



La Rintracciabilità di Filiera: uno strumento di valorizzazione e tutela per gli oli di Peranzana contro le frodi e le speculazioni commerciali.

Il Consorzio Peranzana Alta daunia, per la campagna olivicolo olearia 2016, ha aderito al programma per la tutela e la valorizzazione degli oli **E.V.O.** di **Peranzana** con l'obiettivo di raggiungere la certificazione ai sensi della norma UNI EN ISO 22005/08 - **tracciabilità di filiera - qualità italiana**, che prevede requisiti di prodotto e di sistema più restrittivi rispetto alla normativa cogente.

E' in corso, infatti, il secondo anno di un programma triennale finanziato dal Reg. UE 611/615 grazie al quale il consorzio e la filiera del nostro territorio potranno utilizzare questo strumento di certificazione la cui applicazione è affidata all'Organizzazione dei Produttori di riferimento "**Puglia Olive**" aderente al Consorzio nazionale Unaprol.

Il programma di rintracciabilità promosso dall'Unaprol intende perseguire diversi obiettivi tra cui l'alta qualità e la sicurezza alimentare dell'intera filiera, dalla fase agricola di campo a quella di trasformazione/confezionamento. I processi di coltivazione, raccolta, trasformazione delle olive in olio, conservazione ed imbottigliamento saranno certificati da un ente terzo in conformità alla norma UNI EN ISO 22005:08.

Il rispetto del disciplinare tecnico di filiera garantisce al consumatore la certezza dell'origine, l'elevato standard di qualità e la trasparenza del processo produttivo in coerenza alla recente normativa sull'indicazione d'origine obbligatoria in etichetta. La tracciabilità assumerà sempre più un ruolo determinante nel mercato per differenziare gli oli extravergini.

Il sistema di Rintracciabilità si avvarrà anche dello strumento web/sms che Unaprol mette a disposizione degli utenti; grazie a questo servizio il consumatore è in grado, componendo sul proprio cellulare il numero di lotto indicato in etichetta, di conoscere la zona di provenienza del prodotto, la varietà delle olive, il luogo di molitura, le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio e gli abbinamenti gastronomici suggeriti. Inoltre il servizio è operativo in più lingue al

fine di consentire anche ai consumatori esteri di conoscere la provenienza dell'olio acquistato e altre caratteristiche.

La certificazione di rintracciabilità, inoltre, è in grado di assicurare ed implementare nuovi sistemi di informazione al consumatore attraverso l'utilizzo di una carta di identità elettronica, costituita da una semplice etichetta intelligente adesiva, capace di ospitare e veicolare a consumatori, distributori, ristoratori, numerose e più complete informazioni sul olio contenuto nella bottiglia.

Il sistema implementato è basato, infatti, sui **QR-CODE** i quali ad oggi hanno una notevole diffusione nel settore agroalimentare.

Tale sistema permette al consumatore di accedere ai contenuti informativi semplicemente inquadrando il codice qr code con la fotocamera di un telefono cellulare dotato dell'applicazione di lettura, in tempo reale verranno visualizzate info inerente il codice di tracciabilità, gli abbinamenti o anche il filmato relativo all'azienda tracciata ed al territorio in cui essa ricade. In tal senso il Consorzio Peranzana mira a qualificare un prodotto non soltanto dal punto di vista del territorio di origine ma anche attraverso il controllo dei lotti di produzione, il profilo analitico e sensoriale avendo cura di assicurare che l'olio certificato secondo gli standard del disciplinare sia interamente italiano e di alta qualità. In definitiva il sistema di tracciabilità certificato diventa uno strumento strategico per le imprese olivicole non solo per gli aspetti di gestione e comunicazione ma soprattutto perché tale sistema ricopre un posto di rilievo anche nei principali standard e norme richieste dalla grande distribuzione nazionale ed internazionale.

Si auspica che tali modelli organizzativi costituiscano la regola in futuro a fronte di un territorio che ogni anno subisce distorsioni e speculazioni di mercato a danno di una delle più importanti eccellenze italiane come la Peranzana a favore delle solite lobby che riescono a trarre grosse benefici commerciali in tutto i mercati del mondo.

Gli operatori associati hanno aderito sia in filiera corta: Sirio/Schiavone, Don Salvatore/Moffa, Carlucci Food, Tenute Riposo/Di Pumpo, agricola Di Pumpo Emilio, Visconti e Lombardi e Mio Padre è un albero/Antonacci; sia in filiera media come i frantoi Graco Angeloro, Bios Terenzi e Nonno Vittorio Praticchizzo.

Foggia, 26/10/2016

Il Presidente