

D.M. 4 novembre 1993, n. 573: Regolamento recante norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, per la disciplina del riconoscimento delle denominazioni di origine, dell'albo degli oliveti, della denuncia di produzione delle olive e dell'attività delle commissioni di degustazione degli oli a denominazione di origine controllata.

(Pubblicato nel Suppl. Ord. alla G.U. n. 3 del 5 gennaio 1994)

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

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169;

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

Ritenuto che occorre dettare norme di attuazione della disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini, ai sensi dell'art. 34 della citata legge 5 febbraio 1992, n. 169;

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Udito il parere del Consiglio di Stato espresso nell'Adunanza generale del 24 giugno 1993;

Vista la comunicazione alla Presidenza del Consiglio, ai sensi del citato art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, effettuata con nota n. 60361 dell'11 settembre 1993;

**Adotta
il seguente regolamento:**

[Articolo unico]

Regolamento concernente norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, per la disciplina del riconoscimento delle denominazioni di origine, dell'albo degli oliveti, della denuncia di produzione delle olive e dell'attività delle commissioni di degustazione degli oli a denominazione di origine controllata.

CAPO I

**NOMI GEOGRAFICI UTILIZZABILI E CRITERI PER IL RICONOSCIMENTO
DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE CONTROLLATA DEGLI OLI.**

Art. 1 - Nomi geografici delle denominazioni di origine controllata degli oli

1. I nomi geografici utilizzabili per designare le denominazioni di origine controllate degli oli vergini ed extravergini devono corrispondere a zone di coltivazione dell'olivo di interesse plurimo, essere individuabili su cartografia 1:25.000 e far riferimento ad un territorio omogeneo per condizioni naturali, ecopedologiche e di coltura dell'olivo. Possono essere compresi, oltre il territorio di stretta pertinenza geografica indicato con la denominazione di origine, anche territori adiacenti o vicini che abbiano analoghe condizioni ambientali ed in cui siano praticate le medesime tecniche colturali, purchè gli oli prodotti abbiano uguali caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche.

2. Nell'ambito della zona di produzione possono essere individuate aree più ristrette, denominate sottozone, aventi specifiche caratteristiche ambientali tradizionalmente note e che possono essere localizzate con specifico nome geografico o storico geografico in aggiunta a quello riferito alla denominazione. L'uso del nome di una sottozona deve essere specificamente previsto nel disciplinare di produzione e deve essere indicato unitamente alla denominazione di origine. Il disciplinare di produzione può eventualmente prevedere l'uso, in abbinamento al nome geografico della denominazione, di una menzione geografica di uso tradizionale, purchè tale menzione sia tale da rafforzare l'identità dell'olio e non indichi il consumatore in errore circa l'origine o la qualità dell'olio. I caratteri con cui vengono indicate le sottozone o le menzioni geografiche aggiuntive devono essere di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per designare la denominazione di origine. I nomi delle sottozone e le menzioni aggiuntive non devono ripetere i nomi delle denominazioni di origine principali nè creare confusione con esse o con altro nome geografico già attribuito ad altro olio a denominazione di origine controllata.

3. Le menzioni geografiche aggiuntive possono essere utilizzate alle seguenti condizioni:

- a) che vengano indicate all'atto della denuncia degli oliveti;
- b) che siano oggetto di specifiche denunce annuali delle olive, le quali ultime devono essere prese in carico separatamente negli appositi registri di magazzino ai fini della oleificazione;
- c) che l'olio così designato sia interamente prodotto con le olive derivate dalla località geografica designata, senza possibilità di assemblaggio con oli appartenenti alla medesima denominazione;
- d) che rispondano alle altre condizioni stabilite dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di presentazione e di designazione.

4. Ove si verificano casi di omonimia tra nomi geografici di due o più denominazioni, il Comitato nazionale di cui all'art. 14 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, d'ora in avanti denominato "Comitato nazionale", propone al Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali l'opzione per nomi geografici aventi rilevanza economica prevalente per tradizione oppure prevede altri nomi o menzioni aggiuntive atte ad una migliore definizione della località.

5. Non è consentito l'impiego del nome geografico utilizzato per designare l'origine di un olio quando tale nome non sia espressamente previsto nei disciplinari di produzione.

6. Non è consentito, ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, l'uso di marchi o di ragioni sociali che contengano un nome geografico già riservato a una D.O.C., o che abbiano nomi o logotipi la cui assonanza o la cui immagine imitino un nome geografico o siano suscettibili di creare confusione nel consumatore circa l'origine o la qualità merceologica dell'olio, nonché l'utilizzo di dizioni simili o associate con l'indicazione "denominazione di origine controllata" anche espresse in forma abbreviata o in sigla. Per i marchi, i nomi e le ragioni sociali esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e che contengano nomi geografici, possono, su istanza degli interessati e sentito il Comitato nazionale, essere stabilite misure idonee al fine di evitare confusione con la denominazione di origine controllata, quali la minimizzazione dei caratteri o la modifica della ragione sociale ovvero l'uso di codici.

7. Ai fini dell'applicazione dell'art. 7, comma 3, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, l'uso di toponimi e di nomi relativi ad aziende agrarie comunque denominate è sempre consentito purchè l'olio così designato provenga esclusivamente dalle località di riferimento e sia stato oggetto di specifica

denuncia delle olive e di registrazione secondo le modalità previste nel presente regolamento.

Art. 2 - Procedura per il riconoscimento delle denominazioni

1. Ai sensi dell'art. 6 della legge del 5 febbraio 1992, n. 169, per assicurare la rappresentatività dei produttori che intendano presentare domanda per la denominazione di origine, può costituirsi un comitato promotore della denominazione di origine controllata (D.O.C.). Il comitato promotore non ha scopi di lucro e persegue l'obiettivo del riconoscimento della denominazione; esso nomina un proprio rappresentante che, in nome e per conto dei produttori interessati, può intervenire con proposte e suggerimenti presso le amministrazioni pubbliche e gli enti che intervengano nel provvedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine.

2. Al fine di acquisire utili elementi per l'espressione del parere previsto dall'art. 6 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, l'assessorato regionale competente può costituire un comitato olivicolo di esperti e rappresentanti del settore olivicolo. Il parere della regione analiticamente reso su ciascuno degli elementi che devono figurare nei disciplinari, ai sensi dell'art. 5 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, deve essere espresso nel termine massimo di novanta giorni dalla data di presentazione della domanda. Trascorso tale termine, anche in assenza del parere della regione competente, la domanda è trasmessa da parte del comitato promotore interessato al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, che provvede a richiedere il parere del Comitato nazionale. Il parere del Comitato nazionale, se favorevole, è corredato dal disciplinare di produzione relativo alla denominazione di origine richiesta.

3. Gli interessati possono, entro sessanta giorni dalla pubblicazione del parere del Comitato nazionale nella Gazzetta Ufficiale, far pervenire al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, eventuali istanze o controdeduzioni.

4. Avvenuta la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale del parere favorevole del Comitato nazionale e dopo l'esame da parte del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, delle istanze o delle controdeduzioni eventualmente pervenute, i conduttori degli oliveti situati nella zona di produzione che intendano richiedere l'iscrizione delle proprie superfici nell'albo previsto dall'art. 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, devono esprimere il proprio assenso all'utilizzo della denominazione di origine controllata. L'assenso è comunicato da ciascun conduttore entro trenta giorni dalla pubblicazione del parere favorevole nella Gazzetta Ufficiale alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, di seguito denominata camera di commercio, competente per territorio, anche per il tramite del comitato promotore della D.O.C., indicando, altresì, gli elementi utili alla localizzazione ed alla individuazione della superficie degli oliveti aventi presuntivamente titolo a produrre olio con caratteristiche fissate dal disciplinare proposto. Decorso il termine di cui sopra, la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio redige un documento riepilogativo generale relativo alle comunicazioni ricevute e lo invia immediatamente al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali per gli adempimenti di competenza. Nell'eventualità che il comitato promotore della denominazione di origine, di cui al comma 1, abbia già raccolto tali elementi in fase di istruttoria regionale li deve immediatamente convalidare ed inviare al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali per la valutazione di cui al comma precedente.

Art. 3 - Caratteristiche dei disciplinari di produzione

1. Al fine di assicurare uniformità nella redazione dei disciplinari di produzione e del loro successivo aggiornamento, gli stessi contengono:

- a) l'indicazione della denominazione, riferita ad un nome geografico corrispondente alla zona di coltivazione dell'olio e delle eventuali sottozone geografiche, aventi caratteristiche aggiuntive alla denominazione di origine;
- b) l'indicazione della piattaforma varietale e differenziazioni di carattere varietale;
- c) la delimitazione della zona di produzione e delle eventuali sottozone;
- d) l'indicazione delle condizioni tecnico-agronomiche ed ambientali di coltivazione dell'olio atte a caratterizzare la produzione delle denominazioni in causa, con particolare riferimento: alle caratteristiche naturali dell'ambiente, alle pratiche di impianto e di coltivazione, al periodo e ai sistemi di raccolta, alle rese massime di olive, alle modalità di oleificazione, alle metodologie da seguire per assicurare alla rispondenza delle denunce di produzione delle olive alla effettiva produzione realizzata, ai parametri tecnici delle olive prodotte, con riguardo anche alla acidità massima espressa in acido oleico libero, alla percentuale di sostanze grasse in rapporto al grado di maturazione ed alla integrità delle olive;
- e) l'indicazione delle prescrizioni relative alla oleificazione, ivi comprese eventuali tecnologie utilizzate per la produzione di oli di particolare pregio, con particolare riferimento: ai limiti territoriali in cui le operazioni di oleificazione devono essere effettuate, ai termini per l'immissione al consumo, alla resa di oleificazione (olive/olio) ed alle eventuali pratiche di oleificazione consentite o vietate;
- f) l'indicazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che l'olio prodotto deve possedere all'atto dell'immissione al consumo in base alla normativa vigente;
- g) l'indicazione delle modalità per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e della prova di degustazione nella fase precedente al confezionamento secondo la metodologia prevista nel presente decreto;
- h) le indicazioni relative alla designazione degli oli, con particolare riferimento: ai nomi geografici consentiti; alle veritiere menzioni di nomi aziendali, che comunque non devono ingenerare confusione con i nomi geografici riferiti all'olio; ai marchi, alle varietà ed ai caratteri da utilizzare per le menzioni aggiuntive;
- i) le modalità di informazione in ordine alle operazioni di confezionamento all'origine ed all'attività dei soggetti che effettuano il confezionamento per conto proprio o per conto di terzi.

2. Nei disciplinari di produzione possono altresì essere inclusi anche i seguenti elementi:

- a) l'uso di specificazioni aggiuntive previste dalla normativa per gli oli D.O.C. e di eventuali specifiche menzioni storiche o tradizionali di uso collettivo riservato alla denominazione;
- b) gli eventuali obblighi, e limitazioni di utilizzo menzioni previste come facoltative dalla normativa comunitaria;
- c) l'individuazione dell'immagine artistica, eventualmente compresa la base colorimetrica, del logo figurativo o logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione;
- d) le modalità che i consorzi di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, devono osservare nel predisporre e conservare, in quantità congrua, uno o più campioni standard tipici della produzione annuale della zona geografica di competenza, da utilizzare nelle prove di accertamento delle caratteristiche organolettiche;

e) le modalità atte ad assicurare gli adempimenti, di cui all'art. 5, comma 2, lettera a), della legge 5 febbraio 1992, n. 169, nell'eventualità in cui le operazioni di oleificazione siano effettuate in impianti in cui si trasformano anche olive non aventi diritto alla D.O.C., con particolare riferimento alla verifica che presso gli stabilimenti siano attivate linee di oleificazione separate e che il prodotto sia avviato in contenitori separati e immediatamente identificabili.

Art. 4 - Modifica dei disciplinari di produzione

1. Per le proposte di modificazione dei disciplinari di produzione si osservano le procedure previste dall'art. 2. Le domande devono essere corredate da documentazione atta a fornire le motivazioni di carattere tecnico, economico e di opportunità delle modifiche proposte. Non possono essere accolte le proposte di modificazioni che pregiudichino il mantenimento del livello qualitativo della produzione o che impediscano l'ulteriore valorizzazione economica della denominazione.

2. Il comitato promotore comunica le proposte di modificazione a tutti gli utilizzatori della denominazione.

3. Qualora la proposta sia diretta all'allargamento della zona di produzione, deve essere corredata da documentazione contenente il parere della maggioranza degli utilizzatori della D.O.C. che abbiano presentato denunce di produzione in ciascuno degli ultimi tre anni.

4. La stessa documentazione relativa al parere della maggioranza degli utilizzatori della denominazione deve essere prodotta anche nel caso in cui sia proposta una denominazione di origine riferita allo stesso territorio nel quale insista una preesistente denominazione. In tale caso, il Comitato nazionale evidenzia i parametri tecnici differenziali che consentono di distinguere con sufficiente oggettività le due denominazioni.

CAPO II **ALBO DEGLI OLIVETI**

Art. 5 - Costituzione degli albi degli oliveti

1. L'albo degli oliveti di cui all'art. 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, è istituito, per ciascun olio vergine o extravergine di oliva, e comprende tutti i terreni olivati le cui caratteristiche consentono la produzione della denominazione di origine controllata. Esso è denominato "Albo degli oliveti dell'olio vergine o extravergine della denominazione di origine controllata" seguito dalla relativa denominazione di origine.

2. L'albo è annualmente aggiornato dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura nel cui territorio rientra la zona di produzione dell'olio a denominazione di origine. Qualora tale zona sia estesa a più province, ciascuna camera di commercio istituisce l'albo per il territorio di propria competenza e trasmette l'albo medesimo alle camere di commercio delle altre province.

3. Copia dell'albo, su supporto magnetico, è fornita entro il 31 dicembre di ogni anno dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per l'immissione nel sistema informativo del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Art. 6 - Denuncia degli oliveti

1. La denuncia degli oliveti da iscrivere all'albo è presentata dal proprietario, dall'affittuario o da chiunque abbia la disponibilità a qualunque titolo dei

terreni olivati, d'ora in avanti denominato "conduttore". La denuncia è redatta in conformità al modello A allegato al presente regolamento.

2. La denuncia è presentata alla regione o alla provincia autonoma nel cui territorio ricadono in tutto o in parte gli oliveti, ovvero al consorzio di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, che provvede a trasmettere immediatamente la denuncia stessa alla regione o alla provincia autonoma competente.

3. La Regione competente può richiedere che la denuncia sia corredata dalla cartografia in scala 1:2.000, ovvero dal certificato catastale o dalla scheda dello schedario olivicolo nazionale.

4. In fase di prima applicazione di un disciplinare di produzione, la denuncia degli oliveti deve essere presentata entro sei mesi dalla data del provvedimento ministeriale di riconoscimento della denominazione. Le successive variazioni di consistenza degli oliveti iscritti nell'albo, dovute allo spiantamento o alla realizzazione di nuovi impianti, nonché tutte le modificazioni eventuali dei sistemi di coltivazione devono essere denunciate a cura dei conduttori interessati nel termine di sei mesi secondo le modalità di cui ai precedenti commi.

5. Il cambiamento del conduttore deve essere denunciato, entro sessanta giorni, alla competente camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura. Il conseguente aggiornamento dell'albo è effettuato nei sessanta giorni successivi alla denuncia.

6. Il conduttore che, pur avendo diritto a chiedere l'iscrizione del proprio oliveto nell'albo, non l'abbia richiesta, può presentare denuncia, secondo le modalità di cui ai precedenti commi 1 e 2, entro il primo semestre dell'anno precedente a quello d'inizio della campagna olearia dalla quale intende usufruire della denominazione.

Art. 7 - Controlli sulle denunce degli oliveti

1. La Regione o la provincia autonoma, all'atto del ricevimento della denuncia, redatta in quattro esemplari, secondo il modello A allegato al presente regolamento, restituisce al conduttore un esemplare della denuncia stessa.

2. La Regione o la provincia autonoma provvede a verificare la corrispondenza della entità della superficie e degli altri requisiti tecnici previsti dal disciplinare di produzione, richiedendo eventuali integrazioni della documentazione cartografica dei riferimenti cartografici qualora ritenga insufficienti quelli acquisiti. Per l'espletamento degli accertamenti può essere richiesta la collaborazione dei consorzi, di cui all'art. 18 della legge 5 febbraio 1992, n. 169. La Regione o la provincia autonoma accerta altresì la presumibile età di impianto degli oliveti in funzione della loro produzione per unità di superficie e il numero di piante presenti nel mappale denunciato. In ogni caso, la Regione o la provincia autonoma provvede al riesame tecnico degli oliveti iscritti negli albi, almeno ogni cinque anni.

3. La denuncia degli oliveti, corredata dalla dichiarazione di rispondenza ai requisiti prescritti di cui all'art. 8, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, è trasmessa dalla regione o dalla provincia autonoma in duplice esemplare alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Il terzo esemplare della denuncia è trattenuto agli atti della regione o della provincia autonoma.

Art. 8 - Dati ed elementi figuranti nell'albo

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura provvede ad iscrivere nell'albo, con il nome del conduttore denunciante, i terreni olivati destinati alla produzione dell'olio a denominazione di origine. Nell'albo, oltre al

cognome, al nome, al codice fiscale e all'indirizzo del conduttore, devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) data di iscrizione nell'albo e rispettivo numero di matricola;
- b) località (comune, frazione o contrada) nella quale ricadono i terreni olivati;
- c) entità della superficie dei terreni olivati corredata dai riferimenti catastali, distinta per tipo di coltura (promiscua o specializzata), presenza varietale con la specificazione della quantità massima di olive e del corrispondente quantitativo di olio avente diritto alla ricevuta di cui al successivo art. 9, in base alle condizioni previste nel disciplinare di produzione;
- d) estremi delle denunce di variazione di cui all'art. 6 del presente regolamento.

2. La camera di commercio, dopo l'iscrizione nell'albo dei terreni olivati, restituisce al conduttore un esemplare della denuncia, annotandovi le indicazioni di cui alle lettere a) e c) del comma 1.

CAPO III **DENUNCIA DELLE OLIVE**

Art. 9 - Denuncia delle olive

1. Il conduttore di un oliveto iscritto nell'albo, che intenda commercializzare olive da destinare alla produzione di olio vergine o extravergine a denominazione di origine, è tenuto a presentare annualmente la denuncia delle olive prodotte, redatta in conformità al modello B allegato al presente regolamento.

2. La denuncia di cui al comma 1 è presentata in tre esemplari alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura immediatamente dopo l'ultimazione delle operazioni di raccolta delle olive e comunque non oltre il 30 gennaio di ogni anno.

3. Nella denuncia delle olive deve essere riportata la quantità di olive prodotte e, nel caso che il conduttore abbia in tutto o in parte alienato il prodotto, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente, nonché l'oliveto di provenienza del prodotto stesso. Il conduttore indica, altresì, con separata denuncia, la quantità di olive provenienti da oliveti aventi titolo a fregiarsi di una delle menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1, comma 2.

4. Il conduttore, che ceda a terzi a qualunque titolo le olive denunciate o l'olio ottenute, deve trasferire all'acquirente la ricevuta della denuncia di produzione di cui all'art. 11 o sue frazioni, annotandovi gli estremi della cessione. La ricevuta è allegata al registro di magazzino, di cui al successivo art. 10.

Art. 10 - Registro di magazzino di carico e scarico

1. Gli operatori che provvedono a molire le olive proprie o acquistate, o che acquistano partite di olio a denominazione di origine sono tenuti ad istituire un registro di magazzino di carico e scarico, vidimato in ciascuna pagina dall'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio. Nella parte relativa al carico devono essere registrate le partite da essi prodotte o acquistate da terzi, allegando le ricevute delle denunce di produzione e le relative fatture; nella parte relativa allo scarico devono essere registrate le partite vendute, con l'indicazione degli estremi delle fatture emesse.

2. I rivenditori al minuto di olio a denominazione di origine controllata già confezionato non sono tenuti alla istituzione del registro di carico e scarico di

cui al comma 1, ma devono conservare per tre anni le fatture di acquisto dell'olio.

Art. 11 - Ricevuta della denuncia di produzione delle olive

1. All'atto della presentazione della denuncia di produzione delle olive, la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura rilascia al conduttore ricevuta frazionabile, secondo il modello C allegato al presente regolamento, per il quantitativo denunciato. Nella ricevuta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a) quantità di olive e corrispondente denominazione di origine;
- b) ubicazione dei terreni olivasti da cui provengono le olive ed eventuale luogo di destinazione delle stesse;
- c) eventuali sottodenominazioni geografiche consentite alle condizioni previste nel presente regolamento;
- d) nominativo ed indirizzo del conduttore e, nel caso che il prodotto sia stato ceduto, nominativo ed indirizzo dell'acquirente o del destinatario;
- e) data di presentazione della denuncia.

Art. 12 - Accertamenti sulla denuncia di produzione delle olive

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, all'atto del rilascio al conduttore della ricevuta della denuncia di produzione delle olive, è tenuta ad accertare che i terreni olivati del conduttore denunziante risultino iscritti nell'albo degli oliveti del rispettivo olio a denominazione di origine e che il quantitativo di olive denunciato non sia superiore a quello massimo consentito dal disciplinare di produzione.

Art. 13 - Frazionamento ricevute olive

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, effettuati gli accertamenti, di cui all'art. 12, rilascia ai conduttori la ricevuta prevista dall'art. 11, allegandone copia alla denuncia di produzione delle olive trattenuta presso la camera di commercio stessa.

2. Il conduttore che ceda a terzi parte delle olive denunciate, richiede il frazionamento della ricevuta in due o più ricevute.

3. Nel caso in cui il conduttore conferisca le olive ad uno o più oleifici, le ricevute rilasciate dalla camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura sono trasferite agli oleifici medesimi, previa apposita annotazione nella ricevuta stessa.

Art. 14 - Frazionamento della certificazione di idoneità per l'utilizzo delle D.O.C.

1. Le partite di olio che hanno superato gli esami analitici ed organolettici sono corredate a cura della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio di un certificato di idoneità all'utilizzo della D.O.C. da rilasciarsi al detentore della partita entro quindici giorni dall'espletamento delle procedure. Tale certificato costituisce legittimazione ufficiale della designazione dell'olio e deve essere conservata nella documentazione ufficiale del confezionatore.

2. In caso di vendita frazionata prima del confezionamento, la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura provvede, su richiesta del detentore, a frazionare il certificato di idoneità, in conformità al modello D allegato al presente regolamento, secondo le esigenze indicate dal detentore stesso e fino a concorrenza del quantitativo totale abilitato.

3. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura all'atto del rilascio della certificazione di idoneità dell'utilizzo della D.O.C. dell'olio ritira

dagli interessati le ricevute di produzione delle olive precedentemente rilasciate ai sensi dell'art. 11, effettuando il riscontro di legittimità anche in termini quantitativi sulla base della resa olio-olive risultante dal quantitativo di olive riportato nelle ricevute esibite dal richiedente e ritirate.

Art. 15 - Stampa dei modelli

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio cura la stampa dei modelli A, B, C e D allegati al presente regolamento e provvede alla loro distribuzione agli interessati.

CAPO IV **COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE**

Art. 16 - Campo di applicazione

1. Al fine di consentire agli interessati, per le partite di olio a denominazione di origine controllata, di utilizzare la denominazione loro propria, essi devono sottoporle, prima della loro immissione al consumo, ad esame organolettico e ad analisi chimico-fisica, per accertarne la rispondenza ai requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione.

Art. 17 - Definizione di partita

1. Ai fini dell'effettuazione degli esami chimico-fisici ed organolettici, per partita di olio s'intende una massa di prodotto con la stessa denominazione e della stessa annata, ottenuta da un unico processo di trasformazione e contenuta in un unico o più recipienti ovvero in bottiglie o altri recipienti, collocati nello stesso locale o complesso aziendale.

2. Il detentore della partita di olio che richiede la denominazione di origine controllata può considerare "partita" anche tutta la produzione dell'annata riferita a una determinata categoria di olio.

Art. 18 - Presentazione della richiesta

1. Il detentore di olio che desidera ottenere la certificazione di una partita a D.O.C. deve presentare apposita richiesta, anche per il tramite del consorzio di tutela, alla camera di commercio del territorio di produzione per il prelievo del campione da sottoporre agli accertamenti di cui all'art. 1, utilizzando il modello di cui all'allegato 1 del presente regolamento.

2. Le partite di olio dalle quali sono stati prelevati i campioni non possono essere rimosse dal luogo ove si trovano al momento del prelievo nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione dell'esame chimico-fisico, tranne per cause di forza maggiore. In tale ultimo caso, gli spostamenti o i travasi devono essere preventivamente comunicati alla competente camera di commercio ed annotati nei registri di magazzino.

Art. 19 - Esame organolettico

1. Prima dell'esame chimico-fisico, i campioni prelevati sono sottoposti all'esame organolettico da parte delle commissioni di degustazione di cui all'art. 21.

Art. 20 - Esame chimico-fisico

1. L'esame chimico-fisico è effettuato presso laboratori autorizzati dal Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali con proprio decreto.

2. Sono ammessi all'esame chimico-fisico soltanto i campioni che siano risultati idonei all'esame organolettico.

Art. 21 - Istituzione e composizione delle commissioni di degustazione

1. Per l'effettuazione dell'esame organolettico di cui all'art. 19, presso le camere di commercio sono istituite apposite commissioni di degustazione che opereranno applicando le metodologie di cui all'art. 2 della legge 5 febbraio 1992, n. 169.

2. Il Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali nomina con proprio decreto, per ogni commissione di degustazione, un presidente ed un vice presidente, scelti tra gli assaggiatori iscritti nell'albo nazionale istituito ai sensi dell'art. 17 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, che siano in possesso di comprovata esperienza nella degustazione degli oli, nonché un segretario ed un segretario supplente, scelti tra i dipendenti della stessa camera di commercio.

3. Il presidente provvede a costituire per ciascuna seduta di degustazione una commissione di assaggiatori tra quelli iscritti nell'albo indicato nel comma 2, nel rispetto dei criteri di turnazione e di rotazione.

Art. 22 - Compiti del presidente della commissione

1. Il presidente della commissione assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione. Egli predispone, con l'ausilio del segretario, il piano di attività della commissione e ne cura l'attuazione.

2. Il presidente della commissione provvede alla convocazione della commissione stessa e, in apertura di seduta, alla verifica del numero legale.

3. Il presidente trasmette trimestralmente al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali gestione produzione agricola, una relazione sull'attività svolta.

Art. 23 - Funzioni di segretario

1. Il segretario della commissione predispone la preparazione dei campioni, assicurando le misure necessarie a garantire l'anonimato degli stessi.

3. Spetta allo stesso segretario la conservazione dei campioni di cui al successivo art. 25, comma 10, lettere b) e c) per il termine stabilito dalla commissione.

4. Il segretario assiste alle riunioni della commissione di degustazione, ne redige il verbale e provvede alla comunicazione delle risultanze agli interessati.

Art. 24 - Funzionamento delle commissioni di degustazione

1. Le commissioni di degustazione sono validamente costituite con la presenza del presidente e di almeno sette componenti. In caso di impedimento del presidente, questi è sostituito dal vice presidente. In caso di impedimento di uno o più componenti, gli stessi sono sostituiti da altri componenti scelti con i criteri di cui all'art. 21, comma 3. Il giudizio relativo a ciascun campione degustato si determina attraverso la media ponderata delle singole valutazioni effettuate dai degustatori ivi compreso il presidente che, inoltre coordina l'attività di degustazione nel rispetto delle procedure previste dalla normativa comunitaria in materia.

2. Nel caso in cui il numero dei campioni da degustare superi le possibilità di esame della commissione di degustazione, sono costituite più commissioni per ciascun olio.

3. Qualora i campioni da esaminare di un solo olio a D.O.C. della provincia siano in numero esiguo, alla commissione cui è demandato l'esame di detto

olio è altresì affidato il compito di esaminare campioni di altro o altri oli a D.O.C. della provincia stessa.

Art. 25 - Prelevamento dei campioni

1. Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato dalle camere di commercio con specifica deliberazione della Giunta camerale. Tale personale può essere coadiuvato da altro messo a disposizione dai consorzi di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169.

2. L'effettuazione dei prelievi è programmata con la necessaria frequenza, per il rispetto dei termini, dalle camere di commercio. In ogni caso, i prelievi sono effettuati entro il termine di otto giorni dal ricevimento della richiesta di prelievo ed in presenza del detentore della partita o di un suo rappresentante.

3. La richiesta di prelievo di cui all'art. 18, comma 1, può essere presentata anche tramite il consorzio di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169.

4. Il campionamento di ciascuna partita è effettuato dal personale incaricato di cui al comma 1, nel rispetto delle condizioni di cui ai seguenti commi.

5. Nel caso in cui la partita sia costituita da più recipienti, per i quali venga dichiarata dal detentore la uniformità qualitativa, ai fini del campionamento è effettuato un coacervo in proporzione al quantitativo dei singoli recipienti.

6. Qualora la partita sia costituita da prodotto confezionato, il campionamento è effettuato a sondaggio sull'intera partita.

7. Per l'espletamento delle funzioni di prelevamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali dove sono conservate le partite di olio; inoltre, può prendere visione della documentazione atta ad accertare la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite dell'olio oggetto di prelevamento.

8. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali, deve farne rapporto alla competente camera di commercio per gli adempimenti di competenza. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita o al suo rappresentante.

9. Il prelevatore accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e preleva il campione in sei esemplari assicurando la corrispondenza del campione alla massa del prodotto oggetto di esame.

10. Gli esemplari del campione sono così utilizzati:

a) uno è affidato al detentore della partita;

b) uno è destinato alla commissione di degustazione per l'esame organolettico;

c) uno è destinato alla commissione di degustazione e finalizzato all'esame chimico-fisico;

d) uno è conservato dalla camera di commercio per l'eventuale esame da parte della commissione di appello;

e) due sono tenuti di riserva presso la camera di commercio.

11. I campioni presi in carico dalla camera di commercio devono essere conservati per la durata di un anno a partire dal rilascio della certificazione della D.O.C. o dal giudizio definitivo in caso di procedimento di appello.

12. I recipienti per i singoli esemplari del campione devono avere la capacità compresa fra 0,25 e 0,50 litri ed essere chiusi ermeticamente. Per i recipienti già confezionati, può procedersi al prelevamento delle confezioni esistenti.

13. Sulla chiusura di ogni recipiente è apposto un sigillo cartaceo recante la dizione "olio D.O.C. campione di controllo esente da bolletta di accompagnamento ai sensi dell'art. 4, primo comma, n. 8, del D.P.R. 6 ottobre 1978, n. 627" completato da un'ala staccabile nella quale figurano le firme del prelevatore e del detentore della partita o di un suo fiduciario delegato che assiste al prelevamento.

14. Al momento del prelevamento è redatto, in triplice copia, un verbale secondo il modello di cui all'allegato 2 al presente regolamento, dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- a) numero del verbale;
- b) data e ora del prelevamento;
- c) nominativo del prelevatore;
- d) nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;
- e) eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, specificamente delegato a presenziare al prelevamento;
- f) modalità di prelevamento, specificando eventuali coacervi;
- g) descrizione delle partite di olio e dei recipienti;
- h) attestazione del prelevatore circa le modalità attraverso le quali egli ha provveduto ad accertare i requisiti di tipologia e di quantità della partita, nonché di identificazione dei recipienti;
- i) dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati con l'apposizione, sulle apposite ali staccabili, delle firme del prelevatore e del detentore o suo rappresentante.

15. I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante.

16. Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al prelevatore; una copia è consegnata, unitamente ai campioni, al segretario della commissione di degustazione istituita presso la competente camera di commercio.

17. La consegna dei campioni e dei relativi verbali al segretario della commissione di degustazione è effettuata il giorno successivo al prelevamento.

18. I campioni sono presi in carico e conservati a cura del segretario della commissione di degustazione e devono essere conservati in frigorifero.

19. Il segretario della commissione di degustazione provvede ad inviare un esemplare di campione al laboratorio competente per territorio tra quelli autorizzati dal Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, entro i due giorni successivi a quello dell'effettuazione dell'esame organolettico.

Art. 26 - Esame organolettico

1. La degustazione è effettuata prima dell'esame chimico-fisico.

2. La degustazione è effettuata su campioni resi anonimi a cura del segretario della commissione di degustazione.

3. Nel corso di una riunione non possono di norma essere assoggettati ad esame più di 5 campioni. La stessa commissione può effettuare, nell'arco di una giornata, non più di due riunioni, previo congruo intervallo tra le stesse.

4. Per ogni campione degustato deve essere compilata apposita scheda individuale di valutazione. Il modulo di rilevazione delle caratteristiche organolettiche degli oli a denominazione di origine controllata sarà stabilito dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali previo parere del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine controllate degli oli.

5. Non possono essere oggetto di valutazione i campioni che non risultano conformi alle prescrizioni recate dai rispettivi disciplinari di produzione.

6. L'esito negativo dell'esame organolettico preclude il successivo esame chimico-fisico e comporta la dichiarazione di non idoneità della partita. In tal caso, il presidente della commissione di degustazione, tramite il segretario della commissione stessa, entro tre giorni dalla data di effettuazione dell'esame, informa l'Ufficio competente dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

Art. 27 - Esame chimico-fisico

1. L'esame chimico-fisico dei campioni prelevati è effettuato, dopo il superamento dell'esame organolettico, presso i laboratori autorizzati ai sensi dell'art. 20.
2. L'analisi deve accertare la rispondenza del campione ai requisiti prescritti dai relativi disciplinari di produzione e, ove richiesto, deve accertare ogni ulteriore elemento di valutazione.
3. L'analisi deve essere effettuata nel termine di cinque giorni dalla data di presa in carico del campione da parte del laboratorio.
4. Le partite di olio giudicate idonee ai fini della concessione della D.O.C. devono essere confezionate per l'immissione al consumo entro quarantacinque giorni dalla data della comunicazione dell'esito positivo dell'esame chimico-fisico. Trascorso tale termine, deve essere richiesta una nuova certificazione di idoneità.
5. Le camere di commercio competenti per territorio rilasciano ai detentori delle partite di olio che hanno superato l'esame organolettico e quello chimico-fisico apposita certificazione di idoneità per l'utilizzo della D.O.C. in conformità al modello D allegato al presente regolamento. Tale certificazione deve essere acclusa al registro di carico e scarico.
6. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica comporta che la partita sia dichiarata non idonea.
7. La comunicazione all'interessato, nei casi di giudizio di non idoneità, è effettuata mediante raccomandata con avviso di ricevimento dalla camera di commercio entro dieci giorni dall'emanazione del giudizio, e deve contenere le relative motivazioni tecniche e precisare il termine entro il quale può essere proposto ricorso in appello.
8. Le comunicazioni relative ai giudizi di non idoneità devono essere altresì inviate per conoscenza, negli stessi termini di cui al comma 7, al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, ed all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.
9. Qualora il campione venga giudicato non idoneo, l'interessato può presentare ricorso alla commissione di appello di cui al successivo articolo entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione. Le spese per gli esami di appello sono a carico del richiedente.

Art. 28 - Procedimenti di appello

1. Il ricorso avverso il giudizio di "non idoneità" emesso dalla commissione di degustazione è proposto dall'interessato alle competenti commissioni di appello per gli oli a D.O.C. dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale aventi sede presso il Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli e nominate con decreto del Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.
2. Il ricorso è depositato presso la commissione di degustazione che ha espresso il giudizio di non idoneità.
3. La commissione di degustazione, entro sette giorni dal deposito del ricorso, lo trasmette, a spese dell'interessato, alla commissione di appello unitamente al campione dell'olio giudicato non idoneo, appositamente custodito dalla competente camera di commercio.
4. Il ricorso alla commissione di appello non può essere proposto se il giudizio di non idoneità è espresso sulla base delle risultanze dell'analisi chimico-fisica. In tal caso, l'interessato può richiedere la revisione di analisi, da effettuarsi dai laboratori specializzati nella materia ed individuati dal Ministero

dell'agricoltura e delle foreste, con decreto 18 luglio 1986, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 244 del 20 ottobre 1986.

Art. 29 - Composizione e durata delle commissioni di appello

1. Ciascuna commissione di appello è composta da un presidente, da almeno sette membri, uno dei quali è nominato vice presidente, e da un segretario, nonché dai rispettivi supplenti, nominati dal Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali secondo i criteri di cui al comma 2 e dura in carica tre anni.

2. Il presidente ed i componenti delle commissioni di appello sono scelti tra gli iscritti nell'albo nazionale degli assaggiatori, istituito ai sensi dell'art. 17 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, in possesso di comprovata esperienza nella degustazione degli oli.

3. Il segretario e il relativo supplente sono designati tra i funzionari del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, con qualifica funzionale non inferiore all'ottava.

4. I componenti delle commissioni di appello non possono contemporaneamente essere membri delle commissioni di degustazione di primo grado.

Art. 30 - Funzioni del presidente e del segretario delle commissioni di appello

1. Salvo quanto stabilito negli articoli 31 e 32, il presidente ed il segretario delle commissioni di appello esercitano le funzioni rispettivamente previste per il presidente e per il segretario delle commissioni di degustazione degli articoli 22 e 23.

Art. 31 - Compiti e funzionamento delle commissioni di appello

1. Le commissioni di appello giudicano con la presenza del presidente e di almeno sette componenti.

2. Per ogni campione degustato il presidente ed i membri componenti delle commissioni di appello redigono una scheda individuale di valutazione su modello conforme all'allegato di cui al comma 4 dell'art. 26.

3. L'esito negativo dell'esame organolettico comporta la dichiarazione di non idoneità della partita di olio esaminata e la conseguente comunicazione della dichiarazione stessa alla commissione di degustazione che ha trasmesso il ricorso, al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi ed al soggetto interessato.

Art. 32 - Organizzazione delle commissioni di appello

1. Il disbrigo degli affari di natura tecnico-amministrativa inerenti al funzionamento delle commissioni di appello è affidato all'ufficio di segreteria del Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli.

2. In particolare, l'ufficio di segreteria di cui al comma 1 provvede:

a) a prendere in carico, con trascrizione in apposito registro, separatamente per le commissioni di appello dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale, i ricorsi e i relativi campioni, previo controllo della loro integrità, ed a curarne il buono stato di conservazione fino alla effettuazione degli esami organolettici;

b) a comunicare ai presidenti ed ai segretari delle commissioni di appello interessate, entro cinque giorni dalla data di ricevimento dei ricorsi e dei campioni, l'avvenuta presa in carico degli stessi;

c) ad assicurare la disponibilità e la funzionalità della sala di degustazione e delle attrezzature occorrenti per la degustazione;

d) ad assicurare gli adempimenti tecnici necessari per la effettuazione degli esami organolettici, con particolare riguardo alla necessità di rendere anonimi i campioni ed alla presentazione del prodotto nelle condizioni ottimali;

e) a prendere in carico, con trascrizione in apposito registro, una copia dei verbali delle riunioni delle commissioni di appello redatti a cura dei segretari delle commissioni stesse e sottoscritti dagli stessi e dai rispettivi presidenti.

3. Il Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, può incaricare le commissioni di appello di esaminare a sondaggio, oltre ai campioni giudicati "non idonei", i campioni giudicati "idonei" in primo grado relativi a partite di olio giacenti presso il detentore ovvero già immesse in commercio, allo scopo di uniformare i criteri di valutazione delle commissioni di primo grado sul territorio nazionale.

4. Il Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, qualora lo ritenga opportuno, può altresì affidare alle commissioni di appello ogni altro incarico in materia di esame sensoriale.

Art. 33 - Registri e verbali delle commissioni di appello

1. Il registro di presa in carico dei ricorsi e dei campioni ed il registro dei verbali delle sedute di degustazione, di cui all'art. 32, comma 2, lettere a) ed e), tenuti dalla segreteria del comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli, devono essere vidimati dal segretario del comitato nazionale stesso e le relative pagine devono essere numerate progressivamente.

2. Il verbale della seduta di degustazione, oltre a contenere la data della riunione e l'individuazione dei partecipanti, deve riportare il giudizio conclusivo espresso per ciascun campione degustato e, in caso di "non idoneità", il relativo motivo, nonché il numero attribuito a tale campione nella fase in cui lo si è reso anonimo.

3. Il verbale è sottoscritto dal presidente e dal segretario della commissione di appello, il quale ultimo lo trasmette al comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli e ne informa, a mezzo di lettera raccomandata, il soggetto interessato, la commissione di degustazione di primo grado e il competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

4. L'abbinamento del campione degustato con il detentore dell'olio al quale il campione stesso si riferisce è effettuato dal segretario della commissione di appello al termine della seduta di degustazione. Il risultato di tale abbinamento è comunicato all'ufficio di segreteria del comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli ai fini della trascrizione nei registri di presa in carico assieme ai risultati della degustazione medesima.

Art. 34 - Misure atte ad assicurare la rispondenza fra la certificazione di idoneità e le partite

1. Al fine di assicurare la rispondenza fra i certificati di idoneità alla D.O.C. e le relative partite di olio, nonché l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono:

a) conservare agli atti documentali i certificati di idoneità;

b) annotare nei registri di carico e scarico e nei registri di confezionamento, il riferimento al certificato di idoneità per ogni partita o frazione di essa oggetto di commercializzazione.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Modello A - Denuncia di iscrizione degli oliveti

(Allegato omesso)

Modello B - Denuncia di produzione delle olive

(Allegato omesso)

Modello C - Ricevuta di produzione delle olive

(Allegato omesso)

Modello D - Certificato di idoneità all'utilizzo della D.O.C.

(Allegato omesso)

Allegato 1

Richiesta prelievo campioni di olio ai sensi del regolamento n. del del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali

(Allegato omesso)

Allegato 2

Analisi organolettica e chimico-fisica degli oli a denominazione d'origine controllata ai sensi del regolamento n. ... del ... del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali

(Allegato omesso)

Elenco delle varietà di olive ufficialmente iscritte nello schedario oleico italiano

(Allegato omesso)