



**LA FILIERA
ITALIA
OLIVICOLA:
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA 100%
ITALIANO E
SOSTENIBILE**



Campagna finanziata con il contributo della
Comunità Europea e dell'Italia
Regg. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.



ITALIA OLIVICOLA

Il **Consorzio Italia Olivicola**, con più di 250mila soci aderenti in 15 Regioni Italiane per un totale di 57 O.P., è la prima organizzazione della produzione olivicola italiana.

La mission di Italia Olivicola è assicurare una remunerazione adeguata al produttore olivicolo attraverso la creazione di valore aggiunto sul prodotto olio extravergine di oliva.



Certifichiamo l'olio extravergine di oliva 100% italiano, prodotto da olive coltivate dai nostri produttori soci nel rispetto di metodiche di produzione ecocompatibili



I nostri oli extravergini di oliva tracciati sono certificati UNI EN ISO 22005 da un ente terzo accreditato



**I NOSTRI
OLI
TRACCIATI**

I nostri oli extravergini di oliva sono espressione delle peculiarità dei territori di origine e del «saper fare» dei Mastri oleari



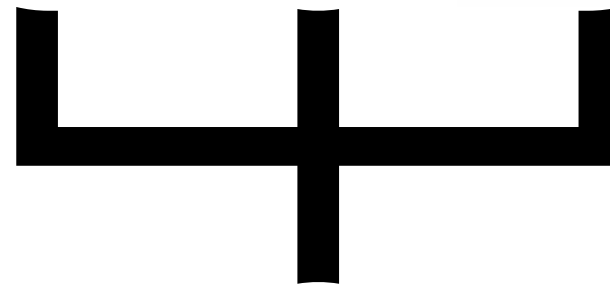
La nostra filiera è trasparente, tutte le informazioni sulla tracciabilità degli oli confluiscono in un database informatico. Una piattaforma web altamente evoluta in grado di gestire i flussi delle informazioni, dal campo alla bottiglia



Italia Olivicola, con le sue filiere produttive, è presente sul territorio nazionale in 15 regioni.

Ciascuna filiera è costituita da un'organizzazione capofila territoriale, olivicoltori, **trasformatori** e confezionatori.

LA FILIERA



O.P.


Italia Olivicola
CONSORZIO NAZIONALE

Coordina le figure responsabili della propria organizzazione e delle OP;
Monitora costantemente le attività di progetto e il raggiungimento degli obiettivi intermedi;
Definisce il piano strategico, in collaborazione con le OP.

Unità Strategica



Unità Funzionali

Unità Operative OP

Agronomi
Periti agrari
Agrotecnici

Agronomi
Tecnologi alimentari
Forestali
Naturalisti
Periti agrari

Qualità



Comunicazione



Amministrazione



Monitoraggio



Coach
Counsellor
Esperti marketing
Esperti comunicazione
Esperti grafici e web

**ELEMENTI
TRACCIATI**

Azienda Agricola



- ✓ Unità produttiva di origine delle olive (UPO);
- ✓ N. piante per ogni unità produttiva di origine (UPO);
- ✓ Varietà prevalente;
- ✓ Trattamenti e operazioni colturali per ogni UPO;
- ✓ Data di raccolta e quantitativo delle olive per ogni UPO.

Frantoio



- ✓ Lotti di olive in ingresso al frantoio;
- ✓ Data di molitura delle olive;
- ✓ Lotti di lavorazione;
- ✓ Parametri di processo (T° ed Analisi);
- ✓ Lotto di stoccaggio.

Confezionatore



- ✓ Lotti di confezionamento a filiera;
- ✓ Lotti imballaggi primari;
- ✓ Clienti destinatari;
- ✓ Marchi commerciali per i prodotti a filiera;
- ✓ Trasportatori.

Azienda Agricola



Identificazione delle Unità Produttive di Origine (UPO)

L'azienda identifica le UPO tenendo conto dei confini amministrativi del comune di appartenenza, delle particelle che costituiscono l'appezzamento, delle cultivar coltivate, dei sistemi di irrigazione nonché dalle metodiche di coltivazione.

Metodiche di produzione

Le metodiche di produzione di riferimento per le aziende agricole aderenti al Sistema di Rintracciabilità di Filiera sono:

- ✓ Agricoltura biologica
- ✓ Produzione integrata (es UNI 11233, SQNPI, o equivalente)
- ✓ Produzione integrata secondo il disciplinare regionale di riferimento.

Gestione agronomica

L'azienda è tenuta a registrare nel quaderno di campagna informatizzato le operazioni colturali, i trattamenti, le fertilizzazioni, le fertirrigazioni e le raccolte effettuate su ciascuna UPO.

**TRACCIABILITÀ
IN CAMPO**

Azienda Agricola



Identificazione delle olive in fase di raccolta e trasporto

L'azienda identifica la materia prima raccolta apponendo un cartellino identificativo apposto su cassette/bins, riportante ragione sociale dell'azienda agricola, il codice UPO, data di raccolta e varietà prevalente.

**TRACCIABILITÀ
IN CAMPO**

Assistenza tecnica

Nell'ottica di migliorare la qualità del prodotto e verificare la corretta applicazione delle metodiche di produzione eco-compatibili elaborate all'interno dei Disciplinari, i Tecnici di Italia Olivicola effettuano controlli periodici presso le aziende agricole associate.

Frantoio



Identificazione delle olive in fase di ricevimento e stoccaggio delle olive

In fase di accettazione delle olive, le cassette conferite da ciascun produttore sono stoccate in un'area preventivamente identificata.

Identificazione del prodotto in fase di lavorazione

Il prodotto a filiera è molito separatamente dagli altri prodotti presso frantoi certificati e conformi ai requisiti igienico-sanitari.

Il Responsabile di Frantoio registra nel SIAN le informazioni relative alle lavorazioni effettuate, le aziende conferitrici, la quantità di materia prima lavorata e di prodotto ottenuto e la destinazione del prodotto. Le suddette informazioni sono acquisite direttamente dal SIAN tramite una semplice e intuitiva procedura di importazione dati automatica.

**TRACCIABILITÀ
IN FRANTOIO**

Frantoio



TRACCIABILITÀ IN FRANTOIO

Identificazione delle olive in fase di stoccaggio dell'olio

L'olio ottenuto è stoccato in silos di acciaio inox identificati.

Il Responsabile di frantoio registra nell'applicativo SIAN le informazioni relative alle movimentazioni dell'olio stoccato per l'esecuzione di eventuali travasi, la preparazione di blend, la vendita o il ritiro del prodotto da parte dei soci conferitori.

Anche in questo caso, le informazioni registrate nel SIAN vengono importate automaticamente nel database EvoHub, previa verifica della congruità e conformità dei dati relativi alla tracciabilità.

Analisi e garanzia di qualità

Per ogni lotto di stoccaggio sono eseguite analisi chimico-fisiche al fine di verificare la qualità dell'olio.

Frantoio



TRACCIABILITÀ IN FRANTOIO

Identificazione degli imballaggi primari

Il confezionatore verifica la conformità per uso alimentare degli imballaggi primari e registra tutte le informazioni relative ai loro lotti.

Identificazione dell'olio in fase di confezionamento dell'olio

Il confezionatore dopo aver identificato la postura dell'olio da confezionare, verifica la conformità delle analisi eseguite sul lotto e provvede a confezionare il prodotto in contenitori idonei, i quali saranno identificati con un lotto di confezionamento rappresentato da un QrCode o un codice lotto numerico, generati dall'applicativo web EvoHub.

Comunicazione

Il consumatore, attraverso la scansione di un QrCode o digitando il codice lotto numerico direttamente sul portale web dedicato, potrà ripercorrere in modo semplice e intuitivo tutta la storia del prodotto: gli attori della filiera, la provenienza delle materie prime e del prodotto finito, le metodiche di produzione e lavorazione, la qualità e le certificazioni.

EVOHUB

Tracciabilità informatica

La piattaforma EVOHUB nasce da un nuovo paradigma: la filiera olivicola è già controllata e dotata della maggior parte delle registrazioni necessarie a garantire la rintracciabilità grazie al Registro Olive e Olio del SIAN e alle procedure di gestione dei Fascicoli Aziendali garantiti dai CAA tramite le piattaforme SIAN.

EVOHUB

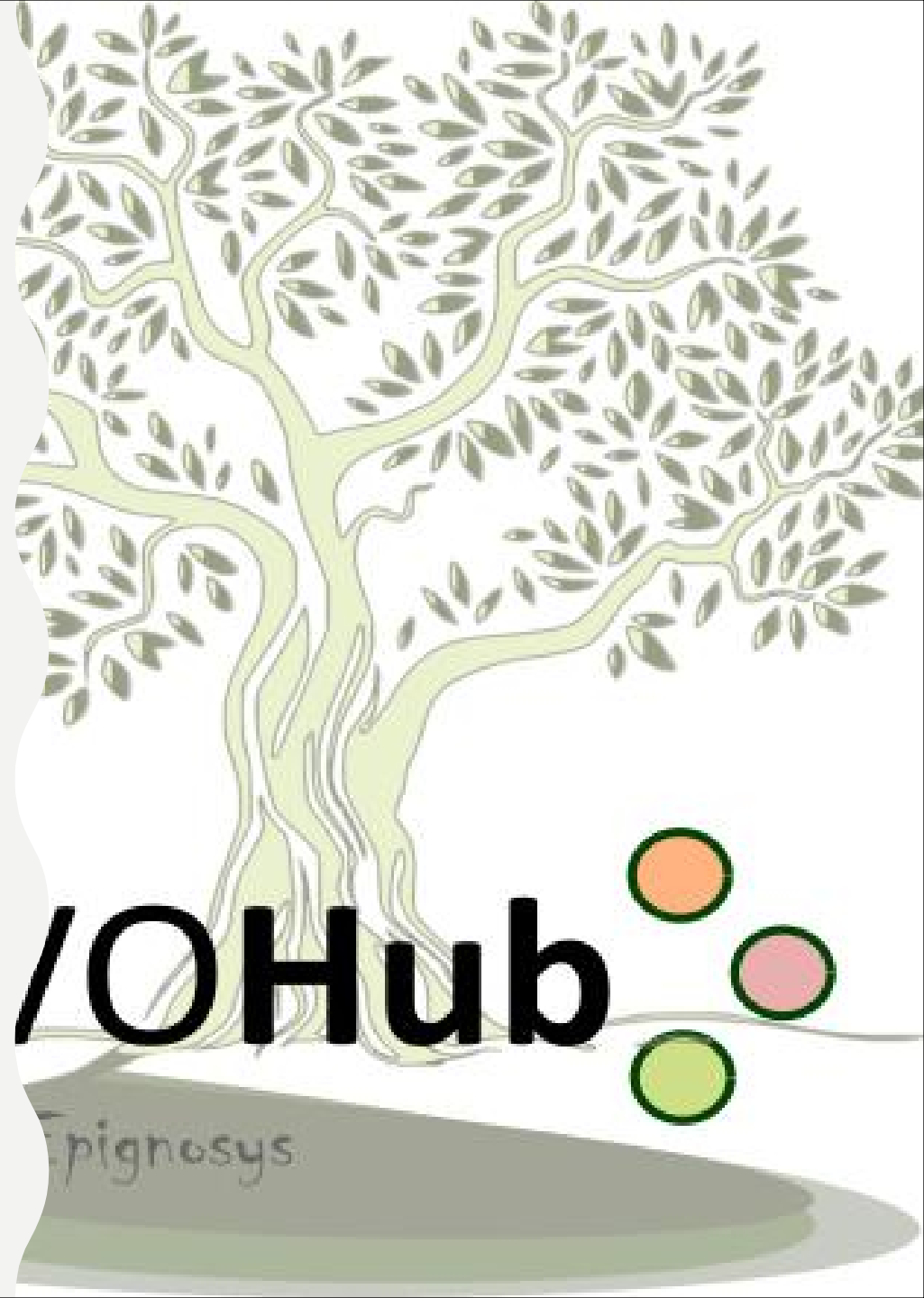
CAA (Brogliaccio)

Registro SIAN (no provenienza olive ma solo Italia)

EVOHUB sopperisce a questa mancanza, informandoci su:

- Metodiche di coltivazione – UPO – Cultivar

e creando connessioni logiche tra le informazioni registrate dai diversi attori della filiera



/OHub

pignosis

EVOHUB:

Cartina Tornasole Traccialbilità Iso

INFO AZIENDA

Ragione sociale: Cooperativa Olivicola XXXXXXXX

CUAA/P.IVA: XXXXXXXXXXXX

Tipologia tracciabilità:  Efficacia %:3,57 Profondità %:0,26

Nello specifico, la piattaforma è in grado di valutare se i dati ed i collegamenti logici permettono all'UP di intraprendere una certificazione ai sensi della norma ISO 22005 oppure se consentono solo di garantire una rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002.



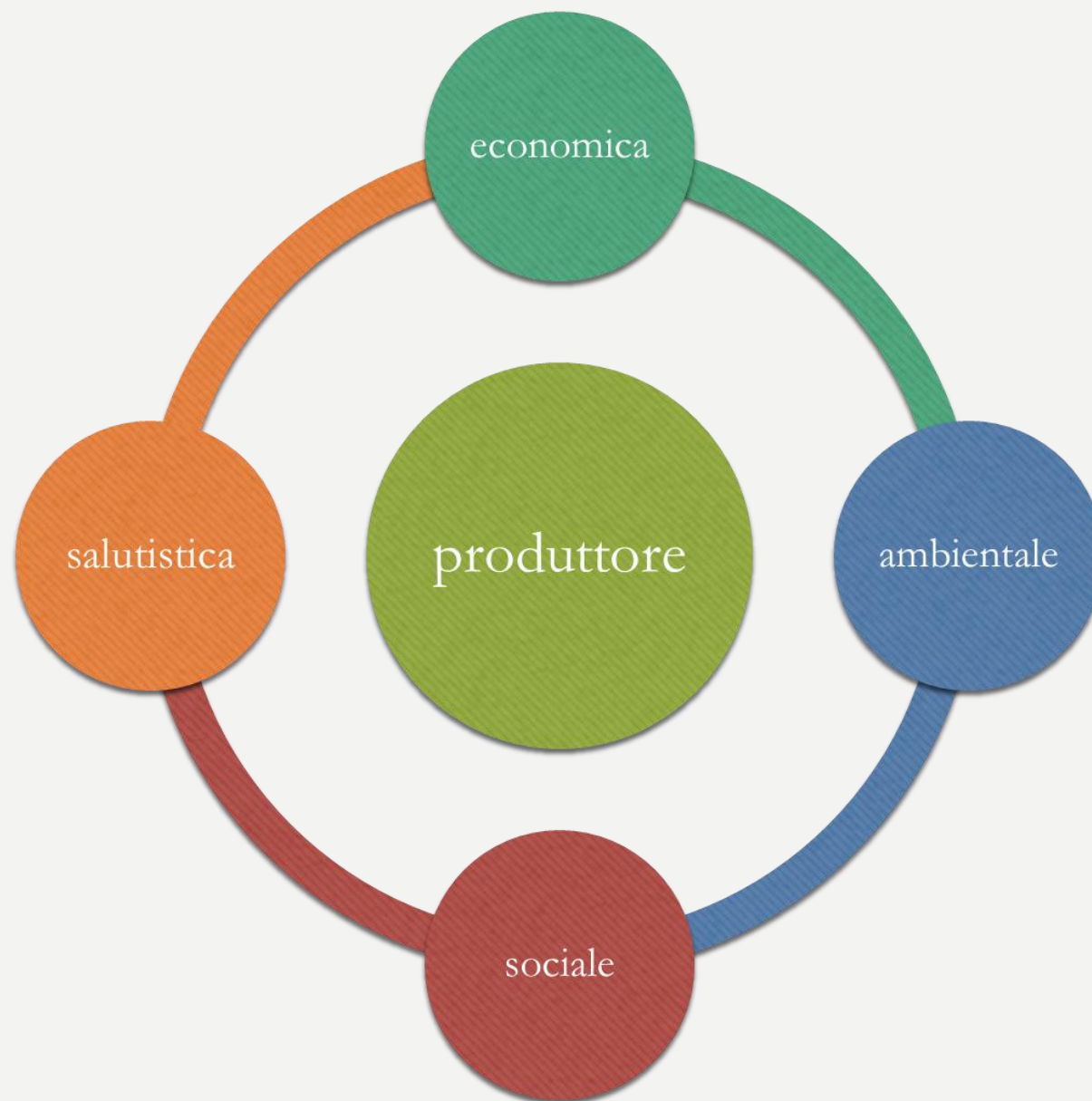
EVOHUB 4.0.... verso la sostenibilità'

Nell'ottica di promuovere la diffusione della certificazione «Olio Evo Sostenibile», stiamo lavorando su una nuova versione della piattaforma EvoHub in grado di archiviare e gestire anche i dati relativi alla sostenibilità in olivicoltura:

- ✓ input energetici (gasolio, energia)
- ✓ input idrici
- ✓ uso di sostanze chimiche (fertilizzanti, diserbanti, fitofarmaci..)
- ✓ dati agro-climatici (es. condizioni meteo)
- ✓ input biodiversità (secondo lo standard «Biodiversity Friend»)



**LO STANDARD
«OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
SOSTENIBILE»**



LA
SOSTENIBILITA'
PER ITALIA
OLIVICOLA

Italia Olivicola Consorzio Nazionale, in linea con la sua mission di assicurare una remunerazione adeguata al produttore attraverso la creazione di valore aggiunto sul prodotto olio extravergine di oliva, non può sottrarsi all'impegno, alla responsabilità collettiva di orientare progressivamente l'intera filiera verso le nuove sfide della **sostenibilità**, nella sua accezione più ampia (sociale, economica, ambientale e salutistica).

LA
SOSTENIBILITA'
PER ITALIA
OLIVICOLA

Il tema dello sviluppo sostenibile è diventato centrale nell'agenda politica comunitaria, anche alla luce degli impegni internazionali assunti dai vari Stati membri.

Questi impegni si fondano sulla consapevolezza che il pianeta in cui viviamo dispone di risorse limitate e che quindi ogni attività posta in essere dovrebbe fondarsi su un'organizzazione strategica più efficiente dal punto di vista della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

LA
SOSTENIBILITA'
PER ITALIA
OLIVICOLA

Con il Programma di attività Regg. 611-615/2014 e s.m.i., Italia Olivicola ha promosso la diffusione dello standard volontario "Olio Extra Vergine di Oliva Sostenibile" elaborato da CSQA in collaborazione con gli stakeholder della filiera olivicola.

Solo nel 1 anno del progetto abbiamo certificato ben 5 filiere locali ma contiamo di raddoppiare il numero nel corso della campagna 2019/20.





Campagna finanziata con il contributo della
Comunità Europea e dell'Italia
Regg. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.



Grazie per l'attenzione

Dott. Valerio Cappio

