

L'OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP: CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E AUTOCONTROLLO IN IMPRESE DEL TERRITORIO MARCHIGIANO

THE "OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP": PRODUCTION ASPECTS AND SELF-CONTROL PROGRAMS IN FACTORIES OF MARCHE REGION

Morganti G., Barchiesi F., Mannocchi E.M., Pacioni M.

Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale "G. Tiecco"
Facoltà di Medicina Veterinaria- Università degli Studi di Teramo

SUMMARY

The "Oliva Ascolana del Piceno" is a traditional product of the central part of Italy, which obtained the official designation of Denomination of Protected Origin (DOP) in 2006. This study analyzes the production aspects and the self-control programs in different typologies of industries in Marche Region. The artisanal production is still used, but lately is growing up the industrial one. The industrial product shows an improvement of the healthy standards, but is not always able to ensure the preservation of the full taste and flavour. The scrupulous respect of GMP and CCP in the handmade product can ensure, on the other hand, high healthy standards and, at the same time, a better preservation of the organoleptic features.

Keywords

Oliva Ascolana del Piceno, traditional meat product, GMP, HACCP.

L'Oliva Ascolana del Piceno è un prodotto a base di carne tipico del territorio marchigiano e abruzzese, che ha ottenuto nel 2006 dalla Comunità Europea la Denominazione di Origine Protetta (DOP) (GURI n. 46 del 24-02-2006) Nell'ultimo decennio l'Oliva Ascolana del Piceno ha conquistato spazi di mercato sempre più ampi, a livello nazionale ed internazionale. Accanto ad una tipologia produttiva di tipo artigianale, che si realizza per lo più in piccoli laboratori annessi alle macellerie, si sono sviluppate imprese con diversi livelli di automazione ed industrializzazione. Lo scopo di questo lavoro è stato quello di elaborare un'analisi accurata delle varie tipologie produttive presenti sul territorio della regione Marche, confrontando i piani di autocontrollo di: piccoli laboratori artigianali, imprese semi-industrializzate ed altamente industrializzate. I risultati ottenuti sono stati discussi alla luce delle non conformità riscontrate nella fase del monitoraggio.

Nei piccoli laboratori non vengono di prassi eseguiti né il controllo della temperatura di cottura né l'abbattimento della temperatura a fine lavorazione, gli unici punti di controllo considerati sono lo stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti. Data l'elevata manipolazione dei prodotti semilavorati, in queste realtà produttive l'applicazione delle buone pratiche di lavorazione (GMP) diventa fondamentale ai fini della garanzia di salubrità del prodotto finale. Nelle imprese semi-industrializzate, invece, la cottura degli ingredienti e l'abbattimento della temperatura vengono correttamente considerati CCP. Inoltre, nell'ambito dei prerequisiti, il piano di pulizia e disinfezione è più articolato e complesso, per la presenza di macchine farcitive ad alto rischio igienico. Nelle imprese ad alta industrializzazione la scarsa manipolazione dei semilavorati per l'elevato livello di automazione da un lato riduce i pericoli di contaminazione ma, dall'altro, impone la presenza

di accurati piani di pulizia e disinfezione .In molti casi, il processo produttivo prevede anche la sostituzione di alcuni ingredienti (l'uovo), comunemente utilizzati nelle realtà artigianali, che potrebbero residuare nelle catene di lavorazione rappresentando una importante fonte di contaminazione Tali precauzioni, pur garantendo elevati livelli di sicurezza, non sempre salvaguardano il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto, che può risultare meno appetibile e caratterizzato rispetto a quello tradizionale.

BIBLIOGRAFIA

- 1) Tiecco G. (2000): Ispezione degli alimenti di origine animale – Ed.Agricole;
- 2) Castelli G. (1901) Le olive verdi ascolane nell'antichità - Opuscolo Tipografia Tassi;
- 3) Di Giampalma M. (2005): Tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto tradizionale della regione Marche: L'oliva Ripiena all'Ascolana – Tesi di Laurea Scuola Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale;
- 4) Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005.