

La coltivazione olivicola e, con essa, la produzione di pregiato olio extra vergine di oliva è uno dei fiori all'occhiello dell'economia pugliese. Tra i protagonisti in questo comparto va certamente annoverata la Società Cooperativa Agricola Assoproli Bari, l'organismo fondato nel 1978, ha ottenuto il riconoscimento di persona giuridica nel 1984.

La struttura. Forte di 38.000 soci, oggi Assoproli Bari è tra le maggiori associazioni italiane di produttori olivicoli. Obiettivo dell'organismo è operare costantemente per la tutela degli interessi dei suoi associati, fornendo l'assistenza tecnica alle aziende olivicole. Dal punto di vista strutturale, Assoproli Bari è dotata di una sede centrale a Bari e un network di sedi periferiche: una scelta compiuta per rispondere al meglio alle esigenze degli associati. La mission. È legata alla tutela, promozione e valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva della provincia di Bari, dove la presenza di colture olivicole pregiate e la genuinità degli oli extra vergine di oliva costituiscono un grande patrimonio, riconosciu-

ASSOPROLI

Una filiera certificata per esaltare l'olio extra vergine d'oliva della provincia di Bari

L'area di produzione

La regione Puglia rappresenta la più importante area olivicola italiana, in considerazione dell'entità delle superfici investite (360.000 ha), del numero di aziende interessate, oltre che per il volume e il valore della produzione. Inoltre, il territorio pugliese è caratterizzato dalla presenza di varietà importanti, quali Coratina, Cima di Bitonto e Cima di Mola.

Nella terra di Bari il 67% della superficie agricola utilizzata è ubicata in zone collinari. I terreni della provincia di Bari sono costituiti prevalentemente da formazioni di calcare ricoperti da un sottile strato di terre rosse, con diverse utilizzazioni agricole in rapporto al sottosuolo, alla loro permeabilità e al loro spessore che, determinandone la fertilità, influiscono sulle scelte colturali.



to e apprezzato a livello internazionale. Le numerose cooperative associate a Assoproli Bari rappresentano da sempre la forza della produzione olivicola barese. Si tratta di realtà che, pur restando legate ai valori della tradizione e quindi non rinunciando alla propria identità, sono andate costantemente evolvendosi per adeguarsi alle mutate esigenze del mercato.

Assistenza Tecnica. È la vera e propria "bandiera" di Assoproli Bari: un'iniziativa nata per fornire garanzie assolute in fatto di alimentazione e tutela della salute del consumatore e pienamente condivisa dalle cooperative associate. Assoproli Bari, in questo senso, si rende garante di un prodotto genuino, tipico e di qualità, frutto del rispetto di un rigoroso "Disciplinare Tecnico" che presidia tutte le fasi del processo produttivo, dalla coltivazione delle olive all'imbottigliamento. Da qui la certezza di un prodotto che offre il sapore autentico della provincia di Bari.

Una qualità "rintracciabile"

E proprio con l'obiettivo di assicurare il top della qualità e della sicurezza, la Società

La filiera della rintracciabilità



Cooperativa Agricola ha portato a certificazione una filiera composta da 3.186 aziende olivicole. Le olive provenienti da queste ultime sono trasformate in olio extra vergine di oliva da nove grandi cooperative, che compongono la filiera (vedi il box a lato). I processi di coltivazione, raccolta, trasformazione delle olive in olio, conservazione e imbottigliamento sono tutti certificati confortamente a quanto previsto dalla norma Uni 10939, a garanzia della completa rintracciabilità e sicurezza alimentare.

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 tutta la lavorazione. Dal canto suo, Assoproli Bari mette a disposizione dei produttori e dei consumatori la propria esperienza tecnica nella gestione della qualità e della filiera, assicurando la corretta applicazione delle procedure di tracciabilità. In particolare, la trasparenza viene garantita dal servizio Rintracciabilità via sms che Assoproli Bari mette a disposizione dei consumatori.

Società Cooperativa Agricola riunisce circa 38.000 soci ed è tra i maggiori organismi italiani di settore. Fiore all'occhiello di Assoproli Bari è la certificazione di una filiera composta da 3.186 aziende olivicole, a garanzia della completa rintracciabilità e sicurezza di una produzione di alta qualità.

Gli aderenti al progetto di rintracciabilità

Ecco le cooperative appartenenti alla filiera Assoproli Bari che hanno partecipato alla produzione dell'olio di oliva extra vergine certificato per rintracciabilità:

- Oleificio Coop. Produttori Agricoli - Bitetto (Ba)
- Oleificio Coop. della Riforma Fondiaria - Palo del Colle (Ba)
- Elaiopolio Cooperativo della Riforma Fondiaria - Ruvo di Puglia (Ba);
- Oleificio Cooperativo Coltivatori Diretti - Sannicandro Di Bari (Ba);
- Oleificio Sociale Soc. Coop. - Cassano Murge (Ba);
- Oleificio Soc. Coop. "Angelo Viterbo" - Castellana Grotte (Ba);
- Oleificio Cooperativo "Cima di Bitonto" - Bitonto (Ba)
- Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria - Andria (Ba)
- Oleificio Cooperativo Aclista "L'Auricarro" - Palo del Colle (BA)



hanno molito le olive, acidità dell'olio, varietà di olive utilizzate, consigli per il consumo.

Va ricordato, in conclusione, che questa iniziativa è stata eseguita nell'ambito del Progetto nazionale di rintracciabilità di filiera, promosso da Unaprol.

Questo progetto ha visto la partecipazione di ben 47 Organizzazioni di produttori olivicoli operanti in tutto il territorio nazionale. Le attività svolte nel corso della campagna olearia 2005/06 hanno consentito la certificazione di oltre 150 filiere olivicole che hanno così introdotto metodi e principi di qualità nei processi produttivi.



Assoproli Bari
Via Michelangelo Signorile, 34
70121 Bari
Tel. 080.5539135-5534041
Fax 080.5559360
www.assoproli.it
info@assoproli.it

Campagna Finanziata con il contributo della Comunità economica europea e dell'Italia.



Reg. CE 2080/05



5
DISTRIBUZIONE
COSA SI PUO' CONOSCERE:
Nome e sede del confezionatore
Origine degli oli imbottigliati



6
CONSUMO

Ogni bottiglia di olio extra vergine di oliva certificato riporta in retro etichetta un numero identificativo che, inviato appunto via sms, consente di ricevere gratuitamente un sms di risposta, contenente tutta una serie di informazioni in merito a: zona geografica di origine delle olive, frantoi che