

OLIVICOLTURA

Campagna Finanziata con Il Contributo della Comunità Europea Reg. Ce 867/08
 "Programmi di attività delle organizzazioni di operatori del settore olivicolo"



ANNUALITA' 2010/2011



Assoprol non solo olivicoltori, ma anche frantoiani

Assoprol offre una gamma completa di servizi di assistenza tecnica e di orientamento alla qualità ad olivicoltori e frantoiani



Assoprol anche quest'anno ha messo a punto un pacchetto di assistenza per il frantoio oltre alla comprovata assistenza rivolta alle aziende olivicole. Le azioni, rivolte ai frantoiani, promosse da Assoprol Umbria sono riconducibili ad una serie di iniziative di assistenza tecni-



ca che tendono ad incentivare le buone prassi a livello di trasformazione, finalizzate all'incremento del livello qualitativo delle produzioni. Nei confronti dei trasformatori ci si prefigge di implementare il

livello del know-how acquisito nonché incrementare il livello qualitativo delle produzioni mediante assistenza tecnica mirata, installazione ed impiego presso impianti convenzionati di idonee macchine ed attrezzature, il tutto con l'obiettivo finale di valorizzare la produzione agricola e gli sforzi degli operatori del settore.

La possibilità di operare nell'ambito dell'industria di trasformazione, affiancando gli operatori del settore, per valutare le possibilità di miglioramento del livello qualitativo del prodotto, è una formidabile occasione di crescita e confronto che l'Assoprol offre all'intero comparto. La crescita del livello qualitativo delle produzioni, degli addetti al settore della trasformazione, si ripercuote necessariamente sui produttori primari, in quanto rendere più competitivo l'olio extra vergine di oliva Umbro significa guadagnare terreno su altri operatori del settore sottraendo quote di mercato. È in dubbio che tale processo abbia delle ricadute più che positive sugli operatori del settore primario, sia in

termini economici che qualitativi.

Assoprol anche quest'anno attuerà per le aziende interessate il protocollo operativo già utilizzato negli anni scorsi, in particolare modo saranno garantite analisi chimiche su olio, acqua di vegetazione e sansa, al fine di verificare l'efficienza di lavorazione degli impianti, sia in termini di capacità estrattiva che di qualità di prodotto finale.

L'attività di analisi chimica appena descritta sarà completata da l'utilizzo del panel assoprol per l'espletamento delle analisi sensoriali degli oli.

Il campionamento e le rispettive analisi verranno effettuate ad inizio campagna ed a metà campagna di lavorazione.

Il frantoio aderente avrà alla fine un'ampia disponibilità di mezzi, competenze e professionalità per monitorare il livello qualitativo delle produzioni, incrociando un consistente numero di informazioni (parametri chimici e sensoriali) in modo da individuare, se presenti, problematiche e difetti sui campioni testati.

L'analisi dell'olio, accanto alla conoscenza della struttura di trasformazione, può consentire una valutazione

Attività e servizi svolti da

Assoprol Umbria Soc Coop



Consulenza	Normative riguardanti gli adempimenti sulla etichettatura
	Sicurezza (D.lgs 626/94) e sul controllo della qualità (Reg CE 852/04)
	Normative riguardanti lo smaltimento dei reflui
	Concimazioni e trattamenti
	Attività divulgativa ed informativa in merito alle possibilità offerte dal PSR 2007/13
Redazione	Manuali di autocontrollo frantoio (HACCP)
	Compilazione registri (carico e scarico)
	Pratiche di iscrizione alla DOP
	Redazione geologica per lo spandimento dei reflui oleari
	Comunicazione al comune per lo spandimento dei reflui oleari
Monitoraggio	Redazione dei PUA (Piano di Utilizzazione Agronomica)
	Sul controllo dei principali patogeni dell'olivo
Servizi	Sull'efficienza dell'impianto di trasformazione
	Analisi chimiche ed organolettiche degli oli
	Organizzazione di corsi: assaggio, potatura
Altre attività	Partecipazione a fiere di settore e promozione
	Pubblicazioni in ambito olivicolo
	Divulgazione dei bollettini fitosanitari

AVVISO PER I FRANTOIANI

Si ricorda a tutti i Frantoiani che, entro e non oltre il giorno 10 di ogni mese, devono essere trasmessi, ad AGEA, tramite portale SIAN (www.sian.it), i dati riguardanti le operazioni di molitura delle olive riferiti al mese precedente.

La mancata trasmissione dei dati citati entro i termini prefissati, comporterà l'applicazione di sanzioni amministrative che vanno da un minimo di 500,00 €, nel caso in cui venga effettuata la comunicazione di dati inesatti; fino ad un massimo di 5.000,00 € per omissione della comunicazione mensile per l'intera campagna.

dei dati ottenuti, nonché una caratterizzazione qualitativa del prodotto e quindi può rappresentare la base sia per il miglioramento dell'efficienza tecnica della propria struttura, sia per un intervento che possa aumentare

le caratteristiche qualitative del prodotto finito. Per l'associazione la valutazione delle analisi è anche un riscontro degli effetti che l'attività di assistenza attuata a tutti i livelli della filiera può determinare.

l'AGRICOLTORE
 Periodico edito da
Confagricoltura Perugia
 Direttore Responsabile: Gabriella Bechi
 Autorizzazione Trib. Perugia n°136 del 14-4-1953
 Stampa: CTS Grafica - Città di Castello
 Realizzato su carta riciclata

Privacy
Informativa
 Legge n. 675/96
 Ai sensi della legge n. 675/96 i dati personali in nostro possesso verranno utilizzati esclusivamente per l'invio de "l'Agricoltore". Lei potrà esercitare in ogni tempo i diritti di cui all'art.13 della Legge n. 675/96 compresa la cancellazione del Suo nominativo. In caso non ricevessimo alcuna Vs.comunicazione intenderemo fornito il Vs. consenso alla predetta informativa.

Frantoiani, in arrivo la nuova campagna olivicola !

Si terrà a breve presso il Decò hotel l'incontro annuale dei Frantoiani, organizzato dall'AFOP, Associazione Frantoi Oleari della Provincia di Perugia in collaborazione con Assoprol Umbria Soc. Coop e Confagricoltura Umbria. L'incontro verterà su tutti gli adempimenti normativi che dovranno essere rispettati per poter avviare l'attività di molitura.

ra. I tecnici assoprol che saranno presenti all'incontro presenteranno:
 - le disposizioni regionali in materia di ambiente in particolare modo verrà affrontata la problematica delle acque di vegetazione;
 - disposizioni nazionali in materia di sicurezza sui posti di lavoro

- l'applicazione del Reg Ce 852/04 riguardante l'igiene degli alimenti. Dopodiché ci sarà il corso di formazione sul miglioramento della qualità nella produzione di olio extravergine di oliva e sull'importanza che riveste l'etichetta per trasferire al consumatore quelle che sono le indicazioni di qualità e territorio. Durante la lezione verranno

trattate le pratiche agricole e di molitura necessarie a salvaguardare le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio. Tutti coloro che non potranno partecipare all'incontro, possono recarsi, tramite appuntamento, presso la sede associativa ed avere indicazioni sugli adempimenti normativi da rispettare.