

**DECRETO 28 febbraio 2012: Criteri e modalita' per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonche' per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini. (12A04675)**

(Gazzetta Ufficiale n. 97 del 26 aprile 2012)

**IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**

Visto il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991 e successive modificazioni, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonche' ai metodi ad essi attinenti;

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), in particolare l'art. 113, paragrafo 1, lettera a), e paragrafo 2, lettera a), punto iv) e l'art. 121, lettera h);

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 2009, n. 129, recante «Regolamento riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali a norma dell'articolo 74 del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133»;

Visto l'art. 4, comma 3, della legge 29 dicembre 1990, n. 428, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunita' europee (legge comunitaria 1990), cosi' come modificato dall'articolo 2, comma 1, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito, con modificazioni nella legge 3 agosto 2004, n. 204, con il quale si dispone che il Ministro delle politiche agricole e forestali, nell'ambito di sua competenza, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, provvede con decreto all'applicazione nel territorio nazionale dei regolamenti emanati dalla Comunita' europea;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, recante «Conferimento alle Regioni delle funzioni amministrative in materia di agricoltura e pesca e riorganizzazione dell'Amministrazione centrale» e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 1999, n. 300, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59» e successive modificazioni;

Vista la legge 3 agosto 1998, n. 313, in particolare l'articolo 3 che istituisce un elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto legge 18 maggio 2006, n. 181, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri», convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2006, n. 233, ed in particolare l'articolo 1, comma 23;

Visto il decreto ministeriale 30 luglio 2003, relativo al riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del regolamento (CEE) n. 2568/91,

modificato dal regolamento (CE) n. 796/02 della Commissione del 6 maggio 2002, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana;

Vista la circolare ministeriale 8 agosto 1996, n. H - 873, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 221 del 20 settembre 1996, recante riconoscimento dei comitati di assaggio incaricati del controllo ufficiale per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui all'art. 4 del regolamento (CEE) n. 2568/91, come modificato dal regolamento (CEE) n. 3288/92 ed al decreto ministeriale del 24 febbraio 1994;

Vista la circolare ministeriale 18 giugno 1999, n. 5, recante le modalita' di controllo sugli oli a DOP e ad IGP, le modalita' di iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, corsi per assaggiatori di olio;

Vista la circolare ministeriale 12 gennaio 1999, n. 9, relativa ai corsi per assaggiatori di olio;

Vista la lettera circolare 12 gennaio 2004, n. H-38, in materia di riconoscimento dei comitati di assaggio, ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del regolamento (CEE) n. 2568/91, come modificato dal regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione del 6 maggio 2002;

Vista la lettera circolare 8 ottobre 2007, n. 1007, concernente il regime comunitario di riconoscimento dei comitati di assaggio (panel) per la valutazione ed il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva;

Ravvisata la necessita' di semplificare e aggiornare le disposizioni che regolano il regime del riconoscimento dei comitati di assaggio e l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti;

Acquisita l'intesa della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, espressa nella seduta del 21 dicembre 2011;

**Decreta:**

#### **Art. 1**

##### **Definizioni e campo di applicazione**

1. Ai fini del presente decreto si intende per:
  - a) regolamento, il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 e successive modificazioni ed integrazioni;
  - b) panel di assaggiatori, il comitato di assaggio degli oli di oliva vergini riconosciuto ai sensi dell'art. 4 del regolamento;
  - c) capo panel, il responsabile del comitato di assaggio;
  - d) oli di oliva vergini gli oli di oliva di cui all'allegato XVI, punto 1, del regolamento (CE) n.1234/2007;
  - e) Ministero, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
  - f) Ministero-DG POCOI, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali - Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato;
  - g) Ministero-POCOI IV, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali - Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato - POCOI IV;
  - h) Ministero-SAQ VII, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualita' - Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualita' - SAQ VII;
  - i) ICQRF, il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela

della qualita' e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

l) CRA-OLI, il Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - Sede di Citta' S. Angelo (PE);

m) C.C.I.A.A., la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

n) C.O.I., il Consiglio Oleicolo Internazionale.

2. Il decreto disciplina le procedure e le modalita' relative al riconoscimento dei panel di assaggiatori, le condizioni per la formazione dei capi panel, nonche' le modalita' di iscrizione ed aggiornamento dell'elenco nazionale di tecnici e di esperti degli oli di oliva vergini con l'eventuale annotazione del possesso dell'attestato di idoneita' di capo panel di cui al successivo art. 3.

## **Art. 2**

### **Corsi per assaggiatori**

1. I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi, pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuera' il corso.

2. La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1 rilascia l'autorizzazione a condizione che:

a) il responsabile del corso sia un capo panel che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, di cui all'articolo 5 del decreto ed allo stesso sia affidata la verifica dei requisiti previsti alla lettera b), che sottoscrive l'attestato di idoneita' fisiologica dell'assaggiatore;

b) nei programmi del corso siano previste:

1) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento, avvinato, rancido, amaro);

2) almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonche' con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento;

3) materie trattate: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;

4) attivita' formativa non inferiore a 35 ore.

3. La Regione o la Provincia autonoma trasmette l'autorizzazione di cui al comma 2 al Ministero-SAQ VII.

4. Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive e' rilasciato, a cura del responsabile del corso, un attestato di idoneita' fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine; ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive e' rilasciato un attestato di frequenza.

## **Art. 3**

### **Corso di formazione del capo panel**

1. Per accedere ai corsi di formazione di capo panel, di cui all'articolo 4 del regolamento, e' necessario essere iscritto nell'elenco di cui all'articolo 4 del decreto ed aver operato, da almeno tre anni, in un comitato di assaggio riconosciuto dal Ministero.

2. I corsi di formazione per capo panel sono organizzati da Enti o da Organismi pubblici, previa autorizzazione del Ministero-SAQ VII. La relativa domanda deve essere presentata al predetto ufficio, per il tramite del CRA-OLI che ne cura l'istruttoria tecnica.

3. La domanda di cui al comma 2 deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

a) struttura presso la quale si svolge il corso;  
b) materie di insegnamento e relativo numero di ore di lezioni;  
c) prove pratiche e relativa durata;  
d) nominativi dei docenti e materie di insegnamento;  
e) elenco dei candidati ammessi a partecipare al corso, corredato della documentazione attestante i requisiti di cui al comma 1 del presente articolo.

4. Il capo panel del comitato di assaggio ufficiale, operante presso il CRA-OLI, verifica preventivamente i requisiti di cui al comma 3 e predispone apposita relazione attestante la conformita' ed il rispetto delle condizioni previste dal regolamento e dal decreto.

5. L'autorizzazione e' trasmessa all'Organismo organizzatore ed alla Regione o alla Provincia autonoma competente per territorio.

6. Ai partecipanti che hanno superato il corso e' rilasciato apposito attestato di idoneita'.

7. La qualifica di capo panel e' attribuita all'atto della costituzione del panel di assaggiatori e permane per il periodo di attivita' dello stesso.

#### **Art. 4**

#### ***Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini***

1. L'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, gia' istituito ai sensi dell'art. 3 della legge n. 313/98, e' articolato su base regionale ed e' tenuto presso il Ministero-SAQ VII. Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano provvedono a pubblicare l'elenco di competenza nei rispettivi bollettini.

2. Per l'iscrizione nell'elenco di tecnici ed esperti assaggiatori sono richiesti i seguenti requisiti:

a) attestato di idoneita' fisiologica, conseguito al termine di un corso per assaggiatori, organizzato secondo i criteri stabiliti nel presente decreto;

b) attestati rilasciati da un capo panel che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento, ad almeno 20 sedute di assaggio, da tenersi in giornate diverse, nei dodici mesi precedenti la data di presentazione della domanda e comprendenti ognuna almeno tre valutazioni organolettiche.

3. La domanda per l'iscrizione nell'elenco deve essere presentata alla C.C.I.A.A. del luogo ove ha l'interesse operativo il richiedente. Nella domanda i richiedenti dichiarano:

a) cognome, nome, luogo e data di nascita, residenza e domicilio;  
b) di essere in possesso dei requisiti di cui ai punti a) e b) del comma 2.

La domanda di iscrizione deve essere corredata della documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti.

4. La C.C.I.A.A., verificata la regolarita' della domanda, conclude il procedimento entro 30 giorni dal ricevimento della domanda stessa. Ove necessario, lo stesso Ente Camerale richiede all'interessato eventuali chiarimenti e integrazioni relativi alla documentazione allegata in osservanza dei termini di cui alla legge n. 241/90. La C.C.I.A.A., al termine del procedimento, propone i nominativi dei richiedenti idonei alla Regione o alla Provincia autonoma competente per territorio. Quest'ultima amministrazione provvede all'iscrizione nell'elenco e ne da', contestualmente, comunicazione al Ministero - SAQ VII e, per il tramite della C.C.I.A.A., all'interessato.

5. L'eventuale cancellazione dall'elenco nazionale e' disposta, previa segnalazione della C.C.I.A.A., dalla Regione e dalla Provincia

autonoma, su domanda dell'interessato o d'ufficio, nel caso di gravi inadempienze verificatesi nell'espletamento dell'attività di tecnico o di esperto degli oli di oliva vergini ed extravergini. L'avvenuta cancellazione viene comunicata al Ministero-SAQ VII.

6. Le Regioni e le Province autonome, con proprio atto e previa intesa con le C.C.I.A.A. interessate, possono stabilire che le C.C.I.A.A. stesse provvedano anche all'iscrizione ed alla cancellazione dall'elenco, previsti rispettivamente ai commi 4 e 5. Analogamente, le Regioni e le Province autonome possono stabilire di effettuare direttamente anche l'istruttoria delle domande per l'iscrizione nell'elenco di cui al comma 4. In ogni caso, rimane di competenza delle Regioni e delle Province autonome la pubblicazione delle articolazioni regionali dell'elenco di competenza nei rispettivi bollettini di cui al comma 1.

7. Le Regioni o le Province autonome provvedono, entro il 28 febbraio di ogni anno, a trasmettere l'elenco aggiornato alla data del 31 dicembre dell'anno precedente al Ministero-SAQ VII che curerà la successiva pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana dell'elenco nazionale aggiornato di tecnici e di esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, entro il 31 marzo di ogni anno.

8. I tecnici e gli esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, in possesso dell'attestato di idoneità di capo panel di cui all'art.3, sono iscritti con apposita annotazione.

#### **Art. 5**

##### ***Riconoscimento dei panel di assaggiatori***

1. I comitati ufficiali, istituiti su iniziativa delle Pubbliche amministrazioni, ai sensi dell'art. 4 paragrafo 1 del regolamento, sono riconosciuti con decreto del Direttore generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato, ai fini dell'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, conformemente alle disposizioni di cui al citato regolamento.

2. I comitati di assaggiatori istituiti, su iniziativa di Enti o di Associazioni professionali o interprofessionali, per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini nell'ambito della disciplina relativa agli oli a denominazione di origine protetta - DOP ed agli oli ad indicazione geografica protetta - IGP, nonché, per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini oggetto di scambi commerciali, sono riconosciuti con la medesima procedura di cui al comma 1.

3. Il panel di assaggiatori, istituito ai sensi dell'art. 4 par. 1 del regolamento, è composto da un capo panel e da tecnici e da esperti assaggiatori, selezionati e preparati conformemente alle linee guida del C.O.I., ai sensi delle disposizioni del medesimo regolamento ed iscritti nell'elenco nazionale di cui all'articolo 4.

4. La domanda per il riconoscimento dei comitati di cui al comma 1, corredata della documentazione indicata nell'Allegato 1, deve essere presentata al Ministero-POCOI IV, per il tramite del CRA - OLI.

5. Gli oneri necessari per l'accertamento dei requisiti dei panel di assaggiatori professionali o interprofessionali sono a carico dei richiedenti.

#### **Art. 6**

##### ***Elenco dei panel di assaggiatori riconosciuti***

1. In applicazione dell'art. 4 par. 1 del regolamento, il Ministero-POCOI IV aggiorna l'elenco dei panel di assaggiatori riconosciuti, ufficiali e professionali o interprofessionali, sul sito: [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it), nella specifica sezione relativa

ai comitati di assaggio.

2. Il riconoscimento e' subordinato alla sussistenza delle condizioni e dei requisiti prescritti dal regolamento, in particolare per quanto concerne l'affidabilita' e l'armonizzazione dei criteri di percezione del panel di assaggiatori, ai sensi dell'art. 4, par. 1, del regolamento.

#### **Art. 7**

##### **Mantenimento del riconoscimento dei comitati di assaggio ufficiali e professionali o interprofessionali**

1. I comitati di assaggio ufficiali e professionali o interprofessionali devono partecipare alle valutazioni organolettiche di verifica, previste per il controllo periodico e per l'armonizzazione dei criteri percettivi, di cui all'articolo 4, paragrafo 1 ed all'allegato XII del regolamento. Il comitato di assaggio ufficiale, operante presso il CRA-OLI, organizza le operazioni di valutazione organolettiche di verifica, anche in collaborazione con Enti di provata professionalita' nel campo delle analisi sensoriali, conformemente alle linee guida previste dal C.O.I. per il riconoscimento dei laboratori di analisi sensoriali degli oli di oliva vergini.

2. I comitati di assaggio ufficiali e professionali o interprofessionali devono comunicare, al CRA-OLI, ogni variazione della struttura e della composizione del comitato stesso nonche', entro il 1 marzo di ogni anno, le informazioni in merito alla composizione e al numero di valutazioni realizzate nel corso dell'anno precedente.

3. I comitati di assaggio ufficiali e professionali o interprofessionali sono tenuti ad effettuare entro l'anno almeno un numero di dieci valutazioni. In caso contrario, i medesimi comitati devono fornire al CRA-OLI valide giustificazioni da sottoporre all'esame della commissione di cui all'articolo 9.

4. Il riconoscimento del comitato di assaggio permane unicamente se risultano soddisfatte le condizioni e gli adempimenti di cui ai commi 1, 2 e 3. La mancanza, anche di una sola delle predette condizioni o adempimenti, comporta la revoca del riconoscimento, previa valutazione della commissione prevista all'articolo 9.

#### **Art. 8**

##### **Procedura di revoca del riconoscimento**

1. Il CRA-OLI verifica il rispetto dei requisiti di cui all'art. 7 e, in caso di accertata insussistenza degli stessi, trasmette al Ministero-DG POCOI uno specifico rapporto contenente la proposta di revoca del riconoscimento del comitato di assaggio.

2. Il Ministero-DG POCOI, acquisito il parere della Commissione di valutazione di cui all'articolo 9, procede alla revoca del riconoscimento del comitato di assaggio.

#### **Art. 9**

##### **Commissione di valutazione**

1. E' istituita presso il Ministero la Commissione di valutazione, con il compito di esprimere il parere in ordine alle proposte di revoca dei comitati di assaggio.

2. La Commissione e' composta da:

- a) tre rappresentanti del Ministero, di cui uno con funzioni di presidente;
- b) tre rappresentanti delle Regioni e Provincie autonome;
- c) un rappresentante del CRA- OLI;

- d) un rappresentante dell' ICQRF;
- e) un rappresentante dell'Unioncamere.

3. Nelle riunioni della Commissione devono essere presenti almeno cinque componenti di cui al comma 2. I pareri espressi nel corso delle medesime riunioni sono resi con il voto favorevole della maggioranza dei presenti.

4. Dal presente articolo non scaturiscono nuovi maggiori oneri per la finanza pubblica.

#### **Art. 10**

##### **Procedure in contraddittorio**

1. Nel caso in cui i risultati delle analisi organolettiche risultino difformi dalla categoria di olio di oliva vergine dichiarata, i panel di assaggiatori, operanti nei sotto elencati laboratori, sono incaricati di effettuare le relative controanalisi, ai sensi dell'articolo 2 del regolamento:

- a) il CRA-OLI;
- b) il Laboratorio chimico regionale di Roma dell'Agenzia delle Dogane;
- c) il laboratorio Centrale di Roma dell'ICQRF.

2. Nel caso di campioni di oli di oliva vergini, prelevati da prodotto italiano commercializzato negli altri Stati membri dell'Unione europea e trasmessi in Italia dalle competenti autorità, secondo la procedura di cui all'articolo 2, paragrafo 2 del regolamento, i laboratori di cui al comma 1 inviano i risultati delle analisi, accompagnati da una sintetica relazione, all' ICQRF che ne notifica i risultati alle Autorità degli Stati membri da cui provengono i campioni.

#### **Art. 11**

##### **Disposizioni finali**

1. Sono abrogati:

a) il decreto ministeriale 30 luglio 2003, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 207 del 6 settembre 2003;

b) la circolare ministeriale 8 agosto 1996 n. H - 873, pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 221 del 20 settembre 1996; la circolare 18 giugno 1999 n. 5; la circolare 8 ottobre 1999, n. 9; la circolare 12 gennaio 2004, n. H-38; la circolare 8 ottobre 2007, n. 1007.

Il decreto, che sarà inviato alla Corte dei Conti per la registrazione, entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 28 febbraio 2012

Il Ministro:  
Catania

#### **ALLEGATO 1**

##### **PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO DEI PANEL DI ASSAGGIATORI**

1. Procedura per il riconoscimento dei panel di assaggiatori incaricati dell'accertamento ufficiale delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini.

L'Amministrazione o l'Ente pubblico interessato dovrà trasmettere al Ministero-POCOI IV, per il tramite del CRA-OLI, la domanda di riconoscimento controfirmata dal capo panel.

La domanda dovrà essere corredata della documentazione relativa alla composizione del panel, ai requisiti di ogni singolo componente, alle attrezzature e alle strutture presso cui opera il panel, conformemente a quanto previsto dal regolamento.

Il panel di assaggiatori ufficiale, operante presso il CRA-OLI, presenta al Ministero-DG POCOI un motivato rapporto, corredato del relativo parere, dopo aver accertato la sussistenza dei requisiti richiesti, secondo quanto previsto all'art. 4, par.1 del regolamento.

Il Ministero-DG POCOI, sulla base di tale rapporto e valutata ogni altra utile condizione in fase di istruttoria, sentito il parere della Commissione di cui all'art. 9 del decreto, procede all'emanazione di atto di riconoscimento ed all'inserimento del panel nell'apposito elenco dei comitati di assaggiatori ufficiali riconosciuti.

## **2. Procedura per il riconoscimento dei panel di assaggiatori professionali.**

Per il riconoscimento dei comitati di assaggiatori professionali, l'associazione o l'organizzazione professionale o interprofessionale interessata deve presentare apposita domanda al Ministero-POCOI IV, per il tramite del CRA-OLI.

La domanda, controfirmata dal capo panel, deve contenere le indicazioni di cui al punto 1 e deve essere inoltrata, ai fini del relativo riconoscimento, secondo l'iter procedurale specificato al precitato punto 1.

Il Ministero-DG POCOI, acquisito il parere del CRA-OLI e sentito il parere della Commissione di cui all'art. 9 del decreto, procede all'emanazione dell'atto di riconoscimento ed all'inserimento del panel nell'apposito elenco dei comitati di assaggiatori professionali e interprofessionali riconosciuti.