



L'UMBRIA CERTIFICA I PRODOTTI DI SAN JUAN

LA CERTIFICAZIONE RILASCIATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "SAN JUAN" ED ALL'UVA PASSA "SAN JUAN" RAPPRESENTA L'ATTO CONCLUSIVO DI UN PERCORSO PROGETTUALE INTERAMENTE FINANZIATO DAL GOVERNO DELLA PROVINCIA DI SAN JUAN IN ARGENTINA.

Nell'ambito di un programma di valorizzazione delle peculiarità territoriali che ha visto il coinvolgimento di Umbria Innovazione, la Camera di Commercio Italiana in Argentina, la Camera de Comercio Exterior de Cuyo, l'Universidad Catolica de Cuyo, Istituzioni locali, rappresentanze dei produttori locali ed il Governo della Provincia di San Juan, 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A PTA, in breve) è stato chiamato a progettare e gestire il **percorso pilota di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva e dell'uva passa sanjuanine**.

Nell'ambito di questo percorso di valorizzazione sono state dapprima **individuate le "caratteristiche distintive"** (ovvero i "requisiti di conformità") dei prodotti relative a:

- area di produzione (tutte le operazioni di produzione primaria trasformazione e confezionamento avvengono entro i territori amministrativi della provincia di San Juan);
- piattaforme varietali degli oliveti/viti;
- modalità di coltivazione;
- difesa fitosanitaria;
- epoca, modalità di raccolta e produzione unitaria;
- caratteristiche del processo di lavorazione (ad esempio: tempi, temperature, variabili di processo, utilizzo di mezzi/processi naturali/peculiari);
- parametri chimico-fisico-sensoriali dei prodotti.

Posteriormente alla condivisione di queste "caratteristiche distintive" con le parti (le principali Istituzioni pubbliche sopra menzionate, le rappresentanze dei produttori e la Camera di Commercio Italiana in Argentina) sono state redatte le norme di riferimento, ovvero i **"disciplinare di produzione"**, secondo lo schema delle denominazioni di origine protette di cui al Reg. CE 510/2006.

In accordo alla norma di riferimento (ovvero il "disciplinare di produzione"), per ognuna delle due produzioni tipiche menzionate, sono stati progettati gli **"schemi di certificazione"** che rappresentano una guida per gli operatori che concorrono e intendono certificare il prodotto.

Ogni singolo schema di certificazione riporta, infatti, frequenze e metodologie in ordine alle seguenti tipologie di controlli:

- documentali,
- ispettivi (presso le aziende, le strutture di lavorazione primaria/secondaria e di confezionamento),
- di prova (per le caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali).

In un secondo tempo sono stati effettuati i controlli sui prodotti. Tali operazioni sono state eseguite da personale tecnico (ovvero "auditors"), dal **"panel de cata" dell'Università Nacional de San Juan** (gruppo



di persone deputate alla valutazione delle caratteristiche sensoriali) e **da laboratori italiani** che hanno lavorato in stretta collaborazione per il controllo dei "requisiti di conformità".

Il positivo esito dei controlli e la delibera della Commissione Tecnica di 3A PTA hanno sancito la "conformità" dei prodotti olio e uva passa "San Juan" ai relativi disciplinari, consentendo così l'emissione dei certificati in questione.

A dicembre 2009 si sono quindi concluse le attività progettuali iniziate a novembre 2008.

Ciò ha permesso l'immissione al consumo dei prodotti olio extravergine di oliva San Juan e uva passa San Juan con i contrassegni di conformità previsti, fatto che rappresenta il primo passo concreto per la richiesta di registrazione della Denominazione di Origine Protetta "San Juan" nell'Unione Europea, in accordo alla nota 13 dei "considerando" riportati nel Reg. CE 510/2006. Pertanto i prodotti **"Aceite extra virgen de oliva San Juan"** e **"Pasa de uva de San Juan"** si candidano a diventare **i primi prodotti agroalimentari argentini a beneficiare di una protezione comunitaria in accordo al citato Reg. CE 510/2006.**

Una delle motivazioni che hanno portato il Governo della Provincia di San Juan a sostenere questo progetto pilota è di ordine economico, infatti in ambito UE i prodotti DOP vengono commercializzati con valori di mercato che variano da +10% a +100% ed oltre, rispetto al valore medio dei prodotti agroalimentari, un aumento basato sul fatto che le "caratteristiche distintive" dei prodotti individuate nelle fasi iniziali del processo di certificazione sono quelle direttamente percepite e, soprattutto, apprezzate dal consumatore.

Un ulteriore stimolo al percorso di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva e dell'uva passa sanjuanine è arrivato non solo dalla positiva esperienza in materia di valorizzazione nella vicina provincia di Mendoza (relativamente all'olio extra vergine mendocino), ma anche dalla presenza in questo progetto di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, Organismo di Certificazione con una consolidata esperienza in materia di controllo e certificazione di prodotti DOP e IGP, che è stata tra i primi in Italia a certificare olio DOP.

E' STATO PRESENTATO DA UMBRIA INNOVAZIONE - INSIEME ALLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA NELLA REPUBBLICA ARGENTINA - UN PROGETTO ORGANICO AL CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES ARGENTINO PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO E LA REALIZZAZIONE DEL MODELLO DI VALORIZZAZIONE E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI ARGENTINI.

L'OBIETTIVO GENERALE È LA PROMOZIONE E LA VALORIZZAZIONE SU BASE NAZIONALE DI UN SISTEMA BASATO SULLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA COME INTESA NELLA DIRETTIVA DELL'UNIONE EUROPEA - CE 510/2006.

OLTRE AD UMBRIA INNOVAZIONE SARANNO COINVOLTE NEL PROGETTO LE SEGUENTI STRUTTURE

- CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA NELLA REPUBBLICA ARGENTINA (ARGENTINA)
- 3A - PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA (ITALIA)
- CAMERE DI COMMERCIO LOCALI (ARGENTINA)
- ISTITUZIONI LOCALI (PROVINCIA -REGIONE (ARGENTINA)
- CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES (ARGENTINA)



Momento della consegna dei certificati