



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

**2° 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

<b>INTRODUZIONE</b>	<b>4</b>
<b>MIGLIORAMENTO DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELL'OLIVICOLTURA</b>	<b>7</b>
<b>MIGLIORAMENTO DELLA COMPETITIVITÀ DELL'OLIVICOLTURA ATTRAVERSO LA MODERNIZZAZIONE</b>	<b>11</b>
<b>MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE DELL'OLIO D'OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA</b>	<b>21</b>
<b>TRACCIABILITÀ, CERTIFICAZIONE E TUTELA DELLA QUALITÀ DELL'OLIO D'OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA</b>	<b>24</b>
<b>DIFFUSIONE DI INFORMAZIONI SULLE ATTIVITÀ SVOLTE DALLE ORGANIZZAZIONI DI OPERATORI</b>	<b>27</b>

# 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 seconda annualità (marzo 2016-aprile 2017).

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.

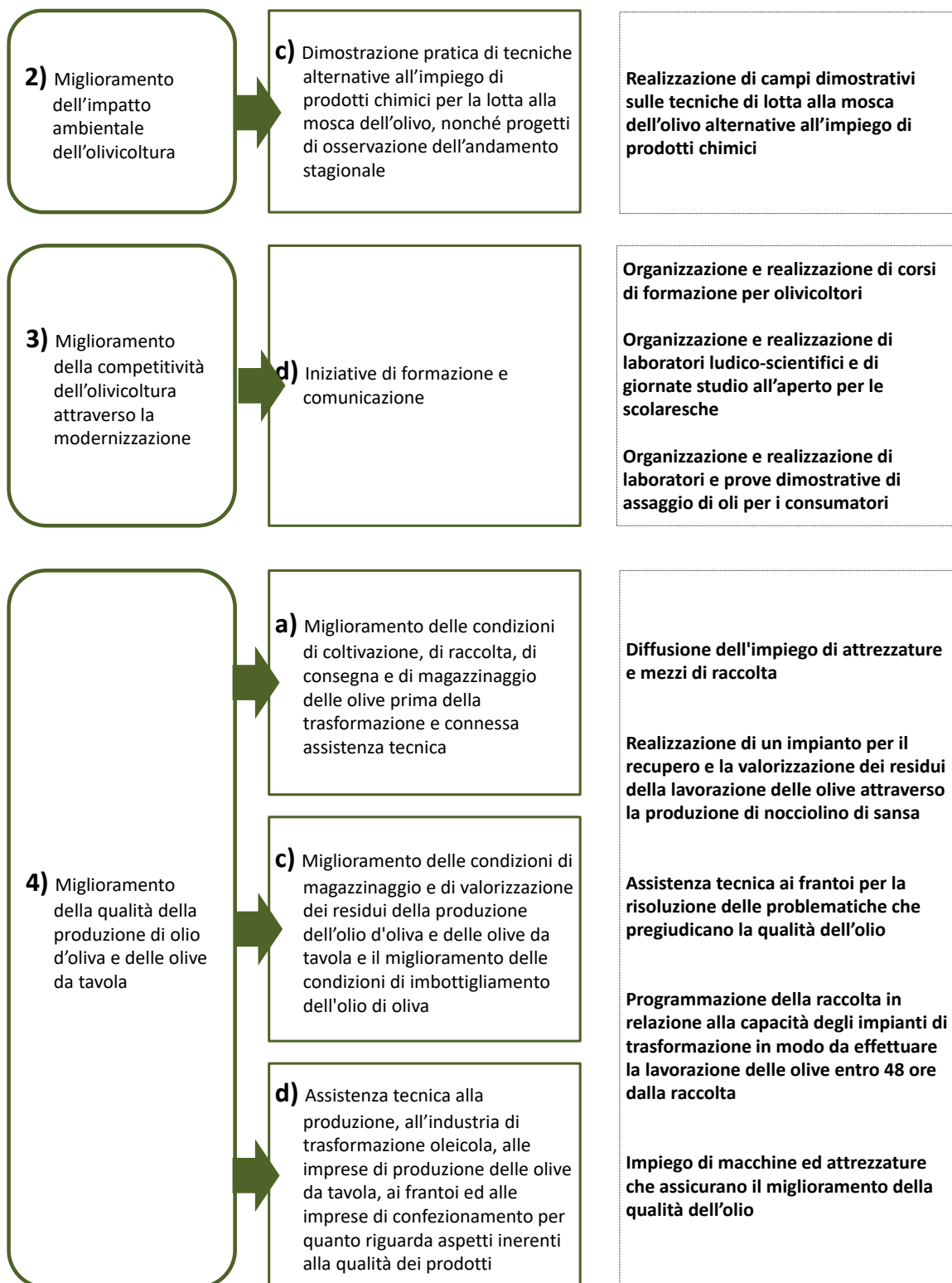
I principi fondanti di COTRACOOP, che sono anche alla base delle attività realizzate nell'ambito del Programma, sono individuabili nel costante miglioramento della qualità, nella più ampia accezione del termine, con riferimento non solo alle qualità nutrizionali ed organolettiche dell'olio extravergine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

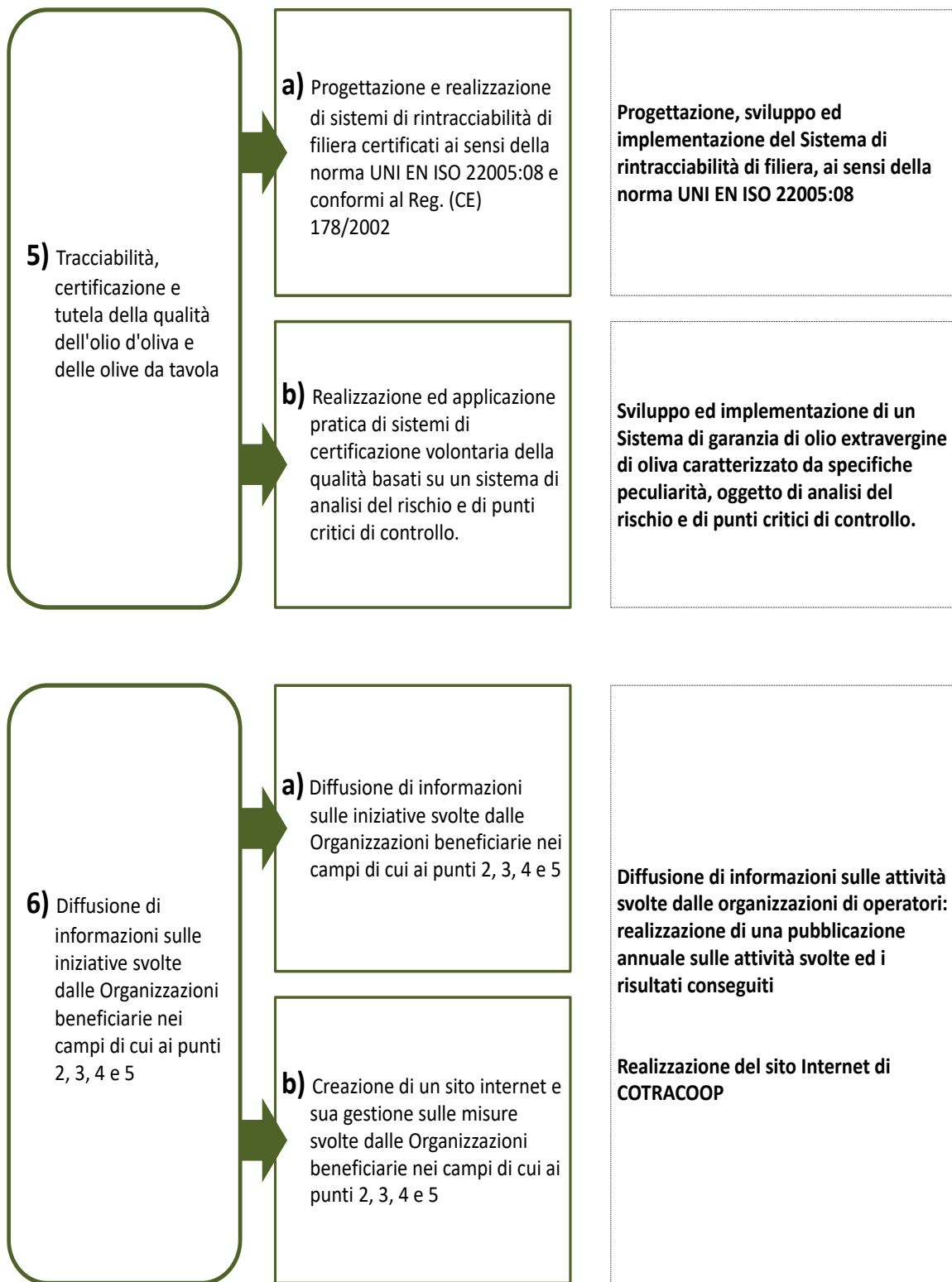
Ciò si traduce in una serie di attività previste dal Programma triennale che hanno come finalità quelle di:

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**

L'attività 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.

Durante il primo periodo l'attività si è concentrata sugli aspetti più propriamente organizzativi, con la formalizzazione dei rapporti con le aziende coinvolte e l'acquisto del materiale necessario.

Le aziende individuate sono 30 e sono posizionate metà nell'agro di Barletta e metà in quello di Lecce.

Successivamente sono state effettuate visite in campo ed incontri con le aziende al fine di informarle dell'efficacia derivante dalla lotta alla mosca con prodotti specifici, soffermandosi anche ad analizzare i benefici derivanti dalla meccanizzazione della fase della raccolta e dall'influenza positiva della potatura durante tale fase, in termini di miglioramento del livello quantitativo e qualitativo della produzione.

Presso 2 aziende si è proceduto all'allestimento dei campi dimostrativi finalizzati a confrontare, su una superficie di 1 ha circa per azienda pilota, il livello di infestazione dacica risultante a seguito del trattamento con lo Spinosad oppure a seguito del trattamento ordinario dell'azienda, che può consistere in un prodotto di sintesi, nel rame oppure senza alcun trattamento.

Presso ciascuna delle due aziende, nel mese di Ottobre, sono state realizzate rispettivamente due giornate dimostrative finalizzate ad illustrare agli olivicoltori le modalità di utilizzo dello Spinosad ed i benefici che ne derivano.

A partire dal mese di Luglio, presso le 30 aziende, è iniziata l'attività di monitoraggio dell'infestazione della mosca.

I risultati dell'attività di monitoraggio dacico, che è proseguita fino alla fine del mese di ottobre, sono stati divulgati in maniera tempestiva attraverso la redazione di un bollettino fitosanitario settimanale pubblicato sul sito internet di COTRACOOP.



# BOLLETTINO FITOSANITARIO PER IL CONTROLLO DELLA MOSCA



Attività finanziata con il contributo della Unione Europea e dell'Italia ai sensi del Reg. UE 611/2014 - II annualità

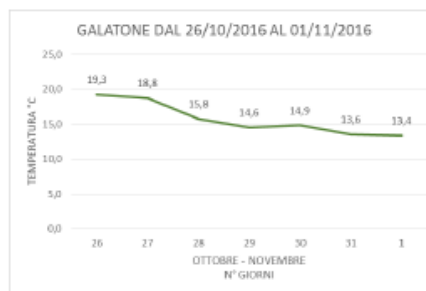
## BOLLETTINO n. 22 valido dal 26/10 al 01/11/2016

PER IL CONTROLLO DELLA MOSCA DELLE OLIVE  
STATO FENOLOGICO - Maturazione (Invaiaitura profonda)

L'attività settimanale di monitoraggio della mosca delle olive interessa il  
Comune di GALATONE

LOCALITA'	Intervento consigliato per metodo di lotta scelto
C.de Coppola, Gemma, Mandaliene, Pantici, Pirrella, Sesse, Tignali	<b>NON TRATTARE</b>

Metodo larvicida-curativo:	Metodo aduicida-preventivo:
- 5% di punture fertili per olive da mensa; - 10-15% di punture fertili per le olive da olio	- 1-2% di punture fertili per olive da mensa - 5% di punture fertili per le olive da olio



NOTE: La settimana (26 Ottobre - 01 Novembre 2016) è stata caratterizzata da temperature alte, con temperatura media di 15,7 °C e precipitazioni per 65,6 mm. (Fabrizio Congedo - Staff Supermeteo)

N.B. In caso di trattamento si raccomanda di ricorrere ai principi attivi previsti per la mosca delle olive dal disciplinare di difesa integrata della Regione Puglia.

- > **Dimetoato** (metodo larvicida-curativo)
  - Sono autorizzati al massimo 2 interventi per la difesa curativa indipendentemente dall'avversità
- > **Fosmet** (metodo larvicida-curativo)
  - Al massimo 3 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità
- > **Imidacloprid** (metodo larvicida-curativo)
  - Al massimo 1 intervento all'anno, i trattamenti sono consentiti solo in post-fioritura fioritura.
- > **Spinosad** (metodo aduicida-preventivo)

Al massimo 8 applicazioni all'anno solo con formulato con specifica esca pronta all'uso

### SOGLIE DI INTERVENTO

COTRACOOP - Consorzio di Cooperative Agricole e di Lavoro soc. Coop.  
Via Provinciale per Aradeo, n° 85 - Noha frazione di Galatina  
Il bollettino è scaricabile su [www.cotracoop.it](http://www.cotracoop.it)

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

## Vantaggi e svantaggi dello Spinosad

VANTAGGI	SVANTAGGI
Riconosciuto dai regimi di produzione biologica	Trattamenti frequenti
Basso consumo di acqua	
Velocità nei trattamenti	
Non è nocivo per l'uomo	Disabilità dell'esca in caso di pioggia
Basso impatto sull'ambiente	
Non è necessario l'utilizzo di mezzi meccanici per la somministrazione	
Breve periodo di carenza	

### ***Modalità di utilizzo***

Sia nel caso di utilizzo in regime di agricoltura biologico che convenzionale il prodotto può essere somministrato ad inizio o a fine stagione.

Nel primo caso non risultano necessari ulteriori trattamenti con prodotti convenzionali; l'utilizzo a fine stagione viene effettuato nel caso in cui siano necessari trattamenti di emergenza.

L'impiego dello Spinosad rimane comunque una tecnica delicata. L'olivicoltore deve porre particolare attenzione alle previsioni metereologiche ed all'andamento di infestazione della mosca.



**MIGLIORAMENTO DELLA  
COMPETITIVITÀ  
DELL'OLIVICOLTURA ATTRAVERSO  
LA MODERNIZZAZIONE**





## d) Iniziative di formazione e comunicazione

L'obiettivo di tale azione è quello di realizzare momenti informativi e divulgativi in merito alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva quale valida opportunità per sensibilizzare i consumatori su argomenti che difficilmente sono occasione di approfondimento.

A tal fine sono state organizzate iniziative di formazione e comunicazione rivolte agli studenti delle scuole primarie e secondarie ed ai consumatori.

### LABORATORI LUDICO-SCIENTIFICI E GIORNATE STUDIO ALL'APERTO PER LE SCOLARESCE

L'attività diretta alla formazione nelle scuole durante il primo semestre (aprile-settembre) è stata destinata alla pianificazione delle risorse umane ed amministrative necessarie alla realizzazione delle attività. In particolare, si è proceduto alla individuazione delle possibili scuole da coinvolgere e delle possibili novità nei contenuti e nelle iniziative da proporre.

Le attività di didattica svolte nella seconda annualità sono riassunte nella seguente tabella:

Nome Attività	Descrizione attività	Target
<b>Olivo e paesaggio: concetto di paesaggio - il paesaggio agricolo e il paesaggio agricolo pugliese</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Incontro tematico con gli studenti</li><li>Laboratorio informatico sull'uso di Google Earth</li></ul>	Studenti: - scuola primaria - secondaria di 1° grado
<b>Come si fa l'olio? Conoscenza della pianta dell'ulivo e le fasi del ciclo dell'olio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Incontri tematici con gli studenti</li><li>Gioco di ruolo a squadre sui temi trattati</li></ul>	Studenti: - scuola primaria - secondaria di 1° grado
<b>Oli naturali e loro usi e proprietà</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Incontro tematico con gli studenti</li><li>Ricerche in rete</li></ul>	Studenti - secondaria di 1° grado
<b>Cosmetici "fai da te" con l'olio d'oliva</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Laboratorio con realizzazione di oleoliti, unguenti ecc. a base di olio</li></ul>	Studenti: - scuola primaria - secondaria di 1° grado
<b>Proprietà chimico fisiche dell'olio d'oliva</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Laboratorio scientifico con realizzazione di esperimenti con l'olio</li></ul>	Studenti: - secondaria di 1° grado

Nell'ambito dei laboratori ludico-scientifici, le tematiche affrontate durante la seconda annualità sono le seguenti:

- Olivo e paesaggio;
- Esperimenti scientifici con l'olio d'oliva;
- Oli naturali e loro usi e proprietà;
- Prodotti cosmetici "fai da te" con l'olio d'oliva.

Più nel dettaglio, nel mese di Ottobre sono stati realizzati i laboratori ludico-scientifici che hanno coinvolto gli studenti dell'Istituto Comprensivo Polo 2 di Galatina e dell'Istituto Comprensivo Polo 1 di Galatone.

I laboratori hanno visto la partecipazione di 9 classi.

Ad ogni gruppo di lavoro è stato dedicato un incontro frontale. Gli studenti durante l'incontro hanno approfondito le tematiche riguardanti "La pianta dell'olivo e le sue caratteristiche". I percorsi sono stati svolti con modalità e grado di approfondimento differente in base all'età degli alunni.

Durante il mese di Novembre sono proseguiti i laboratori ludico-scientifici previsti dal calendario didattico e sono state intraprese le giornate studio all'aperto. Quest'ultime, svolte presso il frantoio Cotracoop di Noha, sono state finalizzate al consolidamento degli argomenti affrontati durante gli incontri in aula: gli alunni hanno potuto osservare l'intero processo di lavorazione dell'olio all'interno del frantoio ed assaggiare l'olio appena prodotto.

### **VISITE PRESSO IL FRANTOIO COTRACOOP**



## VISITE PRESSO IL FRANTOIO COTRACOOP



## VISITE PRESSO IL FRANTOIO COTRACOOP



A Dicembre gli alunni sono stati coinvolti nella realizzazione del laboratorio sulla tematica “Esercitazione sul paesaggio mediante l’uso di Google Earth”.



Il mese di Febbraio è stato dedicato alla conclusione dei laboratori ludico-scientifici previsti dal calendario didattico ed all'organizzazione e realizzazione di una serata conclusiva dedicata agli alunni dell'Istituto Comprensivo di Galatina. – Noha.

La chiusura delle attività didattiche e la realizzazione della serata conclusiva presso l'Istituto Comprensivo Polo 1 di Galatone è avvenuta a Marzo.

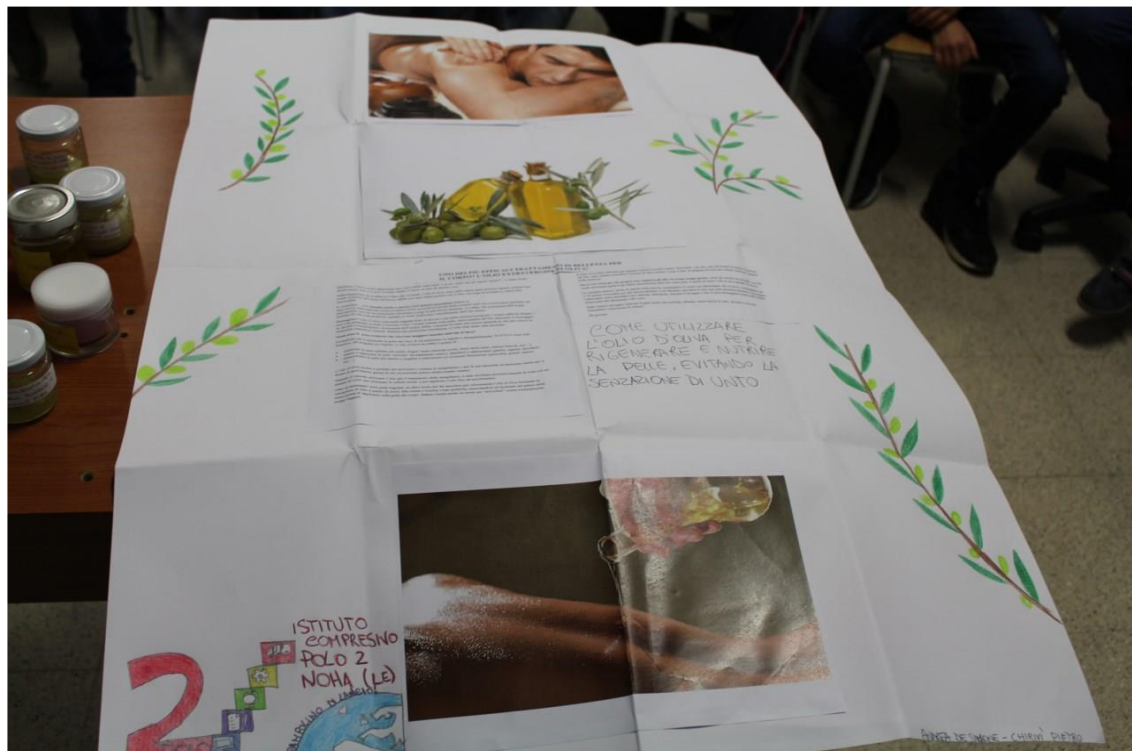
### LABORATORIO DIDATTICO



### LABORATORIO SUI PRODOTTI COSMETICI "FAI DA TE" CON L'OLIO D'OLIVA



## LABORATORIO SUI PRODOTTI COSMETICI “FAI DA TE” CON L’OLIO D’OLIVA



Durante la serata è stato progettato e realizzato un gioco a squadre, con quiz, domande aperte, a risposta chiusa e giochi di abilità pratica riguardante gli argomenti affrontati in aula. La suddetta serata ha visto la partecipazione e il coinvolgimento delle docenti della scuola nonché di parenti e genitori degli studenti.

### GIOCHI A SQUADRE



Le foto ed i filmati selezionati tra quelli prodotti dagli alunni, assieme ad materiale prodotto dallo Studio DECSA, sono stati esposti nei locali della scuola.

## **LABORATORI E PROVE DIMOSTRATIVE DI ASSAGGIO DI OLIO PER I CONSUMATORI**

Allo scopo di aumentare la conoscenza degli operatori del settore in merito all'olio vergine d'oliva sono state effettuate 3 serate a tema, durante le quali sono state svolte prove dimostrative di assaggio.

Durante le serate sono state affrontate diverse tematiche, quali ad esempio, la coltivazione, la raccolta, la trasformazione, le caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini e la normativa commerciale del settore olivicolo italiano e comunitario.

Sono stati forniti tutti gli elementi necessari per pervenire all'oggettivazione della degustazione e delle tecniche relative, sia attraverso la conoscenza e l'acquisizione di elementi teorici, sia con esempi pratici riferiti all'olio extravergine di oliva. Durante le prove di degustazione si sono valutati alcuni attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro e ulteriori prove pratiche di assaggio di oli extravergini di oliva nazionali.

### **PROVE DI ASSAGGIO**





## PROVE DI ASSAGGIO



## PROVE DI ASSAGGIO



Gli operatori, con le prove effettuate sono stati in grado di:

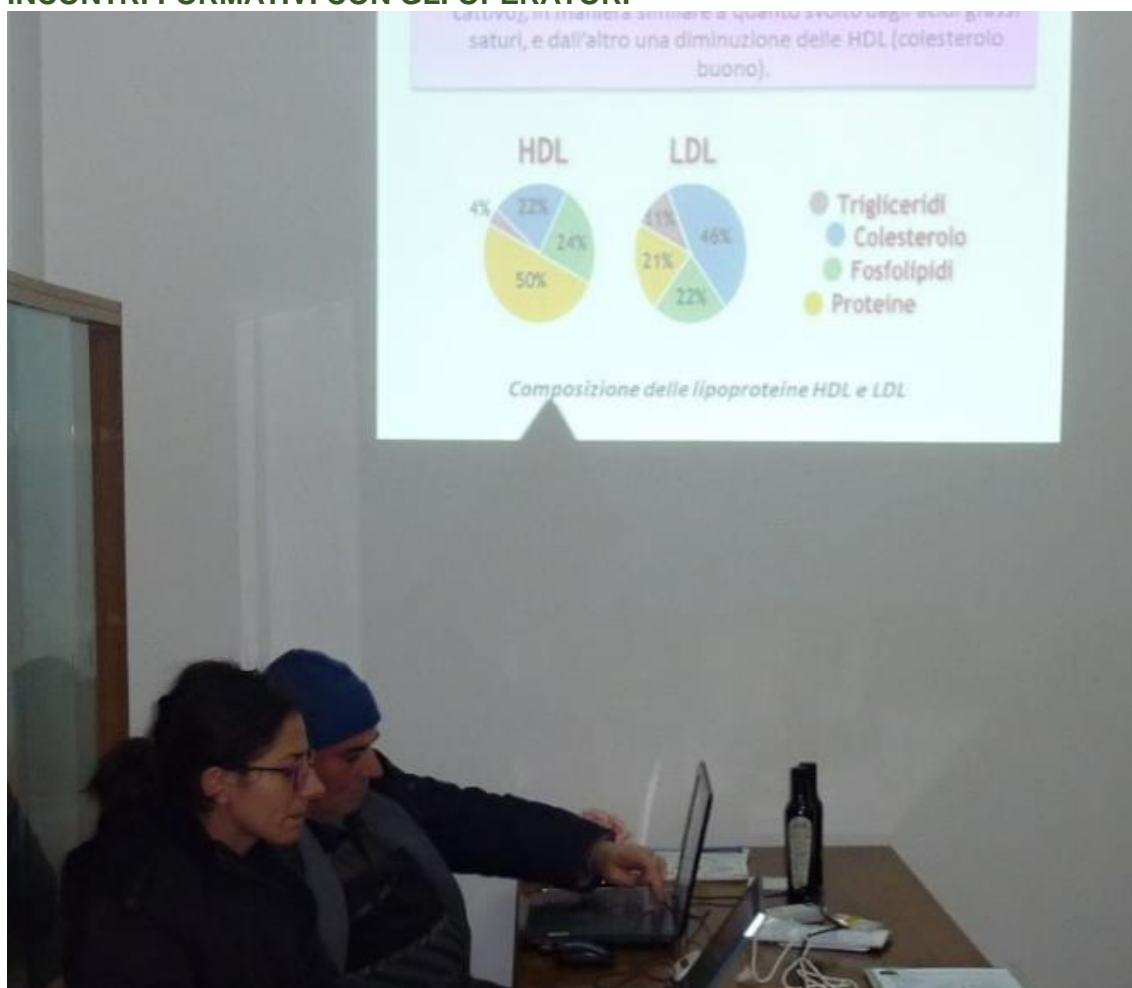
- conoscere sommariamente la composizione chimica degli oli di oliva ed il suo significato organolettico;
- saper interpretare le analisi chimiche fondamentali per il controllo della genuinità e della qualità;
- conoscere e saper utilizzare i metodi dell'analisi sensoriale applicati all'olio di oliva;

- conoscere le principali variabili biologiche, agronomiche e tecnologiche che influenzano le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva.

### INCONTRI FORMATIVI CON GLI OPERATORI



### INCONTRI FORMATIVI CON GLI OPERATORI





# GLI OLI

## Oli di oliva vergini

Sono oli ottenuti esclusivamente dal frutto dell'oliva mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solventi e con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riestericazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Olio extra vergine di oliva  
Olio di oliva vergine  
Olio di oliva lampante

Parametri di Classificazione	Olio extra vergine di oliva	Olio di oliva vergine	Olio di oliva lampante
ACIDITA'	≤ 0,8	0,81 – 2,0	> 2,0
N. PEROSSIDI	≤ 20	≤ 20	> 20
K232	≤ 2,5	≤ 2,6	≤ 0,25
K270	≤ 0,2	≤ 0,25	MD > 3,5
PAHEL TEST	MD = 0 MF > 0	MD = 0 ≤ 3,5 MF > 0	MD ≤ 3,5 MF = 0

MD = MEDIANA DEI DIFETTI; MF = MEDINA FRUTTATO

## Olio di oliva raffinato

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per

## Olio di oliva – composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 1 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

## Olio di sansa di oliva greggio

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure corrispondente all'olio di oliva lampante, tutte salvo talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso riestericazione e le miscele con oli di un'altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

## Olio di sansa di oliva raffinato

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,3 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

## Olio di sansa di oliva

Olio ottenuto ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante con un tenore di acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 1 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa

**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 diretta a favorire l'introduzione di attrezzature e mezzi di raccolta tecnologicamente avanzati attraverso lo svolgimento di attività dimostrative che consentono agli operatori olivicoli di conoscerne le caratteristiche e le potenzialità.

Nel corso del primo semestre sono state pianificate le attività svolte nei mesi successivi e selezionate le 4 aziende agricole presso le quali realizzare le prove di raccolta.

Le 4 aziende coinvolte ricadono nei Comuni di Galatina e Galatone.

Nel mese di Novembre, presso le aziende selezionate, sono state svolte 5 prove di raccolta, secondo il calendario di attività comunicato ad AGEA..

<b>Giorno</b>	<b>Indirizzo e Luogo di svolgimento</b>	<b>Comune</b>	<b>Provincia</b>
18/11/16	Azienda agricola Tondi Paolo Marco, Contrada Petrosa Foglio 11 particella 188	Galatina	LE
19/11/16	Azienda agricola Tondi Paolo Marco, Contrada Petrosa Foglio 11 particella 188	Galatina	LE
21/11/16	Azienda agricola Calò Benito, Contrada Patulaci Foglio 28 particella 245	Galatone	LE
22/11/16	Azienda agricola Malerba Antonio, Contrada Spina Foglio 64 particella 169	Galatina	LE
24/11/16	Azienda agricola Malerba Antonio, Contrada Pinnella Foglio 4 particella 142	Galatone	LE

Oltre alle prove di raccolta, è stata fornita assistenza tecnica diretta a 50 aziende agricole socie di Cotracoop.

**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**

Le attività svolte nel corso del primo semestre hanno riguardato la pianificazione dell'attività di assistenza tecnica da realizzare presso i 2 frantoi, già individuati e coinvolti nella prima annualità, ovvero quello di COTRACOOP a Galatina e quello della Cooperativa Produttori Agricoli di Galatone.

Successivamente è stata avviata l'attività di assistenza tecnica nel corso della quale i tecnici hanno predisposto le schede tecniche descrittive dei frantoi che evidenziano le caratteristiche dei vari sistemi di estrazione.



# 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 si è dotata di un Sistema per la Rintracciabilità al fine di ottenere la certificazione dell'olio di oliva, necessaria ad assicurare elevati standard di sicurezza alimentare.

Il Sistema di Rintracciabilità è dotato di un Sistema documentale, costituito da procedure gestionali ed operative, e da un Sistema Informativo Elettronico (d'ora in avanti SIE) sviluppato ad hoc.

Indispensabili alla corretta funzionalità del SIE sono stati i popolamenti delle banche dati propedeutiche inerenti la fase agricola e di molitura, nonché la registrazione dei dati finalizzati alla Rintracciabilità di filiera.

I numerosi test eseguiti in materia di tracciabilità dei prodotti, "da monte a valle" e "da valle a monte", hanno verificato la correttezza dei collegamenti e la storia dei lotti di prodotto registrati.

La coerenza del Sistema di Rintracciabilità all'attuale quadro legislativo è assicurata da un costante monitoraggio normativo, sia a livello nazionale, sia comunitario.

Presso le due filiere pilota di COTRACOOP è stata eseguita in maniera continuativa l'attività di formazione ai soggetti coinvolti. In particolare, oltre alle visite in campo, ci si è avvalsi di strumenti telematici in modo da erogare un'assistenza continua agli operatori.

Il Sistema di Rintracciabilità di filiera è stato oggetto di audit interni e di parte terza. In tali occasioni è stato possibile verificare la coerenza del Sistema rispetto agli obiettivi prefissati e ai principi della normativa volontaria di riferimento. Il Sistema di Rintracciabilità di filiera COTRACOOP ha dunque conseguito la certificazione ai sensi della UNI EN ISO 22005:2008.

Parallelamente al Sistema di Rintracciabilità è stato allestito il Sistema di Garanzia del prodotto Olio extra vergine monovarietale Cellina di Nardò, basato sull'analisi del rischio e dei punti critici di controllo.

In particolare sono stati presi in esame i parametri afferenti l'intero processo produttivo, in grado di caratterizzare la specificità del prodotto.

L'esecuzione di appositi test sul SIE ha dato conferma della funzionalità e dell'opportuno monitoraggio dei parametri caratterizzanti il prodotto:

- zona di produzione;
- cultivar coltivate;
- modalità di raccolta delle olive;
- gestione delle unità di stoccaggio olive/olio;
- tempi di stoccaggio pre lavorazione;
- lavaggio delle olive;
- temperatura di gramola;



- grado di acidità del prodotto finito.

Il Sistema di Garanzia è stato altresì dotato della documentazione necessaria alla corretta gestione del Sistema. Il “Disciplinare Tecnico di produzione dell’olio extravergine di oliva Monovarietale Cellina di Nardò” e la documentazione ad esso correlata riportano puntualmente i requisiti da soddisfare ai fini della specifica produzione.

Anche in tal caso l’assistenza tecnica agli operatori è stata svolta direttamente presso le aziende pilota, nonché tramite supporti telematici. In tal modo gli operatori hanno la possibilità di interrogare e interfacciarsi con i tecnici ogniqualvolta necessitino di aiuto o chiarimenti.



**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**

L'implementazione della piattaforma web ([www.cotracoop.it](http://www.cotracoop.it)) si è conclusa nel corso della prima annualità.

Nella seconda annualità, le attività svolte hanno riguardato l'aggiornamento continuo e regolare del sito per la parte inerente il CMS e i plug-in installati, al fine di prevenire attacchi da parte di spammer e hackers.

Sono stati, inoltre, eseguiti backup regolari delle informazioni presenti e delle impostazioni del layout grafico. In fase di aggiornamento sono state altresì implementate strategie SEO (Search Engine Optimization), per consentire una maggiore visibilità dei contenuti e delle conversioni.

È stata svolta, inoltre, in maniera costante e tempestiva, l'attività di gestione e aggiornamento del sito web con la pubblicazione di nuovi contenuti inerenti le attività progettuali.









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