

## Consiglio di Stato: il Panel test è rilevante per la valorizzazione dell'olio

Il Consiglio di Stato si è pronunciato sulla rilevanza del Panel test per la valorizzazione dell'olio di oliva vergine nell'ambito della sentenza n.7566 del 30 novembre 2020 che vede coinvolti l'Agcm e una struttura della grande distribuzione organizzata. La questione riguarda l'avvio di un procedimento istruttorio da parte dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato nei confronti della struttura della Gdo per la promozione e la commercializzazione di un olio con caratteristiche qualitative inferiori a quelle dichiarate. Nello specifico, l'etichetta dell'olio riportava la dicitura "olio extra vergine di oliva" senza presentarne le caratteristiche chimiche e organolettiche proprie. A seguito delle analisi effettuate dai Nas di Torino, l'Agcm ha ritenuto che l'olio confezionato per la struttura della Gdo presentasse le caratteristiche dell'"olio di oliva vergine" integrando, pertanto, gli estremi di una pratica ingannevole. Sulla base di quanto previsto dalla disciplina europea le varie tipologie di olio vengono distinte, non solo con riguardo alle proprietà fisico-chimiche, ma anche alle caratteristiche organolettiche, essenziali per delineare la purezza e la qualità del prodotto. Benché l'analisi organolettica risenta della soggettività del suo autore - essendo fondata su esperienze sensoriali provocate a seguito dell'assaggio - la normativa, attraverso il cosiddetto Panel test, limita la discrezionalità dell'organo accertatore prevedendo metodi di valutazione comuni (e.g. vocabolario specifico comune; previsioni tecniche regolanti il bicchiere per l'assaggio; la sala di assaggio e le condizioni della prova), una qualificata formazione di comitati (panel) di assaggiatori selezionati ed esperti, e lo svolgimento di controanalisi per assicurare la convergenza dei risultati. La valutazione organolettica – afferma il Consiglio di Stato - è essenziale per la corretta classificazione dell'olio, ma implica anche l'esercizio di una discrezionalità tecnica limitata, governata da stringenti parametri normativi predeterminati. Il Panel test risulta quindi essere uno strumento necessario per la classificazione e la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini volto a tutelare i produttori di oli di qualità ed i consumatori da eventuali frodi agroalimentari.