



Assaggia la Liguria



CONFERENZA STAMPA

21 LUGLIO 2010

La campagna di comunicazione in corso



Assaggia la LIGURIA

Olio
DOP RIVIERA LIGURE

100% ligure, controllato e certificato
Chiedilo nei negozi o nei ristoranti.



www.consorziodoprivieraligure.it



I numeri della campagna promozionale

Affissioni su
tutto il
territorio
regionale

(51 comuni
costieri)

3.110 manifesti affissi:

- 6mx3m 43
- 100cmx140cm 1.022
- 70cmx100cm 2.045

2 periodi di affissione di 14 giorni

- Dal 19 luglio
- Dal 16 agosto

Invio locandina a tutti i comuni liguri



PERCHE?

- Far comprendere l'esistenza di questo prodotto
- Comunicare la differenza tra un extra vergine "generico" ed un extra vergine **a Denominazione di Origine RIVIERA LIGURE**

Le differenze tra i due prodotti

Olio extra vergine convenzionale

Regime di commercializzazione
obbligatorio:

- Assenza di difetti
- Acidità inferiore a 0,8
- Designazione dell'origine (Reg. CE 182/2009 con riferimento ad uno stato e relativa tracciabilità oppure miscela di oli comunitario oppure miscela di oli non comunitari oppure miscela di oli comunitari e non)

Olio extra vergine a DOP Riviera Ligure

- Extra vergine + un sistema di certificazione **volontario** svolto da un ente esterno:
- Tutte le fasi produttive in un'area specifica,
 - Tracciabilità e controlli,
 - Analisi chimico – fisiche e sensoriali
 - Contrassegno numerato
 - Vigilanza nei punti vendita con ripetizione delle analisi

L'olio Riviera Ligure DOP



	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010 * (* al 21/06/10)
Riviera dei Fiori	4.464,56	6.097,88	4.139,27	3.487,90
Riviera del Ponente Sav.	8,7	44,66	44,31	50,87
Riviera di Levante (Ge)	26,56	12,37	51,92	21,64
Riviera di Levante (Sp)	91,3	58,98	128,66	50,04
	4.591,12	6.213,89	4.363,16	3.610,45 *

Le aziende iscritte al Piano di Controllo



Menzioni geografiche	O	F	C	Totale
Riviera dei Fiori	949	36	55	1.040
Riviera del Ponente Savonese	73	9	12	94
Riviera di Levante	119	8	26	153
<i>(Genova)</i>	(59)	(5)	(15)	(70)
<i>(La Spezia)</i>	(69)	(3)	(11)	(83)
Totale	1.141	53	93	1.287

Le aziende operanti nell'ultima campagna



Menzioni geografiche	O	F	C	Totale
Riviera dei Fiori	546	25	32	603
Riviera del Ponente Savonese	12	4	12	28
Riviera di Levante	30	6	10	46
<i>(Genova)</i>	(9)	(4)	(7)	(20)
<i>(La Spezia)</i>	(21)	(2)	(3)	(26)
Totale	588	35	54	677

Alcuni indicatori della produzione



<i>(Dati aggiornati al 08.06.2010)</i>	Riviera dei Fiori	Riviera del Ponente Savonese	Riviera di Levante	Totale
Olive prodotte (q)	36.502,16	380,48	703,34 (343,06) (360,28)	37.585,98
Olio lavorato (l)	716.636,60	7.446,47	13.562,99 (6.204,06) (7.358,93)	737.646,06
Superficie iscritta (ha)	1.917	106,06	168,28 (75,71) (92,57)	2.191,34
Piante di olivo	581.058	32.423	63.167 (30.023) (33.144)	676.648

L'attività del consorzio



- Informazione e promozione
- Tutela e Vigilanza
 - ✦ Nel Piano di controllo e certificazione delle 4 CCIAA
 - ✦ Con il Protocollo con MIPAAF – ICQRF

Informazione e promozione



- Istituti Alberghieri (deguistazioni) e Ristoranti (Patto per l'Olio DOP Riviera Ligure)
- Eventi culturali e sportivi (Festival del Cinema di Venezia,, Festival di Sanremo, Giro d'Italia, Federazione Italiana Rugby, Milano – Sanremo)
- Fiere (Vinitaly, Cibus, Salone del Gusto, Slow Fish ...)
- Singole iniziative (con il Corriere della Sera in tutta la Lombardia sabato 5 giugno scorso in abbinamento a Io Donna)

Tutela e Vigilanza



IN SINERGIA CON IL PIANO DI CONTROLLO:

- Approvazione etichette
- Rilascio contrassegni numerati

CON VERIFICHE NEI PUNTI VENDITA

- Esame etichette
- Prelievo olio
 - ✦ N. 17 controlli nella fase della commercializzazione e N. 16 controlli nella fase di trasformazione ed imbottigliamento

ATTRAVERSO UN MONITORAGGIO SUL WEB



Campagna dei prodotti DOP e IGP



DOP E IGP SONO PRODOTTI SANI E CONTROLLATI.
LEGATI AL TERRITORIO E ALLA TRADIZIONE.
PROPRIO COME IL RUGBY.



Mangia bene, gioca pulito.



BUONITALIA.
THE REAL TASTE OF ITALY

AiciG





Servizio di bordo nella Classe Magnifica

Ricette dei JRE



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



BUONITALIA.
THE REAL TASTE OF ITALY

