



Olivos con DNI: código permite al consumidor rastrear en la Red el origen del aceite que compra

DURACIÓN VTR: 1'37"

LOCALIZACIÓN: Torredelcampo (Jaén)

RESUMEN: La Fundación Citoliva ha impulsado el desarrollo de una herramienta que permite al consumidor conocer todo el proceso de elaboración del aceite que compra con tan solo introducir en una página web el código alfanumérico que incorpora cada botella. Esta herramienta se llama Oleosig y nos dice desde el olivar de donde proceden las olivas con las que está hecho este condimento a la almazara donde ha sido procesado, entre otros datos. Esta posibilidad la ofrecen, por el momento, un total de 60 almazaras andaluzas.

TEXTO VTR:

¿Es posible saber con certeza de dónde viene el aceite que compramos? Internet nos ofrece la respuesta

PEDRO JOSÉ PANCORBO
Resp. Tec. Informática Oleocampo

"Puedes ver todo el proceso que ha seguido desde que se ha recolectado hasta que ha sido depositado en un envase y consumido por él"

Oleosig es un sistema que ofrece al consumidor toda la información sobre el oro verde que contiene cada botella. Desde el olivar al que procede a los cuidados que ha tenido o el lugar exacto donde se convirtió en aceite. Y todo con solo introducir un código como este

TOTAL CONSUMIDORA

"Me da tranquilidad porque sé de donde procede"

TOTAL RAQUEL TRILLO
Técnico Fundación Citoliva

"Aporta al consumidor la seguridad que sepa perfectamente de donde se ha obtenido el aceite que consume".

Una herramienta impulsada por la Fundación Citoliva y apoyada por la Consejería de Economía que por ahora funciona con sesenta almazaras andaluzas que ofrece...

TOTAL PEDRO JOSÉ PANCORBO
Resp. Tec. Informática Oleocampo

"tener una base de datos común de todos los socios donde podamos discernir a un golpe de clic calidades, variedades..."

Además permite al agricultor tener un control completo sobre la cadena de producción para así detectar fallos que afecten a la calidad del aceite.

TOTAL RAQUEL TRILLO
Técnico Fundación Citoliva

"Puede controlar los tratamientos que estamos llevando en esa parcela, las enfermedades que está sufriendo y eso ¿en qué ayuda al agricultor? en que pueda llevar un control y un manejo para el año siguiente y mejorar en esas prácticas"

TOTAL FRANCISCO BLANCA
Maestro Almazara de Torredelcampo

"El consumidor lo que quiere es calidad. Estamos exportando a muchos países sobre todo a China y es calidad lo que quieren".

Personas de cualquier parte del mundo que pueden llegar a esta campaña jiennense, por ejemplo, y conocer todos los secretos del aceite que lleva a su mesa.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es