



Vai un po' a trovare la verginità!

Oli comunitari: 7 su 15 non sono extra-vergini. A rivelarlo è il nuovo test del mensile Il Salvagente, in edicola da venerdì 30 aprile, condotto in collaborazione con il laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli di Roma, svela che ben 7 miscele di oli extravergine di oliva comunitari e non sui 15 analizzati al panel test sono risultati essere dei semplici oli di oliva vergine. Nessun danno per la salute del consumatore quanto invece per le tasche: un olio extravergine infatti costa dal 30 al 50% in più rispetto a un olio vergine.

L'inchiesta del mensile Il Salvagente arriva a sei anni dalla prima che contribuì a denunciare la scarsa qualità degli extravergini in commercio: anche in quell'occasione la metà dei prodotti analizzati - 9 campioni su 20 - vennero declassati a vergine dal panel test delle Dogane. Dopo la pubblicazione dei nostri risultati la Procura di Torino con l'allora procuratore Guariniello aprì un fascicolo di indagine con l'ipotesi di frode in commercio nei confronti dei marchi coinvolti e l'Autorità Antitrust indagò e multò alcune delle stesse aziende per pratica commerciale scorretta.

Un olio per essere definito e venduto come extravergine deve rispettare i parametri chimici previsti dalla normativa e superare la prova del panel test, obbligatoria per legge dal 1991 (Reg. Ue n. 2568/91 e successive modificazioni) e condotta da assaggiatori esperti e allenati, senza presentare difetti organolettici. L'attribuzione anche di una sola nota negativa dagli assaggiatori accreditati ne decreta il declassamento, ad esempio dalla categoria "extravergine" a quella inferiore di "vergine". Il Comitato di assaggio del Laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli di Roma al quale il Salvagente si è rivolto per sottoporre alla prova organolettica i 15 oli è accreditato Accredia, riconosciuto dal Coi, il Consiglio oleicolo internazionale ed è uno dei pochi accreditati in Italia per le analisi di revisione.

Il panel test non è prova soggettiva come spiega Stefano Masini, responsabile Ambiente e territorio della Coldiretti e docente di Diritto alimentare all'Università Tor Vergata di Roma, nel lungo dossier del Salvagente in edicola: "Il Consiglio di Stato con la sentenza del 20 novembre 2020, credo abbia detto una parola definitiva sull'attendibilità e oggettività del panel test ritenendo la prova organolettica 'essenziale per la corretta classificazione degli oli' e sancendo che i suoi risultati non si traducono in 'decisioni arbitrarie' essendo 'governata da stringenti parametri normativi predeterminati'. Fatta questa precisazione, è doveroso intensificare i controlli e aumentare le valutazioni organolettiche per evitare che i consumatori possano essere vittime di frodi".

"Ancora nel settore dell'olio sembra replicarsi una vicenda conosciuta, di proposta commerciale

## **Allegrì costumi**

Scritto da huffingtonpost.it

Lunedì 03 Maggio 2021 00:18 -

---

- da parte di alcune marche - di prodotti privi delle caratteristiche vantate” è il commento all’inchiesta del Salvagente di Gian Carlo Caselli, presidente dell’Osservatorio sulla criminalità nell’agricoltura e sul sistema agroalimentare.