

Le attività del progetto

Inasoop prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

1. **elaborazione** di un insieme di informazioni sui processi di produzione e i metodi di trattamento dei residui della produzione dell'olio d'oliva e delle olive da mensa, i loro costi, le strutture disponibili nelle regioni interessate, le differenti norme ambientali. Questo lavoro favorirà anche un confronto di esperienze tra i diversi Paesi produttori di olive nell'ambito dell'Ue;
2. **identificazione** degli standard ambientali da applicare alla produzione olearia e costruzione di un *Sistema Esperto* in grado di aiutare le imprese nell'applicazione degli standard proposti e nell'ottimizzazione dell'uso delle risorse nella produzione di olio d'oliva e di olive da mensa;
3. **formazione** dei tecnici delle associazioni e delle imprese partner del progetto sulle tematiche ambientali legate alla produzione dell'olio d'oliva e delle olive da tavola, sulle alternative possibili in tema di smaltimento dei reflui oleari e sulla implementazione degli standard;
4. **diffusione** dei risultati del progetto agli operatori del settore e ad altri soggetti interessati, creazione di un sistema per mantenere costanti scambi di informazione tra i partner, dopo la conclusione del progetto, sulle novità in campo tecnologico e legislativo e per una periodica revisione e aggiornamento dei materiali prodotti nel corso del progetto.

Più precisamente, il progetto prevede la realizzazione delle seguenti azioni:

Working Package 1: saranno individuate le informazioni più rilevanti in tema di impatto ambientale della produzione dell'olio d'oliva e delle olive da tavola, tecnologie alternative di smaltimento dei reflui e obblighi legislativi, aspetti economici e sociali. Inoltre verranno individuati casi-studio tra i frantoi coinvolti nel progetto e tra tutti gli altri indicati dalle associazioni.

Working Package 2: permetterà di sviluppare gli obiettivi del progetto, gli standard proposti per la produzione dell'olio d'oliva e delle olive da tavola. L'elaborazione degli standard si baserà sulle norme internazionali ISO14024 e gli altri standard ambientali già esistenti. Si tratterà di un processo continuo che coinvolgerà anche terze parti come enti locali, associazioni di consumatori e associazioni ambientaliste, ecc.

Working Package 3: mira a sviluppare il Sistema Esperto che agevolerà i frantoi e i produttori di olive da tavola nel processo di adeguamento agli standard. Verranno sviluppate alcune linee guida prendendo spunto dai casi studiati e quindi le stesse verranno poi applicate a gruppi più estesi di frantoi e produttori di olive da tavola.

Working Package 4: ha lo scopo di definire le procedure per la diffusione e l'utilizzo dei risultati del progetto e di provvedere alla formazione del personale delle associazioni e delle imprese del Consorzio.

Working Package 5: intende valutare le procedure per l'implementazione e la gestione degli standard ottenuti e degli altri risultati di questo progetto ed in particolare le metodologie di revisione e aggiornamento, in modo da essere sempre in linea con l'evoluzione della legislazione di riferimento, delle nuove tecnologie etc. Inoltre, si definirà un meccanismo di finanziamento per la gestione degli standard e per l'implementazione di un sistema di monitoraggio e controllo.