

Das sagen die Olivenöl-Verkäufer:

Migros: „*La situation des prix:* Votre constat est tout à fait exact. Le prix de l'huile d'olive sur le marché est influencé par les facteurs que vous mentionnez. Nous sommes en ce moment en négociation avec nos fournisseurs et nous déciderons, à l'issue de ces pourparlers seulement, si les prix de vente doivent être augmentés ou non pour l'huile d'olive. **Qualité de l'huile d'olive M-Budget:** Dans le cadre de leur mise en vente, nous faisons tester la conformité de toutes nos huiles d'olive, notamment par des laboratoires indépendants. Pour être valable, l'analyse sensorielle d'une huile d'olive doit être en effet effectuée par une institution spécialisée et accréditée par l'International Olive Council. Dans le cas de l'huile d'olive M-Budget, il s'agit de ces deux laboratoires:

- Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil (zhaw)
- Laboratorio Juan Antonio Tello, S.L.

Cette année, l'huile d'olive M-Budget a subi par exemple deux tests indépendants, l'un en janvier et l'autre en juillet. Ces deux analyses, à l'instar de nos contrôles internes et de toutes les analyses effectuées jusqu'à présent depuis la mise sur le marché de cette huile, ont confirmé que l'huile d'olive M-Budget remplissait les exigences à la fois chimiques et sensorielles d'une huile d'olive «extra-vierge». Toutefois, nous avons pris votre message très au sérieux et avons, dès sa réception, fait analyser à nouveau une série de lots individuels d'huile d'olive M-Budget, afin de vérifier leur conformité avec les exigences « sensorielles » qu'une huile d'olive « extra-vierge » doit remplir. Tests dont les résultats nous seront communiqués sous peu.“

Denner „Comme cette huile d'olive n'est pas un produit de la marque Denner, mais un produit de marque, nous ne sommes pas en mesure de donner des informations sur sa fabrication. Pour cela, vous devez vous adresser au producteur. Celui écrit: . Nous sommes de ce fait très surpris de constater que la partie analyse sensorielle rencontre des défauts. Il serait très important et utile de compléter les résultats en spécifiant exactement les défauts rencontrés par les dégustateurs. Tout test fiable et reproductible doit être basé sur l'application rigoureuse des méthodes officielles IOC/EU. Cette méthode prescrit, non seulement la manière correcte d'effectuer une évaluation sensorielle mais également la méthode permettant d'assurer dans le temps la formation et la qualification des dégustateurs. L'huile d'olive Extra Vierge est un produit très délicat. Un des facteurs pouvant provoquer des défauts lors de la dégustation est la manière dont le produit est stocké (exposition à la lumière, changement de température, etc.). Ce facteur peut, par exemple, influencer le paramètre « fruité » du produit ou le rendre ranci. Après analyse de vos résultats, il ne paraît pas clair si le laboratoire a agi selon la méthode en vigueur mentionnée ci-dessus pour la dégustation. D'autant plus que les paramètres chimiques des résultats sont excellents (acidité 0,2). Le produit analysé (MI3337, BERTOLLI EV VT6x1000L AUT/CHE SHELF R, lot code L4111R a été mis en bouteille entre 16:45 et 21:00 heures dans notre usine de Inveruno. Au total 4940 boîtes ont été produites. Le rapport d'analyse annexé certifie que le produit était parfait autant du point de vue chimique qu'en termes de goût. De plus, nous avons analysé l'échantillon conservé de cette production (stocké dans nos archives dans des conditions correctes), et nous vous confirmons que le produit est encore excellent, sans aucun défaut sensoriel.»

Coop: „Comme il s'agit d'un produit de marque, le fabricant de la marque est responsable pour le produit. Dans le cadre de l'analyse annuelle des produits de marque nous faisons actuellement tester un échantillon de la même charge d'huile d'olive par le Swiss Olive Oil Panel. Nous prendrons les mesures respectives dès que nous savons si le défaut sensoriel n'était pas uniquement une valeur aberrante „

Manor: „Le produit en question ne figurant pas parmi nos marques propres, nous avons immédiatement pris contact avec la marque De Cecco dont nous vous transmettons ici volontiers la prise de position.»