



**DICHIARAZIONE DI SALOV
RELATIVA AI RISULTATI DEI TEST DELLA RIVISTA Öko Test
PUBBLICATI DA GREAT ITALIAN FOOD TRADE IN DATA 1 MAGGIO 2022**

Siamo venuti a conoscenza del test realizzato dalla rivista tedesca Öko Test e siamo stupiti dai risultati pubblicati che purtroppo sono ripresi anche da alcuni media italiani.

Innanzitutto, evidenziamo che il metodo utilizzato per analizzare e classificare gli Oli Extra Vergini è inappropriato e non conforme con quanto indicato dall'International Olive Oil Council e dalla regolamentazione dell'UE. È scorretto formalmente e sostanzialmente utilizzare metodologie non ufficiali in quanto determinano risultati non oggettivi né ufficiali.

Va inoltre aggiunto che il prodotto testato - Filippo Berio Olivenöl Classico 500ml, GTIN 8002210113312, **è commercializzato in Germania ma non è presente nel mercato italiano** dove abbiamo una gamma specifica di prodotti, diversa da quanto vendiamo in quel paese.

Per rispondere nel dettaglio ai punti citati da OKO-TEST:

1) Pesticidi:

In particolare:

- Deltametrina: valore rilevato 0,015 mg/kg rispetto a un LMR (livello massimo di residuo fissato dall'UE per le olive) di 0,6 mg/kg (ovvero 40 volte al di sotto del limite).

- Fosmet: valore rilevato 0,017 mg/kg rispetto a un LMR (livello massimo di residuo fissato dall'UE per le olive) di 3 mg/kg (ovvero circa 176 volte al di sotto del limite).

Di conseguenza i valori riscontrati sono ampiamente inferiori ai livelli definiti dalle norme (Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche).

2) Olio minerale (MOSH/MOAH):

Premesso che in Europa è vigente una rigorosa normativa che disciplina i residui massimi ammissibili dei contaminanti negli alimenti che è nota per essere estremamente cautelativa nei confronti del consumatore (Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche), essa attualmente non include alcun limite per gli oli minerali (MOSH/MOAH) negli alimenti, compresi oli e nei grassi vegetali. Studi e ricerche sono in corso per addivenire ad una procedura condivisa e affidabile che al momento non è ancora stata definita.

La metodologia seguita nel test (basata sulla tecnica LC-GC/FID) non è riconosciuta da organismi ufficiali, in quanto peraltro non distingue tra MOAH "cattivi" ovvero derivanti da effettive contaminazioni con oli minerali e MOAH cosiddetti "buoni", dei quali non si può escludere la presenza naturale in molte cultivar di olive, di conseguenza determina risultati del tutto inaffidabili.

3) PVC/ PVDC/ composti clorurati sull'imballaggio:

Tutti i materiali utilizzati per i nostri imballaggi sono perfettamente idonei per l'utilizzo in prodotti alimentari, certificati dai nostri fornitori sia relativamente alla conformità normativa, sia ai test di

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 - 20141 Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Giada Mentegari - giada.mentegari@aidapartners.com



migrazione sul prodotto contenuto.

Occorre inoltre sottolineare che, nell'OKO TEST, il PVC/PVDC/clorato sarebbe stato rinvenuto "nel coperchio esterno di rivestimento" del tappo quindi in una zona nemmeno a contatto con il prodotto alimentare.

Ribadiamo con forza che tutte le procedure stabilite dalla nostra Società per il controllo e la sicurezza dei nostri prodotti ne garantiscono pienamente la conformità, e sono idonee a tutelare la salute di consumatori.

Infine, consideriamo scorretta la condotta di "Öko Test", de "Il Salvagente" e dei vari siti web che stanno riprendendo l'inchiesta tedesca, che riteniamo lesiva della immagine del nostro marchio e della nostra azienda; di conseguenza Salov si riserva il diritto di intraprendere azioni nelle opportune sedi.

Ringraziandovi per la Vostra collaborazione, rimaniamo a completa disposizione per ogni ulteriore dettaglio di cui potreste aver bisogno.

Cordiali saluti

Massarosa 28/4/2022

SALOV S.p.A. Quality Director
A. Diblasi