

### **IL PROGRAMMA NAZIONALE DI RINTRACCIABILITA' DI FILIERA DELL'UNAPROL: UNO STRUMENTO PER LA TUTELA E VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE MADE IN ITALY**

UNAPROL – Consorzio olivicolo italiano è la principale organizzazione italiana di olivicoltori con oltre 500 mila aziende associate. Per conto degli **imprenditori** aderenti, UNAPROL ha intrapreso diversi programmi nazionali di tutela e valorizzazione degli oli di oliva made in Italy con particolare riferimento ai segmenti dell'extravergine certificato ai sensi della norma UNI EN ISO 22005/08 (tracciabilità di filiera) e Tracciato UNI EN ISO 22005/08 + disciplinare "100% alta qualità italiana" che prevede requisiti sia di prodotto che di sistema più stringenti rispetto alla normativa cogente.

In quest'ultima direzione è in corso un programma triennale di tracciabilità di filiera a valere sul reg. 867/08 che investe **532 filiere e oltre 6000 aziende agricole**. La tracciabilità sta assumendo un ruolo determinante sul mercato per differenziare gli oli extravergini, garantire al consumatore l'origine del prodotto, perseguire una maggiore trasparenza e controllo del mercato anche alla luce della nuova normativa sull'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine delle olive.

Il programma di rintracciabilità promosso dall'Unaprol si pone ha l'obiettivo di **assicurare il top della qualità e della sicurezza**

, lungo tutta la filiera, dalla fase agricola di campo a quella di trasformazione/confezionamento. I processi di coltivazione, raccolta, trasformazione delle olive in olio, conservazione ed imbottigliamento sono tutti certificati da un ente terzo conformemente alla norma UNI EN ISO 22005:08e disciplinare

**alta qualità italiana**

. In sostanza, la certificazione di filiera garantisce al consumatore alcuni elementi fondamentali: innanzitutto la certezza dell'origine quindi l'elevato standard di qualità, la sicurezza alimentare e la trasparenza di tutti gli attori che compongono la filiera.

In particolare, la trasparenza viene garantita dal servizio di **Rintracciabilità via web/sms che Unaprol mette a disposizione dei consumatori**

. Grazie al servizio SMS il consumatore è in grado, componendo sul proprio cellulare il numero di lotto indicato in etichetta, di conoscere la zona di provenienza del prodotto, la varietà delle olive, il luogo di molitura, le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio e gli abbinamenti enogastronomici suggeriti. Inoltre il servizio è operativo in più lingue al fine di consentire anche ai consumatori esteri di conoscere la provenienza dell'olio acquistato e la sua miglior fruizione. L'Unaprol ha proseguito il percorso che vede il consumatore come elemento centrale per la strategia di valorizzazione delle produzioni olivicole tracciate, infatti oltre mantenimento ed aggiornamento del sistema di gestione dell'sms ha provveduto ad implementare nuovi sistemi di restituzione dell'informazione al consumatore.

In tal senso il sistema innovativo di etichettatura implementato permette di dotare le bottiglie di olio di una carta di identità elettronica, costituita da una semplice etichetta intelligente adesiva, capace di ospitare e veicolare a consumatori, distributori, ristoratori, numerose e più complete informazioni sul olio contenuto nella bottiglia.

Il sistema implementato è basato sui **QR-CODE** i quali ad oggi hanno una notevole diffusione in

molti settori sia agroalimentare sia logistico verosimilmente nei prossimi anni avranno una ulteriore espansione.

Il **QR CODE** permette al consumatore di accedere ai contenuti informativi semplicemente inquadrando il codice qr code con la fotocamera di un telefono cellulare dotato dell'applicazione di lettura, in tempo reale verranno visualizzate sulle telefonino codice di tracciabilità report analitici ,abbinamenti, oppure verrà visualizzato il filmato relativo all'azienda tracciata ed al territorio in essa ricade.

Le informazioni veicolate sono validate da un sistema di tracciabilità di filiera certificato ai sensi della norma UNI EN ISO 22005/08 e secondo un disciplinare di che mira all'ottenimento di olio di alta qualità. In tal senso l'Unaprol mira a qualificare un prodotto non soltanto dal punto di vista del territorio di produzione ma anche verificando lotto per lotto il profilo analitico e sensoriale avendo cura assicurare che l'olio certificato secondo gli standard menzionati sia sicuramente italiano e di qualità superiore.

L'Unaprol in un ottica di trasparenza e assunzione di responsabilità nei confronti del consumatore non si accontenta di una validazione del sistema fatta da un ente terzo ma ha messo in campo delle risorse per mettere a punto delle metodologie analitiche in grado di legare in maniera imprescindibile oli e territorio. In tal senso con il mondo della ricerca e dell'università sono stati avviati studi basati sugli *isotopi stabili* NMR e metodologie convenzionali ed i primi risultati fanno ben sperare sul l'ottenimento del risultato finale , ovvero avere uno strumento strategico a supporto dei sistemi di tracciabilità convenzionali.

In definitiva il sistema di tracciabilità Unaprol è uno strumento strategico per le imprese olivicole non solo per gli aspetti di gestione e comunicazione ma soprattutto perché la tracciabilità ricopre un posto di rilievo anche nei principali standard e nelle norme dedicate al settore agroalimentare richiesti dalla grande distribuzione nazionale ed internazionale Global Gap, GSFS,ISO 22000:05,ISO 22005/08 IFS e certificazioni di prodotto.