



**PUBBLICAZIONE ANNUALE
SULLE ATTIVITÀ DEL PROGRAMMA
FINANZIATO AI SENSI DEI REGG.
(UE) 611/2014 615/2014**

1° ANNUALITÀ



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Agea
Agenzia
per le Erogazioni
in Agricoltura

**CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELLA
UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA**

INDICE

INTRODUZIONE	5
MIGLIORAMENTO DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELL'OLIVICOLTURA	8
MIGLIORAMENTO DELLA COMPETITIVITÀ DELL'OLIVICOLTURA ATTRAVERSO LA MODERNIZZAZIONE	12
MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE DELL'OLIO D'OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA	19
TRACCIABILITÀ, CERTIFICAZIONE E TUTELA DELLA QUALITÀ DELL'OLIO D'OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA	25
DIFFUSIONE DI INFORMAZIONI SULLE ATTIVITÀ SVOLTE DALLE ORGANIZZAZIONI DI OPERATORI	28

INTRODUZIONE

La presente pubblicazione, realizzata nell'ambito della misura 6.a) *Diffusione di informazioni sulle attività svolte dalle Organizzazioni beneficiarie nei campi di cui ai punti 2, 3, 4 e 5 del Programma* di COTRACOOP, Consorzio di Cooperative Agricole e di Lavoro – soc. Coop. COTRACOOP (da ora in avanti COTRACOOP), finanziata ai sensi del Regolamento (UE) n. 611/2014, è finalizzata a divulgare le attività ed i relativi risultati raggiunti svolte nel corso della prima annualità (marzo 2015-aprile 2016).

COTRACOOP è stata costituita a Lecce nel 2007 su iniziativa della Cooperativa Nuova Salento di Galatina, dalla Cooperativa Produttori Agricoli di Galatone e dalla Cooperativa Service Internationale di Sassuolo (MO), diventando nel 2011 una Cooperativa di Primo grado.

COTRACOOP nasce dall'interesse comune di dar vita ad una Organizzazione di Produttori specializzata nel settore olivicolo, capace di rispondere alle esigenze dei produttori e dei consumatori italiani ed europei, offrendo servizi innovativi e di qualità improntati alla sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'olivicoltura.

Ad oggi il Consorzio è costituito da 2.059 soci produttori, distribuiti per la maggior parte nella Provincia di Lecce e in parte in quella di Barletta-Andria-Trani, con una produzione media annua di circa 2.000 tonnellate di olio.

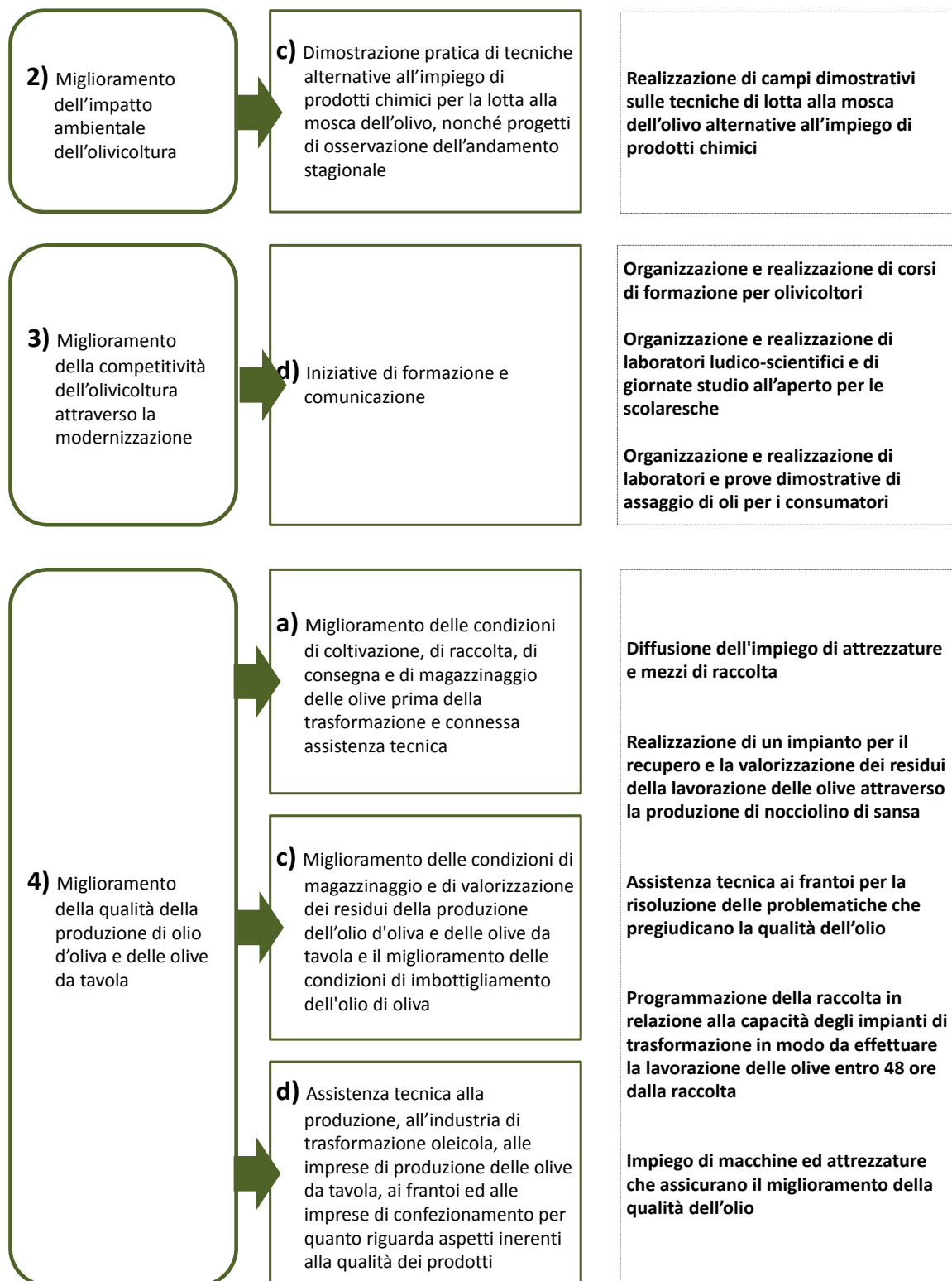
I principi fondanti di COTRACOOP, che sono anche alla base delle attività realizzate nell'ambito del Programma, sono individuabili nel costante miglioramento della qualità, nella più ampia accezione del termine, con riferimento non solo alle qualità nutrizionali ed organolettiche dell'olio extravergine di oliva prodotto ma anche nei termini della sicurezza, della sostenibilità ed economicità delle produzioni, nonché nel rafforzamento della competitività della filiera olivicola.

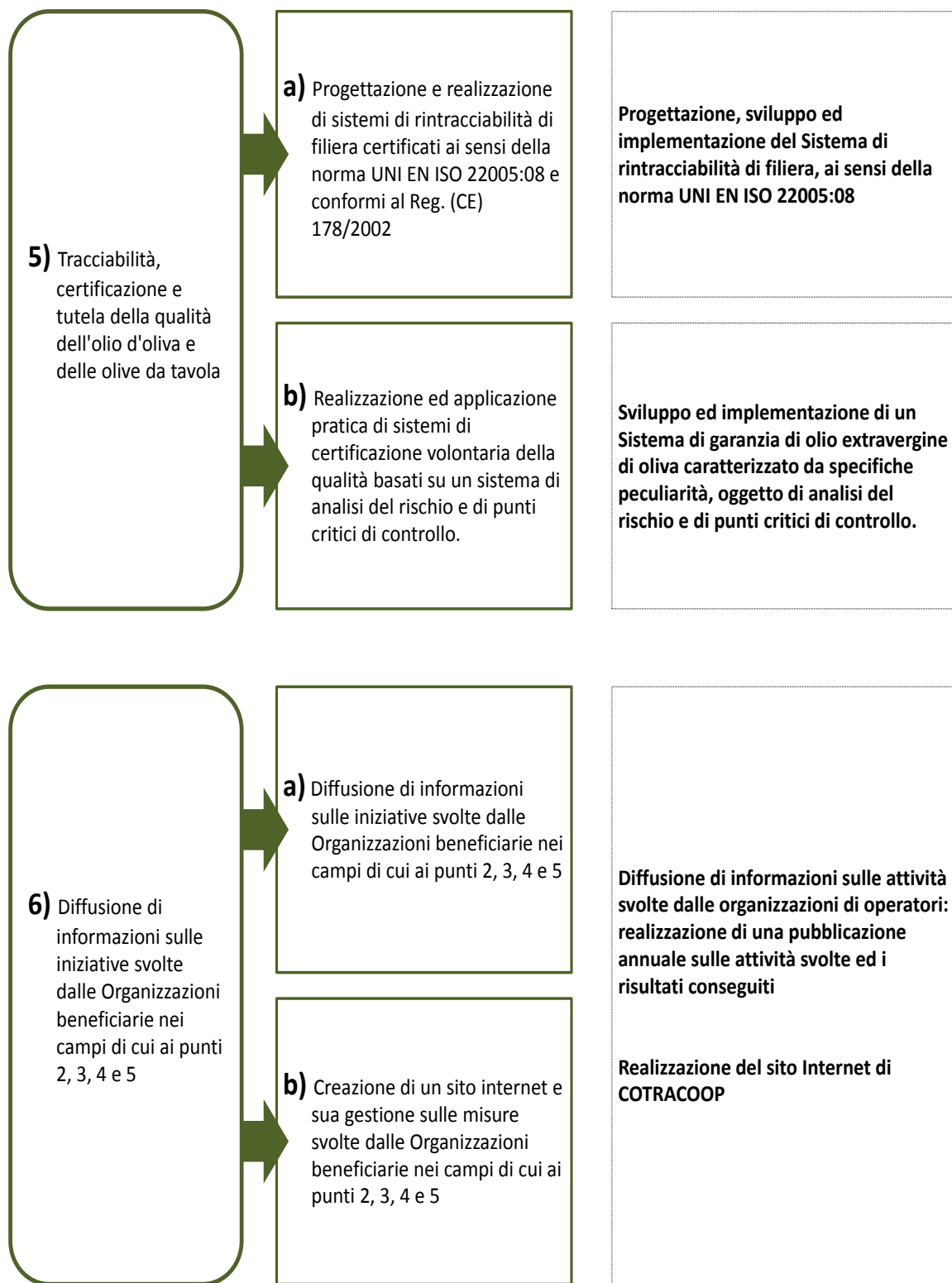
Ciò si traduce in una serie di attività previste dal Programma triennale che hanno come finalità quelle di:

1. favorire l'introduzione e diffusione di pratiche agricole innovative e sostenibili che consentono, sia di migliorare la qualità della produzione, sia di evolvere verso modelli agricoli di produzione a ridotto impatto ambientale;
2. coinvolgere e sensibilizzare i cittadini-consumatori in merito alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva, quale ingrediente fondamentale nella dieta mediterranea attraverso la realizzazione di iniziative di informazione e comunicazione;
3. valorizzare gli scarti della lavorazione mediante la realizzazione di un impianto di separazione del nocciolino dalla sansa, quale fonte energetica alternativa;
4. migliorare il processo di trasformazione attraverso l'identificazione ed eliminazione delle problematiche che inficiano la qualità dell'olio di oliva durante la fase di lavorazione anche attraverso l'introduzione di attrezzature che consentono di migliorare la conservazione del prodotto ottenuto;
5. sviluppare e implementare un sistema di rintracciabilità di filiera certificato ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08, indispensabile al fine di assicurare una corretta segregazione dei prodotti in caso di difformità;

6. sviluppare e implementare un sistema di garanzia dell' olio extravergine di oliva caratterizzato da specifiche peculiarità, oggetto di analisi del rischio e di punti critici di controllo;
7. realizzare un sito internet dedicato alla più ampia diffusione e informazione sul Programma, le attività svolte ed i risultati raggiunti.

Le attività del Programma di COTRACOOP





**MIGLIORAMENTO
DELL'IMPATTO
AMBIENTALE
DELL'OLIVICOLTURA**



c) Dimostrazione pratica di tecniche alternative all'impiego di prodotti chimici per la lotta alla mosca dell'olivo, nonché progetti di osservazione dell'andamento stagionale

La tutela dell'ambiente è una tematica di estrema attualità che spinge le aziende a sviluppare gestioni sostenibili delle produzioni agricole, che si concretizzano nell'utilizzo di tecniche alternative a quelle chimiche.

L'attività svolta ha riguardato la diffusione e dimostrazione di una tecnica alternativa per il controllo della *Bactrocera oleae* (mosca olearia) basata sull'utilizzo dello Spinosad, un principio attivo di origine naturale.

In particolare sono stati allestiti, presso 2 aziende ricadenti in provincia di Lecce, due campi dimostrativi dove sono state installate trappole a feromone per la cattura massale degli adulti.

Presso tali aziende si è, dunque, messo a confronto, su una superficie di 1 HA circa per azienda, il livello di infestazione derivante dal trattamento con lo Spinosad rispetto a quello ordinario praticato dall'azienda.

Sono state organizzate tre giornate dimostrative con gli agricoltori allo scopo di promuovere e divulgare la corretta installazione delle trappole e il corretto utilizzo dello Spinosad.

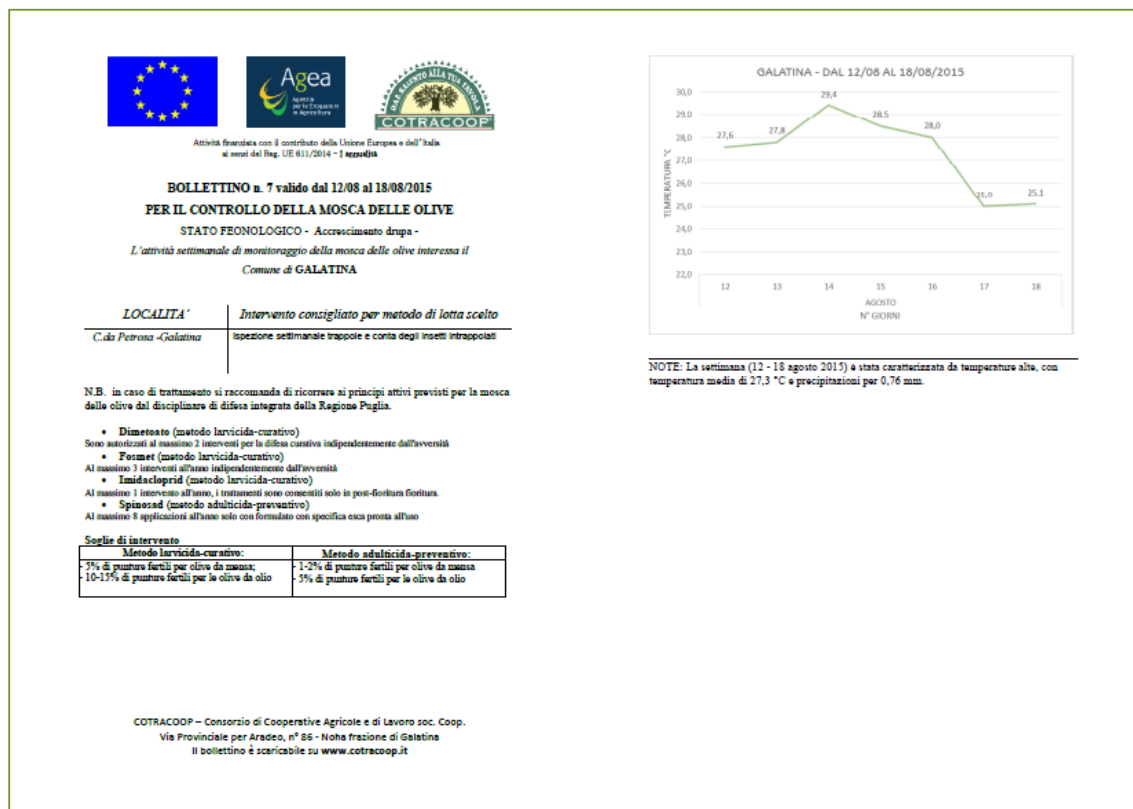
In particolare, le attività dimostrative si sono svolte nei giorni 23/07/2015, 06/08/2015 e 03/09/2015 ed hanno avuto quale scopo quello di far conoscere agli olivicoltori il corretto utilizzo dello Spinosad attraverso la sua applicazione con un atomizzatore a "basso volume" localizzandolo solo su parte della chioma degli olivi.

A supporto delle attività dimostrative è stato realizzato il monitoraggio settimanale dell'andamento dell'infestazione della mosca.

Scheda di monitoraggio settimanale della mosca

Azienda:		Comune <u>BARLETTA</u>									
n. bollettino	Data rilievo	N° olive attacc.	Uova		Larve piccole		Larve grandi		Pupe	Fori	Danno
			morte	vive	morte	vive	morte	vive			
1	03/07/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	10/07/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	17/07/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	24/07/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	31/07/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	07/08/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	13/08/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	21/08/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	28/08/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	04/09/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	11/09/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	18/09/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	25/09/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	02/10/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	09/10/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	16/10/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	23/10/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Bollettino fitosanitario per il controllo della mosca



Il monitoraggio è stato svolto presso 10 aziende in agro di Lecce e 10 aziende in agro di Barletta.

Tale attività è stata avviata nel mese di luglio per protrarsi per tutto il mese di ottobre. I risultati del monitoraggio settimanale e dell'analisi dei campionamenti delle drupe sono stati divulgati attraverso un bollettino fitosanitario, pubblicato sul sito internet di Cotracoop.

L'attività di monitoraggio si è avvalsa dei dati meteo forniti settimanalmente dal sistema agrometeorologico della Regione Puglia.

La realizzazione delle attività ha consentito di raggiungere gli obiettivi fissati in capo alla misura quale, quello principale, di diffondere, sul territorio e tra gli operatori della filiera olivicola, la conoscenza di tecniche agronomiche compatibili con l'ambiente.

Che cos'è lo SPINOSAD e come utilizzarlo

Con il Regolamento (CE) 404/2008, entrato in vigore il 12 maggio 2008, la Commissione Europea ha formalmente inserito lo Spinosad nell'Allegato II B del Regolamento (CEE) 2092/91, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Lo Spinosad è una sostanza attiva ad azione insetticida prodotta dai metaboliti generati dal processo di fermentazione innescato da un batterio naturalmente presente in alcuni terreni.

Pur presentando un profilo ambientale estremamente favorevole, lo spettro d'azione dello Spinosad è paragonabile a quello di un tradizionale prodotto fosfororganico. Tale prodotto può essere usato sia in pieno campo che in serra, nei campi sportivi, nei giardini e nelle aree circostanti le abitazioni.

Tale principio attivo agisce sul sistema nervoso degli insetti, facendo sì che questi smettano di nutrirsi, evitando quindi di continuare il danno. Si manifesta un tipico effetto “anti-feeding” del prodotto.

Lo Spinosad risulta ottimale al fine di diminuire il rischio di insorgenza di nuove popolazioni resistenti, e può essere utilizzato nella lotta a popolazioni di parassiti resistenti ad altri prodotti al fine di diluire questa tendenza negativa.

Non deve comunque essere impiegato a dosi diverse da quelle indicate in etichetta, con trattamenti continui e senza alternanza con insetticidi a differente meccanismo d'azione, contro specie di insetti ad elevata capacità di generare fenomeni di resistenza. È rigorosamente raccomandata la rotazione con altri prodotti, unita ad un tetto massimo di applicazioni.

Lo Spinosad può essere applicato spruzzando in modo mirato solo piccole porzioni delle chiome delle piante. Le “trappole” sono quindi delle semplici chiazze di prodotto che attraggono gli adulti della mosca, uccidendoli poi con la sostanza insetticida mescolata al formulato.

MIGLIORAMENTO DELLA COMPETITIVITÀ DELL'OLIVICOLTURA ATTRAVERSO LA MODERNIZZAZIONE



d) Iniziative di formazione e comunicazione

Tale attività risponde all'esigenza di coinvolgere attivamente i consumatori adulti ed i ragazzi, quali futuri consumatori, nel processo di conoscenza delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva.

A tal fine, tale misura è stata orientata a organizzare e realizzare diversi momenti informativi e divulgativi sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva quale valida opportunità per sensibilizzare i consumatori su argomenti che difficilmente sono occasione di approfondimento.

Nell'ambito di tale misura sono state realizzate le seguenti attività:

1. Didattica laboratoriale dedicata alle scuole;
2. Laboratori e prove dimostrative di assaggio di oli per i consumatori.

DIDATTICA LABORATORIALE

Nell'ambito di tale attività si sono progettate e realizzate le attività riportate nella seguente tabella e rivolte agli studenti della scuola primaria e secondaria di 1° grado.

Nome attività	Descrizione attività	Target
Gioco scientifico	Gioco a squadre per l'apprendimento di alcune delle tematiche previste	Studenti scuola primaria e secondaria di 1° grado
L'Olivo al microscopio	Teoria e laboratorio scientifico sulla pianta dell'Olivo	Studenti scuola primaria e secondaria di 1° grado
Riciclo Creativo	Lavori e manufatti con l'uso degli scarti di potatura	Studenti scuola primaria e secondaria di 1° grado
L'olivicoltura a scuola	Incontro tematico con gli studenti	Studenti scuola secondaria di 1° grado

I laboratori ludico-scientifici sono stati realizzati presso il plesso di via Petronio (Noha) dell'I.C. Polo 2 di Galatina (LE).

Le attività hanno visto la partecipazione complessivamente di 48 alunni, frequentanti la scuola primaria e secondaria di 1° grado.

Gli studenti durante i diversi incontri hanno approfondito le tematiche riguardanti:

1. Olivo e paesaggio;
2. Esperimenti scientifici con l'olio d'oliva;
3. Riciclo creativo degli scarti di potatura.

Olivo e paesaggio



Esperimenti scientifici con l'olio d'oliva



Riciclo creativo degli scarti di potatura



I percorsi sono stati svolti con modalità e grado di approfondimento differente in base all'età degli alunni.

Nome attività	Descrizione attività	Target
Olivo e paesaggio: concetto di paesaggio - il paesaggio agricolo e il paesaggio agricolo pugliese	Incontro tematico con gli studenti Laboratorio informatico sull'uso di Google Earth	Studenti: - scuola primaria - secondaria di 1° grado
Come si fa l'olio? Conoscenza della pianta dell'ulivo e le fasi del ciclo dell'olio	Incontri tematici con gli studenti Gioco di ruolo a squadre sui temi trattati	Studenti: - scuola primaria - secondaria di 1° grado
Riciclo Creativo	Lavori e manufatti con l'uso degli scarti di potatura	Studenti: - scuola primaria
Proprietà chimico fisiche dell'olio d'oliva	Laboratorio scientifico con realizzazione di esperimenti con l'olio	Studenti: - secondaria di 1° grado

DALLA SCUOLA AL FRANTOIO

Il mese di Novembre è stato dedicato al completamento del percorso didattico avviato con i laboratori ludico-scientifici mediante la realizzazione di due giornate studio all'aperto per le scolaresche del plesso di via Petronio (Noha) dell'I.C. Polo 2 di Galatina (LE).

Simulazione di raccolta delle olive



Le attività hanno interessato i 48 alunni già coinvolti nelle precedenti attività laboratoriali.

Le giornate studio all'aperto, sono state finalizzate al consolidamento degli argomenti affrontati durante gli incontri a scuola attraverso l'osservazione diretta delle diverse fasi di produzione dell'olio.

In particolare, gli alunni della scuola secondaria di primo grado, sono stati impegnati anche nella simulazione della raccolta delle olive presso un uliveto e, successivamente, nella visita al frantoio per la dimostrazione del processo di trasformazione delle olive in olio.

Dimostrazione del processo di trasformazione delle olive in olio



Dimostrazione del processo di trasformazione delle olive in olio



Al termine di entrambe le giornate, gli alunni (hanno assaggiato l'olio "nuovo" prodotto dal frantoio grazie ad una degustazione appositamente organizzata con l'aiuto del personale Cotracoop.

Degustazione dell'olio nuovo



LABORATORI E PROVE DIMOSTRATIVE DI ASSAGGIO DI OLI PER I CONSUMATORI

Nel corso della prima annualità si sono organizzati e realizzati due seminari. Il primo seminario, **“Festa dell’olio nuovo”**, finalizzato ad approfondire la conoscenza delle fasi di produzione e trasformazione/confezionamento dell’olio di oliva, si è tenuto il giorno 11 dicembre presso il frantoio Cotracoop di Noha, frazione di Galatina (LE).

Il secondo seminario si è svolto il 28 gennaio 2016 presso il frantoio Cooperativa Produttori Agricoli di Galatone (LE) ed ha rappresentato l’occasione per approfondire il tema sugli usi alternativi in casa dell’olio d’oliva.

Entrambi i seminari si sono conclusi con prove dimostrative di assaggio dell’olio prodotto dalle due strutture, accompagnato dalla degustazione di alcuni prodotti tipici locali. I seminari hanno visto la partecipazione di diversi ospiti e il coinvolgimento degli alunni della scuola del plesso di via Petronio (Noha) dell’I.C. Polo 2 di Galatina (LE), nonché della cittadinanza.

**MIGLIORAMENTO DELLA
QUALITÀ DELLA PRODUZIONE
DELL'OLIO D'OLIVA E DELLE
OLIVE DA TAVOLA**



a) Miglioramento delle condizioni di coltivazione, di raccolta, di consegna e di magazzinaggio delle olive prima della trasformazione e connessa assistenza tecnica

Nell'ambito di tale misura è stata realizzata l'attività di *“Diffusione dell'impiego di attrezzature e mezzi di raccolta, prevedendo anche l'adattamento degli uliveti con adeguate tecniche di potatura”*.

Tale azione è finalizzata a favorire l'introduzione di attrezzature e mezzi di raccolta tecnologicamente avanzati attraverso lo svolgimento di attività dimostrative che consentono agli operatori olivicoli di conoscere le diverse tipologie di macchine ed attrezzature presenti sul mercato e di fornire gli elementi necessari ad una scelta razionale in funzione delle specifiche esigenze di ciascun operatore.



Nei primi due trimestri si è proceduto a realizzare degli incontri con gli olivicoltori finalizzati ad individuare i terreni e le aziende agricole da coinvolgere.

A tal fine sono state individuate tre aziende agricole, di cui due ricadenti in agro di Galatina e una in agro di Galatone.



Nei mesi di Novembre e Dicembre sono state organizzate 4 prove di raccolta che hanno permesso di diffondere, tra gli olivicoltori, la conoscenza dei mezzi meccanici di raccolta innovativi, in grado di aumentare la produttività delle olive preservandone la qualità e contribuendo ad abbattere i costi della manodopera.

c) Miglioramento delle condizioni di magazzinaggio e di valorizzazione dei residui della produzione dell'olio d'oliva e delle olive da tavola e il miglioramento delle condizioni di imbottigliamento dell'olio di oliva

Tale misura è stata finalizzata all'individuazione, installazione e utilizzo del separatore per l'estrazione del nocciolino di sansa.

Più nel dettaglio, l'attività si è articolata nelle seguenti fasi:

1. Individuazione della struttura di trasformazione dove installare il separatore del nocciolino di sansa;
2. Individuazione della migliore soluzione impiantistica da acquistare.
3. Sopralluoghi tecnici presso la struttura di trasformazione per valutare la fattibilità dell'impianto e gestire le criticità ambientali derivanti dall'installazione dell'impianto;
4. Installazione dell'impianto presso il frantoio di Cotracoop a Noha, frazione di Galatina (LE).
5. Realizzazione di 2 incontri finalizzati a diffondere, tra gli operatori della filiera, la conoscenza delle funzionalità e dei vantaggi derivanti dal recupero e della valorizzazione dei residui della lavorazione delle olive attraverso la produzione di nocciolino di sansa, quale fonte energetica alternativa.

Separatore per l'estrazione del nocciolino di sansa



d) Assistenza tecnica alla produzione, all'industria di trasformazione oleicola, alle imprese di produzione delle olive da tavola, ai frantoi ed alle imprese di confezionamento per quanto riguarda aspetti inerenti alla qualità dei prodotti

L'attività di assistenza tecnica ha coinvolto due frantoi, quello COTRACOOP di Noha, frazione di Galatina (LE) e quello della Cooperativa Produttori Agricoli di Galatone.

Impianto di lavorazione di COTRACOOP



L'attività di assistenza tecnica è stata svolta mediante visite presso le 2 strutture di trasformazione nel corso delle quali si sono predisposte le schede descrittive delle caratteristiche dei frantoi ed una scheda tecnica sulla qualità dell'olio extravergine di oliva in frantoio nelle diverse fasi.

Agli operatori delle due strutture sono stati fornite informazioni sulle problematiche specifiche inerenti lo stoccaggio delle olive in frantoio, la loro trasformazione, nonché il magazzinaggio degli oli prodotti.



Nel corso della campagna di molitura, l'attività di assistenza tecnica è stata orientata al controllo di qualità di tutto il processo di estrazione. A tal fine sono stati prelevati campioni di olio che sono stati sottoposti all'analisi dei parametri dell'acidità e dei perossidi.



TRACCIABILITÀ, CERTIFICAZIONE E TUTELA DELLA QUALITÀ DELL'OLIO D'OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA



- a) Progettazione e realizzazione di sistemi di rintracciabilità di filiera certificati ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08 e conformi al Reg. (CE) 178/2002**
- b) Realizzazione ed applicazione pratica di sistemi di certificazione volontaria della qualità basati su un sistema di analisi del rischio e di punti critici di controllo**

L'esigenza di garantire e documentare la Rintracciabilità del prodotto lungo tutte le fasi della filiera risponde alla necessità di garantire maggiore trasparenza relativamente a tutti gli elementi della catena di produzione dell'olio di oliva ai consumatori.

COTRACOOP attraverso tale attività intende dotarsi di un sistema per la Rintracciabilità al fine di ottenere la certificazione dell'olio di oliva, necessaria ad assicurare elevati standard di sicurezza alimentare.

Tale Sistema risulta formato da una documentazione contenente le procedure gestionali ed operative e da un Sistema Informativo Elettronico (d'ora in avanti SIE) sviluppato ad hoc.

Funzionale alla predisposizione delle sezioni operative del SIE è stata l'analisi delle esigenze dei singoli stadi della filiera. Durante tale analisi sono stati individuati alcuni operatori significativi delle zone di intervento e su di essi sono state effettuate verifiche delle modalità organizzative seguite in merito alle registrazioni cogenti inerenti la Rintracciabilità ed il Registro Telematico nell'ambito del Servizio Informativo Agricolo Nazionale e volontarie.

Da tali informazioni ne è scaturito il set informativo minimo quale input per la progettazione e realizzazione del SIE.

È stata quindi definita la struttura delle banche dati, nonché le relative maschere di interfaccia utente, e sono state inoltre sviluppate funzioni software in grado di far interfacciare il SIE con il Registro Telematico di carico e scarico degli oli, nell'ambito dei servizi del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN).

È stata progettata, inoltre, una specifica funzione software in grado di misurare automaticamente i quantitativi di acqua impiegata nella fase di lavaggio delle olive.

Presso le due filiere individuate da COTRACOOP è stata intrapresa l'attività di test e implementazione del SIE, nonché è stata avviata la formazione e l'assistenza ai soggetti coinvolti.

Parallelamente è stato individuato il soggetto interessato alla produzione e alla certificazione di specifiche tipologie di olio di oliva.

In particolare sono stati identificati i potenziali parametri qualitativi caratterizzanti i prodotti che s'intendono certificare. Tali parametri afferiscono all'intero processo produttivo (dalla fase di raccolta delle olive, alla trasformazione delle stesse, fino alla vendita dei prodotti finiti) su cui verranno effettuate le analisi del rischio e dei punti critici di controllo.

È stata individuata una potenziale tipologia di olio extravergine di oliva monovarietale che si intende certificare.

Al fine di pianificare e realizzare l'analisi del rischio, si è proceduto ad individuare i parametri qualitativi caratterizzanti il prodotto, quali:

- zona di produzione;
- cultivar coltivata;
- modalità di raccolta delle olive;
- modalità di stoccaggio delle olive in frantoio;
- tempi di lavorazione: dal conferimento delle olive alla molitura;
- temperatura di gramola;
- grado di acidità del prodotto finito.

Sono state quindi identificate le specifiche forniture e le fasi del processo evidenziando le possibili cause di non conformità in funzioni dei requisiti individuati nella fase precedente.

L'incrocio delle potenziali cause di non conformità con le forniture e le fasi di processo individuate, ha evidenziato i potenziali rischi di non conformità ai fini della qualità del prodotto, lungo tutta la filiera.

Successivamente sono stati determinati i *critical control point*, ovvero le fasi puntuali del processo produttivo ritenute critiche, o a maggior rischio, in quanto non suscettibili di eventuali azioni correttive di ripristino della conformità desiderata.

È stato quindi definito uno specifico piano di monitoraggio di tali punti critici, con la conseguente definizione delle misure preventive da adottare al fine di limitare, per quanto possibile, il rischio di alterazione delle caratteristiche del prodotto oggetto della presente azione.

I parametri chimici/fisici/di processo individuati saranno monitorati attraverso moduli/campi appositamente sviluppati nel SIE.

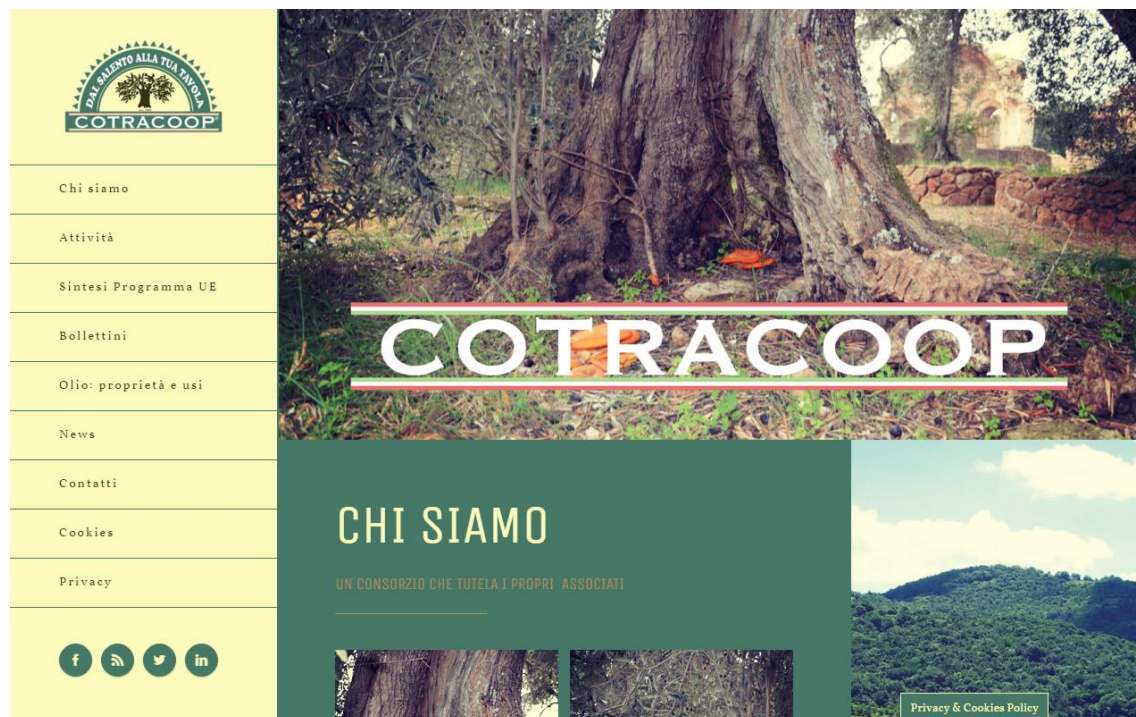
Al momento sono state sviluppate specifiche funzioni in grado di gestire e tenere tracciate le informazioni relative alla zona di produzione, le cultivar coltivate e la modalità di raccolta olive.

DIFFUSIONE DI INFORMAZIONI SULLE ATTIVITÀ SVOLTE DALLE ORGANIZZAZIONI DI OPERATORI



b) Creazione di un sito internet e sua gestione sulle misure svolte nei campi di cui ai punti 2, 3, 4 e 5

Nel corso della prima annualità, tale attività è stata rivolta alla pianificazione, progettazione e implementazione del sito web www.cotracoop.it.



La piattaforma è stata pubblicata ed è on line da luglio 2015. Conformemente a quanto previsto dal Programma approvato, si compone delle seguenti sezioni:

- **Chi siamo**
- **Attività:** in tale sezione sono descritte le modalità di realizzazione delle singole azioni del Programma
- **Sintesi Programma UE:** tale sezione riporta una descrizione sintetica delle attività previste dal Programma
- **Bollettini:** in tale sezione sono stati pubblicati i bollettini fitosanitari prodotti nell'ambito della misura 2.c)
- **Olio:** proprietà e usi: tale sezione è dedicata ad approfondire le proprietà e gli utilizzi dell'olio extravergine di oliva
- **News:** tale sezione riporta il calendario di realizzazione delle attività previste dal Programma e gli articoli dedicati alle attività realizzate e alle normative di settore.
- **Contatti**
- **Cookies:** tale sezione riporta quanto previsto dalla direttiva 2009/136/CE) – Provvedimento recepito dallo Stato Italiano attraverso la “cookie law” (*Individuazione delle modalità semplificate per l'informativa e l'acquisizione del consenso per l'uso dei cookie*).
- **Privacy**

Il sito web viene costantemente aggiornato con l'inserimento di nuovo materiale informativo relativo sia alle attività svolte nell'ambito del Progetto sia al settore dell'olivicoltura.



COOTRACOOP Soc. Coop.
info@cotracoop.it
www.cotracoop.it