

# CO.RI.PRO, la certificazione volontaria delle piante di olivo

written by Rivista di Agraria.org | 20 gennaio 2017

Il CO.RI.PRO (Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo) è un consorzio volontario no-profit già operante sotto altro nome fin dagli anni settanta a Pescia. Riunisce l'attività delle principali aziende vivaistiche specializzate nella produzione di piante di olivo, che garantiscono oltre il 60% della produzione peschiatina. Collabora con i principali centri di ricerca e universitari toscani e nazionali che si occupano di olivicoltura: CNR-Ivalsa, Unifi, Crea-viv, Itas-Pescia. Partecipa attivamente a Piani Integrati di Filera e a progetti del PON (Piano Olivicolo Nazionale) e del PSR Toscano.

Nel comprensorio si producono piante di olivo fin dal 1700. Attualmente oltre un terzo della produzione italiana proviene da questa area. Il Consorzio nasce allo scopo di garantire l'identità varietale e la rispondenza fitosanitaria delle piante prodotte. I vivaisti del CO.RI.PRO aderiscono a un sistema di certificazione garantito dalla Regione Toscana e dal Ministero dell'Agricoltura. Il materiale per la propagazione deriva da piante madri selezionate da organismi pubblici, Università e Consiglio Nazionale delle Ricerche. Funzionari pubblici del Servizio Fitosanitario Regionale Toscano effettuano in vivaio il controllo delle attività e delle fasi di crescita.

Il fiore all'occhiello del Consorzio sono le cinque varietà internazionali (Frantoio, Leccino, Moraiolo, Maurino e Pendolino) che sono garantite Virus Esente, ovvero esenti da tutti i virus conosciuti dell'olivo.

Le etichette di garanzia vengono rilasciate alle aziende (comunque responsabili dell'autocertificazione) previo verifica dei requisiti sanitari e qualitativi.

A queste cinque, se ne stanno aggiungendo altre otto (Correggiolo, Grappolo, Leccio del corno, Olivastra seggianese, Rossellino cerretano, Piangente, San Francesco, Madremignola), caratteristiche dei DOP e IGP toscani, e altrettanto importanti per produrre olio extravergine di qualità.



Le piante madri di queste preziose varietà toscane sono attualmente conservate presso l'Azienda di Santa Paolina (Follonica-GR) del CNR-Ivalsa, nella disponibilità esclusiva delle aziende vivaistiche associate al CORIPRO.

La caratteristica Virus Esente è una garanzia della sanità della pianta, ma anche e soprattutto un valore collegato all'origine varietale e identitario. Determinante per chi intende mettere a dimora olivi sani e di origine e identità certa. Importante soprattutto per la produzione di olio toscano certificato (DOP, IGP, anche nelle caratteristiche bio, e monovarietale) e per chi accede alle nuove misure del Piano di Sviluppo Rurale, che in Toscana prevede una valutazione prioritaria (2 punti) per l'impiego di varietà toscane e con le caratteristiche Virus Esente nelle cinque varietà certificate: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Maurino e Pendolino.

Per questo, a ulteriore garanzia del prodotto, nel 2014 il CO.RI.PRO ha registrato anche un marchio, CORIPRO-OLIVI DI PESCIA, a cui è stato collegato un regolamento che impegna i vivaisti associati a garantire la tracciabilità delle piantine, in tutte le varietà allevate, compreso le Virus Free), attraverso un comune Registro delle piante madri conservate nelle singole aziende, livelli standard di produzione, altri elementi che comprovano il legame con l'ambiente. Con un logo dal forte significato: una pianta di olivo, che al posto delle fronde ha un'impronta digitale.

Fonte: CO.RI.PRO.

20/01/2017