



Campagna finanziata con il contributo della
Comunità Europea Reg. Ce 867/08
"Programmi di attività delle organizzazioni
di operatori del settore olivicolo"



Nasce "BUIO", l'olio Dop che ferma i fenomeni ossidativi Presentato a Campello un progetto innovativo frutto di una partnership di 14 soggetti

Si chiama "BUIO" il primo olio DOP extravergine di oliva umbro frutto della partnership di 14 soggetti confluita nell'ATI "CUFROL & C." presentato a Campello sul Clitunno il 23 novembre nel corso del Convegno "Olio Dop: quando l'innovazione valorizza la tradizione" organizzato da Confagricoltura Umbria. Nove le aziende produttrici, due quelle di trasforma-



zione e tre i partner scientifici (Assoprol Umbria, l'associazione di produttori olivicoli di Confagricoltura



Umbria, il DSEE-Dipartimento di Scienze economico-estimative degli alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia ed il 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria) che hanno aderito al progetto (a valere sulla misura 1.2.4 del PSR 2007-2013) e dato forma e sostanza ad un nuovo modo di intendere l'olivicultura. Perché "l'olio" ha sottolineato il sindaco di Campello Paolo Pacifici - è una sfida che va cavalcata ed affrontata. Occorre far penetrare la cultura dell'olio nella nostra sensibilità, sostenere le imprese e investire sui territori in cui si origina il prodotto". E "qualità" è l'aggettivo che meglio si addice al

neonato "Buio", un nome evocativo che lascia trasparire da subito il core business del prodotto, "perché Buio - ha spiegato Carlo Gradassi Presidente di Cufrol Srl - è un prodotto proietto dall'ossidazione da un innovativo processo di conservazione". Curare la qualità ed estenderla quanto più possibile nel tempo.

Tutto si è incentrato sull'uso di gas inerte, utilizzato al fine di ottimizzare la fase di lavorazione e di standardizzare altresì le metodiche di estrazione in modo da annullare, o comunque ridurre, lo sviluppo degli inevitabili fenomeni ossidativi. Un prolungamento della shelf-life che si è poi tradotta in Buio, un nome che piace ai consumatori. A loro infatti è spettata la scelta tra una rosa di papabili alternative. "Buio" ha detto Flaminia Perez del Castillo Direttore Associato di The Brand Shop, la società di marketing e consulenza strategica che ha curato l'indagine di mercato - è piaciuto subito. Effettivamente il marchio Buio è originale ma al tempo stesso breve, comprensibile, immediato, tale da rimandare immediatamente a una specifica caratteristica del prodotto, sul cui il nuovo olio costruisce la sua identità. E' anche in linea con la confezione scelta, in vetro scuro, e svolge così un'efficace ruolo sinergico nel veicolare la caratteristica distintiva del prodotto.

A livello di significato - spiega la Perez - è solo indirettamente associabile al concetto "prezioso", in quanto custodito al buio perché prezioso. E la scelta, ad opera di consumatori ed opinion leader del settore, conferma anche un crescente interesse per l'olio di oliva di alta qualità, in quanto dimostra che esiste una certa cultura della materia: l'acquisto è pensato, ed il consumo più consapevole".

Tutte ragioni per cui vale la pena, come ha puntualizzato il prof. Maurizio Servili della Facoltà di Agraria, cominciare a parlare di "alta qualità anche per l'olio extra vergine di oliva. E come tale va protetto



il prezzo della qualità e non solo le caratteristiche organolettiche".

Buio, che vanta elevate qualità organolettiche - sensoriali, ottime proprietà nutrizionali e salutistiche, nonché con una elevata conservabilità, si colloca nella fascia medio-alta di prezzo, sarà messo in commercio tra un mese e sarà commercializzato, oltreché in Italia, negli USA, in Giappone e in gran parte dell'Europa. "È un nuovo modo per innovare nella tradizione della DOP Umbria che vale già oltre 12 milioni di fatturato e che ha sempre bisogno di diversificare mantenendo alta la qualità dei prodotti" ha ricordato Andrea Sisti Amministratore unico 3 A Parco Tecnologico dell'Umbria". Ma Buio è anche altro e rappresenta un modo riuscito per garantire il rafforzamento dei rapporti tra imprese del settore primario, l'industria di trasformazione e commercializzazione ed il mondo della ricerca: la diffusione dell'innovazione nel fare impresa e nella produzione; lo sviluppo di nuovi processi con l'impiego di lay-out e dotazioni aziendali innovativi ed il miglioramento della qualità di prodotto e di processo.

Il DM 8077/2009 non lascia scampo a nessun tipo di interpretazione

Anche l'ultimo escamotage, che sembrava dare qualche possibilità di esonero alle aziende agricole in possesso di un frantoio, è stato definitivamente chiarito. Infatti con la nota n. 0013698 del 30 settembre 2011 pubblicata dal ministero, le interpretazioni paiono abbastanza rigide, tenendo a separare in maniera netta gli adempimenti di natura fiscale ed altro da parte dell'azienda di molitura e la tracciabilità obbligatoria del prodotto. In particolare per informazioni riportiamo di seguito i passaggi fondamentali della nota sopra citata:

... il caso in cui un'azienda possiede due contabilità Iva distinte, una relati-

va all'attività di frantoio e l'altra riguardante l'attività agricola, il frantoio effettuato le lavorazioni sia per conto terzi che per la parte agricola mentre quest'ultima gestisce esclusivamente gli olietti di proprietà e/o in affitto, commercializzazione l'olio ottenuto. Da un punto di vista fiscale, il frantoio tratta le olive della parte agricola alla stregua delle olive lavorate in conto terzi, emettendo specifica documentazione commerciale per lo scarico dell'olio consegnato alla parte agricola stessa. In particolare è stato chiesto se sussista l'obbligo per la parte agricola dell'azienda di detenere il registro di cui all'art. 7 del DM 10 novembre 2009 oppure se la stessa, avendo la conta-

bilità Iva separata da quella del frantoio, possa essere esonerata in quanto rientrante nella categoria degli olivicoltori come definita al comma 3 del precitato articolo. Al riguardo, si ritiene che, nel caso di specie, trattandosi di un'unica impresa anche le movimentazioni effettuate dalla parte agricola devono essere riportate nel registro in questione; ne consegue che nello stesso devono essere registrate, oltre le operazioni di lavorazione in conto terzi effettuate dal frantoio, anche quelle relative alla produzione, confezionamento e vendita dell'olio ottenuto dalle olive aziendali. Infatti, la circostanza che l'impresa detenga due contabilità separate una

per l'attività di frantoio e l'altra per l'attività agricola, afferisce ad aspetti e adempimenti di natura fiscale aventi finalità diverse da quelle del registro in esame, la cui tenuta è funzionale alla tracciabilità dell'olio in relazione all'origine dichiarata. Si precisa, altresì, che qualora la parte agricola, al fine della commercializzazione, detenga olio d'oliva allo stato sfuso e/o proceda al confezionamento in luogo diverso da quello ove è ubicato il frantoio ai sensi dell'articolo 7 comma 1 del DM 10 novembre 2009, è tenuta ad istituire uno specifico registro telematico per le operazioni ivi effettuate, distinto da quello tenuto da frantoio."