



Ministero delle politiche agricole

alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E
INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE

DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE INTERNAZIONALI E
DELL'UNIONE EUROPEA
PIUE V

Alle Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
LORO SEDI - via *pec*

Alla Filiera olivicola
LORO SEDI - via *pec*

Al CREA - Ingegneria e
Trasformazioni agroalimentari
CEPAGATTI (PE)

it.serviziorevisione@pec.crea.gov.it

All' Unioncamere
Piazza Sallustio, 21
ROMA
segreteria.generale@unioncamere.it

e, p.c. All' ICQRF
SEDE- via *pec*

All' Ufficio DISR V
SEDE- - via *pec*

Oggetto: Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori professionali, per lo svolgimento di corsi di formazione per assaggiatori e capi panel – DM n. 3684 del 18 giugno 2014.

Nell'ambito dell'applicazione della norma comunitaria e nazionale 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, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, si rende necessario fornire taluni chiarimenti sulle disposizioni recate dal DM n. 3684 del 18 giugno 2014, in ordine ai criteri ed alle modalità: per il riconoscimento dei panel di assaggiatori professionali, per lo svolgimento di corsi per assaggiatori e per la formazione di capi panel.

I - Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori professionali

In merito alla disciplina inerente il riconoscimento dei comitati di assaggio professionali di cui all'articolo 5, comma 2, del decreto in oggetto e al punto 2, dell'allegato 1 al medesimo decreto, si forniscono le indicazioni necessarie a uniformare l'attività amministrativa relativamente al riconoscimento dei "comitati istituiti su iniziativa delle associazioni professionali o interprofessionali, di seguito denominate Associazioni".

Emerge, infatti, la necessità di rafforzare il sostegno al metodo organolettico, pilastro della tutela della qualità dell'olio extra vergine di oliva, sempre più oggetto di azioni tendenti a svilirne la metodica, tenuto anche conto del rischio di banalizzazione del metodo stesso come conseguenza del proliferare di richieste da parte di soggetti che, pur non operando nel settore, aspirano ad ottenere il riconoscimento per finalità diverse dalla certificazione di oli vergini ed extra vergini d'oliva oggetto di transazioni commerciali.

Pertanto, fermo restando la disciplina contenuta nel decreto in oggetto, per la presentazione delle richieste di riconoscimento le Associazioni richiedenti devono dimostrare di:

- a) risiedere, o detenere la sede legale, nel territorio della regione nella quale si intende istituire il panel di assaggio, fatta eccezione per le organizzazioni nazionali operanti nel settore olivicolo-oleario.
- b) essere costituite da almeno un anno e aver svolto e svolgere l'attività nell'ambito del settore olivicolo/oleario;
- c) prevedere, nell'ambito del proprio statuto, le analisi organolettiche finalizzate alla certificazione degli oli di oliva vergini;

Altresì, i loro associati devono dimostrare di esercitare la loro attività economica anche nel settore olivicolo-oleario e di non aderire ad altra associazione che abbia già un comitato di assaggio riconosciuto.

Il Ministero valuterà le domande di riconoscimento sulla base della documentazione ricevuta, nonché su ogni altro utile elemento, tenuto anche conto: della rappresentatività territoriale del soggetto richiedente, dell'effettiva necessità di un nuovo panel professionale nell'ambito del territorio regionale interessato, del numero dei comitati di assaggio già riconosciuti e del volume dell'attività di assaggio effettivamente realizzata da quest'ultimi.

II - Corsi per assaggiatori

Per garantire percorsi formativi che preparino candidati idonei all'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini e competenti per operare all'interno di panel riconosciuti, è necessario che gli aspiranti assaggiatori vengano messi nelle condizioni di operare e familiarizzare fin dall'inizio con gli strumenti e gli ambienti di lavoro previsti dalla metodologia del COI per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini.

Al riguardo, si richiama l'inderogabilità sull'applicazione delle disposizioni del decreto in oggetto ed in particolare quanto previsto all' art. 2, comma 2 e, analogamente, a quanto previsto all'art. 4, comma 2 b), circa la disponibilità, per lo svolgimento dei corsi, di un'apposita sala di assaggio e delle relative attrezzature indicate rispettivamente agli artt. 5 e 6 dell'Allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91.

Le Regioni e le Province Autonome, ai fini dell'istruttoria autorizzativa dei corsi per assaggiatori, con la presentazione della domanda degli enti e dagli organismi pubblici e privati richiedenti, acquisiscono una dichiarazione (ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e dall'art. 26 della Legge n. 15/98) sottoscritta dal capo panel responsabile dell'attività formativa, corredata da idonea documentazione fotografica a dimostrazione dell'effettiva disponibilità e utilizzo della sala di assaggio e delle relative attrezzature.

III - Corsi per la formazione di capi panel

Per quanto riguarda i corsi di formazione per capi panel di cui all'articolo 3 del decreto, si precisa che l'elenco dei candidati di cui al comma 3, lettera f) deve essere completo di tutti i partecipanti al momento della presentazione dell'istanza. Nessun candidato potrà essere preso in considerazione successivamente all'autorizzazione rilasciata dal Ministero, salvo casi eccezionali e adeguatamente motivati.

IL DIRETTORE GENERALE

Felice Assenza

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica digitale ai sensi degli art. 21 e 24 del DLgs n. 82/2005