

L'Oleificio Cooperativo "GOCCIA DI SOLE MOLFETTA" s.r.l. riconosciuto dalla Regione Puglia, con determinazione n. 581 del 28.12.2007 del Dirigente del Settore Alimentazione, Organizzazione di Produttori del settore olivicolo, ha stilato un programma di attività conforme al REG. CE 867/2008.

Il settore olivicolo pugliese rappresenta uno dei principali comparti agricoli, sia per rilevanza quantitativa che per valore della produzione, ma presenta punti di debolezza come la mancanza di qualificazione commerciale da parte dei produttori, una arretratezza culturale nell'introduzione di innovazioni tecnologiche in ambito produttivo che possano agevolare una maggiore qualificazione della produzione aziendale. Tale situazione è aggravata anche dall'eccessiva frammentazione aziendale e dalla quasi totale mancanza di ricambio generazionale, per cui gli operatori in attività sono scarsamente predisposti ad applicare di tecniche rispondenti all'utilizzo di processi innovativi se non vengono introdotti attraverso un paziente e costante affiancamento da parte della struttura di riferimento.

Gli obiettivi, pertanto, sono perseguibili attraverso azioni volte a rafforzare l'alleanza stabile tra produttori e O.P. di trasformazione e confezionamento, ovvero attuare una politica di filiera che mantenga e valorizzi la qualità ottenibile in campagna. Ciò diviene possibile quando a valle della produzione primaria si consente una tempestiva trasformazione della stessa, che deve presentare caratteristiche igienico-sanitarie e qualitative attraverso azioni messe in atto dagli olivicoltori solo se il loro costo viene riconosciuto dal resto della filiera.

Obiettivi

Gli obiettivi generali del programma sono coerenti con gli orientamenti della PAC, in particolare con il PSR della Regione Puglia in corso di approvazione:

- migliorare la qualità dei processi produttivi e assicurare l'adeguamento alle norme nazionali e comunitarie che disciplinano il settore oleicolo, e incentivare sempre più sostenibili da un punto di vista ambientale al fine di garantire la salubrità del prodotto per il consumatore e l'ambiente più in generale;
- divulgare una corretta informazione al consumatore anche attraverso le nuove modalità di etichettatura, per l'identificazione del prodotto, della sua origine e delle sue peculiari caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche;
- migliorare, in un'ottica di ecosostenibilità e razionalizzazione, lo stoccaggio dei prodotti e dei sottoprodotti della lavorazione, al fine di preservare la qualità e ridurre i costi di produzione per gli olivicoltori;
- migliorare le tecniche di produzione e coltivazione, al fine di esaltare le performance qualitative dell'olivicoltura locale;
- divulgare tra gli operatori le conoscenze e le innovazioni tecnico-scientifiche nelle diverse fasi della filiera, aumentando il livello professionale e imprenditoriale degli stessi con l'obiettivo finale di standardizzare a livelli alti i prodotti e i processi di lavorazione;
- diffondere i mezzi di difesa fitosanitaria a minore impatto ambientale, anche attraverso azioni dimostrative di lotta alternativa o complementare a quella chimica;
- sensibilizzare i produttori verso una gestione in qualità con l'adozione di procedure che agevolino le informazioni necessarie alla rintracciabilità di filiera e alla induzione degli stessi alla certificazione delle proprie aziende in DOP e/o in biologico;
- incrementare le produzioni legate all'origine e rafforzare gli strumenti di garanzia igienico-sanitaria e commerciale dell'olio prodotto,

Attività

Rientrano in quelle elencate all'art. 5 del Reg. (CE) n.867/2008, ai punti da 1.b ad 1.e. Nella tabella che segue, viene indicata la correlazione tra le attività previste dal programma dell'O.P. e i raggruppamenti di attività ammissibili al finanziamento comunitario, come individuati dal D.M. 23/01/2009, n. 475.

AMBITO	ATTIVITA'	ATTIVITA' PROPOSTA DALL'O.P.
B - MIGLIORAMENTO DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELL'AGRICOLTURA	B.2 - Elaborazione di buone pratiche agricole per l'olivicoltura in base a criteri ambientali adeguati alle condizioni locali, loro diffusione presso gli olivicoltori e monitoraggio della loro applicazione pratica	B.2.1 - Disciplinare della olivicoltura ecocompatibile
		B.2.2 - Manuale di buone pratiche agronomiche
		B.2.3 - Seminari per olivicoltori sulle tecniche di produzione ecocompatibili
		B.2.4 - Corsi per il conseguimento della autorizzazione all'acquisto di prodotti molto tossici, tossici e nocivi
		B.2.5 - Allestimento di una sala per convegni, seminari e corsi
	B.4 - Progetti di dimostrazione pratica di tecniche olivicole finalizzate alla protezione dell'ambiente e al mantenimento del paesaggio, quali la coltivazione biologica, la coltivazione a bassi consumi intermedi o la coltivazione integrata	B.4.1 - Progetto di dimostrazione pratica di lotta guidata
		B.4.2 - Progetto di dimostrazione pratica di nutrizione guidata a basso impatto ambientale
		B.4.3 - Progetto di dimostrazione pratica di olivicoltura biologica

C - MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE DI OLIO D'OLIVA E OLIVE DA TAVOLA	C.1 - Miglioramento delle condizioni di coltivazione, in particolare con la lotta alla mosca dell'olivo, di raccolta, di consegna e di magazzinaggio delle olive prima della trasformazione, in conformità delle specifiche tecniche stabilite dall'autorità nazionale competente	C.1.1 - Assistenza tecnica diretta
		C.1.2 – Razionalizzazione delle tecniche di potatura
		C.1.3 – Razionalizzazione della raccolta e del trasporto delle olive
		C.1.4 – Razionalizzazione dello stoccaggio delle olive in frantoio
	C.3 - Miglioramento delle condizioni di magazzinaggio e di valorizzazione dei residui della produzione di olio di oliva e di olive da tavola	C.3.1 – Recupero dell'olio d'inferno
		C.3.2 - Lagunaggio acque di vegetazione
	C.4 - Assistenza tecnica all'industria di trasformazione oleicola su aspetti inerenti la qualità dei prodotti	C.4.1 - Miglioramento delle operazioni di pulitura delle olive
		C.4.2 - Controllo della temperatura della pasta di olive
		C.4.3 - Miglioramento delle condizioni di stoccaggio dell'olio sfuso
	C.5 - Creazione e miglioramento di laboratori di analisi dell'olio di oliva vergine	C.5.1 - Costituzione di laboratorio di analisi
C.6 - Formazione di assaggiatori per il controllo organolettico dell'olio di oliva vergine	C.6.1 - Corsi di formazione per assaggiatori di olio	
D - IN RELAZIONE ALLA TRACCIABILITÀ, ALLA CERTIFICAZIONE E ALLA TUTELA, SOTTO L'AUTORITÀ DELLE AMMINISTRAZIONI NAZIONALI, DELLA QUALITÀ DELL'OLIO DI OLIVA ... MEDIANTE IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEGLI OLI DI OLIVA VENDUTI AL CONSUMATORE FINALE	D.1 - Creazione e gestione di sistemi che consentano di rintracciare i prodotti dall'olivicoltore fino al condizionamento e all'etichettatura, in conformità delle specifiche tecniche stabilite dall'autorità nazionale competente	D.1.1 - Creazione e gestione di un sistema per la rintracciabilità di filiera
		D.3.1 - Gestione dei sistemi di controllo per la il conseguimento della certificazione dell'olio biologico secondo il Reg. CEE 2080/92
	D.3 - Creazione e gestione di sistemi di controllo del rispetto delle norme di autenticità, qualità e commercializzazione dell'olio di oliva e delle olive da tavola immesse sul mercato, in conformità delle specifiche tecniche stabilite dall'autorità nazionale competente	D.3.2 - Gestione dei sistemi di controllo per la il conseguimento della certificazione ISO 9001:2000
		D.3.3 - Gestione dei sistemi di controllo per il conseguimento della certificazione DOP "Terra di Bari"
E - IN RELAZIONE ALLA DIFFUSIONE DI INFORMAZIONI SUL 'ATTIVITÀ SVOLTA DALL'O.P. AI FINI DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELL'OLIO DI OLIVA..	E.1 - Diffusione di informazioni sulle attività svolte dalle organizzazioni di operatori negli ambiti di cui alle lettere a), b), c) e d)	E.1.1 - Convegni, manifesti, schede divulgative, opuscoli, DVD
		E.1.2 - Ampliamento del sito Internet con le informazioni relative alle attività svolte negli ambiti di cui alle lettere b), c) e d) e gestione dello stesso.
	E.2 - Creazione e gestione di un sito Internet sulle attività svolte dalle organizzazioni di operatori negli ambiti di cui alle lettere a), b), c) e d).	