



*Applicazione di nuovi metodi di analisi e certificazione a supporto dell'olivicoltura per la difesa dell'origine territoriale dell'EVO Pugliese.
(New analyses and methods to support olive oil production and protect the Apulian origin of the EVO)*

Negli ultimi anni abbiamo raggiunto un record storico per il consumo di olio d'oliva: oltre tre miliardi di chili vengono consumati da tutto il mondo, di cui più di 500 milioni solo dall'Italia, che è inoltre al secondo posto come produttore di olio d'oliva dopo la Spagna.

Tuttavia i consumatori difficilmente riescono ad operare delle scelte consapevoli, prediligendo l'acquisto di oli più economici provenienti da altri paesi, spesso anche a causa di diciture troppo piccole o illeggibili sulle etichette. Inoltre, nonostante dal primo luglio 2009, in base al Regolamento UE n.182 del 6 marzo 2009, sia obbligatorio indicare la provenienza delle olive in etichetta, manca ancora una metodologia scientifica riconosciuta ufficialmente in grado di valutare l'origine geografica degli oli, per contrastare anche quello che è il fenomeno della contraffazione. Di fronte ad un'offerta che non distingue sullo scaffale la qualità dell'olio extra vergine di oliva italiano e pugliese, sorge l'esigenza da parte dei produttori olivicoli Pugliesi di sperimentare, insieme con il mondo scientifico, soluzioni innovative che possano renderle maggiormente competitive.

Da queste premesse è nato il Progetto CertO - Applicazione di nuovi metodi di analisi e certificazione a supporto dell'olivicoltura per la difesa dell'origine territoriale dell'EVO Pugliese – che ha l'obiettivo di incrementare la redditività delle aziende puntando sia sull'origine del prodotto regionale, sia sulla sua qualità, passando da una tracciabilità essenzialmente documentale ad una tracciabilità analitica.

Con il supporto dei frantoi e delle OP partner del progetto, verrà definito un database rappresentativo della produzione olivicola regionale, con una mappatura dei profili metabolomici degli oli delle varietà attualmente in produzione, con particolare riferimento alle DOP pugliesi.

L'applicazione di nuovi metodi di analisi, come la Spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) e la Spettroscopia Near InfraRed (NIR), consentiranno di eseguire un'accurata caratterizzazione del prodotto, garantendone l'autenticità su scala molecolare. Tali metodi, saranno di supporto alle moderne metodiche analitiche per il controllo della qualità degli oli, e diventeranno dunque l'elemento di innovazione per le OP Olivicole regionali a garanzia di sicurezza, origine e tipicità della produzione regionale.

Infine tutti i dati raccolti saranno implementati in un sistema informativo per frantoi/OP che andrà ad identificare le caratteristiche tipiche dell'olio prodotto in una determinata zona geografica ed essere di supporto alle politiche commerciali per incrementare la competitività degli oli pugliesi. Inoltre, le informazioni saranno rese accessibili anche grazie ad un'etichetta intelligente basata su QRcode/realtà aumentata per semplificare l'approccio con il consumatore.

Per scoprire tutte le iniziative, scaricare i pacchetti informativi e restare aggiornato sugli sviluppi del progetto, visita cia-puglia.it/certo/

Il progetto Certo è finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 Puglia
Articolo 35 del Regolamento (UE) n.1305/2013

Misura 16 “Cooperazione” – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie” con DAG. n. 199 del 11/09/2020.

Durata del progetto: 24 mesi

Costo totale del contributo: €499.950,00

Per saperne di più psr.regione.puglia.it/sottomisura-16.2



**REGIONE
PUGLIA**

PSR PUGLIA 2014/2020 - Misura 16 – Cooperazione - Sottomisura 16.2 – “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie.”