



**ARISTOIL - RAFFORZAMENTO DELLA
COMPETITIVITÀ DELLA FILIERA
OLIVICOLA MEDITERRANEA: SVILUPPO
DI UNA RETE INTERNAZIONALE PER
PROMUOVERE LE PROPRIETÀ
DELL'OLIO EVO SALUTISTICO**

Emilia Arrabito

RISULTATI

- Sviluppo di metodologie innovative per l'identificazione dei polifenoli e certificazione di prodotto
- **GUIDELINES** per produttori e su **ARISTOMETRO** - per identificazione polifenoli e certificazione di prodotto
- Coinvolgimento di oltre 3000 produttori per formazione e coaching
- Analisi a oltre 800 campioni di olio dal 2016 al 2020 in Italia
- Sviluppo di un **CLUSTER Mediterraneo** di Enti e Produttori di olio EVO salutistico con il supporto di training specialistico

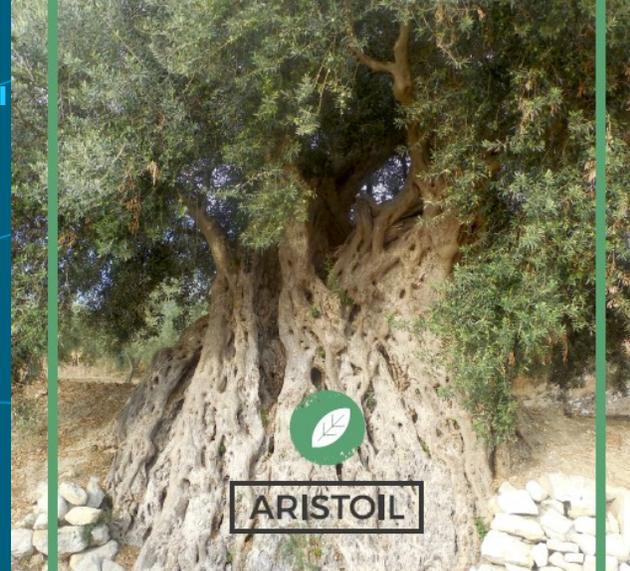
www.aristoil.eu



PUNTI DI FORZA

- **RETE DI ATTORI.** Creazione di Living Lab locali con attori della filiera con un obiettivo comune: produzione e promozione di olio EVO con indicazioni salutistiche
- **Coinvolgimento diretto delle istituzioni pubbliche** (EFSA, IOOC, ICQRF, IRVO, REGIONE PUGLIA, UNI BARI)
- **CENTRI per la CERTIFICAZIONE** Reg. EU 432/2012 claim Olio EVO e analisi
- **SERVIZI E EHUB per consumatori e attori filiera**

www.aristoil.eu



GUIDE for producers

Extra Virgin Olive Oil
with health protective properties

ARISTOIL

The main objective of ARISTOIL is the reinforcement of Mediterranean olive oil sector competitiveness through development and application of innovative production and quality control methodologies, leading to olive oil with enhanced health protecting properties (as recognized by EU 432/2012 regulation). The development of a Mediterranean Cluster for olive oil producers and businesses, combined with specialised training, development of innovative methods for identifying the phenolic ingredients of the oil, as well as oil producers' support by special product certification, is the mixture which will lead to the project's objective.

Phenolic compounds belong to the minor fraction of olive oil and stand out as being exclusive to olive oil. Speaking of phenolic compounds means referring to virgin olive oil or, especially, extra virgin olive oil (EVOO) since both categories



Emilia Arrabito

SVI.MED. Onlus

e.arrabito@svimed.eu



Grazie per l'attenzione