

Analisi quantitativa e qualitativa dell'olio extravergine d'oliva a D.O.P. "Dauno"

G.M. CAPPELLETTI, G.M. NICOLETTI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI, GIURIDICHE, MERCEOLOGICHE E GEOGRAFICHE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA - ITALIA

Il miglioramento qualitativo, la promozione del prodotto sul mercato e la tutela della tipicità delle produzioni italiane sono alcune delle strategie obbligate per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari, soprattutto per quella dell'olio extravergine d'oliva che subisce fortemente la concorrenza di altri paesi produttori. La conoscenza del livello qualitativo raggiunto e, se necessario, la messa in opera di adeguate azioni correttive e migliorative della qualità costituiscono, quindi, il primo passo per mettere in atto un'efficace politica di valorizzazione.

Scopo del presente lavoro è esaminare alcune caratteristiche della produzione di olio extravergine d'oliva a D.O.P. "Dauno". L'indagine prende in considerazione il periodo 2001-2006, concentrandosi, in particolare, sui parametri previsti dal disciplinare di produzione. Sono stati prelevati ed analizzati 125 campioni, rappresentativi della totalità degli oli extravergini di oliva e per i quali è stata richiesta la certificazione di D.O.P. "Dauno". I risultati di questo studio indicano, in generale, un buon livello qualitativo per quanto riguarda i parametri chimici, tale da poter ipotizzare una revisione dei relativi limiti previsti dal disciplinare, e segnalano la necessità di migliorare soprattutto le caratteristiche organolettiche, che non hanno ancora raggiunto livelli d'eccellenza. Queste ultime, infatti, assumono notevole importanza, poiché rappresentano uno dei fattori discriminanti più apprezzati e valutati dal consumatore all'atto dell'acquisto.

QUANTITATIVE AND QUALITATIVE ANALYSIS OF THE "DAUNO" P.D.O. (PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN) EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Quality improvement, product marketing and protection of typical produce are some strategies which must be adopted to develop Italian agrifood products. This is even more true in the sector of extra-virgin olive oil, which experiences strong competition from other producing countries. Thus, awareness of the quality levels achieved and the implementation of effective actions to improve the quality are a key step towards development policies.

The aim of this paper is to examine the production of extra virgin olive oil P.D.O. "Dauno". The study refers to the 2001-2006 period, and focuses in particular on the parameters set by the production specification. 125 samples collected and analysed represent all of the extra virgin olive oils which applied for the P.D.O. certification "Dauno". The results show generally good quality levels, which leads us to think that further restrictions on the chemical-physical and organoleptic parameters are possible to improve the product quality. In particular, there seems to be a need for better organoleptic properties, since they are one of the most important factors determining consumers' choice on buying the product.