

COMITATO PRODUTTORI OLIVICOLI ALCHIL ESTERI 75

PREMESSA

La Senatrice Mongiello rendeva nota la proposta di un ddl, sottoscritto da diversi altri Senatori il cui scopo dichiarato era quello di tutelare il consumatore e le produzioni italiane di olio extravergine attraverso una serie di strumenti di tutela e valorizzazione che ad una lettura ben più attenta hanno destato non poche perplessità e timori e hanno suscitato le riflessioni meglio di seguito argomentate nonché l'esigenza di costituire il **Comitato Produttori Olivicoli ALCHIL ESTERI 75**.

Questo Comitato si pone lo scopo di creare un movimento di opinione che metta in evidenza il danno significativo e irreparabile che apporterebbe all'olivicoltura del sud della Regione Puglia l'approvazione del predetto disegno di legge la cui ratio e obiettivi dichiarati non possono essere raggiunti attraverso le proposte ivi formulate. Ben altri sono infatti gli strumenti di difesa e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano INDIVIDUATI DA CHI EFFETTIVAMENTE OPERA QUOTIDIANAMENTE NEL SETTORE E AFFRONTA LE DIFFICOLTA' REALI DEL CAMPO (INTESO NON SOLO IN SENSO METAFORICO) .

Le osservazioni che seguono riguardano in particolare gli articoli 2 e 3 del ddl della Senatrice Mongiello che di seguito si riportano:

“Art. 2 (Valore probatorio del panel test)

1. Ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento (CEE) 11 luglio 1991, n. 2568/91, la verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini è compiuta da un panel di assaggiatori riconosciuto e tali caratteristiche si considerano conformi alla categoria dichiarata qualora lo stesso panel ne confermi la classificazione.

2. L'accertamento di cui al comma 1, effettuato da panel di assaggiatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 5 del decreto ministeriale 12 febbraio 2012, n. 1334 ed iscritti nell'elenco di cui all'articolo 6 del medesimo decreto, è obbligatoriamente disposto e valutato a fini probanti nei procedimenti giurisdizionali nell'ambito dei quali deve essere verificata la corrispondenza delle caratteristiche del prodotto alla categoria di oli di oliva dichiarati.

3. Il capo panel è responsabile dell'organizzazione e del funzionamento della prova organolettica ed ha il compito di convocare gli assaggiatori al giorno e orario stabiliti per intervenire alla prova ed è responsabile dell'inventario degli utensili, della loro pulizia, della preparazione e codificazione dei campioni per eseguire la prova.

4. Al fine di effettuare le verifiche di conformità organolettiche degli oli di oliva vergini, le analisi vengono effettuate su identici lotti di confezionamento, procedendo al prelievo dei campioni in base alle seguenti modalità:

a) la qualità di campioni contenuto in ciascun bicchiere per l'assaggio di oli deve essere 15 ml;

b) i campioni di olio per l'assaggio nei bicchieri devono avere una temperatura equivalente a 28 °C ± 2 °C.

5. *l'assaggiatore, oltre all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al comma 2, per intervenire in una prova deve essere in condizioni di realizzarla in data e ora previamente disposte nella comunicazione trasmessa dal capo panel di cui al comma 3, attendendosi a quanto segue:*

- a) astensione dal fumo almeno 30 minuti prima dell'ora fissata;*
- b) non utilizzo di un profumo, cosmetico o sapone il cui odore persista al momento della prova. Per il lavaggio delle mani deve essere utilizzato un sapone non profumato o poco profumato e devono essere sciacquate tutte le volte che sia necessario per eliminare qualsiasi odore;*
- c) non deve essere ingerito nessun alimento almeno un ora prima dell'assaggio;*
- d) se sussistono condizioni di inferiorità fisiologica, tali da compromettere il senso dell'olfatto o del gusto, o in condizioni psicologiche alterate deve esserne data comunicazione dai valori medi del resto del panel.*

6. *Ai fini della validità delle prove organolettiche viene redatto un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:*

- a) numero verbale;*
 - b) data e ora del prelevamento dei campioni;*
 - c) descrizione delle partite di olio. Quantitativo, provenienza del relativo prodotto, tipologia, recipienti;*
 - d) nominativo dell'organizzazione del panel responsabile della preparazione e codificazione dei campioni ai sensi del paragrafo 8 dell'allegato XII del Regolamento (CEE) n.2568/91;*
 - e) attestazione dei requisiti dei campioni di cui al comma 4;*
 - f) nominativi delle persone che intervengono come assaggiatori;*
 - e) dichiarazione attestante il rispetto delle condizioni per intervenire in una prova organolettica di cui al comma 5.*
- f) orario di inizio e di chiusura della procedura di prova.”*

Viene dunque affrontata l'esigenza di dare maggiore valore probatorio al Panel Test per la verifica delle caratteristiche organolettiche attraverso indicazioni procedurali che ne dovrebbero rafforzare la certezza dei risultati ottenuti.

A tal proposito si fa notare che attualmente gli organismi ufficiali preposti dal legislatore ai controlli (Dogane e Repressione frodi) applicano già le procedure indicate nel predetto art. 2. e ciò sin da quando il Panel Test, in forza del Reg. CEE 2568/91, è stato incluso tra le prove obbligatorie che è necessario eseguire per la classificazione degli oli vergini di oliva.

Le prove di degustazione degli oli di oliva sono eseguite seguendo le procedure indicate dal Consiglio Oleicolo Internazionale e coincidono con quelle riportate nei diversi punti dell'art. 2.

E' pur vero che il Metodo del Panel Test, valutato a distanza di più di venti anni dalla sua introduzione e applicazione, spesso si mostra debole e inaffidabile e non fornisce certezza sul risultato.

Spesso accade che i Panel ufficiali di prima istanza e di revisione diano giudizi contrastanti sulla categoria merceologica da attribuire al medesimo campione analizzato e/o giungono a identificare difetti diversi con intensità diverse.

Circostanze di tal stregua si pongono in contrasto con l'esigenza della certezza necessaria a conferire valore probatorio alla valutazione organolettica.

Il metodo del Panel Test per la classificazione degli oli vergini di oliva si basa sulla valutazione di un gruppo di componenti esperti (minimo otto, massimo dodici) che si riuniscono coordinati da un capo Panel.

I giudizi espressi dai singoli componenti del gruppo di assaggio vengono successivamente valutati statisticamente. I risultati ottenuti utilizzando questo metodo hanno dimostrato di possedere un alto livello di affidabilità soprattutto quando oggetto di valutazione sono oli vergini con fruttato verde che non rivelano difetti oppure i cui difetti presentano una intensità tale da essere ben evidenti/inequivocabili.

Invero, il metodo non risponde con la necessaria certezza quando si valutano oli extra vergini dal fruttato maturo o oli che hanno perso buona parte del fruttato iniziale in quanto confezionati da parecchi mesi.

Pertanto per conferire maggiore valore probatorio a questa metodologia serve acquisire la possibilità di confermare, attraverso l'analisi strumentale della componente aromatica degli oli vergini analizzati, la presenza/assenza di eventuali difetti.

Sono dunque state avviate operazioni di studio e ricerca finalizzati alla messa a punto (con successiva validazione e ufficializzazione) in grado di individuare e quantificare l'eventuale difetto presente.

Questo progetto e sperimentazione coinvolge la Società Italiana per lo studio delle Sostanze Grasse, le Università di Udine, Perugia, Bologna.

Lo scopo è quello di conferire maggiore forza e credibilità al Panel Test affinché possa ottenere il carattere probatorio che viene richiesto dal ddl Mongiello.

In relazione all'art. 3 del DDL Mongiello di seguito pedissequamente riportato:

“Art. 3 (piano straordinario di controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli)

1. Al fine di prevenire frodi nel settore degli oli di oliva e di assicurare la corretta informazione dei consumatori, in fase di controllo degli oli di oliva vergini che sono etichettati con la dicitura “Italia” o “italiano” o che comunque evocano un'origine italiana sono considerati conformi alla categoria dichiarata quando presentano un contenuto in metil esteri degli acidi grassi + edili esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/kg.

2. Il superamento dei valori di cui al comma 1, oltre all'applicazione delle disposizioni di legge connesse alla violazione delle norme in materia di etichettatura e salvo che il fatto costituisca reato, comporta l'avvio di un

piano straordinario di sorveglianza dell'impresa, con specifico riferimento agli impianti, alle attrezzature, alle installazioni ed ai macchinari ed ai campionamenti delle materie prime utilizzate.

3. Al fine di assicurare ai consumatori la possibilità di individuare gli oli che presentano caratteristiche migliori di qualità, per un periodo di tre anni dall'entrata in vigore della presente legge, nell'ambito delle attività di controllo e di analisi degli oli di oliva vergini nella cui designazione di origine sia indicato il riferimento all'Italia, le autorità preposte che procedono alla ricerca del contenuto di alchil esteri + metil alchil esteri rendono note le risultanze delle analisi che sono pubblicate ed aggiornate mensilmente su un'apposita sezione del portale internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali."

Con lo stesso viene richiesto di portare il valore massimo ammissibile degli alchil esteri a 30 mg/kg per gli oli che in etichetta indicano l'origine italiana con la conseguenza che il superamento di tale limite impedirebbe di riportare in etichetta indicazioni di tal stregua.

Orbene, se passasse questa disposizione di Legge, gli oli extra vergini prodotti nel sud della provincia di Bari, nelle zone della provincia di Brindisi e nel Salento, benché ottenuti da ulivi effettivamente presenti sul territorio nazionale e spesso in zone caratterizzate da vaste distese di Ulivi Secolari, avrebbero grossi problemi a poter inserire in etichetta la provenienza italiana. Gli stessi problemi si presenterebbero per gli oli extra vergini prodotti in alcune zone della Calabria e del Cilento.

Il limite massimo degli alchil esteri (75 mg/kg) attualmente vigente è stato stabilito per gli oli extra vergini di oliva da regolamentazione comunitaria.

Rispetto allo stesso, si è osservato che i valori riscontrati nelle ultime tre campagne di produzione in Puglia presentano una variabilità notevole: valori bassissimi per oli ottenuti dalla varietà coratina; più alti per gli oli extra vergini provenienti da cultivar diverse come quelle dalle quali si ottengono oli più dolci.

Si parte da un minimo di 3-5 mg/kg fino a sfiorare i 30 mg/kg per le produzioni del sud est barese, del brindisino e del Salento.

Si consideri che non è stato ancora possibile valutare con certezza la stabilità di questo parametro ovvero la sua attitudine a subire variazioni nel tempo. Vero è che oli extra vergini di oliva che al momento della produzione presentavano valori di alchil esteri intorno ai 20 mg/kg, a distanza di nove dieci mesi, sottoposti a nuove analisi hanno evidenziato valori intorno a 45/50 mg/kg.

Sulla possibilità dell'incremento del valore degli alchil esteri sono al momento in corso verifiche da parte della SISSG (Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse).

In attesa del completamento degli studi e del monitoraggio, fino al conseguimento di risultati che posseggano la necessaria autorevolezza scientifica, a parere di chi scrive dunque, l'attuale limite massimo degli alchil esteri (75 mg/kg) così come stabilito per gli oli extra vergini di oliva dal legislatore comunitario deve essere confermato e mantenuto.

ALCUNE RIFLESSIONI

Le produzioni italiane di olio extravergine di oliva sono insufficienti per il fabbisogno nazionale. Si pone dunque l'esigenza di importare olio da altre nazioni. Ciò rende opportuna l'intensificazione dei controlli su questi olii importati;

sotto il profilo della valutazione organolettica è necessario sostenere la sperimentazione condotta dalla Società Italiana per lo studio delle Sostanze Grasse, dalle Università di Udine, Perugia, Bologna sul metodo di analisi strumentale della componente aromatica degli oli vergini;

in merito al parametro degli alchil esteri è necessario condurre un lavoro scientifico di ricerca sulla dinamica della crescita dei relativi valori anche alla luce del monitoraggio effettuato da enti privati come il laboratorio di analisi Chemiservice SRL (vedi prospetto allegato) dal quale è emersa l'attitudine di questi valori a crescere nel tempo soprattutto negli olii dolci;

se dovesse essere approvato il ddl della Senatrice Mongiello si giungerebbe alla paradossale situazione in cui un produttore di olio extravergine che pur nel rispetto di tutte le procedure di qualità (tempi di raccolta, di trasformazione e modalità di stoccaggio) ottenga un olio con alchil esteri alti ma pur sempre nel limite legale e dunque commercializzabile come extravergine italiano, dopo qualche mese sarebbe costretto a declassarlo e a omettere l'evidenza dell'origine italiana a causa del subito aumento del valore degli per effetto del fattore "tempo".

CONCLUSIONI

Come dovrebbe essere classificato e venduto un olio extravergine di oliva ottenuto dagli ulivi delle nostre zone, talvolta secolari, e dunque "italianissimo" quando il valore degli alchil esteri dovesse superare i 30mg/kg?

Per i motivi sopra descritti il Comitato Produttori Olivicoli ALCHIL ESTERI 75 chiede la sospensione della procedura di approvazione del ddl della Senatrice Mongiello e che i valori degli alchil esteri fissati a 75 mg/kg come da Regolamento Comunitario vengano confermati.

ELENCO SOSTENITORI

| | |
|---|--------------------------|
| Co.P.A.Pe. Soc. Coop. agricola a r.l. | Pezze di Greco di Fasano |
| Cooperativa L'agricola Montalbanaese S.c.a. | Montalbano di Fasano |
| Oleificio Cooperativo CC. DD. di Ostuni S.c.a. | Ostuni |
| Oleificio Cooperativo di Monopoli S.c.a. | Monopoli |
| Oleificio Sociale Cooperativo "Angelo Viterbo" | Castellana Grotte |
| Oleificio Sociale Cooperativo Il Polignanese s.r.l. | Polignano a Mare |
| Progresso Agricolo Fasano s.c.a. | Fasano |
| Azienda Agricola Barnaba Domenico | Monopoli |
| Azienda Alimentare Abbracciavento s.n.c. | Alberobello |
| Frantoio Oleario Ancona Donato | Locorotondo |
| Azienda Agricola Barletta Cosimo | Monopoli |
| Frantoio Oleario Convertino Giuseppe | Locorotondo |
| Frantoio Oleario Convertino Nicola | Martina Franca |
| Frantoio Oleario F.Ili Amodio s.n.c. | Monopoli |
| Frantoio Oleario Festini Domenico | Castellana Grotte |
| Frantoio Oleario Gervasi Antonio | Monopoli |
| Frantoio Oleario Giorgio Gianfranco | Monopoli |
| Frantoio Oleario Lippolis Cosimo | Alberobello |
| Frantoio Oleario Manghisi Pietro | Castellana Grotte |

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Azienda Agricola Mavilio Giovanni | Monopoli |
| Frantoio Oleario Moliterno Vito | Monopoli |
| Frantoio Oleario Pacello Francesco | Monopoli |
| Frantoio Oleario rag. Colella Vito | Monopoli |
| Frantoio Oleario Rotolo Antonio | Castellana Grotte |
| L&O di Ostuni Grazia & C. s.a.s. | Monopoli |
| Oleificio Rotondo s.a.s. | Monopoli |
| Colella Giuseppe | Monopoli |
| G. Rotondo & Figli | Monopoli |
| Gervasi Gianfranco | Monopoli |
| Frantoio Oleario Pensa Paolina | Conversano |