

Gli strumenti di certificazione per il marchio transfrontaliero **SERVAGRI**

Ercole Aloe
Agronomo

Ogni secondo si piantano nel mondo **dieci nuovi alberi** di olivo,

Così ogni anno, si aggiungono **154.000 nuovi ettari** di oliveti, che portano la superficie mondiale investita ad olivo a superare i **10 milioni di ettari**.

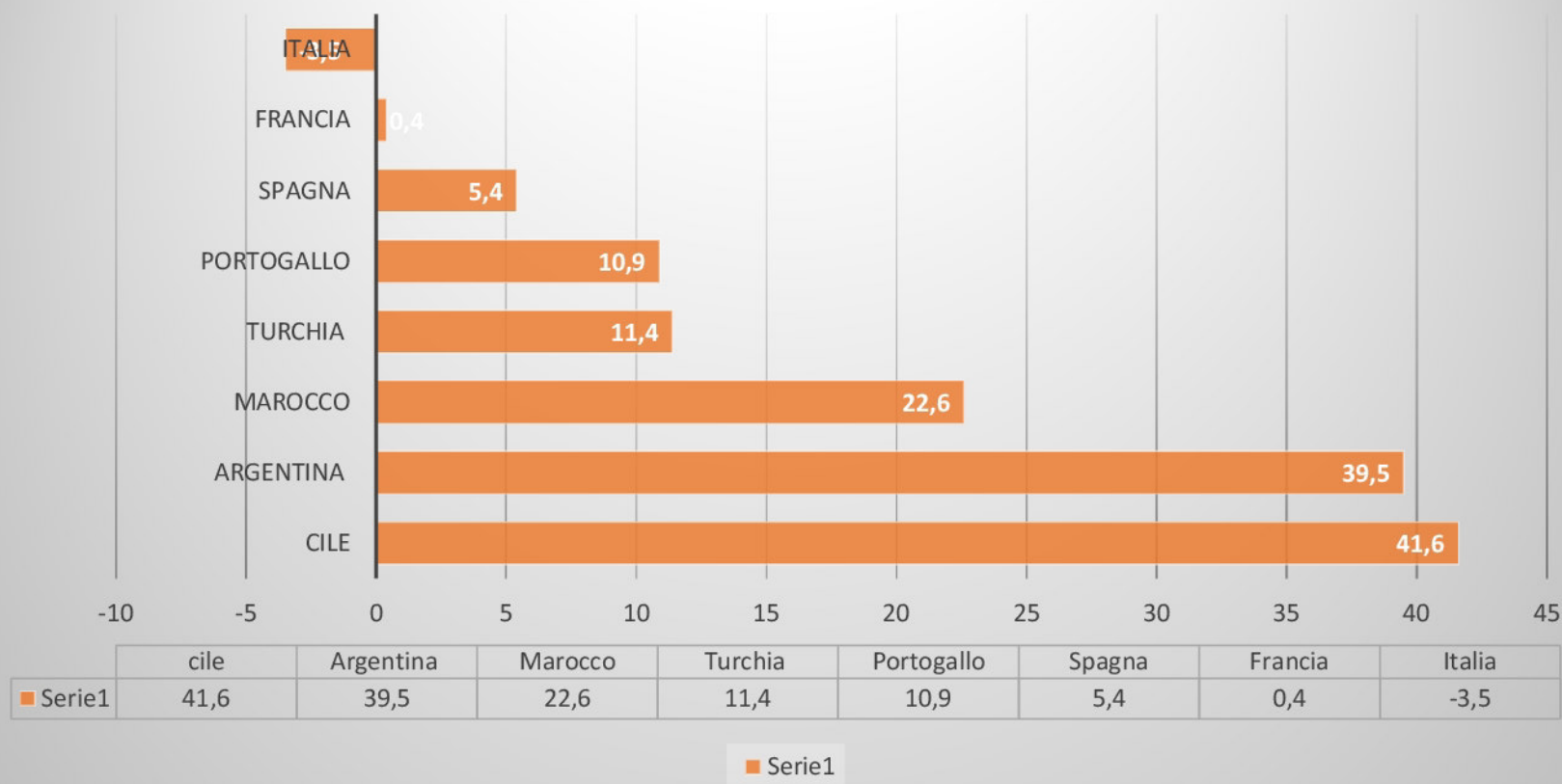
L'olio d'oliva rappresenta solo **l'1,7% del consumo** globale di grassi, con un consumo pro-capite annuo di **soli 420 grammi**, il potenziale di crescita è alto

Gli oliveti superintensivi, che rappresentano **poco più del 3%** della superficie dell'oliveto del pianeta, generano **il 36% dell'extravergine totale** prodotto nel mondo.

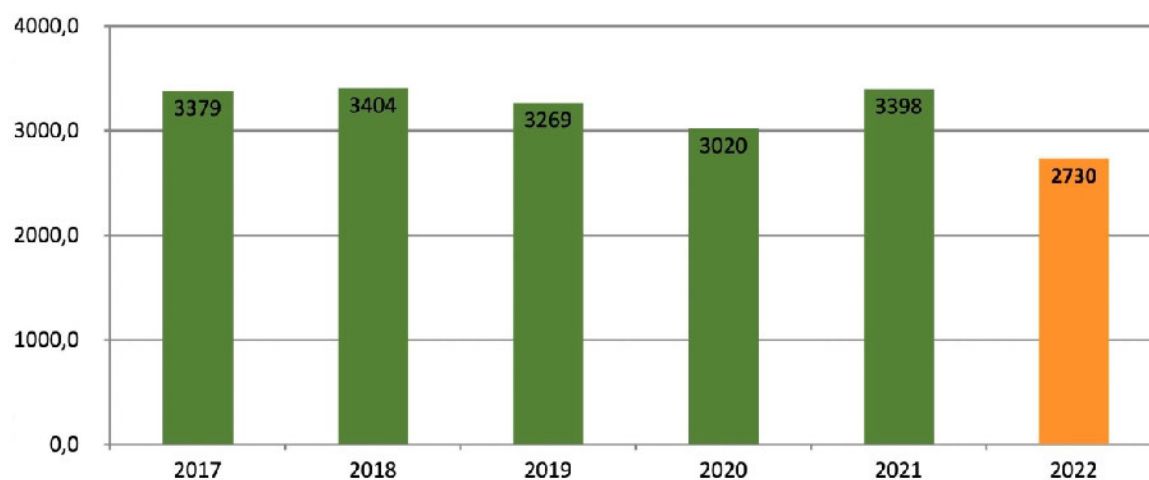
JUAN VILAR
CONSULTORES ESTRATÉGICOS



Superfici investite ad oliveto tra il 2011 ed il 2021



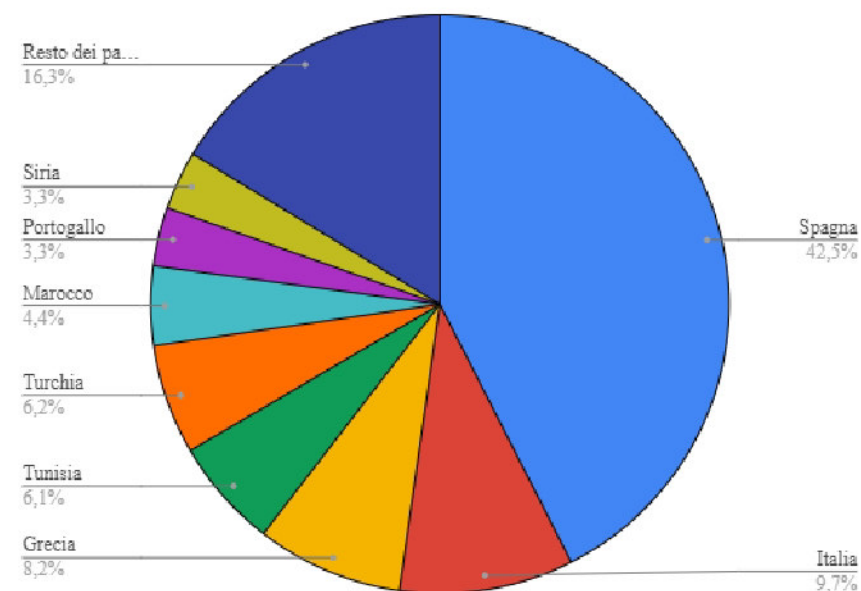
Produzione mondiale di olio di oliva di pressione (migliaia di tonnellate)



Fonte: Consiglio Oleicolo Internazionale, 2022 stima

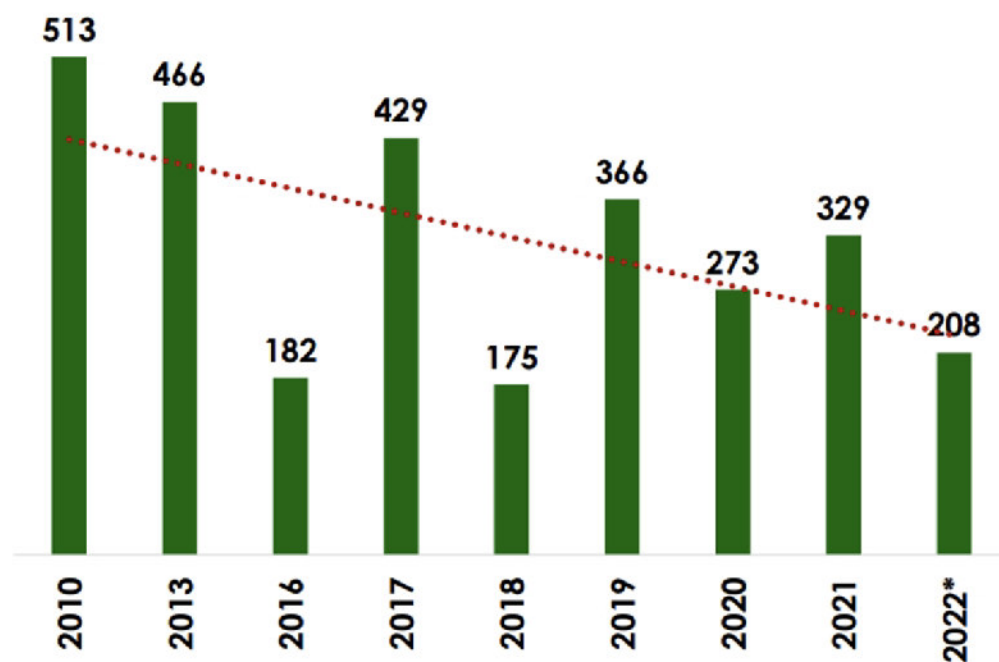
Produzione mondiale di olio d'oliva per paese

Medie per le campagne dal 2015/16 al 2019/20. Fonte: International Olive Council



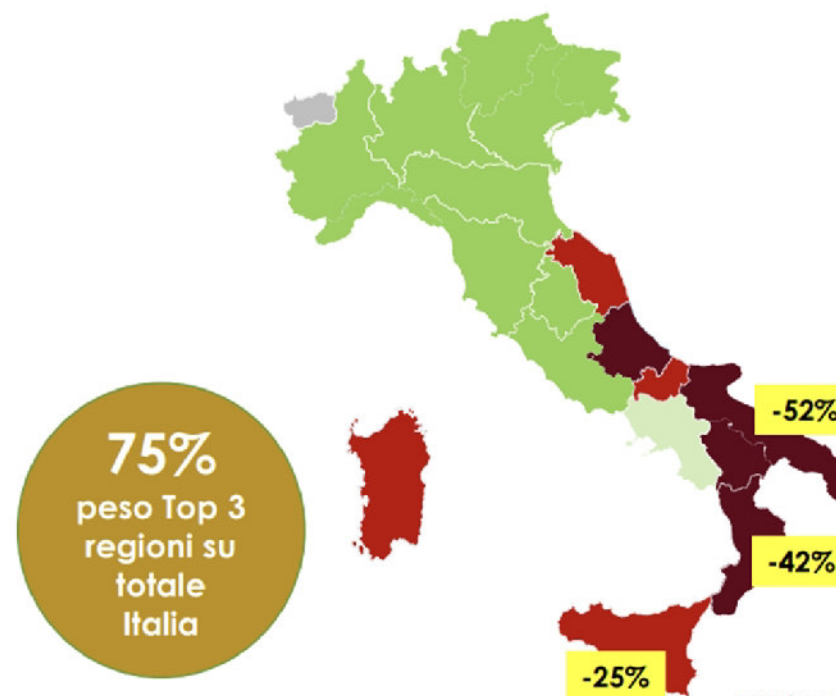
PER L'ITALIA SI TRATTA DELL'ENNESIMA RIDUZIONE IN UN TREND DI CALO ORMAI «STRUTTURALE»

LA PRODUZIONE DI OLIO D'OLIVA IN ITALIA (.000 TONNELLATE)



Fonte: elaborazioni su dati Ismea; * stime

VAR % 2022 VS 2021



A CAUSA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI, I RISCHI DI AVERE CAMPAGNE OLIVICOLE «SCARSE» IN FUTURO SONO ALTI

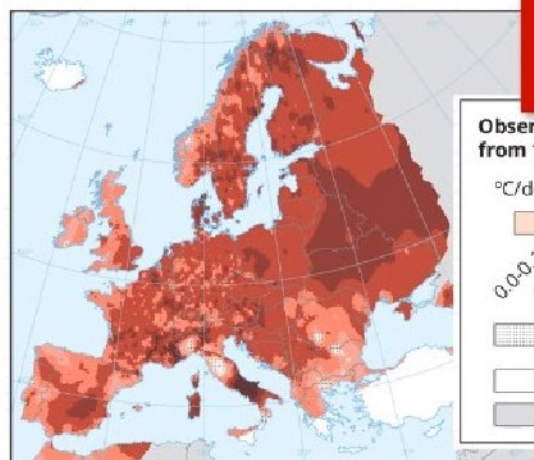
TEMPERATURE MEDIE IN PROSSIMITÀ DELLA SUPERFICIE

MONDO
+1,11-1,14°C

EUROPA
+1,94-1,99°C

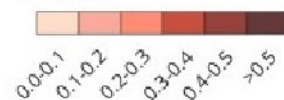
GRADI CENTIGRADI, INTERVALLI
DI ANOMALIA 2012-2021 VS
LIVELLI PREINDUSTRIALI (MEDIA
1850-1900)

**ANDAMENTO DELLA TEMPERATURA MEDIA
ANNUALE OSSERVATA DAL 1960 AL 2021 IN
EUROPA**
(GRADI CENTIGRADI, 1850-2021)



Observed trends in annual temperature
from 1960 to 2021

°C/decade



Non-significant trend

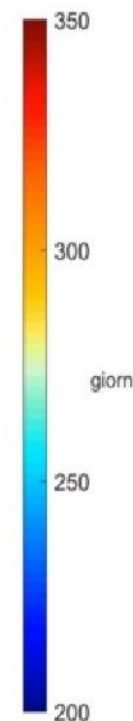
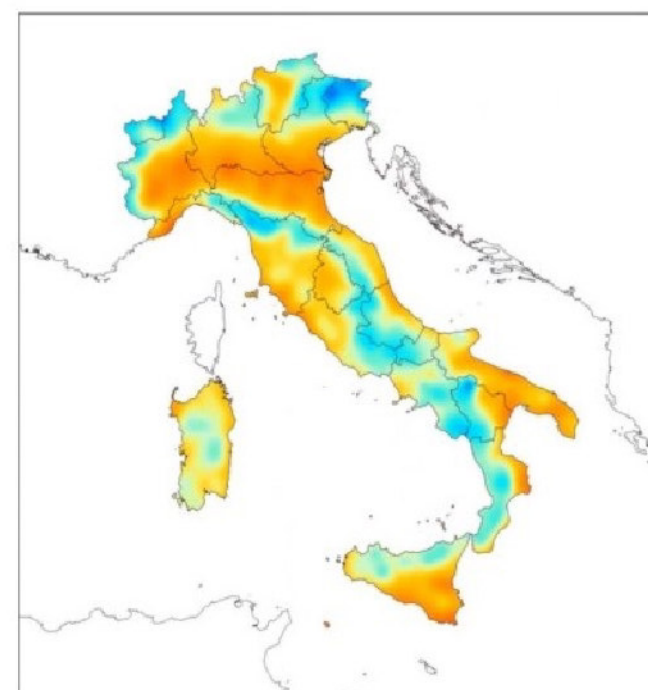
No data

Outside coverage

Reference data: ©ESRI

**AREA
MEDITERRANEA
"HOT SPOT"
CAMBIAMENTO
CLIMATICO**

GIORNI ASCIUTTI IN ITALIA NEL 2021



Provincia	Olive oil prostime di produzione per il 2022/23 (tonnellate)	Variazione media mobile su cinque anni (%)	Variazione 2021/22 (%)
Almería	10,000	-31%	-25.7%
Cadice	9,000	-15.7%	-19.2%
Cordova	158,000	-42.9%	-47.3%
Granada	70,000	-43.3%	-41.4%
Huelva	10,000	5.7	-18.5%
Jaén	200,000	-59.8%	-60%
Malaga	40,000	-39.3%	-30.4%
Sevilla	90,000	-25.4%	-35.2%
Andalusia;	587,000	-47.5%	-49.1%

TEATRO NATURALE

AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

A rischio abbandono 500 mila ettari di olivicoltura spagnola



Oltre 130 mila ettari sono già in fase di abbandono. Un report prodotto dall'analista oleario Juan Vilar e commissionato da Deoleo evidenzia come a rischio di scomparsa vi sia il 20% degli oliveti spagnoli. Il comparto iberico troppo incentrato su volumi e sull'aggressività dei prezzi

JUAN VILAR
CONSULTORES ESTRATÉGICOS



deoleo

CARTA D'IDENTITÀ DELL'OLIVICOLTURA IN ITALIA

1,164 milioni di ettari

825 mila aziende olivicole



**42 Dop
4 Igp**



**Produzione DOP+IGP
10.293 tonnellate**

4475 Frantoi attivi

**3,320 miliardi di fatturato ex
fabbrica (1% del fatturato
agroalimentare)**

**Produzione
208 mila tonnellate**

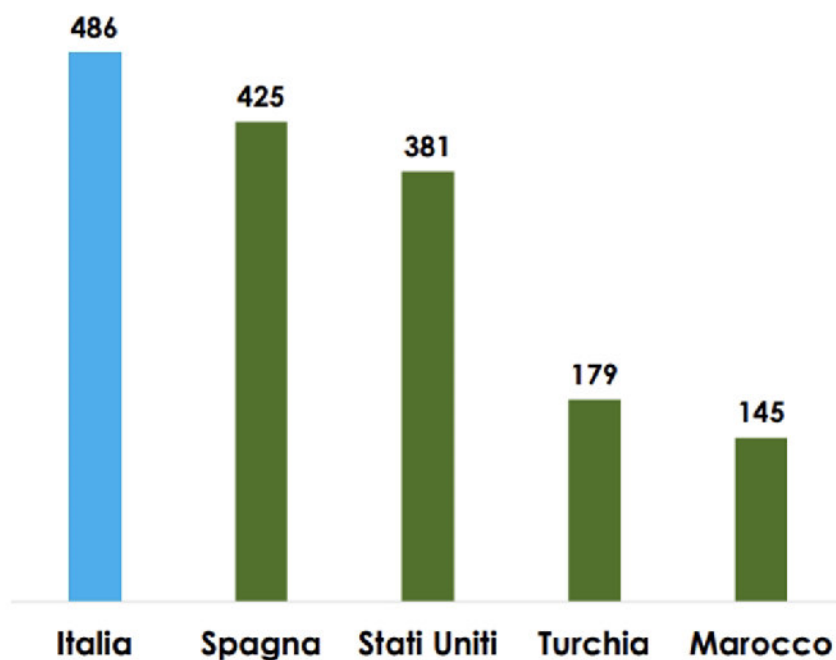
**Consumo medio:
486 mila tonnellate**

**Import medio
549 mila tonnellate**

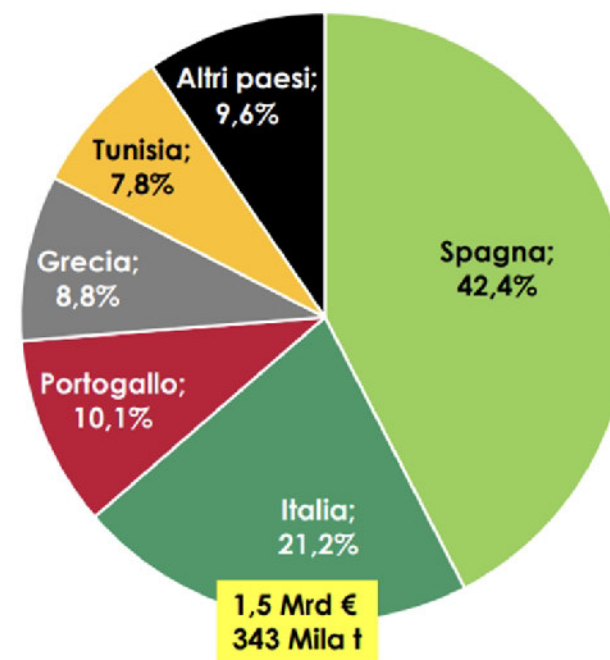
**Export medio
343 mila tonnellate**

CON 8 KG DI CONSUMO PRO-CAPITE, IL RICORSO ALLE IMPORTAZIONI E' NECESSARIO...SENZA CONTARE L'EXPORT

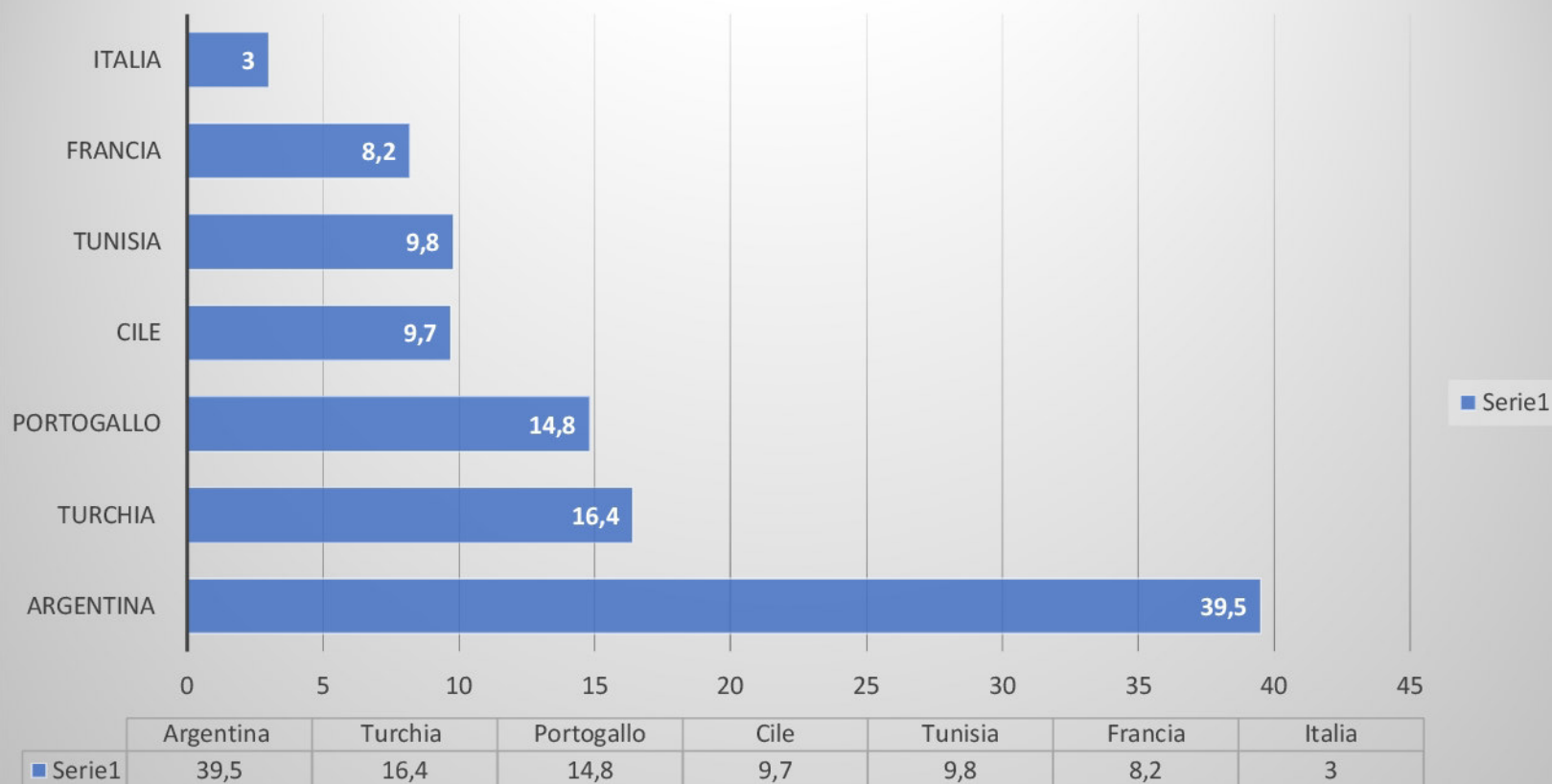
CONSUMO APPARENTE DI OLIO D'OLIVA (.000 TONNELLATE, 2022/23)



TOP EXPORTER DI OLIO D'OLIVA (% TOTALE A VALORI, 2021)



Export 2011 - 2021



LA BILANCIA COMMERCIALE ITALIANA

- Import, export e saldo del settore italiano dell'olio di oliva

	Migliaia Tonnellate			Milioni di euro		
	Import	Export	Saldo	Import	Export	Saldo
2013	481	385	-96	1.224	1.375	151
2014	666	411	-255	1.510	1.371	-139
2015	583	362	-221	1.859	1.530	-329
2016	570	398	-172	1.791	1.618	-173
2017	531	332	-199	1.959	1.573	-386
2018	550	335	-215	1.641	1.495	-146
2019	615	336	-279	1.463	1.376	-87
2020	656	410	-246	1.383	1.467	84
2021	591	387	-205	1.668	1.567	-101
2022*	610	404	-206	2.105	1.931	-174
Var. % 22*/21	3,2%	4,5%	0,1%	26,2%	23,2%	72,9%

- Un saldo sempre negativo in volume mentre in valore sono pochi gli anni che chiudono in positivo

CARTA D'IDENTITÀ DELL'OLIVICOLTURA IN SICILIA

159.000 ettari

21.000.000 piante

**138.750 aziende
olivicole**



6 Dop 1 Igp



Frantoi attivi 2020/21: 370

Produzione media

34 mila tonnellate

(2022) 27 mila tonnellate

Produzione DOP

1.470 tonnellate

Produzione IGP 1250 t

1800 Produttori

Strategie per il rilancio della competitività della filiera olivicolo-olearia italiana

Ad oggi solo il 3% delle imprese agricole vende con accordi pluriennali con imprese industriali



Oliveto tradizionale:

Densità d'impianto: da 80 a 150 piante/ha

Varietà utilizzabili: tutte

Anni di durata dell'impianto: > 100 anni



Oliveto intensivo:

Densità d'impianto: da 400 a 600 piante/ha

Varietà utilizzabili: tutte

Anni di durata dell'impianto: 40



Oliveto superintensivo:

Densità d'impianto: maggiore di 1600 piante/ha

Varietà utilizzabili: Arbequina, Arbosana, Koroneiki

Anni di durata dell'impianto: 15



- Il **mercato italiano** per vari motivi è sempre meno sufficiente a soddisfare le esportazioni d'olio.
- La media dell'ultimo quadriennio dimostra un calo della produzione importante che assieme agli effetti dei cambiamenti climatici pongono l'olivicoltura Italiana nelle condizioni di dipendenza dall'estero se non si mette mano ad un piano strategico di ristrutturazione dell'olivicoltura Italiana e Siciliana.
- L'Italia necessita dalle 300 alle 500 mila tonnellate di olio per far fronte alle esigenze interne e di mercato.

- La **Tunisia**, pur vantando alcune eccellenze riconosciute a livello internazionale, ha bisogno dell'Italia per migliorare il proprio know-how non solo a livello di nicchia ma soprattutto a livello di standard qualitativo diffuso;
- Pertanto, è nell'interesse di entrambi i paesi, che dobbiamo essere sempre più consapevoli che i consumatori internazionali sono ora in grado di riconoscere e apprezzare gli oli di qualità, apprezzando le caratteristiche organolettiche e nutrizionali e non tollerando più oli di bassa qualità a causa di una fase di produzione, lavorazione e conservazione che lascia molto a desiderare almeno dal punto di vista chimico e organolettico.
- Di questo svantaggio dobbiamo farne virtù per standardizzare la produzione in modo congiunto e per dare una nota di tipicità all'offerta secondo gli standard internazionali, seguendo le linee guida del progetto Cluster SERVAGRI

- Il progetto Cluster Servagri ha i suoi territori di applicazione in Sicilia nelle province di Catania, Siracusa e Ragusa (Italia) e mira a stabilire:
 - Rafforzamento dei contatti transfrontalieri nell'area di cooperazione (ad es. Creazione di reti, forum e costruzione di partenariati sostenibili);
 - Miglioramento delle conoscenze e competenze (ad esempio scambio di esperienze e buone pratiche, innovazione, sviluppo di capacità e ricerca congiunta);
 - Realizzazioni concrete e visibili (ad esempio, applicazione di tecniche / procedure innovative, progetti pilota, strumenti comuni basati su tecnologie dell'informazione e della comunicazione, disponibilità online di risorse ad accesso libero)

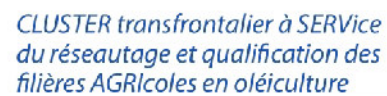
- **GT4 - AZIONI DI RISTRUTTURAZIONE, INNOVAZIONE, RAFFORZAMENTO E SVILUPPO** di reti di micro-imprese di eccellenza per la qualità, la tracciabilità e la sicurezza del settore olivicolo, sia biologico che convenzionale, nella zona transfrontaliera
- Messa in atto delle attività del progetto
- Individuazione Aziende olivicole nel comprensorio Catania – Ragusa – Siracusa
- Individuazione Frantoi nel comprensori Catania – Ragusa – Siracusa

• STRUTTURA DEL PROGETTO

- 4.1. Action pilote pour l'application et le contrôle de la «marque parapluie» de qualité SERVAGRI
- **4.1. Azione pilota per l'applicazione e il controllo del "marchio ombrello" di qualità SERVAGRI**
- 4.2. Action pilote pour la réalisation de prototypes de certification (IGP, AOP, AOC, BIO, EMAS, de chaîne EN ISO 22005) dans la zone transfrontalière:
- **4.2. Azione pilota per la produzione di prototipi di certificazione (filiera IGP, DOP, AOC, BIO, EMAS, EN ISO 22005) nell'area transfrontaliera:**
- 4.3. Interventions démonstratives, de formation innovante sur le terrain et d'échange de savoir-fair
- **4.3. Interventi dimostrativi, formazione innovativa sul campo e scambio di conoscenze**
- 4.4. Interventions pour l'application de procédures innovantes pour le traitement des oliviers, le traitement de la production-récolte des olives en Italie et en Tunisie pour la production d'huile conventionnelle et biologique sûre et traçable, en bouteille et d'huile typique (AOP, AOC, IGP, biologique, etc.).
- **4.4. . Interventi per l'applicazione di procedure innovative per il trattamento degli ulivi, la trasformazione produzione-raccolta delle olive in Italia e Tunisia per la produzione di olio convenzionale sicuro e tracciabile, e biologico, imbottigliato e certificato (DOP, AOC, IGP, Biologico, ecc.)**

• 4.4. Interventi d'applicazione delle procedure innovative

- **4.4.1** Procedura di **selezione degli attori (140: 70 Italia + 70 Tunisia)** coinvolti nell'applicazione di procedure innovative per la coltivazione degli uliveti, produzione-raccolta e lavorazione di olive in **Italia e Tunisia** per la produzione di olio **convenzionale** sicuro e tracciabile, **biologico**, sfuso o imbottigliato; e **olio certificato** (DOP, AOC, IGP, Bio, ecc.) in bottiglia;
 - **sperimentare** la certificazione di prodotto per le produzioni ottenute con il "marchio ombrello" di qualità SERVAGRI;
 - e **procedure innovative di tracciabilità** oggetto del protocollo attraverso un sistema di registrazione consolidato in Europa, immediatamente riproducibile su piattaforma web e identificabile tramite QR code



Réf. n° IS_1.1_034



Programme cofinancé
par l'Union Européenne

Programma ENI CBC Italia Tunisia 2014/2020

PROGETTO « CLUSTER SERVAGRI »

Rif. n° IS_1.1_034

QUESTIONARIO
AUTO-VALUTAZIONE EX ANTE

GAL Eoro



**Programme cofinancé
par l'Union Européenne**

Programme IEV CT Italie Tunisie 2014/2020

PROJET « CLUSTER SERVAGRI »

Ref. n° IS 1.1 034

QUESTIONNAIRE
TECHNIQUE N. 1
GAL Elero

ISTITUTO NAZIONALE AGRONOMICO DI TUNISIA
PROTOCOLLO D'INCHIESTA SPECIFICA PER LA DIAGNOSI DELLA MODALITÀ DI MOLTIPLICA CONTROINFEZIONE
DEI LULIO DULVA, TENENDO CONTO DELLE ESIGENZE DI QUALITÀ E DI TRACCIABILITÀ APPLICATE NELLA ROSA

TRANSFONTERALITÀ
Int n°: F2004-03 01
Proposto da:
Amm MAMI MAAZOUN
(Esperto in risorse)

Karim AJOUNIAH
(Esperto in serviziologia istituzionale)

1. INFORMAZIONI GENERALI	
	Intervistato:
Cognome e Nome:	
Eta:	
Indirizzo mail:	
Telefono:	
Email nell'istituto:	
Intervistatore/ric:	
Cognome e Nome:	
Titolo del progetto:	
CLUSTER SCLVAgRI	
(PP-PA):	
Numero intervista:	
Data intervista:	



71 Aziende Olivicole
33 Catania
18 Ragusa
20 Siracusa

5 Frantoi
3 Catania
1 Ragusa
1 Siracusa



Società Cooperativa Agricola Produttori Olivicoli
Aderente al C. N. O.

- diffondere agli olivicoltori i risultati e i principi alla base della particolare tecnica di lotta e dei relativi accorgimenti tecnici di campo necessari per applicare correttamente il protocollo di difesa;
- collaborare con il coordinatore per assicurare il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

CRITERI PER LA SCELTA DI MONITORAGGIO DELLE AZIENDE PILOTA E DEI FRANTOI

Aziende Agricole (15 aziende olivicole)

- 1) Superficie minima 10.000 m²
- 2) Sistema di coltivazione con una densità di impianto compreso tra 80- 400 piante/10.000 m²
- 3) Adesione o possibilità di poter aderire al sistema di certificazione biologico (Reg. CE 834/200 o regime di equivalenza)
- 4) Adesione o possibilità di poter aderire al sistema di certificazione il Label Rouge, la DOP, l'IGP, la Specialità Tradizionale Garantita e l'Agricoltura Biologica
- 5) Cultivar prevalenti come da disciplinare di produzione e in ogni caso rappresentative del territorio (biodiversità olivicola autoctona)
- 6) Disponibilità del proprietario ad aderire al monitoraggio dei maggiori parassiti (insetti e funghi)

Frantoi (5 Frantoi)

- 1) Frantoi con sistema di estrazione a ciclo continuo, con possibilità di lavorazione a due fasi
- 2) Meccanizzazione delle operazioni di gestione del frantoio
- 4) Acquisizione di olive al frantoio e stoccaggio in contenitori di plastica (cassette forate) o bins
- 5) Organizzazione delle fasi di lavorazione per stoccaggio non superiore a 24 ore

- Aziende agricole pilota n. 15
 - Monitoraggio dei parassiti
- Frantoi n. 5
 - Norme di buona prassi igienica

- **4.4.2 . Pianificazione e preparazione di interventi** per l'applicazione di procedure innovative per la lavorazione degli ulivi, la produzione-raccolta-trasformazione di olive in Italia e Tunisia per la produzione di olio convenzionale sicuro e tracciabile, e olio biologico, alla rinfusa o imbottigliato; e olio tipografico (AOP, AOC, IGP, Bio, ecc.) in bottiglia; **oltre a sperimentare la certificazione di prodotto per le produzioni ottenute con il "marchio ombrello" di qualità SERVAGRI**; e le innovative procedure di tracciabilità oggetto del protocollo attraverso un sistema di registrazione consolidato in Europa, immediatamente riproducibile su piattaforma web e identificabile tramite QR code
- **4.4.3 Attuazione di interventi** per l'applicazione di **procedure innovative** per la coltivazione degli ulivi, la produzione-raccolta-trasformazione di olive in Italia e Tunisia per la produzione di olio convenzionale sicuro e tracciabile, e olio biologico, alla rinfusa o imbottigliato; e olio tipico (AOP, AOC, IGP, Bio, ecc.) in bottiglia; **oltre a sperimentare la certificazione di prodotto per le produzioni ottenute con il "marchio ombrello" di qualità SERVAGRI**; e le innovative procedure di tracciabilità oggetto del protocollo attraverso un sistema di registrazione consolidato in Europa, immediatamente riproducibile su piattaforma web e identificabile tramite QR code

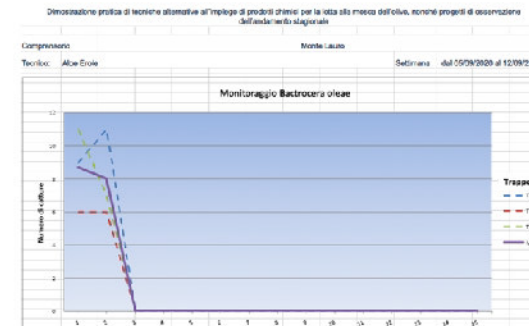
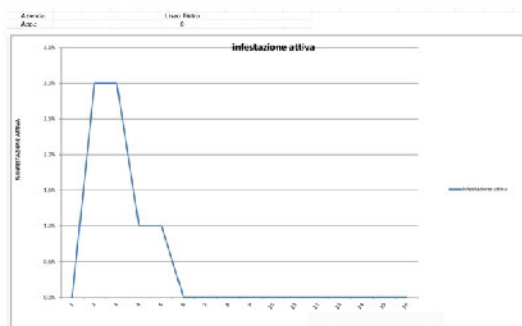
Rilevamento settimanale di campo in 15 aziende con trappole georeferenziate



- Rilevamento settimanale di campo
- (7 Prays oleae (Tignola delle olive) e 14 Bactrocera oleae (Mosca delle olive)

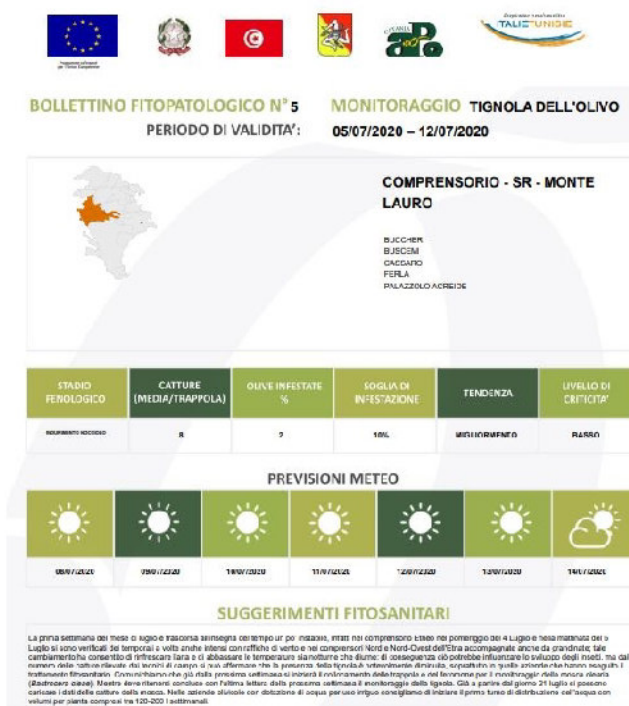
SCHEDA CAMPIONAMENTO OLIVE per la MOSCA DELL'OLIVO (Bactrocera oleae)																	
Aloe Ercole														Data rilevazioni (dal:al):		10/10/2021	1610/2021
Sicilia														Settimana di riferimento (da):		10/10/2021	1610/2021
Campo Spia (Nome e Cognome)	n. drupe raccolte	n. punture sterili	n. uova	n. larve 1.a età		n. larve 2.a età		n. larve 3.a età		n. pupe		n. fori di uscita	% inferazio ne attiva	Fase	% Fase	Trattamento	
				vive	morte	vive	morte	vive	morte	attive	inattive					data	S.A. utilizzata
Cugno Giovanna	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	Maturazione	100%	24/08/21	ECO-TRAP
Liseo Pietro	100	1	0	0	0	4	1	2	3	0	0	0	4,0%	Accr. frutto	100%	23/08/21	ECO-TRAP
Olio dei quattro canali SSA	100	2	0	0	0	4	0	2	1	0	0	0	4,0%	Accr. frutto	100%	21/08/21	ECO-TRAP

SCHEDA RILIEVO CATTURE ADULTI per la MOSCA DELL'OLIVO (Bactrocera oleae)											
Tipo trappole:		a feromone		Tecnico:		Aloe Ercole	Data:		12/09/2020		
Compendio:				Monte Lauro				Settimana: (da : a)		dal 05/09/2020 al 12/09/2020	
Prog.	Campo Spia (Nome e Cognome)	Trappola n.	Catture n.:	Trattamento							
				data	S.A. utilizzata						
1	Amadore Giuseppe	T1	9								
		T2	6								
		T3	11								
Prog.	Campo Spia (Nome e Cognome)	Trappola n.	Catture n.:	Trattamento							
				data	S.A. utilizzata						
2	S.A.I.S. di Lucerna Francesco	T1	11								
		T2	6								
		T3	7								





- Con la emissione di 21 bollettini fitosanitari settimanali 2020 - 2021 -2022
- 7 **Prays oleae**
- 14 **Bactrocera oleae**



Extruded	20% filling
----------	-------------

fitopatologico cartaceo, online, utilizzando diversi sistemi (giornali, affissione, SMS, Whatsapp).

PROVE DIMOSTRATIVE DI LOTTA ALTERNATIVA

- studiare ed individuare il protocollo tecnico ammesso in agricoltura biologica, quali la lotta alternativa con biocidi con tecnica spot-on tipo Spyntor-fly, l'applicazione di caolino o altri dispositivi / prodotti ammessi in agricoltura biologica di cui si conosce il protocollo tecnico di applicazione;
- individuare N. Aziende _5_ su cui applicare il protocollo di campo di cui al punto precedente;
- assicurare l'applicazione in campo dei protocolli individuati di cui ai punti precedenti;
- assicurare l'osservazione e il monitoraggio periodico dell'applicazione tecnica in campo, verificando costantemente il protocollo e i confronti con aree test / a monitoraggio e difesa classica;
- analizzare i risultati finali dell'attività e confronto con le tecniche di lotta ordinarie;

Sede sociale e rappresentanza legale - Via A. di San Giuliano, 349 - 95100 - Catania - P. IVA : 00761700871
tel/fax 095.326035 - San web: www.apocatania.it e mail: apo.catania@virgilio.it
Sedi operative- Ragusa, corso V. Veneto, 412 tel/fax 0932.627149 - Siracusa, via Tripoli, 16 tel/fax 0931.464106



Società Cooperativa Agricola Produttori Olivicoli
Aderenti al C. N. O.

- diffondere agli olivicoltori i risultati e i principi alla base della particolare tecnica di lotta e dei relativi accorgimenti tecnici di campo necessari per applicare correttamente il protocollo di difesa;
- collaborare con il coordinatore per assicurare il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

• N. 7 aziende per la lotta biologica

Institut National Agronomique de Tunisie

Journée de sensibilisation
la mouche de l'olive et
lancement d'une action
piégeage de masse

Mercredi, 9 Juin 2021 @ 10:00 H (h)

Bénéficiaires de l'action :
Agriculteurs GDA Souaya
Gouvernorat de Sousse

CLUSTER
SERVAGRI

Le projet est financé par l'Union Européenne dans la cadre de
coopération transfrontalière "Italie-Tunisie" 2014-

Journée de sensibilisation sur la mouche de l'olive

Au programme :

- Accueil des participants
- Présentation générale du projet
- Présentation de la journée
- Information/sensibilisation sur la mouche de l'olive (Mr. Ghazi Krida)
- Ecole aux champs sur la mise en place du piégeage de masse pour lutter contre la mouche de l'olive (Facilitateur : Mr. Ghazi Krida)

CLUSTER
SERVAGRI

Le projet est financé par l'Union Européenne dans la cadre du programme IEV
coopération transfrontalière "Italie-Tunisie" 2014-2020.

Ercole Aloe

Agronomo

pubblicato 10 giugno 2017

Mosca olearia, lotta biologica

Uno dei maggiori problemi nella difesa fitosanitaria delle olive è la "mosca olearia" (*Bactrocera oleae*). Le difficoltà si presentano più impegnative quando si deve contrastare questo insetto su uliveti dai quali si deve ottenere un olio extravergine biologico.



Mosca delle Olive (*Bactrocera oleae*)

L'olivicoltura biologica ha sempre rappresentato una risposta alle diverse esigenze, sia dei produttori che dei consumatori, il tutto con la scopo di raggiungere una produzione caratterizzata da un'ottima qualità nel pieno rispetto della natura e della salute del consumatore. In questi ultimi anni, grazie anche alla crescente sensibilità del mondo della ricerca e sperimentazione a tali problematiche, sono aumentate le conoscenze sulle tecniche utilizzabili, in agricoltura biologica e nella difesa delle colture olivicole.

Prima di iniziare qualsiasi tecnica di difesa, occorre effettuare il monitoraggio delle popolazioni della **mosca delle olive**. Un monitoraggio efficace (consigliato), è attraverso l'utilizzo di trappole al feromone, dai risultati ottenuti si può decidere quale tecnica è più idonea per contrastare l'azione della mosca. Un risultato più attendibile e preciso, lo si ottiene se viene associato in contemporanea a quella su esposta, anche un controllo sulle olive con punture fertili, cioè con presenza di uova o giovani larve; raggiunto il 10% del campione preso in esame, è conveniente eseguire un trattamento. Un campione attendibile può essere formato da 100 olive recuperate su 10 piante presenti su una coltivazione di un ettaro. Lo scopo del monitoraggio, qualunque esso sia, è quello di evitare inutili interventi in un periodo in cui la **mosca delle olive** è assente. Un esempio di trappola, al feromone, idonea per il monitoraggio della **mosca delle olive** è la **Dacotrap**. Questo tipo di trappola a delta, appositamente studiata, è formata da un feltuccio collato. E' consigliabile impiegare 2 trappole per ettaro, la durata del feromone è di circa 30-40 giorni.

In quale periodo iniziare e quando intervenire?

Considerando che il ciclo di azione della **mosca olearia** è molto complesso, è importante intervenire in una particolare temperatura ed umidità. Non è quanto si dice, ma è un periodo di 15-20°C, con una umidità per tutti gli anni e per tutte le aree olivicole italiane. Questo periodo è variabile in base alle condizioni stagionali, microclimatiche e all'influenza del vento. L'intervento deve essere fatto quando l'entità di sviluppo dell'insetto, in linea di massima, è di circa 10-15 individui per pianta.

Archivio blog

2017 (6)
ottobre (1)

Trappola per mosca olearia fai da te



Una tecnica utile per il monitoraggio ma anche per la cattura degli adulti può essere l'uso di una sostanza attrattiva naturale, il pesce, che se unito in una soluzione di ammoniaca e acqua è in grado di dare ottimi risultati.

Per preparare questa trappola occorre utilizzare una bottiglia di plastica (PET), prima di tutto bisogna realizzare, sulle fasce opposte della bottiglia, due fori, di circa 10 mm di diametro e per una maggiore efficacia, si consiglia di applicare due strisce gialle lungo la circonferenza della bottiglia. All'interno della bottiglia si mette una soluzione di ammoniaca, acqua e parti di pesce (testa, interiori, etc. di sardie o acciughe) che sono quelle che costano di meno. In California (US) ma anche in Venezuela usano in alternativa 3-4 tavolette di tonfo, lievito molto economico, per litro d'acqua (trappola con tonfo). La **mosca olearia**, ma anche altri insetti, sono attratti dall'odore del pesce in decomposizione e così, attraverso i due fori, entrano dentro la bottiglia. Uscire dalla bottiglia tramite gli unici due fori, risulta molto difficile per le mosche che rimangono intrappolate dentro la bottiglia. Per ottenere un risultato valido da questa tecnica, occorre utilizzare una bottiglia per albero, la cui apertura, una volta chiusa, consiste nella preparazione di una

trappola che viene chiusa con un tappo di plastica. Per realizzare una bottiglia di plastica, bisogna applicarvi due fori (12-14 mm) a 180 gradi l'uno dall'altro. Una volta chiusa la bottiglia, si applica una striscia di carta gialla e si applica una soluzione di ammoniaca, acqua e parti di pesce (testa, interiori, etc. di sardie o acciughe) che sono quelle che costano di meno. In California (US) ma anche in Venezuela usano in alternativa 3-4 tavolette di tonfo, lievito molto economico, per litro d'acqua (trappola con tonfo). La **mosca olearia**, ma anche altri insetti, sono attratti dall'odore del pesce in decomposizione e così, attraverso i due fori, entrano dentro la bottiglia. Uscire dalla bottiglia tramite gli unici due fori, risulta molto difficile per le mosche che rimangono intrappolate dentro la bottiglia. Per ottenere un risultato valido da questa tecnica, occorre utilizzare una bottiglia per albero, la cui apertura, una volta chiusa, consiste nella preparazione di una

• https://ercolealoe.blogspot.com/2017/06/mosca-olearia-lotta-biologica_70.html

Trappole commerciali

Si fa presente che in commercio ci sono dei particolari tappi applicabili alle bottiglie di PET, dotati di ricettori particolari che ne agevolano l'utilizzo e ne aumentano l'efficacia. Molto interessante è la tecnica che si sta sviluppando/perfezionando in questi ultimi anni, viene definita **biotecnologica (mass-trapping o cattura massale)** di vecchia concezione, ma che è stata resa innovativa dalla sperimentazione di nuovi dispositivi; si attua con trappole del tipo **"attract and kill"**, che attraggono l'insetto per via alimentare (proteine idrolizzate, sali di ammonio), spesso combinata con l'attrazione per via sessuale (feromoni); grazie quindi alla loro attivazione con un insetticida (che agisce per contatto) di cui sono imbevute, portano a morte la mosca senza contaminare l'oliva. Questo tipo di cattura, mediante trappole mass-trapping, è inutile in uliveti di piccole dimensioni, a meno che non siano isolate, mentre inizia ad essere efficace in uliveti con superficie superiore a 4-5 ettari.

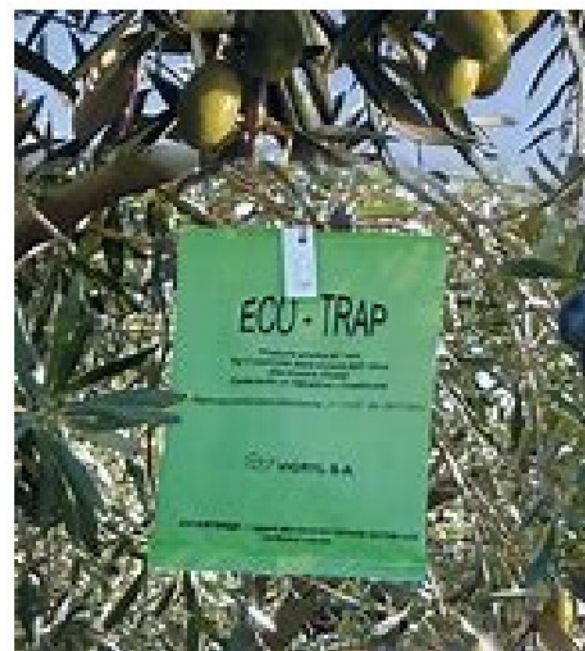
Conclusioni

E' di assoluta importanza ricordare che ogni tecnica va adattata e sperimentata in base alle condizioni del proprio uliveto. E' consigliabile utilizzare e sperimentare anche più tecniche contemporaneamente per valutare quella più efficace oppure semplicemente per costatare che l'unione fa la forza. Nel caso di attacchi di mosca è comunque sempre raccomandabile non raccogliere le olive cadute a terra, cercando viceversa, di coordinare le attività per un anticipo nella raccolta delle olive rimaste sulla pianta ed un'immediata lavorazione delle stesse in frantoio. Se l'entità, la presenza di adulti e il tipo di punture, è di maggiore intensità, si potrà valutare l'opportunità di interventi con repellenti o prodotti consentiti in agricoltura biologica. In tal caso bisogna adoperare pesticidi naturali o comunque quelli ammessi per questo tipo di olivicoltura, e in ogni caso cercando di scegliere quelli che presentano un basso impatto ambientale. Nei trattamenti dove si utilizzano le bottiglie di plastica, è opportuno e doveroso ricordare, che le stesse devono essere smaltite nelle aree apposite di trattamento dei rifiuti.

Publicato da Ercole Aloe a 03:27



- Distribuzione 500 ECOTRAP nel mese di agosto 2021 **nelle 7 aziende** campioni di trappole per la catture della Mosca dell'olivo, al fine di verificare sul campo la lotta biologica alternativa alla lotta chimica
- ECO-TRAP è una trappola attrattiva con insetticida (Deltametrina) con un attrattivo alimentare (Sali di ammonio) pronta all'uso, a basso impatto ambientale, specifica per il controllo della mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*).





*CLUSTER transfrontalier à SERVICE
du réseautage et qualification des
filères AGRICOLES en oléiculture*



Réf. n° IS_1.1_034

LA RACCOLTA



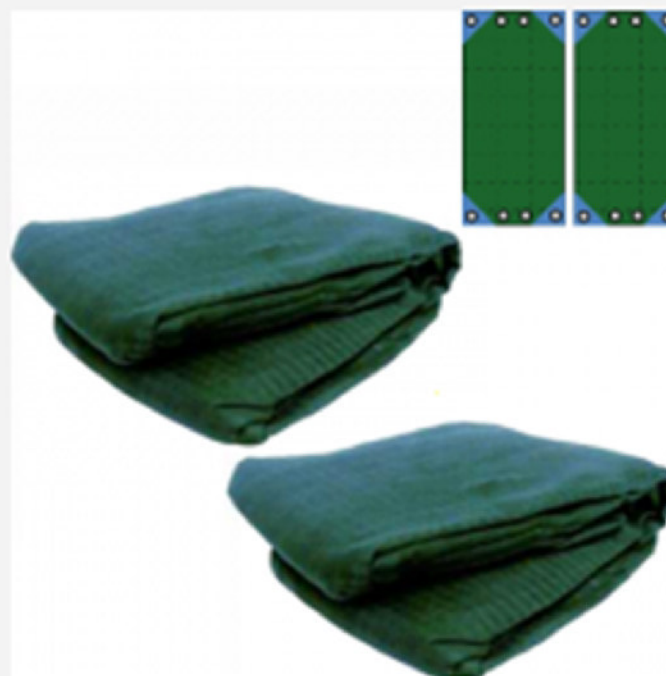
Abitudini duri a morire



Nella campagna di raccolta 2021/2022 già iniziata in alcune zone il
18/09/2021.

**Si è dato corso, come da programma, alla fornitura e distribuzione a
7 aziende campioni dei seguenti materiali**

- Cassette di plastica per il trasporto delle olive
- Reti per la raccolta delle olive
- Fusti di acciaio inox per la conservazione dell'olio
- Bottiglie da lt. 0,50 per le analisi degli oli (non ancora realizzato)



- **4.3. Interventi dimostrativi, di formazione sul campo e di scambio di know how**
- **4.3.1** - Procedura di impegno delle risorse umane per lo svolgimento di interventi dimostrativi, **formazione innovativa sul campo e scambio di know-how trasversalmente rivolti** ad appaltatori, operatori, tecnici, professionisti, funzionari pubblici della filiera olivicola su qualità, sicurezza e salubrità dei processi di oleificazione, delle tecniche di raccolta, trasporto, molitura delle olive e del trattamento/confezionamento/conservazione degli oli sfusi e imbottigliati, fino alla vendita al consumatore finale con l'applicazione delle procedure innovative di trattamento degli ulivi, di produzione-raccolta-trasformazione delle olive in Italia ed in Tunisia per la produzione di olio convenzionale salubre, tracciabile e biologico, da commercializzare sia sfuso che imbottigliato; e di olio tipizzato (DOP, AOC, IGP, biologico, ecc.) da commercializzare in bottiglia; la sperimentazione della certificazione di prodotto per le produzioni ottenute con il "marchio ad ombrello" di qualità SERVAGRI e delle procedure innovative di tracciabilità soggette al protocollo SERVAGRI attraverso un sistema di registrazione consolidato in Europa, immediatamente riconducibile ad una piattaforma web e identificabile attraverso un QR code.

- **4.3.2 : Pianificazione e preparazione di interventi dimostrativi, formazione sul campo** e scambio di know-how pianificato e preparato, rivolto trasversalmente a imprenditori, operatori, tecnici, professionisti, funzionari pubblici della filiera olivicola.
- **4.3.3 Attuazione di interventi dimostrativi, formazione sul campo** e scambio di know-how pianificato e preparato, rivolto trasversalmente a imprenditori, operatori, tecnici, professionisti, funzionari pubblici della filiera olivicola.

NEW

Al fine di monitorare e migliorare **la qualità nei 5 frantoi individuati** abbiamo predisposto la gara per poter effettuare i tamponi sui punti critici della **lavorazione delle olive**, lo **stoccaggio dell'olio**. Su alcuni parametri significativi.

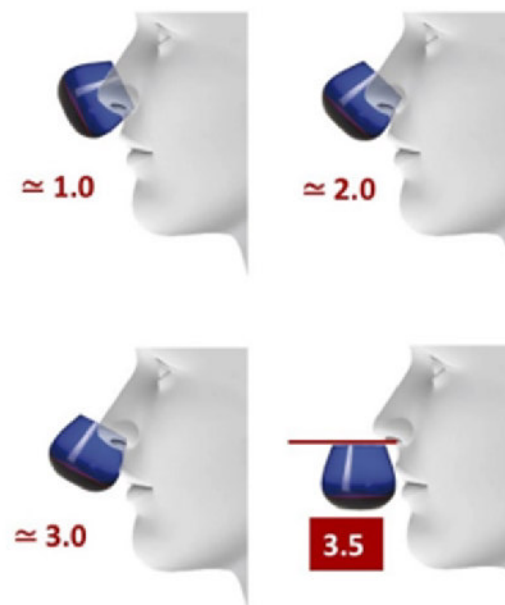
- Analisi chimica e microbiologica di acqua utilizzata nell'attività secondo i criteri del D.Lgs.31/2001 e s.m. per controllo igienico di processo. pH, Conducibilità, Alcalinità totale, Durezza totale, Cationi (Li,Ca,Mg,Na,K,NH₄), Anioni (Fluoruri, Cloruri, Bromuri, Nitriti, Nitrati, Solfati, Fosfati, Carbonati, Bicarbonati), Ferro, **E.Coli, Coliformi totali, Coliformi Fecali, Enterococchi intestinali**
- Ricerca di Legionella pneumophila
- Analisi delle superfici per controllo sanificazione (Piastra PETRI per contatto con terreno di coltura per carica batterica mesofila).
- Analisi delle superfici per controllo igiene degli operatori

HACCP

Tamponi **mirati** sui punti critici della lavorazione delle olive, lo stoccaggio dell'olio.

Sulla origine di difetti organolettici

- **RISCALDO/Morchia (*Chômé/Lies*)**
 - Batteri, Clostridium, Pseudomonas, Enterobacteriaceae
- **MUFFA (*Moisi*)**
 - Batteri, Aspergillus, Penicillium, Pseudomonas
- **AVVINATO INACETITO (*Vineux*)**
 - Lieviti, e batteri del genere Acetobacter



Tamponi sui punti critici

- **001-A e 001-P** n. 2 - bottiglie nella vasca di lavaggio delle olive (ante pulizia e post pulizia)
- **002-A e 002-P** n. 2 - tamponi nella gramola (ante pulizia e post pulizia)
- **003-A e 003-P** n. 2 - tamponi nella vaschetta sotto il decanter (ante pulizia e post pulizia)
- **004-A e 004-P** n. 2 - tamponi nella vasca del separatore finale (ante pulizia e post pulizia)



001-A e 001-P



001-A e 001-P



003-A e 003-P



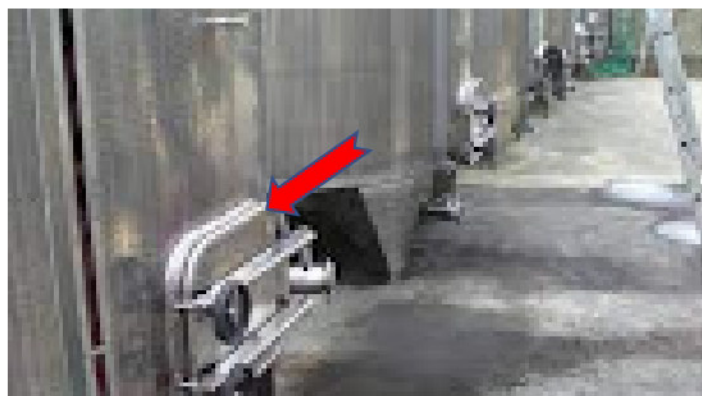
004-A e 004-P

Tamponi sui punti critici

- **005-A e 005-P** n. 2 - tamponi nei fustini di prelievo dell'olio dal separatore (ante pulizia e post pulizia)
- **006-A e 006-P** n. 2 - tamponi nei silos di stoccaggio dell'olio (ante pulizia e post pulizia)
- **007-A e 007-P** n. 2 - tamponi nel tubo di mandata della pompa dell'olio (ante pulizia e post pulizia)
- **008-A e 008-P** n. 2 - tamponi sul tavolo di lavoro del locale di imbottigliamento (ante pulizia e post pulizia)



005-A e 005-P



006-A e 006-P



007-A e 007-P



008-A e 008-P

Tamponi sui punti critici

- **009-A e 009-P** n. 2 - tamponi nella soffiatrice (ante pulizia e post pulizia)
- **010-A e 010-P** n. 2 - tamponi nella riempitrice (ante pulizia e post pulizia)
- **011-A e 011-P** n. 2 - tamponi nella piastra del filtro (ante pulizia e post pulizia)
- **012-A e 012-P** n. 2 - tamponi nella vaschetta del filtro (ante pulizia e post pulizia)



009-A e 009-P



010-A e 010-P



011-A e 011-P



012-A e 012-P



Seminari e Webinar



Journées de formation sur le terrain

Webinar

Cours théorique et pratique d'approfondissement sur les
techniques de taille et d'élevage
et production en oléiculture

26 - 27 MARS 2021

CASE PERROTTA AGRITURISMO

Via Livio Andronico n. 2, 95010 Sant'Alfio (CT)

26/03/2021 : h 15.30 - Cours théorique sur les techniques de taille, en suite dégustation
guidée des huiles

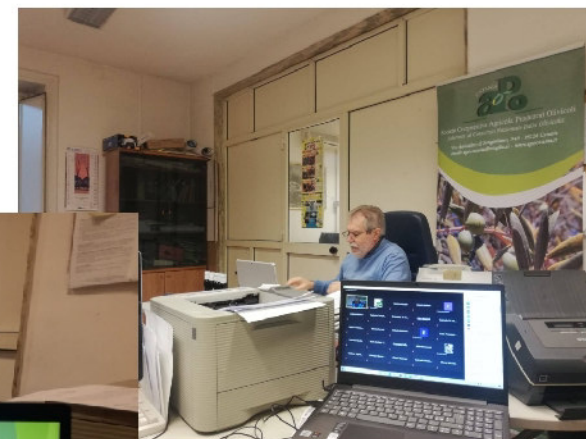
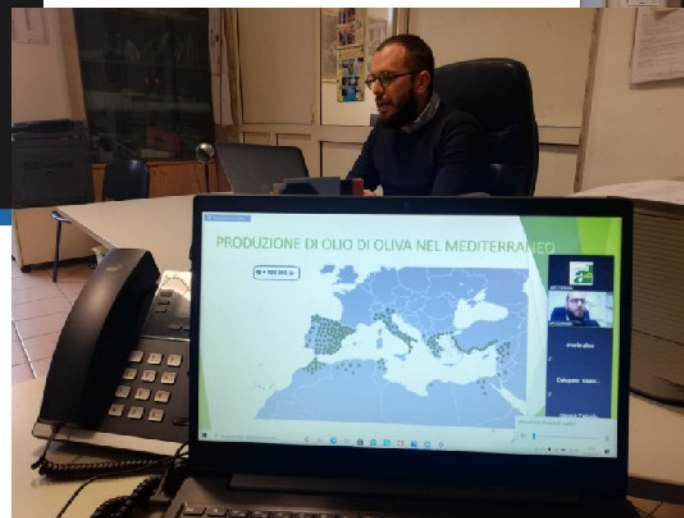
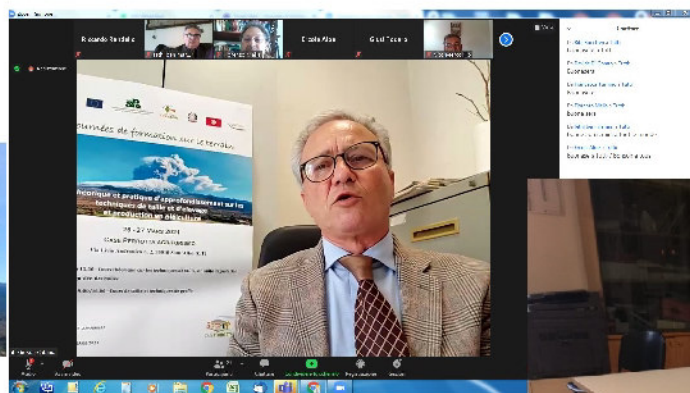
27/03/2021 : h 9.00/13.00 - Cours de taille et techniques de greffe

Pour le le:
www.servagri.it
095.526035 - 332.7094526 - 339.6880055
www.servagri.it

Inscriptions avant le 26/03/2021



EVENTO FINANZIATO CON LE SUESSOES ANTICORONAVIRUS





Formazione sul campo





Ref. n° 15_1.1_034



Sergio Campanella - Coordinateur général projet "CLUSTER SERVAGRI"

Participant :

Francesco Scollo - Dottore Agronomo D/SA (ex Facoltà di Agraria)

Rachid Bouricha - Géologue, producteur et transformateur d'huile d'olive conventionnelle et biologique

Procopia Bernardo - Agronome - *Monitoring et Certification*

Randello Riccardo - Agronomo - Pratiche di qualità

Alfio Corsi - Responsable commercial Frontop E.N.

Arman Braham - Présidente Frontin biologique dans la série de Sources

Pulvirenti Biagio - Accueille au cœur de Camille sur le chemin.

Conclusion des travaux

Giosuè Catania - *Président Sec. Coop. APO*

Pour participer au webinaire s'inscrire au plus tard le 6 mai via ce lien : <https://go2web.zoom.us/j/zooming/register/926d-voixleHnXGQhnp3C-CvXn5T65Jm>

- 4.2. Azione pilota per la **produzione di prototipi di certificazione** (filiera IGP, DOP, AOC, BIO, EMAS, EN ISO 22005) in ambito transfrontaliero: confronto e cambiamento del know-how, attraverso azioni di formazione "on-the-job"/"learning-by-doing" trasversalmente rivolte a imprenditori, operatori, tecnici, professionisti, funzionari pubblici del settore olivicolo, sulle modalità operative di certificazione tra:
 - **olivicoltori italiani**, che si adeguano ai Regolamenti UE, nonché alla identificazione documentata relativamente ai flussi materiali, agli operatori di filiera, così come alle certificazioni di filiera (Norma EN ISO 22005); e
 - **olivicoltori extra europei dell'area tunisina** individuata
- N° 4 Prototipi di certificazione (filiera **IGP, DOP, AOC, BIO, EMAS, EN ISO 22005**) realizzati

SICUREZZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

In virtù delle sue caratteristiche, l'olio extravergine d'oliva è diventato uno dei prodotti alimentari maggiormente soggetti alle frodi.

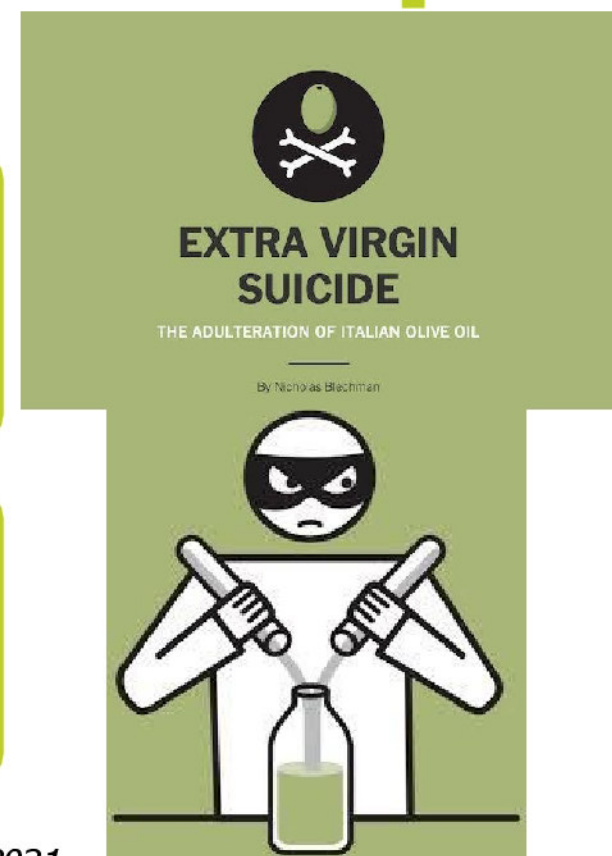
Frodi del settore oleicolo

Miscelazione e/o sostituzione di oli extravergini di oliva di pregio con altri di minor qualità

Aggiunta fraudolenta di oli di specie vegetali diverse da *Olea europaea* L.

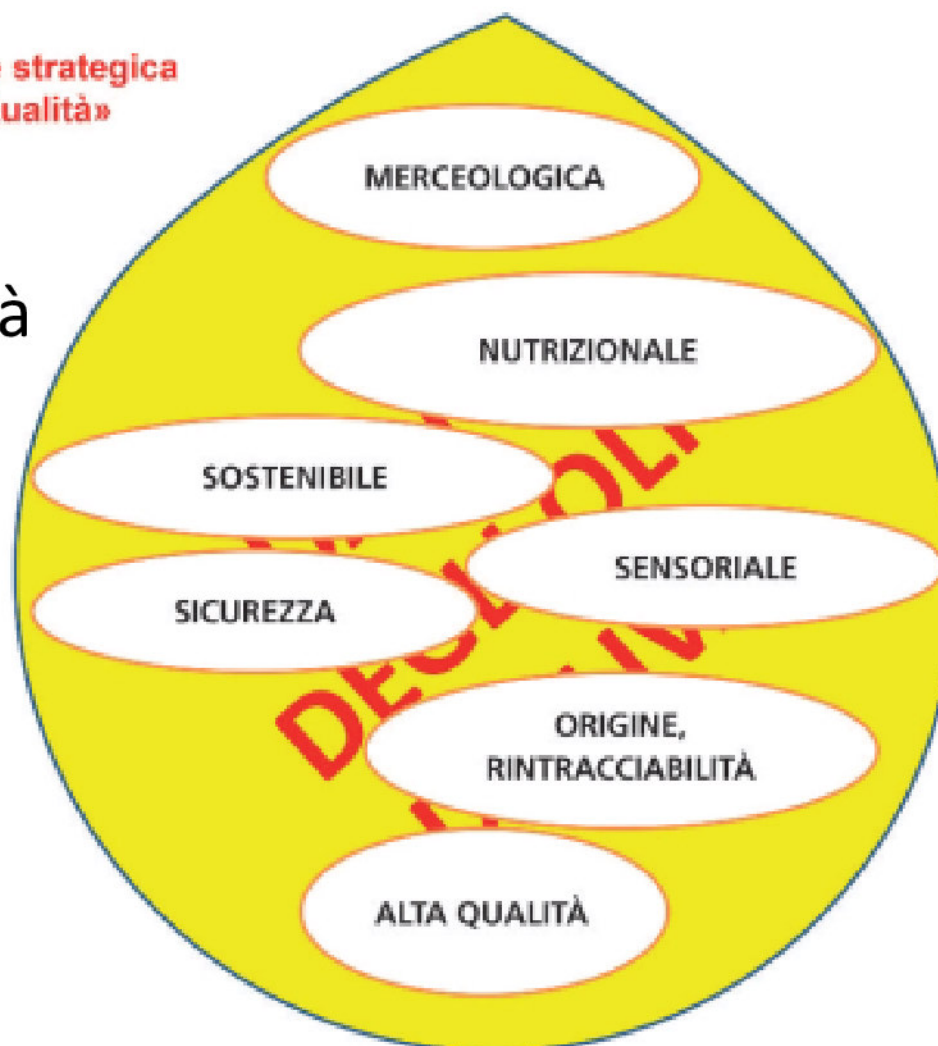


Articolo del quotidiano «Il Fatto Alimentare», 9-01-2021



I molteplici aspetti della qualità

Azione strategica «Qualità»



ANALISI SENSORIALE



ANALISI CHIMICHE – CASO 1

RISULTATI ANALITICI

PARAMETRO	Metodo	Risultati Campione	Unità di misura	LIMITE
Acidità totale	Reg.CEE 2568/91 e succ. modif.	0,39	% Ac. Oleico	Max 0,80
Numero di perossidi	Reg.CEE 2568/91 e succ. modif.	4,5	meqO ₂ /Kg	Max 20
Polifenoli totali	Spettrofotometrico / Folin Ciocalteu	511	mg acido gallico/Kg	-
Analisi spettrofotometrica UV	Reg.CEE 2568/91 e succ. modif.			
• K232	„	2,133	//	Max 2,500
• K268	„	0,137	//	Max 0,220
• ΔK	„	0,003	//	Max 0,010

ANALISI ORGANOLETTICHE – CASO 1

Identificazione del campione al momento della consegna:

Data di esecuzione della prova: 03/11/2022

Descrizione analisi: Valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine (alleg.XII del Reg.CEE 2568/91 e s.m.)

Risultato analisi: Il campione fornito, all'esame del Panel Test, è risultato appartenere alla categoria

“OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA”

con le seguenti caratteristiche organolettiche (Reg.UE 1604/2019 – Alleg.IV):

Mediana del difetto:	0,0	descrizione:	_____
Mediana del fruttato:	3,9	descrizione:	Fruttato verde medio
Mediana dell'amaro:	4,3	descrizione:	Amaro medio
Mediana del piccante:	4,0	descrizione:	Piccante medio

Nota: Il presente rapporto di prova si riferisce unicamente al campione sottoposto ad analisi ed esso non può essere riprodotto parzialmente se non previa autorizzazione scritta da parte di questa Camera di Commercio.

ANALISI CHIMICHE – CASO 2

RISULTATI ANALITICI

PARAMETRO	Metodo	Risultati Campione	Unità di misura	LIMITE
Acidità totale	Reg.CEE 2568/91 e succ. modif.	0,38	% Ac. Oleico	Max 0,80
Numero di perossidi	Reg.CEE 2568/91 e succ. modif.	4,9	meqO ₂ /Kg	Max 20
Polifenoli totali	Spettrofotometrico / Folin Ciocalteu	524	mg acido gallico/Kg	-
Analisi spettrofotometrica UV	Reg.CEE 2568/91 e succ. modif.			
• K232	„	1,790	//	Max 2,500
• K268	„	0,132	//	Max 0,220
• ΔK	„	0,002	//	Max 0,010

ANALISI ORGANOLETTICHE – CASO 2

Identificazione del campione al momento della consegna:

Data di esecuzione della prova: 03/11/2022

Descrizione analisi: Valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine (alleg.XII del Reg.CEE 2568/91 e s.m.)

Risultato analisi: Il campione fornito, all'esame del Panel Test, è risultato appartenere alla categoria

"OLIO DI OLIVA VERGINE"

con le seguenti caratteristiche organolettiche (Reg.UE 1604/2019 – Alleg.IV):

Mediana del difetto:	1,7	descrizione: Avvinato
Mediana del fruttato:	1,8	descrizione: Fruttato maturo leggero
Mediana dell'amaro:	2,5	descrizione: Amaro leggero
Mediana del piccante:	2,4	descrizione: Piccante leggero

Nota: Il presente rapporto di prova si riferisce unicamente al campione sottoposto ad analisi ed esso non può essere riprodotto parzialmente se non previa autorizzazione scritta da parte di questa Camera di Commercio.

Qualità

Il ruolo strategico
delle certificazioni volontarie

Dal BIO a IGP e Dop al biologico

Oggi per le aziende del settore alimentare non è più sufficiente dimostrare di rispettare le normative cogenti.

Per attestare la loro affidabilità, sono stati messi a punto svariati standard di certificazione facoltativi



1 - Prodotti IGP – IP – DOP – AOC



- Per proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha varato una precisa normativa, stabilendo due livelli di riconoscimento:
 - ❖ D.O.P. (Denominazione di origine protetta)
 - ❖ I.G.P. (Indicazione Geografica protetta)

Prodotti DOP - AOC



- Il marchio designa un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente, o esclusivamente, dovute all'ambiente geografico (termine che comprende i fattori naturali e quelli umani).
- Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata, nel rispetto di un DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.

Prodotti IGP - IP



- Quindi la sigla identifica un prodotto originario di una regione o di un paese le cui qualità, reputazione e caratteristiche si possono ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area delimitata, nel rispetto di un DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.

Prodotti DOP, AOC e IGP, IP



- Entrambi questi riconoscimenti costituiscono una valida garanzia per il consumatore, che sa così di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a determinati requisiti e sono prodotti nel rispetto di precisi disciplinari. Costituiscono inoltre una tutela anche per gli stessi produttori, nei confronti di eventuali imitazioni e concorrenza sleale.

I MARCHI DI QUALITA' nella filiera olivicola siciliana



OLIO

IGP SICILIA (Tutta la Regione)

Monte Etna DOP (Catania, Enna, Messina)

Monti Iblei DOP (Ragusa, Siracusa, Catania)

Val di Mazara DOP (Palermo, Agrigento)

Val Demone DOP (Messina)

Valle del Belice DOP (Trapani)

Valli Trapanesi DOP (Trapani)

OLIVE

Nocellara del Belice

Anno 2022

**Produzione Regionale di olio
35.000 t**

Produzione 7 DOP/IGP = 2.500 t (6%)

- Sicilia IGP 1200 t
- Val di Mazara DOP 926 t
- Monti Iblei DOP 299 t
- Valli Trapanesi DOP 238 t
- Altre DOP 200 t

Valore economico 15 mln €

- ❖ Sicilia IGP: 6 mln €
- ❖ Val di Mazara DOP 5,5 mln €
- ❖ Monti Iblei DOP 2,5 mln €
- ❖ Altre DOP 1,5 mln €

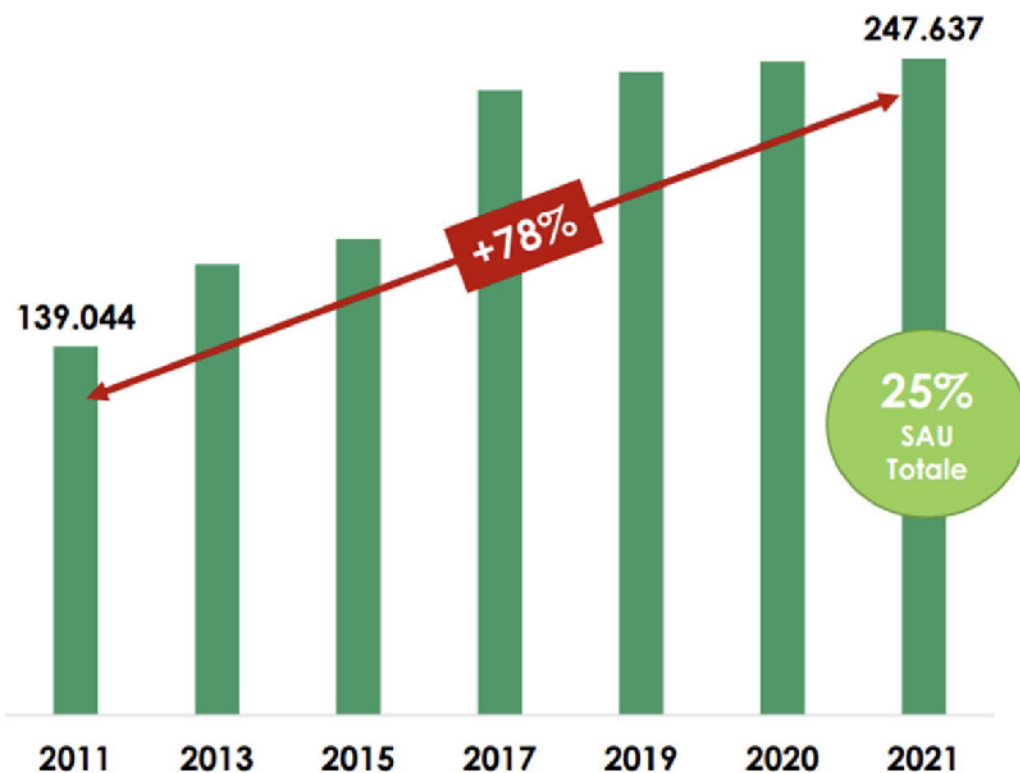


2 - AGRICOLTURA BIOLOGICA

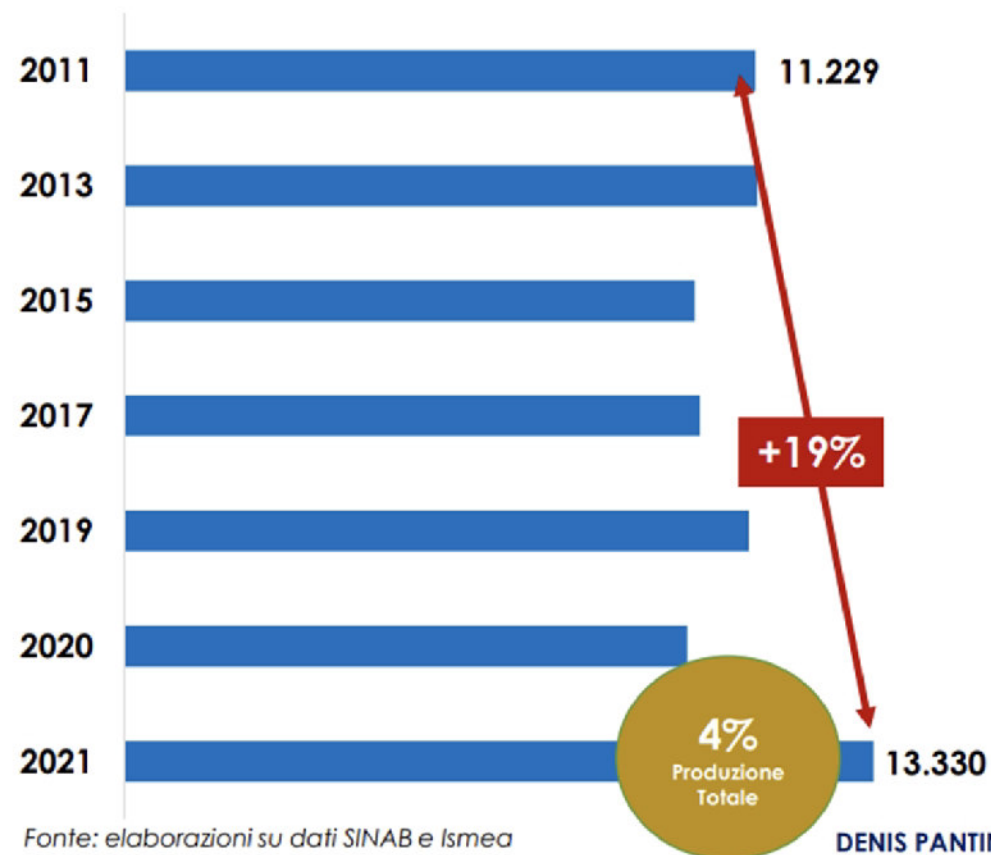


- Il termine **"agricoltura biologica"** o **"agricoltura organica"**, definisce una pratica agricola che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche sintetizzate dall'uomo.

SAU OLIVICOLA BIO IN ITALIA (ETTARI)



PRODUZIONE OLIO EVO DOP/IGP IN ITALIA (TONNELLATE)



Fonte: elaborazioni su dati SINAB e Ismea

DENIS PANTINI

QUANTITÀ DI OLI E GRASSI VEGETALI BIOLOGICI IMPORTATA IN ITALIA DA PAESI TERZI, PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO E PAESE DI PROVENIENZA

Area geografica	Nazione	Olio di oliva	Altri oli	Totale oli e grassi vegetali
Africa	Costa d'Avorio	-	87	87
	Marocco	-	7,38	7,38
	Tunisia	18.407,78	185,92	18.593,70
America Centrale	Repubblica Dominicana	-	46,44	46,44
America del Nord	USA	-	45,72	45,72
America del Sud	Brasile	-	21	21
	Cile	-	1	1
	Perù	-	0,13	0,13
Asia	Cina	-	18,31	18,31
	Filippine	-	12,78	12,78
	India	-	24,5	24,5
	Israele	1,12	-	1,12
	Sri Lanka	-	133,29	133,29
	Thailandia	-	0,06	0,06
Europa non UE	Svizzera	-	1,86	1,86
Totale		18.408,90	585,39	18.994,30

Gli italiani non conoscono l'ABC sull'olio extra vergine d'oliva

Teatro Naturale / L'arca olearia
del 04/12/2019

- Lo afferma uno studio condotto per l'azienda umbra Casa Coricelli, su circa **2500** consumatori italiani e un panel di **80 esperti** tra cuochi e professionisti

FALSI MITI SULL'OLIO D'OLIVA

- **ABBINAMENTO OLIO-CIBO** 78%
- **UTILIZZO SEMPRE DELLO STESSO TIPO DI OLIO** 82%
- **OLIO AMARO = CATTIVA QUALITA'** 76%
- **OLIO NON FA BENE PERCHE' E' GRASSO** 65%
- **CLASSIFICAZIONE OLIO** 78%
- **FATTORE LUCE E CALORE** 48%



Certificato ai sensi dell'Articolo 35, Paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

II.1 Repertorio dei prodotti

Nome del prodotto

Codice della nomenclatura combinata (NC) di cui al regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio per i prodotti che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) 2018/848

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E AROMA NATURALE DI PEPERONCINO Organic - Equivalenza EU/USDA

Organic

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E AROMA NATURALE DI TARTUFO NERO Organic - Equivalenza EU/USDA

Organic

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PEPERONCINO Organic - Equivalenza EU/USDA

Organic

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E AROMA NATURALE DI LIMONE Organic - Equivalenza EU/USDA

Organic

OLIO DI OLIVA

Organic

OLIO DI SEMI DI CANAPA

Organic

OLIO DI SEMI DI COLZA

Organic

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Organic

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO 100% Organic - Equivalenza EU/USDA

Organic

OLIO DI SEMI DI MAIS

Organic

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Organic

OLIO VERGINE DI OLIVA

Organic

II.2 Quantitativo di prodotti

Parte II: Elementi specifici opzionali

11 Relazioni di supporto

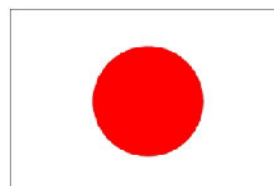
- 3 Studi di mercato (Canada – Stati Uniti – Giappone)
- 2 Studi settore dell'olivicoltura (Italia e Sicilia)
- 1 Studio sulle principali malattie nell'oliveto
- 1 Studio sulla fertilizzazione dell'oliveto
- 1 Rapporto sui disciplinari di produzione della certificazione volontaria in Sicilia (DOP – IGP)
- 1 Rapporto sui principali punti di controllo nei frantoi
- 1 Rapporto sulle analisi fisico chimiche ed organolettiche degli oli
- 1 Rapporto sul monitoraggio dei principali parassiti dell'olivo

OUTPUT DEL PROGETTO Cluster SERVAGRI

11 Relazioni e Studi di settore

2 Manuali operativi

EXPORTATION EXTRA VIRGIN L'HUILE D'OLIVE
AU JAPON



EXPORTATION EXTRA VIRGIN L'HUILE
D'OLIVE AUX ETATS-UNIS



EXPORTATION EXTRA VIRGIN L'HUILE
D'OLIVE AU CANADA



SITUATION ACTUELLE DU SECTEUR OLÉICOLE EN ITALIE



OLIVIERS ET BIODIVERSITÉ EN SICILE



LES PRINCIPALES MALADIES DE L'OLIVIER EN SICILE ET LES STRATÉGIES DE DÉFENSE



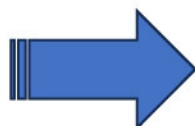
LA FERTILISATION DE L'OLIVERAIE DANS LES FERMES SERVAGRI



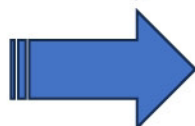
LES CAHIERS DES CHARGES DE PRODUCTION DANS LA CERTIFICATION VOLONTAIRE EN SICILE



**Rapport d'analyses bactériologiques sur les points de contrôle critiques dans les
huileries en Sicile**



Rapport sur les résultats du suivi des ravageurs dans les parcelles oléicoles
SERVAGRI (Italie) - Ce rapport est actuellement en cours de traduction



Rapport mettant l'accent sur les résultats des contrôles physicochimiques et
organoleptiques des huiles d'olive vierges (Italie) - Ce rapport est
actuellement en cours de traduction.

2 Manuali operativi

LE MANUEL DE QUALITÉ POUR EXTRA
VIRGIN L'HUILE D'OLIVE DANS LES
ENTREPRISES « SERVAGRI »

L'APPLICATION DE LA NORME UNI ISO 22005:2008

POUR LES ENTREPRISES DU CLUSTER SERVAGRI



CLUSTER transfrontalier à SERVICE
du réseautage et qualification des
filières AGRICOLES en oléiculture



Réf. n° IS_1.1_034

IL MARCHIO DI QUALITÀ SERVAGRI

Certificato ISO 22005



Grazie
dell'attenzione

