

“PROGRAMMI DI ATTIVITA’ DELLE ORGANIZZAZIONI DI OPERATORI DEL SETTORE OLIVICOLO”

Regolamento UE. n° 1308/2013 e Reg UE 611/2014; 615/2014

**Del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi a
sostegno del settore dell’olio di oliva e delle olive da tavola**

Redatto da ASSOPROL Umbria Soc. Coop. Agr.

INTRODUZIONE

Assoprol Umbria, in seguito agli incontri svolti sul territorio regionale al fine di interpretare le esigenze della propria base associativa, ha valutato gli esiti dei progetti precedenti nonché le conseguenze dell'annata 2014 ed ha adottato delle azioni complessive di settore che forniscono una strategia complessiva a tutta la filiera. In dettaglio sono riportate le azioni rilevanti ammesse a finanziamento:

OPERAZIONI COLLETTIVE DI MANTENIMENTO DEGLI ULIVETI AD ALTO VALORE AMBIENTALE E/A RISCHIO DI ABBANDONO

L'azione tende ad incentivare le operazioni di mantenimento e salvaguardia degli oliveti ricadenti in areali di particolare pregio ambientale e paesaggistico. In sostanza si intende diffondere presso il comparto olivicolo, operazioni collettive con annessa assistenza tecnica, finalizzate alla realizzazione di programmi locali di manutenzione degli oliveti. L'obiettivo è quello di recuperare e rendere nuovamente produttivi oliveti, che abbiano alcuni dei seguenti elementi: sesto irregolare, età degli olivi superiore ai 50 anni, esemplari di particolare interesse (età plurisecolare, grande dimensione), presenza di particolari sistemazioni idraulico-agrarie del terreno. Gli interventi riguarderanno per la maggior parte potature di riforma degli appezzamenti a rischio di abbandono, restituendo al territorio di appartenenza un bene paesaggistico di notevole valore, ed al produttore un ulteriore fonte di reddito.

DIMOSTRAZIONE PRATICA DI TECNICHE ALTERNATIVE ALL'IMPIEGO DI PRODOTTI CHIMICI PER LA LOTTA ALLA MOSCA DELL'OLIVO

Assoprol Umbria da anni, per la lotta alla mosca dell'olivo, tende a favorire l'impiego di mezzi tecnici alternativi all'uso di prodotti chimici.

In un contesto normativo e di programmazione finanziaria in cui si sta ripensando al ruolo dell'agricoltura, l'olivicoltura appare ancora sempre più disorientata; i margini economici sono ormai al limite e la discriminante per valutare la necessità o meno di un trattamento è data il più delle volte dallo stato economico in cui versa l'azienda.

Se sono presenti realtà di eccellenza in cui la gestione aziendale contempla anche una disamina quotidiana dei dati meteo di riferimento e una valutazione costante dello stato fenologico e fitopatologico della coltura, sono ancora tanti i produttori che eseguono trattamenti con metodi empirici e con mezzi tecnici obsoleti.

Con l'applicazione di questa misura si va a ridurre la pressione ambientale esercitata dal comparto olivicolo, limitando la diffusione di prodotti chimici. L'obiettivo è quello di mitigare

gli effetti nocivi sull'ambiente esterno e allo stesso tempo aumentare il livello di sanitizzazione del prodotto finale, azzerando i residui da trattamenti.

A tal fine Assoprol Umbria sta realizzando un sistema di supporto alle decisioni (DSS, Decision Support System) che, secondo i più recenti dettami di Precision farming, raccolga, organizzi, interpreti ed integri in modo automatico le informazioni necessarie per consigliare le azioni più appropriate a dare risposta alle più diverse esigenze colturali afferenti il trattamento della mosca dell'olivo.

FORMAZIONE DEI PRODUTTORI SULLE NUOVE TECNICHE COLTURALI

Già a partire dal 2015 saranno implementate azioni che hanno l'obiettivo di incrementare il livello professionale degli operatori primari della filiera. In particolare si prevede la realizzazione di attività didattiche rivolte agli olivicoltori riguardanti le nuove tecniche di coltivazione e gestione degli oliveti.

L'intento è quello di incentivare l'adozione delle buone prassi per incrementare il livello qualitativo delle olive destinate alla produzione di olio EVO.

Nell'ambito progettuale verranno realizzati corsi di 15 ore all'anno nei seguenti ambiti di formazione:

- tecniche di coltivazione (impianto, concimazione, lavorazioni);
- potatura e raccolta e nuove metodologie;
- prassi di nuova introduzione.
- attività dimostrative

INIZIATIVE DI FORMAZIONE E COMUNICAZIONE

Le iniziative afferenti questa attività sono rivolte ai consumatori e intendono sviluppare progetti di comunicazione per valorizzare l'olio EVO.

Assoprol organizzerà sessioni formative e giornate dimostrative di assaggio degli oli e quindi percorsi sensoriali e degustazioni che portino il consumatore ad apprezzare i pregi del prodotto, ma anche a cogliere gli aspetti di un olio difettato.

L'obiettivo è quello di realizzare eventi in location particolarmente frequentate dai consumatori (centri commerciali, piazze, attrazioni turistiche, ecc) per promuovere il consumo di olio EVO di qualità, attraverso percorsi formativi volti a sviluppare nel potenziale acquirente l'attitudine al gusto e una consapevolezza maggiore della qualità percepita.

MIGLIORAMENTO DELLE CONDIZIONI DI COLTIVAZIONE, DI RACCOLTA, DI CONSEGNA E DI MAGAZZINAGGIO DELLE OLIVE PRIMA DELLA TRASFORMAZIONE.

In Umbria vi è una produzione generalmente eccellente sul piano qualitativo, esiste però un dualismo rappresentato dall'olivicoltura delle aree con prevalente funzione paesaggistica e di contribuzione all'assetto idrogeologico che ha costi di produzione superiori ai prezzi medi di mercato ed una olivicoltura delle aree collinari meno impervie ove già sono adottate o sono adottabili pratiche colturali riduttive dei costi come la raccolta meccanica ed agevolata.

In tal senso è previsto l'acquisto di mezzi tecnici meccanizzati per la raccolta e la potatura (agevolatori, forbici pneumatiche, macchine per la potatura meccanizzata, ecc), per razionalizzare ed agevolare le attuali modalità di gestione degli impianti.

Per Ogni annualità saranno organizzate attività dimostrative potatura e raccolta meccanizzata/agevolata, al fine di presentare alle aziende olivicole tutte le novità del settore

I tecnici Assoprol svolgeranno assistenza tecnica alle aziende per:

- eseguire il monitoraggio dello stato di maturazione in modo diffuso sul territorio, al fine di individuare per ciascun comprensorio, l'epoca ottimale per la raccolta.
- predisporre piani di concimazione per le aziende socie che ne fanno richiesta, il lavoro sarà svolto con analisi del terreno e redazione di apposito documento con l'obiettivo di sensibilizzare le aziende oltre che a trattare in modo consapevole ed informato anche a concimare con le giuste dosi ed introducendo nel terreno i quantitativi necessari senza eccedenze e sprechi.

ASSISTENZA TECNICA ALLA PRODUZIONE, ALL'INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE OLEICOLA, ALLE IMPRESE PER LA PRODUZIONE DI OLIVE DA TAVOLA, AI FRANTOI ED ALLE IMPRESE DI CONFEZIONAMENTO PER QUANTO RIGUARDA ASPETTI INERENTI ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI.

La possibilità di operare nell'ambito dell'industria di trasformazione oleicola, affiancando operatori del settore, per valutare le possibilità di miglioramento del livello qualitativo del prodotto, è una formidabile occasione di crescita e confronto per l'intero comparto. È indubbio che tale processo abbia delle ricadute più che positive sugli operatori del settore primario, sia in termini economici che qualitativi.

Per attuare e rendere virtuoso tale processo saranno sviluppati per i frantoi, i seguenti punti:

- assistenza tecnica per la risoluzione delle problematiche che pregiudicano la qualità dell'olio, svolgendo analisi sulle tre matrici; acqua di vegetazione, sansa, e olio

- impiego di macchine e attrezzature che assicurano il miglioramento della qualità dell'olio.

Per realizzare al meglio il programma verranno selezionate delle realtà produttive specifiche, ma soprattutto degli operatori, sensibili alle tematiche di miglioramento della qualità, per una attività di assistenza tecnica a "360 gradi", sul processo di trasformazione e sulle modalità di stoccaggio e confezionamento, che rappresentano in ogni caso una quota importante dei soci di Assoprol.

FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI PER L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA

Saranno organizzati eventi formativi finalizzati all'acquisizione della qualifica di assaggiatore professionista ai sensi delle norme: Circolar Mipaaf n. 5 del 18/06/1999, D.M. 30/07/2003 e circolare n. H-38 del 12/01/2004. nonché per l'aggiornamento dei panelisti del gruppo di assaggio Assoprol accreditato C.O.I. e Mipaaf.

I corsi sono concepiti secondo la normativa di riferimento e prevedono corsi da almeno 40 ore con esame finale per ottenere l'idoneità fisiologica, alle quale è possibile aggiungere 20 sedute di assaggio come esercitazione con l'obiettivo dell'iscrizione all'albo degli assaggiatori professionisti.

L'Organizzazione dispone attualmente di una sala attrezzata per lo svolgimento dell'attività di panel, realizzata con il programma ai sensi del Reg. CE 2080/05, installata a Todi presso l'Istituto di istruzione superiore Ciuffelli Eiunaudi, presso la quale si terranno le sedute pratiche dei corsi e parte delle docenze. Le ore di teoria si tengono invece presso locali attrezzati ed idonei, messi a disposizione dai partners tecnici individuati.