Uelije
piacere per anima e cuore
balzam za dušo in srce

Attività realizzate dall'ERSA nell'ambito del progetto UE LI JE

p.a. Ennio Scarbolo

Cividale del Friuli, 05 ottobre 2013

ersa
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

marzo 2012 – marzo 2013

riunione annuale con gli **olivicoltori**:

- gestione e problematiche dell'oliveto.
- dimostrazione pratica di potatura

presso il campo di piante madri di olivo (varietà autoctone - I.T.A.S. di Cividale del Friuli).

n.8 sedute certificate di valutazione sensoriale dell'olio

Nel 2012:

- ***n.1 a S. Dorligo della Valle (TS)***
- ***n.1 Cormons (GO)***
- ***n.2 Caneva(PN)***

Nel 2013:

- ***n.2 a Cividale del Friuli (UD)***
- ***n.1 a Tarcento (UD)***
- ***n.1 a S. Daniele del Friuli (UD)***

Capo Panel: Sara Barbieri (Università di Bologna)

Tarcento (UD) 29 giugno 2012

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI DELLA RISTORAZIONE

-Tecnici professionisti presenti:

Lorena Pizzale – Dip. Scienze degli Alimenti (Università degli Studi di Udine).

Olga Vriz - Cardiologo dell'ospedale di San Daniele del Friuli (UD).

Walter Filiputti - Presidente e coordinatore del consorzio di ristoratori del FVG.

Maggio 2013

ERSA ed **Università di Udine**, nell'ambito della festa "Olio e dintorni" di Manzano (UD), hanno organizzato nei giorni **24, 25 e 26 maggio 2013**, i seguenti eventi:

- mostra degli oli extravergine di oliva prodotti nel Friuli Venezia Giulia (Giovanni Cattaruzzi);

- corso rivolto agli operatori della ristorazione sul corretto uso dell'olio extravergine di oliva in cucina (maestro di cucina Germano Pontoni);

- convegno dedicato all'abbinamento cibo-olio (capo panel Stefano Cerni);

- un confronto ed un assaggio guidato di alcuni oli del Friuli Venezia Giulia, della Slovenia e della Croazia (prof. Lanfranco Conte).

CORSI DI ASSAGGIO

In collaborazione con OLEA

Corsi per la formazione delle locali commissioni per la valutazione organolettica dell'olio

18/01 e 19/01/2013: ITAS di Cividale (UD)

24/08/2013: Ragogna (UD)

Obiettivo: specializzare gli assaggiatori in previsione della formazione di un "panel transfrontaliero"

Ragogna
24/08/2013

CORSI PER FRANTOIANI ED OLIVICOLTORI

***06/10/2012**: in coll. con OLEA - ITAS di Cividale*

***01/02/2013**:*
- Cividale del Friuli (UD)
Relatori: prof. Servilli (Univ.PG)
dott. Baccioni (Agrivision)

(il giorno *02 Febbraio 2013*: il corso si è ripetuto a Capodistria, organizzato da LABS S.r.l.)

13/09/*2013: in coll. OLEA* - Ragogna (UD)

CORSO SU OLIVE DA MENSA

07/09/2012: Cormons (GO)
capo panel olive da mensa dott. De Andreis (Imperia - ITA)
Lo stesso incontro è stato ripetuto a Brda il 08/09/2012.

28/09/2013: San Dorligo della Valle (TS)
capo panel olive da mensa Vasilij Valencic (LABS Capodistria - SLO)
Lo stesso incontro è stato ripetuto a San Peter il 30/09/2013.

INCONTRI TECNICI CON I PARTNER DI PROGETTO

Avanzamento lavori:

- vocazionalità del territorio
- analisi socio - economica
- disciplinare di produzione
- sito internet del progetto

Autunno 2012

Stipulata convenzione con il Vivaio Regionale Forestale di Tarcento

↓

Conservazione e moltiplicazione del materiale vegetale di olivo autoctono, proveniente dall'area di Progetto

Varietà autoctone dell'intera area del progetto Uelije n.20

Astoni di olivo ott.2013:

- **Bianchera**
- **Gorgazzo**
- **Crnica**
- **Drobnica**

Gorgazzo, settembre 2013, Caneva (PN)

Il disciplinare di produzione dell'Olio Uelije

(WP 7 – Attività 1.2)

↓

Linee guida per la produzione di un "olio di oliva di qualità" nell'area transfrontaliera

Art. 1 - Denominazione

UELIJE → **Olio extra vergine di oliva** → ***Delicato*** / ***Intenso (?)***

Art. 2 - Varietà di olivo

GUSTO DELICATO: olio da cv. autoctone (Drobnica, Cernica, Gorgazzo, Bianchera) e non autoctone (Leccino, Frantoio, Maurino, Grignan)

GUSTO FORTE (?): cv. Bianchera in purezza (almeno 80%)

Art. 3 – Zona di produzione

Sulla base della Vocazionalità del territorio alla coltivazione dell'olivo

Friuli Venezia Giulia

Brda

Gorinska

Art. 4 – Caratteristiche di coltivazione

Forma di allevamento: vaso policonico impalcato basso e/o alto.

Sesti d'impianto (tipologia e densità) minimo 6 m.x3 in pianura per le cv. con vigoria debole, in collina con buona esposizione 5x3.

Potatura secca anche con agevolatori meccanici, e potatura verde.

Regole restrittive riguardo le scelte varietali per i nuovi impianti almeno 60 – 70% cv. autoctone

Art. 5 – Modalità di Oleificazione

Raccolta manuale e/o meccanica; manuale con reti o agevolatori.

Periodo raccolta, facendo riferimento all'invaiatura, in base alle indicazioni dei Servizi di Assistenza Tecnica competenti.

Conservazione olive prima della molitura: luogo fresco, in cassette/bins forati, per periodo di tempo non superiore a 48 ore (se raccolte manualmente) e 24 ore (se raccolte meccanicamente o con agevolatori).

Lavaggio in acqua e **defogliazione**.

Estrazione: impianti continui a 2-3 fasi a temperatura inferiore a 27°C.
In **frantoi** situati nel territorio ricadente sotto questo Disciplinare, autorizzati alle lavorazione per conto terzi o aziendali.
(impianti in possesso di un manuale di buona pratica di produzione e di HACCP).

Art. 6 – Tracciabilità del prodotto

- **Comma 1 - Per ogni lotto prodotto vanno annotate le seguenti informazioni:**
- Entrata in produzione delle piante

- Data inizio e fine raccolta da indicare alla molitura

- Resa in olio %

- Indicazioni sui residui parassitari come descritto dal Disciplinare sulla lotta guidata.

Comma 2 - Per ogni lotto confezionato vanno annotate le seguenti informazioni:
- Il lotto o i lotti (in caso di miscele) di cui al comma 1.

Art. 7 – Caratteristiche al consumo (al confezionamento)

- **Valutazione sensoriale (Panel Test):**

- Assenza difetti
- Per la tipologia **Gusto Delicato**: Fruttato verde o maturo mediana ≥ 2,0, amaro e piccante mediana < 4,0
- Per la tipologia **Gusto Forte**: Fruttato verde mediana ≥ 4,0 amaro e piccante mediana ≥ 4,0
- **Acidità** max. ≤ 0,3 (% acido oleico)
- **Numero perossidi** ≤ 12 (meq O2/Kg olio)
- **K 232** ≤ 2,00
- **K 270** ≤ 0,15
- **Contenuto di idrossitirosolo** e derivati non inferiore a 25 mg/100 g di olio. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio extra vergine di oliva.

Art. 8 – Designazione e presentazione

nell'**Etichetta** vanno riportati:
- il marchio "Uelije",
- le indicazioni integrative sulla tipologia di -
prodotto (gusto delicato o gusto forte)
anno di produzione.

le **confezioni** ammesse sono:
- bottiglie di vetro scuro o nero (capacità 50, 100, 250, 500 ml) munite di tappo anti rabbocco.

Art. 9 – Piano dei Controlli

da parte del Panel costituito nell'ambito del progetto.

La **documentazione** relativa alla **tracciabilità** ed i **rapporti di prova** attestanti la **conformità del prodotto** dovranno essere conservati dal produttore ed esibiti a richiesta.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Uelije

piacere per anima e cuore
balzam za dušo in srce

ersa

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale