



Roma, 21 marzo 2007

Il Sistema UNASCO Pasquale De Francesco

Ambasciatori Palace Hotel



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia

Obiettivi

- **Obiettivo:** creazione di una rete di imprese per la valorizzazione della produzione degli associati.

Obiettivi Specifici

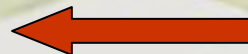
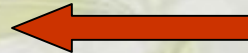
Innovazione e miglioramento della qualità della produzione

Concentrazione dell'offerta e commercializzazione

Strumenti

Programmi di attività
(Reg. CE 2080/05)

Risorse proprie di UNASCO
e delle OP





Sistema UNASCO

Il Sistema UNASCO è un'impresa rete multicentrica creata dalle partnership tra le Organizzazioni di Produttori aderenti ad UNASCO

Dal punto di vista **tecnico** il **Sistema UNASCO** è l'insieme dei sistemi di rintracciabilità delle filiere locali

Dal punto di vista **gestionale** il **Sistema UNASCO** rappresenta un'impresa rete e le regole di relazione interna ed esterna: Ciascun nodo è al contempo fonte e terminale di input strategici ed operativi.



Il Sistema UNASCO si propone di conseguire diversi obiettivi che investono i campi della SICUREZZA ALIMENTARE, della QUALITA' e della VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO.

Sicurezza: L'adozione di un **Sistema di Rintracciabilità certificato** secondo la norma UNI 10939:01 ed il soddisfacimento del Reg. 178/2002, da parte delle Organizzazioni di Produttori Olivicoli associate ad UNASCO, garantisce l'origine e la salubrità della produzione e consente di correlare in ogni momento un lotto di prodotto ai controlli su di esso effettuati e i relativi esiti.

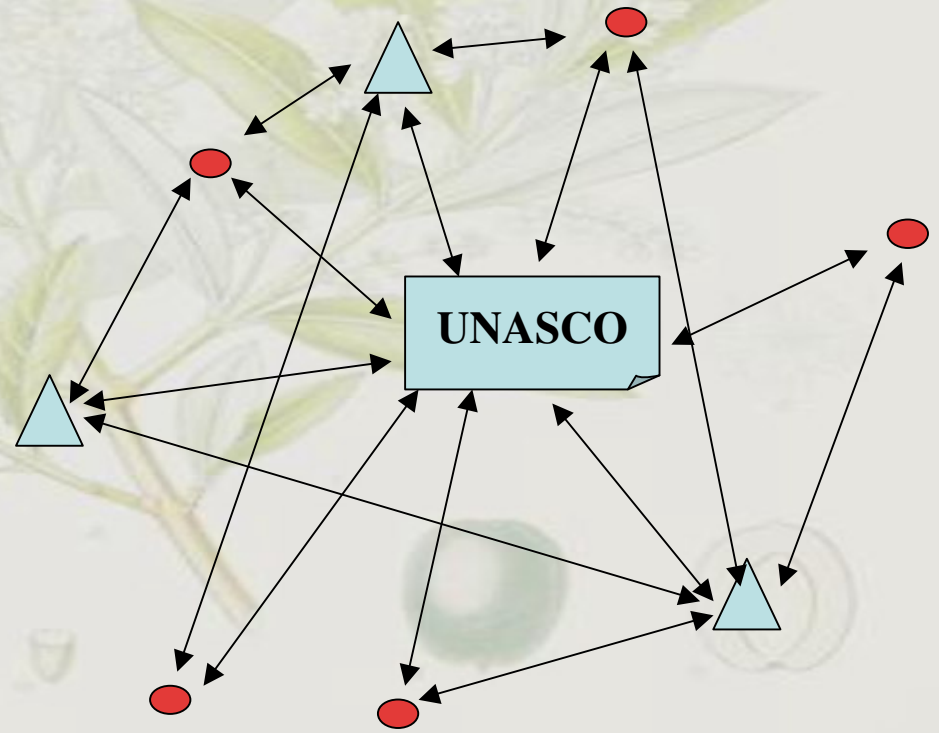
Qualità: Ciascuna Organizzazione tiene sotto controllo la qualità del prodotto in tutte le fasi che risultano determinanti per la sua realizzazione. Forti del concetto che la qualità delle olive è determinante per la qualità finale dell'olio.

Concentrazione dell'Offerta: Il Sistema UNASCO è lo strumento per la valorizzazione sul mercato dei contenuti di qualità della produzione delle Organizzazioni dei produttori che partecipano alla rete



Il SISTEMA UNASCO è una filosofia organizzativa che può contare su:

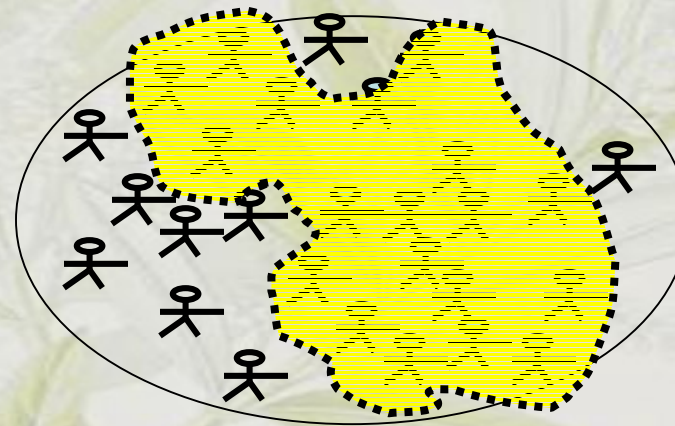
- **Una rete di O.P.**
- **La Quantità**
- **La Qualità**
- **La Sicurezza**
- **100% italiano**



UNESCO intende ampliare la base produttiva coinvolta nei programmi di attività



1° anno



Anni successivi

La qualità è un concetto che
va oltre il prodotto

**Che il prodotto debba essere buono
è per noi un'ovvietà**

- **La nuova cultura della qualità:**

- Gusto / sapore caratteristico
- sicurezza / salubrità per la salvaguardia della salute (OGM free, tracciabilità, certificazione di sistema e di prodotto);
- tradizione / tipicità (DOP, valorizzazione del localismo);
- valore dell'ambiente (impatto sull'ecosistema delle pratiche colturali);
- valore dell'uomo (etica, centralità delle problematiche dello sviluppo sostenibile).





Marketing e valorizzazione del prodotto: Obiettivo strategico di UNASCO è la realizzazione di accordi di partnership con potenziali clienti interessati ad un prodotto a loro marchio (private label) e allo stesso tempo valorizzare le singole produzioni locali; ogni territorio possiede caratteristiche fisiche, ecologiche e culturali che conferiscono al prodotto qualità specifiche. Il legame con il territorio, dunque, assume una importanza crescente per il consumatore in quanto condensa un insieme di specificità dei fattori e dei processi produttivi impiegati in una determinata area geografica. L'origine, quindi, costituisce per il consumatore e cliente un indicatore della "qualità" del prodotto agroalimentare.

L'adozione di un **sistema di rintracciabilità di filiera** rappresenta oggi un presupposto indispensabile per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agricole di qualità ed una "tessera" obbligatoria nell'industria alimentare per la sicurezza del consumatore.





Roma, 21 marzo 2007

**Il materiale proiettato sarà
disponibile al seguente
indirizzo:**

www.oliveolio-unasco.it

Ambasciatori Palace Hotel



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia