

**L'INIZIATIVA** SOTTO L'EGIDA DELLA COLDIRETTI PER LA VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

# Nasce il consorzio "Olio di Puglia"

*In 25 anni i consumi mondiali di Evo sono aumentati del 49%*

Al via la strategia di promozione dell'EVO del tacco d'Italia con la costituzione del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine a Denominazione di Indicazione Geografica Protetta di Puglia. A darne notizia è Coldiretti Puglia che rende nota la chiusura del percorso formale della IGP "Olio di Puglia" e la nomina alla presidenza del Consorzio di Pantaleo Piccinno di Caprarica di Lecce e alla vicepresidenza Maria Di Martino di Trani. Il marchio IGP "Olio di Puglia" sarà ben riconoscibile per il logo distintivo - aggiunge Coldiretti Puglia - caratterizzato da un'antica moneta romana che simboleggia l'unità della regione Puglia ed il suo legame storico con la coltivazione dell'olivo. "Il brand IGP garantirà che l'olio extravergine sia di alta qualità, con parametri chimico-fisici ed organolettici di assoluto valore, faccia bene alla salute, perché il disciplinare prevede che solo oli con un elevato livello di polifenoli - i più importanti antiossidanti naturali - possano diventare



IGP, certificando le proprietà con un apposito claim salustico in etichetta previsto dall'UE sia un olio sempre fresco, perché dovrà essere imbottigliato entro l'anno di produzione e sia di assoluta provenienza regionale, un olio certamente "Made in Puglia" sia per la produzione delle olive, sia per la trasformazione in olio, ma anche per il confezionamento che dovrà essere effettuato a una distanza definita dal luogo di produzione", è il commento del Presidente di

Coldiretti Puglia, Savino Muraglia, al risultato di un percorso lungo e ambizioso. La IGP "Olio Puglia" sarà un importante strumento di trasparenza quando è crescita record dei consumi mondiali di olio extravergine d'oliva nel mondo - afferma Coldiretti Puglia - che in una sola generazione hanno fatto un balzo di quasi il 49% negli ultimi 25 anni cambiando la dieta dei cittadini in molti Paesi, dal Giappone al Brasile, dalla Russia agli Stati Uniti, dalla Gran Bretagna

alla Germania, sulla scia del successo della Dieta Mediterranea dichiarata patrimonio dell'umanità dall'Unesco. "Si tratta di un progetto di trasparenza e valorizzazione che, come dimostra il disciplinare, punta decisamente - spiega il presidente Muraglia - sulla qualità e sulla distintività in una regione che produce oltre il 50% dell'olio extravergine italiano".

La PLV (Produzione Lorda Vendibile) del comparto olivicolo-oleario in Puglia è pari al 20% della totale PLV

del settore agricolo, per un valore di 750 milioni di euro, dice Coldiretti Puglia.

Lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avvenire - riferisce Coldiretti Puglia - all'interno nella zona geografica delimitata (zona di produzione) entro e non oltre il 31 ottobre successivo all'annata olearia di produzione. Lo stoccaggio è una fase del processo produttivo - dice ancora Coldiretti Puglia - finalizzata a proteggere il prodotto dalle modificazioni delle caratteristiche chimiche, organolettiche e salutistiche, indicate al punto 3.2. L'imbottigliamento e confezionamento nella zona geografica delimitata sono necessari sia per salvaguardare i requisiti qualitativi e in particolare la caratteristica tipizzante l'IGP «Olio di Puglia», identificabile nella concentrazione di biofenoli - conclude Coldiretti Puglia - soprattutto per garantire il vero autentico dell'olio extravergine di Puglia e la tracciabilità del prodotto ed assicurare il controllo.

