

L'Olio DOP Riviera Ligure da oggi è ancor più garantito

Inviato da Administrator
domenica, 28 giugno 2009 12:34

Grazie alla convenzione tra Consorzio di tutela Riviera Ligure e Agenzia delle Dogane di Genova, analisi e valutazioni organolettiche anche dopo la commercializzazione. Doppia tutela per il consumatore.

Mercoledì 18 giugno 2009 a Genova è stata sottoscritta dal Presidente Francesco Bruzzo del Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure e dal Direttore Regionale Andrea Zucchini la convenzione per l'affidamento dell'incarico di svolgimento delle analisi e delle valutazioni organolettiche dell'olio DOP Riviera Ligure, dopo la commercializzazione.

Il Consorzio ha avviato infatti la vigilanza sul prodotto ed effettuerà prelievi acquistando le bottiglie di olio DOP Riviera Ligure presso i punti vendita di diverse regioni italiane. Il Consorzio ligure assicura in questo modo, allineandosi con le più note eccellenze alimentari nazionali, un controllo dell'olio DOP prima che venga messo in commercio ma anche dopo, per individuare ad esempio eventuali errori di conservazione da parte degli esercizi commerciali. Tutte attività svolte dal Consorzio per garantire la più assoluta tutela dei consumatori di olio DOP Riviera Ligure.

Grazie alla convenzione stipulata la Direzione Regionale dell'Agenzia delle Dogane per la Liguria di Genova, attraverso la Sezione Operativa Laboratorio Chimico dell'Ufficio delle Dogane di Genova svolgerà le analisi che permetteranno di effettuare un confronto con quelle svolte per ottenere la certificazione ed apporre la fascetta del Consorzio (controllo pre-commercializzazione): profilo organolettico, determinazione dei perossidi, acidità e analisi spettrofotometrica.

Obiettivo del Consorzio è infatti quello di garantire sempre di più il consumatore circa le qualità del prodotto, che si differenzia appunto dai numerosi oli in commercio proprio per queste caratteristiche:

- tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera,

- certificazione e controllo da parte di un ente terzo,

- vigilanza del consorzio in collaborazione con Ispettorato Controllo Qualità ed Agenzia delle Dogane per la verifica del mantenimento dei requisiti.

Lo svolgimento di queste attività fa notare come l'olio RIVIERA LIGURE sia un prodotto che "vive" anche dopo la sua certificazione. Un prodotto veramente garantito.

Ad oggi l'olio immesso in commercio con la fascetta rilasciata dal Consorzio in tutta la Liguria ammonta a 3.100 quintali (da novembre 2008 ad oggi, in bottiglie da ½ litro, per un totale di 600 mila bottiglie circa).

IL CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE:

Costituitosi nel 2001 il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure, forte della partecipazione dei soci olivicoltori, frantoiani ed imbottigliatori e grazie al riconoscimento ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ha nei suoi obiettivi la tutela di un prodotto dalle caratteristiche uniche e svolge un'azione di promozione e vigilanza dell'Olio Ligure nelle sue tre menzioni geografiche (Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante) per offrire ai consumatori una qualità d'olio tra le più ricercate dagli intenditori. Per ogni informazione complementare sul Consorzio: www.consorziodoprivieraligure.it.

Il Consorzio è stato riconosciuto con D.M. 15 Novembre 2007 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'Olio Dop Riviera Ligure è stato scelto insieme ad altri prodotti d'eccellenza per far parte del paniere che il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha voluto per accompagnare quest'anno il Giro d'Italia del Centenario. Il progetto "La qualità in Giro" contribuirà infatti a veicolare al meglio sul territorio la conoscenza dei prodotti DOP/IGT.