mirata alla qualità del

## Applicazione di nuovi metodi di analisi e certificazione a supporto dell'olivicoltura per la difesa dell'origine territoriale dell'EVO Pugliese.

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/applicazione-di-nuovi-metodi-di-analisi-e-certificazione>

---

prodotto. Infatti, la piattaforma che sarà implementata in azienda e utilizzo della tecnologia NIR consentirà al frantoiano di gestire facilmente dati ed informazioni relative al prodotto, non solo rispetto all'origine varietale e territoriale ma anche rispetto alle principali caratteristiche qualitative. Conseguentemente permetterà negli anni di creare un proprio database in grado di monitorare e qualificare gli operatori della filiera, programmare le produzioni rispetto a dati certi sulla qualità, pianificare le operazioni commerciali differenziandole per caratteristiche qualitative del prodotto.

Divulgando i metodi per garantire l'origine varietale e territoriale degli oli extravergini pugliesi con particolare riferimento alle DOP e Biologico.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito di CIA Puglia	<a href="https://cia-puglia.it/certo/">https://cia-puglia.it/certo/</a>	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

---