

saperi > scuola d'assaggio

## Una lezione sul panel test

**La lettera del Presidente della Federolio Francesco Tabano in merito al test sugli extra vergini effettuato da Striscia la Notizia.** Lo scorso lunedì 15 gennaio, nella nota trasmissione televisiva di Canale 5, era stato messo in onda un servizio che ha lasciato qualche perplessità, come spesso accade con la televisione generalista improntata al sensazionalismo. Il testo della missiva chiarisce ogni aspetto relativo a una materia tanto complessa, precisando nel contempo i rischi legati alle non appropriate modalità di applicazione del panel test degli oli

OO M



Alla trasmissione "STRISCI LA NOTIZIA"

Cortese attenzione: Direttore Antonio Ricci e Max Laudadio

*Roma, 16 gennaio 2018*

Buongiorno,

sono il Presidente della FEDEROLIO - Federazione Nazionale del Commercio Oleario, la maggiore organizzazione italiana di categoria nel settore del commercio all'ingrosso e del confezionamento dell'olio di oliva.

Ho seguito con interesse il servizio sull'olio di oliva andato in onda ieri sera, 15 gennaio, all'interno della rubrica condotta da Max Laudadio "E' tutto un magna magna", rispetto al quale, in un'ottica di poter contribuire ad una informazione esaustiva ed equilibrata di un settore complesso come quello dell'olio di oliva, ci preme sottolineare come siano state toccate tematiche che meriterebbero un maggior approfondimento per essere comprese nella correttezza.

Desidero innanzitutto rappresentarVi come le conclusioni a cui perviene il servizio (su dieci oli esaminati, cinque giudicati non conformi) siano basate esclusivamente sulla metodica del panel test, volta ad accertare la conformità organolettica alla normativa vigente dei suddetti oli, le cui caratteristiche chimico fisiche sono risultate invece in tutti i casi ineccepibili.

Come è noto, il panel test deve la sua denominazione al fatto che è un esame condotto da un "gruppo" di assaggiatori professionali (appunto un "panel"); l'obbligo di sottoporre gli oli vergini, in particolare gli oli extravergini, ad un giudizio organolettico, che ne accerti l'assenza di difetti e la presenza invece di attribuzioni positive è previsto dalla normativa comunitaria in vigore, ma proprio la particolarissima natura di tale giudizio richiede un'applicazione assolutamente rigorosa della normativa, che non ci sembra di riscontrare da quanto si evince all'interno del servizio realizzato.

Attenzione, però: con questo non intendo in alcun modo tacciare il panel test di inattendibilità in quanto tale; ma certo esso può diventare fatalmente inattendibile se viene applicato in forme diverse da quelle previste.

Ma andiamo con ordine.

In primo luogo il declassamento di un olio extra vergine di oliva (a vergine o a lampante) può essere dichiarato solo all'esito di una procedura che veda coinvolti esclusivamente panel riconosciuti come UFFICIALI dalla normativa vigente.

Con tutto il rispetto, il panel della Camera di Commercio di Bari è certamente un ottimo panel ma non è ufficiale, pur essendo riconosciuto come "professionale".

Ma c'è di più.

La normativa comunitaria vigente prevede chiaramente che qualora un'impresa non concordi con l'esito di non conformità organolettica relativo ad un olio da essa commercializzato, essa può chiedere che lo stesso olio sia sottoposto al giudizio di revisione di altri due panel, ufficiali perché riconosciuti dallo Stato. Se anche uno solo di questi due panel conferma la non conformità, allora - e solo allora - l'olio viene declassato.

**INSOMMA È PER PRIMA LA REGOLAMENTAZIONE COMUNITARIA CHE NON SI FIDA DI UNA PRONUNCIA DI NON CONFORMITÀ DI UN SOLO PANEL TEST UFFICIALE;** e purtroppo, nel caso di "Striscia la notizia" il panel che ha operato l'analisi sensoriale non è, come detto, ufficiale.

Su un piano generale, poi, quello della possibilità di richiedere una revisione di analisi è un principio essenziale che deve essere applicato prima di dichiarare che un qualsiasi soggetto è "reo" di qualsivoglia violazione. Un principio, mi sia consentito, di civiltà giuridica.

Ma ancora, l'allegato 1 bis del reg. Cee 2568/91 e s.m. prevede dettagliate e rigorose procedure in relazione alle modalità di prelevamento e conservazione dei campioni da analizzare, poiché l'olio extravergine è un prodotto delicato che movimentato e messo in contatto con l'ossigeno si deteriora rapidamente, causando anche imperfezioni al gusto e cambiamento di alcuni parametri. Rispetto a questo punto, dal servizio non emergono le procedure con le quali sono stati realizzati prelevamento, conservazione e trasporto.

Mi permetta ancora due parole sulla posizione della Federolio in materia di panel test. Cercherò di essere estremamente chiaro.

Questo metodo sensoriale, complementare all'analisi chimico-fisica effettuata in laboratorio, pur essendo stato negli anni più volte modificato dalla normativa comunitaria in un'ottica di miglioramento, continua purtroppo a rimanere connotato da un'intrinseca soggettività.

Nonostante questi interventi, infatti, è la normativa stessa che ammette come metodi di analisi sensoriale rimangano condizionati, per loro stessa natura, dal rischio di una certa soggettività, ed è proprio in virtù di tali considerazioni che il tema del panel test è oggetto da tempo di un confronto tra i vari attori del settore, in Italia e in Europa, che auspichiamo possa portare ad affiancare al metodo sensoriale analisi strumentali che ne confermino il giudizio.

Molti studi sono in corso. Purtroppo un metodo strumentale di conferma affidabile al momento non esiste.

In mancanza, il panel test può tuttavia costituire un utile strumento per controllare e migliorare la qualità dell'olio extravergine di oliva presente in commercio e proprio per questo la FEDEROLIO si è opposta ai vari tentativi che da più

parti ci sono stati per eliminare questa metodica dalla normativa comunitaria.

Occorre tuttavia che le seguenti condizioni siano rigorosamente rispettate:

1. la normativa in materia deve essere applicata in modo puntuale e rigoroso e dunque veda il coinvolgimento dei soli panel ufficiali qualora si intende valutare se il prodotto debba essere dichiarato non conforme e dunque declassato. I panel non ufficiali, come quello utilizzato da "Striscia La Notizia", non sono abilitati a dichiarare tale declassamento;
2. in caso di giudizio di non conformità, qualora venga richiesta revisione, è opportuno che i panel di seconda istanza non siano informati di esser tali; infatti per garantire l'attendibilità e la serenità del secondo giudizio, occorre che i panel di revisione ignorino di analizzare un olio già "bocciato" in precedenza da loro colleghi;
3. sarà possibile pervenire a un declassamento soltanto nel caso in cui il difetto prevalente percepito rilevato in seconda istanza coincida con quello rilevato in prima istanza.

Essendo i panel composti da assaggiatori professionali, è lecito aspettarsi che se un olio è effettivamente, ad esempio, rancido, esso sarà chiaramente percepito come tale da tutti gli assaggiatori professionali, in prima come in seconda istanza.

Nel rispetto di queste tre condizioni una "bocciatura" sarebbe piuttosto fondata, perché si limiterebbe fortemente quel rischio di soggettività che la stessa normativa comunitaria (13° considerando del reg. Cee 1638/98) riconosce essere fatalmente connesso alla metodica del panel test.

Un'ultima osservazione che scaturisce da temi trattati nel vostro servizio dedicata all'olio extra vergine di oliva è quella sulla preferenza che occorrerebbe dare al prodotto nazionale. La FEDEROLIO è talmente convinta della necessità di valorizzare l'olio extra vergine di oliva italiano che ha dato un decisivo impulso alla costituzione del tavolo di filiera e al varo di un accordo interprofessionale teso appunto al sostegno di questo prodotto.

Tuttavia, pur esaltando produzioni realizzate con materie prime prodotte al 100% in Italia, le aziende devono andare alla ricerca anche di altre eccellenze, europee ed extraeuropee, concentrandosi sulla qualità delle produzioni, per garantire al consumatore la qualità e le caratteristiche organolettiche a cui è abituato. E questo perché in Italia la produzione nazionale è fortemente insufficiente a coprire il fabbisogno interno e quello necessario alle attività di export, pari complessivamente a 1 milione di tonnellate.

Se infatti si considera che il consumo interno di oli da olive si attesta intorno alle 600mila tonnellate e che circa 400mila sono le tonnellate di cui le nostre aziende hanno bisogno per quell'attività di export che fa dell'Italia il secondo Paese esportatore di olio da olive in confezioni (con un valore pari a oltre 1 miliardo di Euro per la bilancia commerciale italiana), ben si comprende come sia da sempre strutturalmente indispensabile selezionare anche in mercati esteri l'olio che la produzione nazionale non è in grado di fornire.

Questi oli sono ovviamente assoggettati a un rigoroso controllo di qualità e anch'essi devono essere tracciabili perché così impone la normativa vigente.

Ma, ferma la condivisa esigenza di valorizzare l'olio extra vergine nazionale, è necessario rassicurare il consumatore che anche gli altri oli utilizzati dalle imprese confezionatrici italiane rispondono integralmente agli standard per essi richiesti dalla legge.

Da quanto vi abbiamo voluto rappresentare crediamo possiate capire la complessità di questo settore, e proprio per questo ribadiamo la nostra volontà ad essere attivi e partecipi nella costruzione di una informazione il più possibile approfondita ed equilibrata sull'olio di oliva.

Per questo, come Presidente della FEDEROLIO, sarei molto lieto se mi fosse data la possibilità di intervenire in una prossima puntata di "Striscia la notizia" per approfondire le questioni che ho qui illustrato.

In attesa di poterci conoscere personalmente, Vi ringrazio dell'attenzione e rimango in attesa di un Vostro cortese riscontro.

?

Distinti saluti,

**Francesco Tabano**

*Presidente FEDEROLIO - Federazione Nazionale del Commercio Oleario*

La foto di apertura è di Gianfranco Maggio per Olio Officina

OO M - 23-01-2018 - Tutti i diritti riservati

**olioofficina**  
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)