



FEDERAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO OLEARIO  
- FEDEROLIO -

Roma, 26 settembre 2011

Prot. 625

**c.a. Commissione europea  
D. Josè Manuel Silva Rodriguez  
Commission européenne  
Direction générale de l'agriculture et du développement rural  
130, Rue de la Loi  
B – 1049 Bruxelles  
Belgique**

**e, p.c.**

**c.a. M. Emmanuel Jacquin  
Capo Unità Olio di oliva  
130, Rue de la Loi  
B – 1049 Bruxelles  
Belgique**

**c.a. M. Panayotis Barzoukas  
Capo Sezione Olio di oliva  
130, Rue de la Loi  
B – 1049 Bruxelles  
Belgique**

**c.a. Dott. Mario Catania  
Ministero delle Politiche Agricole  
Capo Dipartimento delle Politiche europee e internazionali  
Via XX Settembre, 20  
00187 R O M A**

**OGGETTO: Panel test – Reg. Cee 2568/91 e s.m. – Osservazioni e richieste della Federolio.**

Occorre oggi essere estremamente chiari in relazione al c.d. panel test, il ben noto metodo per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini di cui al reg. Cee 2568/91 e s.m.

Prescindendo, per il momento, dall'uso del tutto distorto che di tale metodo si è fatto in moltissimi test comparativi (da ultimo quello dell'Università di Davis in California), anche da parte di veri o presunti addetti ai lavori, sta di fatto che va profilandosi sempre più una considerazione, certo sgradita ad alcuni, ma che in realtà riveste un'importanza centrale.



## FEDERAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO OLEARIO - FEDEROLIO -

Essa riguarda il sostanziale fallimento dello stesso “panel test” sia allorché esso è stato utilizzato come metodo ufficiale sia – ancora più marcatamente – quando è stato applicato dai c.d. “panel professionali”.

Essendo questa nota destinata a persone esperte nel settore dell’olio di oliva, basterà qui dire che fin dal suo varo, nel lontano 1991 (anno di pubblicazione del suddetto regolamento 2568/91), il panel test come metodo ufficiale, basato sull’analisi organolettica degli oli di oliva vergini ed extra vergini, ha evidenziato vistosi problemi che si sono tradotti, tra l’altro, nella ritardata entrata in applicazione di questo metodo rispetto a tutti gli altri, in un protratto e complesso regime di tolleranze, in un successivo clamoroso ribaltamento dei criteri alla base del metodo stesso prima incentrato sull’accertamento dei pregi e dopo su quello dei difetti.

Nulla di simile si è visto per gli altri metodi di analisi ufficiali.

Del resto mentre tutti gli altri metodi ufficiali, volti all’accertamento delle caratteristiche degli oli di oliva vergini e non, rispettano i principi che debbono caratterizzare tutti i metodi ufficiali – cioè, in particolare la ripetibilità, la riproducibilità, l’accuratezza – non così può dirsi per il panel test che ha sempre denunciato la sua irriducibile incompatibilità con gli standard in materia, appunto, di ripetibilità, riproducibilità e accuratezza pienamente raggiunti dagli altri metodi ufficiali.

E’ del resto significativo che in Italia, i due panel di revisione diano sovente responsi opposti sugli oli di oliva vergini ed extravergini sottoposti alla loro verifica ed è questo un dato che dovrebbe far veramente riflettere.

Impressionante poi, anche per il frequente clamore mediatico, la confusione determinata dall’operatività dei panel professionali che, invece di occuparsi, come avrebbero dovuto, delle transazioni commerciali e/o degli oli d.o.p. e i.g.p., si sono sistematicamente ingeriti di un’attività loro esplicitamente preclusa dal regolamento, cioè il declassamento del prodotto.

E ancora non basta perché financo il capo panel professionale che ha sostenuto che l’analisi sensoriale posta in essere dal suo panel era in grado di scoprire la presenza di oli deodorati in oli dichiarati come extravergini. E si potrebbe andare avanti a lungo sulle stranezze del panel test.

E’ sorprendente come a fronte soprattutto del contegno dei panel professionali, siano state piuttosto “tiepide” le reazioni del C.O.I., e delle Amministrazioni nazionali (e quella italiana in particolare) nonché dei rappresentanti dei panel ufficiali.

Certo il panel test ha sempre funzionato male - sia come operatività delle strutture sia, soprattutto, come metodo - e questo ha certo contribuito ad abituare un po’ tutti a questo tipo di situazione. Il che ha però sottratto credibilità ai panel ufficiali e provocato il “far West” dei panel professionali.

Deve però dirsi che Bruxelles è stata piuttosto consapevole di questo così sconsolante quadro almeno dal 1998; diversamente non avrebbe bollato come “soggettivo” il panel test nel 13° “considerando” del reg. Cee 1638/98, il cui testo vale la pena di riportare qui di seguito:



FEDERAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO OLEARIO  
- FEDEROLIO -

*considerando che nell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE la definizione delle diverse categorie di olio vergine fa riferimento ad un punteggio organolettico il cui valore dipende dallo specifico metodo utilizzato; che di recente si è riusciti a migliorare i **metodi di analisi sensoriale, I QUALI RESTANO TUTTAVIA CONDIZIONATI, PER LORO STESSA NATURA, DAL RISCHIO DI UNA CERTA SOGGETTIVITÀ**; che **occorre modificare la definizione in questione per consentire, se necessario, l'introduzione di un riferimento ai metodi di analisi più adeguati.***

La sostanza della posizione di Bruxelles è questa: abbiamo “migliorato” il panel test ma la sua soggettività rimane; per cui il riferimento ad esso va eliminato dalla definizione di olio di oliva vergine ed extra vergine, contenuta nel regolamento di Consiglio, (prima si diceva: è extravergine un olio che ha il punteggio di 6,5 al panel ecc.) e il panel test va di fatto “declassato” a metodo normale. Ciò nell’auspicio – dice sempre Bruxelles - dell’**introduzione di metodi più adeguati.**

Il metodo degli alchil esteri, di recente introduzione nel reg. Cee 2568/91, “calza” perfettamente con l’impostazione di cui sopra: è un metodo “più adeguato”, per usare il lessico di Bruxelles, perché volto – si ripete - all’accertamento strumentale della presenza di una sostanza (gli alchil) il cui basso tenore è al tempo stesso indice di buona qualità e dell’assenza di alcuni difetti organolettici codificati.

Ora quello degli alchil esteri è da poco un metodo ufficiale; ma la buona ricerca di chimica oleicola aveva già pienamente riconosciuto la sua utilità a prescindere dalla sua introduzione nella Norma commerciale del C.O.I. e nel reg. Cee 2568/91.

In tale prospettiva si muove anche la c.d. “analisi degli aromi” imperniata su un metodo che, ancorché ancora non ufficiale, è tuttavia basato sull’interessante presupposto della ricerca della sostanza (appunto una aroma) responsabile dei difetti o della caratteristiche del fruttato. Anche questa analisi sarebbe coerente con la sopra esaminata impostazione, volta a superare la soggettività del panel test con metodi di analisi più adeguati.

Tuttavia quella delineata dall’analisi degli alchil esteri e dalle potenzialità legate alla c.d. analisi degli aromi, è una prospettiva i cui contorni devono ancora essere ben definiti anche se è certo questa la strada per arrivare a quei metodi “più adeguati” del panel test di cui parlava Bruxelles già tanti anni fa.

\*\*\*

Ciò premesso, va detto che nella pratica quotidiana, all’intrinseca soggettività del panel test si unisce, come già rilevato, una sistematica cattiva gestione del metodo: si pensi al clamoroso recente caso verificatosi in Italia in cui un olio extravergine di oliva è stato giudicato conforme da un panel ufficiale, salvo essere giudicato non conforme un mese dopo da un altro panel ufficiale che, tra l’altro, non si è minimamente curato di accertare se l’olio, stoccato per tre mesi presso un porto sotto la vigilanza dell’Autorità, fosse stato ben conservato (il che non era avvenuto essendo stato l’olio in questione conservato in forme non appropriate).

Inoltre in Italia è ormai invalsa la prassi del sequestro, penale o amministrativo, basato solo su un primo responso di un panel ufficiale, senza attendere l’esito delle revisioni di analisi, che non



## FEDERAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO OLEARIO - FEDEROLIO -

a caso, per il panel test sono due e non una sola – come per tutti gli altri metodi – proprio per via della soggettività che affligge il metodo un questione.

E si badi che i sequestri di cui sopra hanno ampio risalto mediatico (mentre i dissequestri passano sotto silenzio) e provocano ovvi gravissimi problemi con la clientela professionale e non; e tutto ciò per un metodo che Bruxelles stessa reputa condizionato da una “certa soggettività”.

Grandi pure i problemi che insorgono anche nell’import/export degli oli vergini ed extra vergini con attese di irragionevole durata per conoscere il responso di un panel ufficiale che si traducono in sostanziali sequestri. E anche qui con scarsissime garanzie sulla corretta conservazione del prodotto.

Purtroppo tali casi sono molto frequenti e, a quanto consta, stanno spingendo alcune importanti organizzazioni di vari Paesi, a chiedere radicalmente la soppressione del panel test.

E’ chiaro che, nel permanere della descritta situazione, non vi sarà alternativa a tale misura.

Tuttavia, prima di associarsi alla richiesta di soppressione del panel test, la Federolio ritiene che valga la pena che la Commissione ponga in ulteriore evidenza alcuni aspetti operativi nella gestione del metodo che – anche se dovrebbero essere già ritenuti del tutto chiari alla luce delle disposizioni del reg. Cee 2568/91- non sono stati tenuti nella dovuta considerazione; ciò al fine di portare a un certo miglioramento operativo nel funzionamento del panel test.

Conformemente a quanto disposto dal punto 4 par. 1 dell’allegato XII del regolamento, la Commissione dovrebbe chiarire, ad esempio, che “pre requisito” per l’accertamento dei requisiti di affidabilità e armonizzazione dei panel , è la disponibilità di adeguati standard di riferimento del fruttato e dei difetti, corredati da indicazioni sulla loro conservazione nonché sul loro termine di scadenza. Del resto non si vede come potrebbe diversamente essere credibile il responso di un panel ufficiale o professionale che sia.

Quindi andrebbe chiarito – anche se anche questo dovrebbe essere del tutto ovvio - che al fine di garantire l’attendibilità dei risultati delle controanalisi, i Laboratori incaricati delle controanalisi stesse, non debbono MAI essere informati delle conclusioni e delle motivazioni che hanno portato alla dichiarazione di non conformità del campione in prima istanza; in particolare non debbono essere informati della denominazione attribuita al suddetto campione nonché della tipologia della classificazione e dell’intensità dei difetti rilevati. Diversamente che ne sarebbe della genuinità del responso del panel?

MAI inoltre un panel di revisione dovrebbe sapere di essere tale, pena il venir meno di una genuinità del suo responso che sarebbe certo condizionato dal saper che prima un altro panel ha dato un giudizio di non conformità. La stessa presenza del perito di parte andrebbe disciplinata in forme tali da evitare che di per sé la presenza del detto perito sia indice della natura di revisione del panel. Al riguardo potrebbe ipotizzarsi o la presenza del perito, ove richiesta, anche in prima istanza o l’eliminazione della presenza stessa anche in sede di revisione e l’intervento, sia del perito sia se del caso di un avvocato, nella sede di esame dei risultati delle attività dei panel davanti all’Autorità competente a valutare i risultati stessi e di cui subito si dirà.



FEDERAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO OLEARIO  
- FEDEROLIO -

Si dovrebbe poi precisare meglio un'altra cosa ovvia e cioè che occorrono alcune misure di cautela sul campione giudicato non conforme in prima istanza. Esso dovrebbe, ad esempio, pervenire ai laboratori incaricati delle controanalisi insieme ad altri due campioni:

- a) giudicati invece conformi dallo stesso panel di prima istanza;
- b) con caratteristiche di fruttato giudicate dal panel di prima istanza analoghe a quelle dichiarate dal campione contestato;
- c) nel caso in cui quest'ultimo fosse privo della suddetta dichiarazione, anche gli altri due campioni debbono essere privi in etichetta di dichiarazioni al riguardo.

La documentazione relativa alla identificazione dei tre campioni dovrebbe pervenire ai suddetti Laboratori in busta chiusa da aprirsi solo alla conclusione delle operazioni di controanalisi.

Un altro aspetto ovvio che finora è stato però ben poco considerato riguarda la conclusione delle controanalisi; al riguardo andrebbe chiarito, ad esempio, che la documentazione sui risultati delle stesse, unitamente a quella relativa ai risultati di prima istanza, deve essere trasmessa all'Autorità competente ad adottare il provvedimento sulla conformità o meno dell'olio assoggettato ad analisi organolettica. Essa dovrebbe procedere alla valutazione dei detti risultati conformemente a quanto previsto dall'art. 2 par. 2 del regolamento. Nel caso in cui i suddetti risultati evidenzino dichiarazioni di non conformità basate sull'accertamento di difetti tra loro diversi o su una classificazione diversa degli stessi nelle tre analisi considerate, si deve ovviamente procedere all'archiviazione della contestazione, dato che non si è realizzata la situazione richiesta dal reg. Cee 2568/91 per la dichiarazione di non conformità.

Infatti in una metodica incentrata sull'identificazione di un *difetto prevalente percepito*

- con l'intensità più alta da parte di una pluralità di assaggiatori;
- con una intensità nelle diverse percezioni che non presenti differenze oltre a un certo limite (il c.d. coefficiente di variazione robusto)

a giudizio della Federolio, sarebbe ben strano che in sede di revisione - articolata, come detto, in due ulteriori analisi organolettiche da parte di due panel diversi - si ritenesse confermato il giudizio di non conformità a seguito della rilevazione di un *difetto percepito con l'intensità più alta ma*

- *DIVERSO da quelli rilevato in prima istanza;*
- *percepito solo da uno dei due panel di revisione.*

Un esito di questo tipo significherebbe soltanto che la metodica in sede di revisione non consente di confermare la sussistenza di quello o quei difetti rilevati in prima istanza e che dunque, alla luce dei principi che regolano la metodica, se uno o più difetti non sono rilevati da almeno due dei tre panel coinvolti nella verifica, ebbene la contestazione di non conformità deve essere archiviata.

E' inoltre necessario, a giudizio della Federolio, che sia chiarito in via definitiva (sia per la valutazione organolettica che per tutti gli altri accertamenti analitici) che se la revisione,



FEDERAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO OLEARIO  
- FEDEROLIO -

tempestivamente richiesta, non viene effettuata entro i termini previsti dal reg. 2568/91 e s.m., il procedimento deve essere subito archiviato, così come deve essere archiviato se vengono superati i termini per l'invio del campione al laboratorio o se vengono palesemente violate le normative sul campionamento, prelevamento, conservazione. All'esame di questi aspetti dovrebbero procedere con immediatezza i panel coinvolti nel procedimento. In ogni caso, tuttavia, l'Autorità competente a valutare i risultati del procedimento stesso, e di cui sopra si è detto, dovrebbe sempre controllare la regolarità della documentazione relativa ai prelievi e ai campionamenti, alla correttezza delle modalità di conservazione del campione nonché a ogni altro aspetto rilevante relativo al procedimento stesso.

Certo, che sia necessario precisare quanto sopra detto è preoccupantissimo, perché – si ripete – si tratta di ovvietà e il solo fatto che la Federolio debba fare le richieste formulate in questa nota sta a significare che il panel è sempre stato gestito, sia consentito dirlo, in forme non accettabili; del resto allorché la scrivente ha rappresentato le richieste stesse in sede nazionale, esse non sono state prese in considerazione.

Non di meno, a parere della Federolio, una materia delicatissima e assai controversa come quella legata al panel test, dovrebbe essere affrontata con equilibrio e con una sorta di spirito "sperimentale", sebbene ciò possa apparire paradossale a venti anni del varo della metodica. Ma tant'è, perché la metodica stessa ha registrato troppi problemi applicativi che ne hanno totalmente minato la credibilità.

Per cui o le cose cambiano – e con immediatezza - o non resta che prendere atto di un irreversibile fallimento ed eliminare radicalmente il panel test dal novero dei metodi ufficiali volti all'accertamento della conformità degli oli di oliva vergini.

Insomma, prima di chiedere di decretare la soppressione della metodica – che pure era nell'orizzonte di Bruxelles come dimostra quanto sopra detto – occorrerebbe consentirle di funzionare meglio chiarendo in primo luogo i punti di cui sopra che, se certo non esauriscono il novero dei problemi posti dal panel test, certo ne segnalano le più inaccettabili patologie.

E' appena il caso di segnalare che i chiarimenti qui richiesti, a giudizio della Federolio, non richiedono alcuna modifica del reg. Cee 2568/91 tanto essi sono impliciti nella regolamentazione stessa; basterebbe solo una sorta di "nota esplicativa" della Commissione del tipo di quella che fu realizzata per il reg. Ce 1019/2002 sulle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

Si tenga pure conto del fatto che finora il panel test è stato di fatto applicato solo in Italia; in Spagna è applicato da ben poco tempo e non appena le categorie di quel Paese si sono accorte di cosa il panel sia in realtà, ne hanno chiesto l'immediata soppressione.

Sia consentito dire che forse la Commissione avrebbe dovuto meglio accertare l'effettiva uniformità dell'applicazione del diritto comunitario nei vari Stati membri, anche in riferimento al panel test.

In conclusione di questa nota, si prega la Commissione di voler esaminare con grandissima attenzione le problematiche qui descritte al fine di dare sia alle Autorità che agli operatori dei riferimenti chiari in una materia – quale quella del panel test – che per troppo tempo è rimasta



FEDERAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO OLEARIO  
- FEDEROLIO -

avvolta da grandi incertezze per via della sua scarsissima affidabilità peggiorata ulteriormente da una pessima gestione delle relative procedure. A ciò si aggiunga il fatto che in Spagna sono passati venti anni senza che si accorgessero che c'era un metodo di analisi organolettica e che in Grecia le cose, per quanto consta, non stanno molto diversamente.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore approfondimento e, in attesa di cortese quanto sollecito riscontro, si porgono i migliori saluti.

IL PRESIDENTE  
(Gennaro Forcella)