

PRESA DI POSIZIONE DI MIGROS

Vi siamo grati per averci inviato i risultati del vostro test. Ci dispiace molto che l'olio d'oliva Don Pablo abbia ricevuto una valutazione negativa.

Abbiamo immediatamente contattato il nostro fornitore e richiesto i relativi campioni conservati del lotto da voi testato. Sono quindi stati prelevati dei campioni attuali in negozio ed è stato eseguito internamente un test comparativo tra i due lotti: è stata notata una deviazione dalle specifiche di qualità richieste.

Nel frattempo, i campioni sono stati inviati allo Swiss Olive Oil Panel presso lo ZHAW (<https://www.zhaw.ch/>) per un test sensoriale esteso e completo. Ci aspettiamo a breve i risultati e saremo lieti di fornirveli in seguito.

Per tutti gli oli d'oliva da voi esaminati, il valore d'armonia e persistenza del lotto madre è regolamentato dalla Denominazione d'Origine Protetta (DOP) o dal SOP. Questa partita madre viene divisa in diversi lotti, imbottigliata e consegnata. Ciascuno di questi lotti viene nuovamente analizzato dal punto di vista sensoriale e chimico prima della consegna. Tutte le analisi effettuate dai nostri fornitori ottemperavano sia ai requisiti legali sia ai requisiti interni. Il valore stabilito per l'armonia dell'olio Don Pablo è all'inizio della stagione > 5 e da giugno a fine stagione > 4.5.

Non possiamo dire con certezza perché il prodotto testato mostri una tale deviazione. L'olio d'oliva è molto sensibile e può quindi cambiare più del previsto a seconda del tipo e della durata della conservazione.