

D.M. 30 luglio 2003.

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.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 207 del 6 settembre 2003).

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Visto il regolamento (CEE) n. 136/66 del Consiglio del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di una organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1513/2001, in particolare dall'art. 35;

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, nonché ai metodi ad essi attinenti;

Visto il regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione del 6 maggio 2002, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa, nonché ai metodi ad essi attinenti e le note complementari di cui allegato al regolamento (CEE) n. 2658/87 del consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune;

Vista la legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria 1990), in particolare l'art. 4, comma 3;

Visto il decreto 23 giugno 1992 relativo agli assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extravergini e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto 24 febbraio 1994 relativo alla conferma del riconoscimento di comitati di assaggio per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini;

Considerato che il regolamento (CE) n. 796/2002 modifica alcuni aspetti relativi ai Panel di assaggiatori, già denominati comitati di assaggio;

Ritenuto necessario assicurare un'adeguata attuazione nazionale delle nuove disposizioni comunitarie;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome, espresso nella seduta del 24 luglio 2003;

Decreta

- 1. Finalità.** 1. Il presente decreto disciplina le procedure nazionali relative al riconoscimento dei Panel di assaggiatori, le condizioni per la formazione del capo del Panel di assaggiatori presso un organismo riconosciuto dallo Stato membro e definisce i criteri per la compilazione, la tenuta e l'aggiornamento dell'elenco dei Panel di assaggiatori incaricati dell'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2568/91 della commissione dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa, nonché ai metodi ad essi attinenti come modificato

dal regolamento (CE) n. 796/2002 della commissione del 6 maggio 2002, di seguito denominato «regolamento».

2. *Riconoscimento dei Panel di assaggiatori.*
 1. Ai fini dell'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini sono riconosciuti, con apposito atto dell'amministrazione, conformemente alle procedure indicate nell'allegato 1 al presente decreto, i comitati ufficiali istituiti su iniziativa delle pubbliche amministrazioni ai sensi dell'art. 4, paragrafo 1, del «regolamento».
 2. Con le procedure di cui al comma 1 e sempre mediante apposito atto sono altresì riconosciuti, i Panel di assaggiatori, istituiti da enti o associazioni professionali o interprofessionali.
 3. Al fine di ottenere il riconoscimento, il Panel di assaggiatori, costituito in base all'art. 4, paragrafo 1, del «regolamento» è composto da un capo Panel e da assaggiatori, selezionati e addestrati conformemente alla guida fornita in materia dal consiglio oleicolo internazionale - C.O.I., ai sensi delle disposizioni del «regolamento» medesimo.
 4. Gli assaggiatori di cui al comma 3 sono in possesso della relativa qualifica conseguita in appositi corsi di formazione nonché inclusi nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini articolato su base regionale e tenuto presso il Ministero delle politiche agricole e forestali.
 5. La domanda di riconoscimento di cui al comma 1, corredata dalla documentazione indicata nell'allegato 1, è presentata al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento delle politiche di mercato - Direzione generale per le politiche agroalimentari - PAGR VII - settore dell'olio di oliva, per il tramite dell'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara - Contrada Fonte Umato - 65013 Città S. Angelo - (Pescara).
3. *Corso di formazione del Capo Panel di assaggiatori.*
 1. I requisiti per accedere ai corsi di formazione per il riconoscimento del Capo del Panel di assaggiatori, di cui all'art. 4 del «regolamento», sono i seguenti:
 - a) essere un esperto nella valutazione organolettica delle diverse categorie di oli vergini di oliva;
 - b) essere iscritto nell'elenco di cui all'art. 2, comma 4 ed aver operato da almeno tre anni.
 2. I corsi di formazione per Capo del Panel di assaggiatori, riservati ai soggetti aventi i requisiti di cui al comma 1, sono organizzati da enti o organismi pubblici, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali a seguito di presentazione di apposita domanda al Dipartimento della qualità - Direzione generale della qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore, per il tramite dell'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara. Detto Istituto, si avvale, ai fini della relativa valutazione tecnica, della collaborazione di Panel di assaggiatori di cui all'allegato 2.
 3. La domanda di autorizzazione, di cui al comma 2, contiene ogni utile informazione ed in particolare:
 - a) località di svolgimento del corso;
 - b) materie di insegnamento e relativo numero di ore di lezione;
 - c) prove pratiche e relativa durata;
 - d) nominativi dei docenti e materie di insegnamento;
 - e) numero di candidati partecipanti al corso, specificando che gli stessi sono già in possesso della qualifica di assaggiatori.

4. Sulla base di apposita relazione dell'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara, attestante la conformità ed il rispetto di tutte le condizioni previste dalle norme recate dal «regolamento» e dal presente decreto, è autorizzata la realizzazione del corso di cui al comma 2, previa contestuale comunicazione alla Regione competente per territorio.

5. Ai partecipanti che hanno superato il corso di cui al comma 2, è rilasciato apposito attestato di idoneità recante gli estremi dell'autorizzazione di cui al comma 4.

6. L'attribuzione della funzione di Capo Panel è conferita solo all'atto della costituzione del relativo panel di assaggiatori.

4. *Elenco dei Panel di assaggiatori riconosciuti.* 1. In applicazione dell'art. 4, paragrafo 1, del «regolamento», il Ministero aggiorna l'elenco dei Panel di assaggiatori riconosciuti.

2. Il riconoscimento è subordinato alla sussistenza di tutte le condizioni ed i requisiti prescritti dal «regolamento», in particolare per quanto concerne affidabilità ed armonizzazione dei criteri di percezione del Panel di assaggiatori, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 1, del «regolamento» medesimo.

3. Il mantenimento delle condizioni e dei requisiti necessari per il riconoscimento, di cui al comma 2, è verificato annualmente dal comitato di assaggio ufficiale, operante presso l'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara, in collaborazione con enti di provata professionalità nel campo delle analisi sensoriali.

4. I Panel di assaggiatori, limitatamente a quelli incaricati dell'accertamento ufficiale delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, riconosciuti ai sensi dell'art. 2, sono riportati nell'elenco di cui all'allegato 2 al presente decreto, fermo restando il riconoscimento dei Panel di assaggiatori di cui all'art. 2, comma 2.

5. *Arbitrato.* 1. In caso di arbitrato, di cui all'art. 2, paragrafo 2 del «regolamento», sono incaricati di effettuare le relative controanalisi il Panel di assaggiatori operante presso l'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara ed il Panel di assaggiatori operante presso il laboratorio chimico regionale di Roma dell'Agenzia delle dogane.

2. In caso di campioni di olio di oliva, prelevati da prodotto italiano commercializzato negli altri Stati membri delle Comunità europee, trasmessi in Italia dalle competenti autorità nazionali, secondo la procedura di cui all'art. 2, paragrafo 2, del «regolamento», gli organismi, di cui al comma 1, inviano i risultati delle analisi, accompagnati da una sintetica relazione, all'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero che notifica i risultati stessi alle citate autorità degli Stati di provenienza dei campioni.

3. In caso di campioni di olio di oliva, prelevati da prodotto italiano commercializzato in territorio nazionale, la seconda controanalisi, ai sensi dell'art. 2, paragrafo 2, del «regolamento», è affidata, ad uno dei Panel di assaggiatori incaricati dell'accertamento ufficiale, individuato di volta in volta tra quelli che non abbiano effettuato la prima analisi.

6. *Disposizioni finali.* 1. Il decreto ministeriale 24 febbraio 1994 è abrogato.

Il presente 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.

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 delle politiche agricole e forestali - Dipartimento delle politiche di mercato - Direzione generale per le politiche agroalimentari - PAGR VII - settore dell'olio di oliva, per il tramite dell'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara (Contrada Fonte Umato - 65013 Città S. Angelo - Pescara), la domanda di riconoscimento, controfirmata dal Capo Panel e corredata della documentazione relativa alla composizione del panel stesso, ai requisiti di ogni singolo componente e alle attrezzature e strutture presso cui opera lo stesso panel, conformemente a quanto previsto dal regolamento CEE n. 2568/91.

Il panel di assaggiatori ufficiale, operante presso l'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara, dopo aver accertato la sussistenza dei requisiti relativi agli assaggiatori, alle attrezzature, ai materiali ed agli impegni del comitato richiedente, secondo quanto previsto all'art. 4, p. I, del «regolamento», presenterà alla direzione generale delle politiche agroalimentari un motivato rapporto, corredato del relativo parere.

La suddetta direzione generale, sulla base di tale rapporto e valutata ogni altra utile condizione in fase di istruttoria, sentito il parere favorevole della direzione della qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore provvederà all'emanazione di apposito atto di riconoscimento ed all'inserimento del panel nell'elenco dei panel di assaggiatori pubblici riconosciuti.

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

Per il riconoscimento di questi comitati, l'associazione o l'organizzazione professionale o interprofessionale interessata, deve presentare apposita domanda al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento delle politiche di mercato - Direzione generale per le politiche agroalimentari - PAGR VII - settore dell'olio di oliva per il tramite dell'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara (Contrada Fonte Umato - 65013 Città S. Angelo - Pescara).

La domanda, controfirmata dal Capo Panel, dovrà contenere le indicazioni e seguire, ai fini del relativo riconoscimento, lo stesso iter procedurale specificato al punto 1).

Acquisita la nota di trasmissione e relativo parere da parte del suddetto Istituto di Pescara, la direzione generale delle politiche agroalimentari - previo parere favorevole della direzione generale della qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - procederà all'emanazione dell'apposito atto di riconoscimento e all'inserimento dello stesso nell'apposito elenco dei panel di assaggiatori professionali e interprofessionali riconosciuti.

ELENCO DEI PANEL DI ASSAGGIATORI RICONOSCIUTI

Ai termini dell'art. 4, paragrafo 1 del reg. (CEE) n. 2568/91, come modificato dal reg. (CE) n. 796/02, sono riconosciuti nonché incaricati dell'accertamento ufficiale delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini i sotto elencati Panel di assaggiatori, operanti presso:

Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara - contrada Fonte Umato
65013 Città S. Angelo (Pescara);

Ispettorato centrale repressione frodi - ufficio di Roma - via del Fornetto n. 85 -
00149 Roma;

Ispettorato centrale repressione frodi - ufficio di Cosenza - via XXIV maggio n.
49 - 00187 Cosenza;

Ispettorato centrale repressione frodi - ufficio di Perugia - via Omicini n. 159 -
06124 Perugia;

Laboratorio chimico regionale di Roma dell'Agenzia delle dogane - via M.
Carucci n. 71 - 00143 Roma;

Laboratorio chimico regionale di Bari dell'Agenzia delle dogane - corso De
Tullio n. 1/C - 70122 Bari Porto;

Laboratorio chimico regionale di Genova dell'Agenzia delle dogane - via
Rubattino n. 6 - 16126 Genova;

Stazione sperimentale per le industrie degli oli e dei grassi di Milano - via G.
Colombo n. 79 - 20133 Milano;

Agenzia regionale per la protezione ambientale della Toscana - A.R.P.A.T. - di
Firenze - via N. Porpora n. 22 - 50144 Firenze.