

ANCHE L'OLIO D'OLIVA VITTIMA DI FAKE NEWS, DEOLEO AL CONTRATTACCO

14 Dicembre 2017

di Redazione



ROMA – Deoleo, il colosso spagnolo che in Italia commercializza marchi storici come Carapelli, attraverso le parole dell'amministratore delegato **Pierluigi Tosato**, prende ufficialmente posizione nel denunciare il proliferare di fake news riguardanti il settore dell'olio di oliva, che si esprime attraverso la pubblicazione in rete di articoli e commenti tendenziosamente falsi e diffamatori.

Le notizie sono state diffuse ultimamente online da siti di fake news e poi ripresi da testate giornalistiche e blog, riportando informazioni non corrette o manipolate e facendo esplicito riferimento a diverse marche di olio d'oliva.

“Cari e stimati consumatori”, si legge nel comunicato diffuso da Doleo, “potreste esservi di

recente imbattuti in articoli falsi e diffamatori diffusi online, che fanno riferimento a diverse marche di olio d'oliva. Le informazioni su cui questi articoli si basano risultano da uno studio condotto nel 2010 nel centro University of California Davis Olive Center. Questo studio è stato completamente screditato dallo Ioc, International Olive Council, attraverso numerosi comunicati, poiché la metodologia utilizzata non era in linea con gli standard Ioc”.

“Lo studio è stato ulteriormente screditato quando assaggiatori ‘terzi’ hanno cercato di ripeterne i risultati, senza ottenere alcun esito positivo. Inoltre, i recenti articoli pubblicati online riportano capziosamente che gli oli d'oliva sono stati miscelati (blended) con altri oli vegetali, e che questi possono causare effetti negativi sulla salute”, continua Doleo nella nota.

“La North American Olive Oil Association ha contattato le persone ritenute responsabili della diffusione di queste notizie false ed erranee, richiedendo loro di modificare i testi originali. È garantito che, in quanto compagnia per l'olio d'oliva numero uno al mondo, possediamo tutti gli standard di qualità più elevati, ma anche sicurezza, trasparenza e comportamento responsabile nei confronti di tutto il settore, e che questi valori sono un pilastro fondamentale per la nostra azienda”.

“Il nostro olio d'oliva è perfettamente in linea con tutti i più rigorosi standard stabiliti dall'International Olive Council (Ioc) e dall'Unione europea, che fissano le uniche metodologie di testing riconosciute e legalmente vincolanti”.

“Di grande importanza”, prosegue la nota, “è anche il fatto che ciascun lotto del nostro olio d'oliva sia sottoposto a test chimico e sensoriale prima e dopo l'imbottigliamento. In aggiunta a ciò, tutti i nostri prodotti e processi rispondono ai più elevati standard di sicurezza alimentare e rispettano tutti i regolamenti, aggiudicandosi le principali certificazioni in questo settore (ISO 9001, IFS, BRC, FDA per l'export US, CSQA)”.

“A riprova di quanto sopra, nel solo 2017, abbiamo ottenuto il riconoscimento su scala globale per la qualità dei nostri prodotti, vincendo 2 ‘medaglie’ d'oro, 10 di argento in occasione di numerose e prestigiose competizioni internazionali degli oli”.

“Stiamo ricorrendo al momento alle vie legali per difendere con forza la reputazione della nostra compagnia e in nostri marchi, considerando questa scelta un chiaro impegno per la trasparenza dinnanzi ai consumatori”, conclude Doleo, che “si riserva il diritto di esercitare delle azioni legali corrispondenti contro quelle persone che continuano a diffondere tali articoli falsi e diffamatori e li condividano in internet e nei social media”.