

Abstract

Evoluzione normativa e qualità della produzione: il caso dell'olio di oliva.

Nota II

G.M. CAPPELLETTI 1 , G.M. NICOLETTI 1 , P. SCAPICCHIO 2

1 Facoltà di Economia - Università degli Studi di Foggia.

2 Direttore Tecnico "LACHIMER Laboratorio Chimico Merceologico" - Azienda Speciale della CCIAA di Foggia

Con il Reg. CEE 2081/92 per i prodotti alimentari sono state istituite la "denominazione di origine protetta" (D.O.P.) e la "indicazione geografica protetta" (I.G.P.); per entrambe le denominazioni il Regolamento prevede che sia redatto un apposito disciplinare (art. 4) nel quale devono essere indicati il nome del prodotto, la sua descrizione e le sue caratteristiche, l'area di produzione, gli elementi che comprovano la sua tipicità, la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, i riferimenti alle strutture di controllo, l'etichettatura, le eventuali condizioni da rispettare. Con il Reg. CE 2325/1997 e il successivo Decreto del Ministero per le Politiche Agricole del 23/4/99 è stata istituita, per l'olio prodotto in provincia di Foggia, la D.O.P. "Dauno". Le caratteristiche al consumo contemplate dal relativo disciplinare di produzione sono: acidità, numero di perossidi, contenuto di polifenoli, panel test.

Al fine di valutare la congruità di tali parametri alle caratteristiche della produzione olearia provinciale, nel periodo 1998-2002, su 180 campioni di olio rappresentativi dell'intera produzione provinciale, sono state determinate, in aggiunta ai parametri previsti dal disciplinare, le caratteristiche spettrofotometriche nell'UV e la composizione in acidi grassi. L'indagine ha consentito di suggerire l'opportunità di modificare i limiti per alcuni dei parametri previsti dal disciplinare nonché di inserirne di nuovi. L'adozione di buone pratiche di coltivazione è stata valutata attraverso la ricerca di residui di fitofarmaci.

NORMATIVE EVOLUTION AND QUALITY PRODUCTION. THE CASE OF THE OLIVE OIL. NOTE II

The EEC Regulations 2081/1992 and 2082/1992, have introduced, for agro-food products, the categories P.G.I. (protected geographical indication) and P.D.O. (protected designation of origin) . The regulation provides for the drawing up of a special disciplinary for both the designations (art. 4). It must indicate the denomination of the product, its description and characteristics, the production area, the features of its typicality, the description of the method to obtain it, the references to the inspection system, the labelling, the possible terms to respect.

With the Regulation 2325/1997, the designation of origin P.D.O. "Dauno" and the production disciplinary concerning the olive oils produced in province of Foggia, was approved.

The chemical parameters prescribed by regulations of the production disciplinary are: acidity, peroxide number, total phenols, panel test.

A study was carried out on 180 samples of extra-virgin olive oil, obtained by olives produced in the

province of Foggia, for assessing the adequacy of parameters prescribed in the disciplinary. Spectrophotometric indices and composition of fatty acids have been also studied.

This research proposes to improve some parameters prescribed in the production disciplinary and to add others. The study on the pesticides residues can prove the adoption of good manufacturing practices (GMP) in the agricultural phase.

RISG n° 6/2004, pag. 347-358