

La voce unanime e inequivoca del settore dell'olio di oliva in favore del panel test in Italia.

Roma 5 dicembre 2022. Il CEQ, Consorzio di garanzia dell'olio extra vergine di oliva di qualità, ha organizzato una giornata di approfondimento sulla valutazione sensoriale degli oli di oliva che si è chiusa con una tavola rotonda e con le riflessioni e i saluti di **Sergio Marchi**, capo della segreteria tecnica, intervenuto in rappresentanza del **Ministro Francesco Lollobrigida**. **Maurizio Servili**, Università di Perugia, ha ricordato e illustrato le caratteristiche nutrizionali e sensoriali raggiungibili con le buone pratiche agronomiche e le opportune tecnologie, rimarcando la necessità anche di un adeguamento della classificazione merceologica ormai datata. **Pasquale Costantino**, capo panel, ha ribadito l'importanza che i panel rispettino rigorosamente il metodo in tutte le sue parti. Il metodo funziona se viene rispettato in tutti i suoi passaggi e il lavoro e la professionalità del capo panel può fare la differenza. **Teresa Perez**, direttrice dell'Interprofessione dell'olio di oliva spagnola ha condiviso i progressi di un sistema di controllo chiamato SENSOLIVE-Oil che potrebbe in prospettiva integrare il panel di degustazione. La sperimentazione è passata alla fase due e sarebbe necessaria una collaborazione anche della filiera italiana per aumentare la variabilità dei campioni su cui tararlo. **Mauro Meloni**, Direttore del Consorzio, ha rivendicato un cambio di vocabolario per la descrizione dell'extravergine, sostenendo che il Panel è troppo schiacciato sulla terminologia negativa e poco spazio è lasciato alla descrizione delle caratteristiche sensoriali positive, indispensabili per costruire valore per un extra vergine di alta qualità. La nuova normativa costringe la comunicazione a usare un lessico molto povero che non consente al consumatore di percepire il valore organolettico e nutrizionale di un extra vergine. Se non si interviene sul vocabolario e sulla classificazione sarà impossibile fare ordine e riposizionare gli oli vergini, extra vergini di base e di alta qualità in funzione del loro valore. Nella tavola rotonda, coordinata dal Presidente CEQ **Maria Grazia Minisci**, il Presidente QvExtra! **Soledad Serrano** ha ribadito che il problema Panel sì panel no, non si pone minimamente. Gli standard chimici non sono sufficienti a garantire e differenziare la qualità e il panel test è indispensabile. QvExtra! e CEQ che sono partner da molti anni su questi temi e che si stanno organizzando per proporre un bollino unico condiviso di qualità declinato per origine, si preoccuperanno nei prossimi mesi di sensibilizzare le proprie istituzioni nazionali, la Unione Europea e il COI per intervenire sulle norme e adeguare gli standard di qualità e il vocabolario a disposizione del settore. Soledad Serrano, ha poi insistito sul fatto che i produttori e gli imbottigliatori che sono ossessionati dall'eliminare o diminuire il ruolo del controllo sensoriale è perché producono oli con una qualità che si colloca al confine tra vergine ed extra vergine. Sarebbe necessario produrre oli extra vergini potenti, con aromi, sapore e proprietà nutritive, come i composti fenolici per non avere problemi fino alla data di scadenza (tmc). **Claudio Truzzi**, responsabile qualità Metro Italia, ha sottolineato come la collaborazione che da anni il gruppo distributivo ha in essere con CEQ, abbia inciso anche su un cambio della policy commerciale globale del gruppo, per la quale la valutazione sensoriale è diventata ormai un prerequisito prima di mettere a punto i propri prodotti a marchio. L'adesione di Metro al CEQ nasce dall'esigenza di ottimizzare i controlli e quindi i test sulla qualità del prodotto e da quella di creare cultura nella filiera. Truzzi sottolinea che in questa ottica molti passi avanti sono stati fatti in Metro sulla conservazione e sulla riduzione della shelf-life, fondamentale se si vogliono avere sugli scaffali oli che mantengono gli standard e non incorrere al processo sanzionatorio. Lo stoccaggio fatto a temperature basse e controllate a 20° C nelle piattaforme e nei magazzini sono già traguardi raggiunti in Metro e ora si sta lavorando anche



con i fornitori sulle regole di trasporto dell'olio. Truzzi ha aggiunto inoltre l'impegno con CEQ anche di intervenire sul completamento e miglioramento della comunicazione sul prodotto che deve essere fatta nei ristoranti sulle caratteristiche sensoriali degli extra vergini proposti. **Emilio Gatto**, direttore della Repressione Frodi, ha ribadito l'importanza e l'efficacia del panel test nel controllo del rispetto delle categorie commerciali. L'Istituto, ha ribadito, non è fermo e continua ad investire nella sperimentazione e nell'affinamento delle tecniche di analisi sensoriale, collaborando con Università e con la filiera e investendo su sistemi strumentali moderni che possano migliorare l'efficacia del controllo sensoriale, ma il controllo senza il panel test oggi non avrebbe più senso, basta considerare che nell'ultimo triennio le irregolarità analitiche sono state inferiori al 2% mentre per il panel sono state del 42%, anche se si tratta di un campione condizionato dall'analisi del rischio, pertanto non rappresentativo, ma indicativo. **Valentina Cardone**, di Chemiservice, ha sottolineato che il panel è imprescindibile ormai per la valutazione di qualità; tuttavia, non essendo controllabile dall'inizio alla fine, si è reso necessario rafforzare il controllo attraverso l'accompagnamento di un'analisi strumentale. Su questa direzione, ha aggiunto Cardone, si sta lavorando da molto tempo anche con il progetto Oleum che di recente si sta preoccupando di disporre di standard di riferimento dei difetti, che il COI non distribuisce da anni. Ora siamo nella fase della collaborazione tra laboratori e centri di ricerca per validare gli strumenti che sono stati messi a punto per irrobustire e affiancare il panel test. **Zefferino Monini** ha ribadito che la valutazione sensoriale per la sua azienda è tutto. L'impegno oggi è quello di produrre un extra vergine che garantisca il consumatore nella sua integrità e se parliamo di alta qualità dobbiamo andare oltre, mettendo insieme caratteristiche chimico-fisiche restrittive e sensoriali che dovranno essere tipici della categoria degli extra vergini di alta qualità e che i consumatori dovranno imparare a riconoscere. Anche le logiche commerciali andrebbero riviste, perché la responsabilità della qualità è del produttore e non del confezionatore, pertanto è importante che si consideri anche la stabilità nel tempo del prodotto e forse dovremmo essere pronti anche a ridurre dalla seconda metà dell'anno agricolo di un mese ogni due la vita a scaffale per essere tutti più tranquilli di dare al consumatore un extra vergine di qualità. Anche **Nicola Pantaleo**, CEO della Nicola Pantaleo spa, ha ribadito l'importanza di rivedere la classificazione perché la categoria è troppo ampia e sarebbe utile avere un segmento di alta qualità per mettere un po' d'ordine. Il panel è essenziale anche per la tranquillità dell'azienda e per decidere la data di preferibile consumo, in quanto la prospettiva è sempre quella di assicurare un prodotto di qualità all'atto del consumo. Con i parametri CEQ, essendo molto restrittivi, siamo sicuri che il prodotto non avrà mai un problema di categoria, mentre per gli extra vergini più maturi la fase di valutazione sensoriale è ancora più importante perché più difficile. In conclusione, **Maria Grazia Minisci** ha ringraziato il **Ministro Lollobrigida** per l'attenzione alla conferenza, ribadendo la convinzione del CEQ e del partner spagnolo QvExtra! a riaprire con la nuova amministrazione il dossier "alta qualità" il cui riconoscimento è da sempre l'impegno dell'interprofessione dell'olio di oliva italiana. In chiusura dei lavori è intervenuto **Sergio Marchi** capo della segreteria tecnica del Ministro Lollobrigida, che ha ribadito la priorità del suo governo nel sostegno di tutte quelle iniziative nell'agroalimentare nazionale volte a rafforzare, tutelare e promuovere la distintività dei prodotti di filiera di elevata qualità confermando in questa ottica, piena disponibilità a collaborare nella direzione prospettata da Ceq.

