

## Assitol difende i produttori di olio extravergine

Da Assitol lo definiscono come un tentativo di 'gogna mediatica' quella orchestrata dalla rivista 'Il Salvagente' che, negli ultimi giorni, sembra voler mettere in discussione la qualità e l'autenticità di alcuni prodotti dell'industria olearia. In seguito ad alcuni test comparativi condotti sugli oli extravergine d'oliva, la rivista infatti avrebbe riportato dei risultati che, secondo l'Associazione, penalizzano ingiustamente la reputazione dei produttori. "Le aziende olearie sono tenute per legge a rispettare norme stringenti a garanzia della qualità e genuinità dell'olio d'oliva - ha ricordato Andrea Carrassi, Direttore generale di Assitol -. Inoltre, quello dell'olio è uno dei settori più controllati, grazie al SIAN, il sistema nazionale di monitoraggio sui flussi oleari in capo al Ministero delle Politiche agricole, e alle verifiche di ben otto diversi organismi pubblici di controllo. In particolare, i dati annuali dell'Icqrf, che fa capo al Mipaaf, dimostrano come l'olio d'oliva sia un prodotto soggetto a continue verifiche".

Assitol ha inoltre precisato che l'olio d'oliva è l'unico prodotto alimentare sottoposto ad analisi sensoriale (panel test), che ne valuta la qualità, prima di essere posto in commercio, grazie al giudizio di un gruppo di assaggiatori professionisti. Ha invece definito come 'discutibile' la narrazione giornalistica che descrive i panel test come definitivi quando, secondo l'Associazione, ogni analisi di laboratorio deve essere ripetuta, al fine di evitare falsi positivi e non è infrequente che la revisione delle analisi capovolga il primo risultato.

D'altra parte le affermazioni della rivista in merito alle modalità con cui ha condotto i test comparativi, dalla conservazione degli oli al buio in una sala campioni, al contributo di una società esterna, e alla soddisfazione delle richieste dei laboratori, non ha sciolto le perplessità del Direttore generale di Assitol. "Non è chiaro - ha sottolineato - se le modalità di esecuzione del campionamento sono state corrette. Qualsiasi privato, anche una testata giornalistica, che intenda realizzare test di controllo sugli oli, deve osservare tutti i passaggi pratici e le norme, italiane ed europee, sull'analisi organolettica".

L'Associazione, inoltre, ha criticato la rivista per la proposta di un videocorso per l'assaggio fai-da-te. "L'iniziativa di far conoscere meglio l'extra vergine sarebbe lodevole - è il commento di Assitol - ma l'assaggio di un consumatore, per quanto attento, non può essere paragonato né sostituirsi a quello di un professionista, che oltre alle competenze, per legge, è chiamato ad 'allenarsi', letteralmente, degustando periodicamente oli d'oliva". Secondo Carrassi, infatti, usare il panel test in questo modo "ne scredita l'autorevolezza, squalificando anche chi esegue questo test professionalmente". Infine, Assitol ha sottolineato che i test comparativi condotti da 'Il Salvagente' hanno riguardato, in tutti i casi, una singola bottiglia di un singolo lotto produttivo, producendo risultati non significativi e rappresentativi delle produzioni olearie. "L'industria non ci sta a subire operazioni di linciaggio, come accaduto in passato - ha stigmatizzato Carrassi - sulla base di analisi che interessano pochi litri su milioni di bottiglie, prodotte ogni anno. Questa gogna mediatica fa male al settore nel suo complesso, in Italia come all'estero, e non risolve il problema delle frodi. In un periodo che ha visto l'industria districarsi tra le criticità del Covid-19, pur di garantire agli italiani adeguate forniture di olio, tutto questo appare ingiusto ed inaccettabile".