



Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

DECRETO 07/10/2021

Criteri e modalità 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 di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313.

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 nonché ai metodi ad essi attinenti;

VISTO il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 992/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

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 Comunità europee (legge comunitaria per il 1990), così come modificato dall'art. 2, comma 1, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito, con modificazioni, nella legge 3 agosto 2004, n. 204;

VISTA la legge 3 agosto 1998, n. 313, recante "Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva" e, in particolare, l'art. 3 che istituisce un elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 5 dicembre 2019, n. 179 "Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'articolo 1, comma 4, del decreto legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132" come modificato e integrato dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 24 marzo 2020, n. 53;

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 4 dicembre 2020, n. 9361300, registrato alla Corte dei conti in data 11 gennaio 2021 al n. 14, concernente l'individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero e la definizione delle relative attribuzioni;

VISTO il decreto ministeriale 18 giugno 2014, registrato alla Corte dei conti il 17 luglio 2014 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 28 agosto 2014, Serie generale n.199, recante "Criteri e modalità 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 extravergini";

CONSIDERATA la necessità di semplificare e di 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, sancita nella seduta del 9 settembre 2021;

DECRETA

Art. 1

Definizioni e campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina le procedure e le modalità relative al riconoscimento dei panel di assaggiatori, le condizioni per la formazione dei capi panel, nonché le modalità di iscrizione ed aggiornamento dell'elenco nazionale di tecnici e di esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini con l'eventuale annotazione del possesso dell'attestato di idoneità di capo panel di cui al successivo art. 3.
2. 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 ufficiale o professionale degli oli di oliva vergini riconosciuto ai sensi dell'art. 4 del regolamento, come disciplinato all'articolo 5 del presente decreto;
 - c) «capo panel», il responsabile del «panel di assaggiatori»;
 - d) «oli di oliva vergini», gli oli di oliva di cui all'allegato VII, parte VIII punto (1), del regolamento (UE) n.1308/2013;
 - e) «Ministero», il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
 - f) «Ministero-PIUE», il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea – PIUE;
 - g) «Ministero-PQAI», il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica;
 - h) «Ministero-ICQRF», il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari;
 - i) «CREA-IT», il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari - Sede di Pescara;
 - j) «C.C.I.A.A. », la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
 - k) «COI», il Consiglio Oleicolo Internazionale.

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 effettuerà il corso.

2. La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, a seguito di presentazione di apposita istanza predisposta in conformità all'allegato II, rilascia l'autorizzazione a condizione che:
 - a) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel di cui all'art. 3, comma 7, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto ai sensi dell'art. 5;
 - b) nel programma 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 degli attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. No 14 nell'ultima versione disponibile sul sito del COI;
 2. almeno quattro prove pratiche, atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento; le prove pratiche sono svolte in un'apposita sala di assaggio con la disponibilità delle attrezzature previste dai punti 5 e 6 dell'Allegato XII del Regolamento;
 3. le seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;
 4. almeno 35 ore di attività formativa;
 - c) gli enti e gli organismi pubblici e privati richiedenti presentino una dichiarazione (ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000), sottoscritta dal capo panel responsabile dell'attività formativa, con la quale si attesti l'idoneità della succitata sala di assaggio alle disposizioni di cui ai punti 5 e 6 dell'allegato XII del regolamento, corredata da idonea documentazione fotografica.
3. La Regione o la Provincia autonoma trasmette l'autorizzazione di cui al comma 2 agli interessati e al Ministero-PIUE.
4. Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso, mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza.
5. Entro 30 giorni dal termine del corso, l'Ente o l'Organismo pubblico o privato che ha organizzato il corso deve trasmettere alla Regione o alla Provincia autonoma una dichiarazione relativa al rispetto delle condizioni previste, redatta in conformità all'allegato III.

Art. 3

Corso di formazione del capo panel

1. Per l'accesso ai corsi di formazione di capo panel previsti dall'art. 4 del regolamento, è necessario essere iscritti nell'elenco nazionale di cui all'art. 4 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-PIUE, e la relativa domanda deve essere presentata al predetto ufficio per il tramite del CREA-IT 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. Le materie di insegnamento devono riguardare, in particolare, oltre la normativa comunitaria e nazionale relativa ai criteri e alle modalità di riconoscimento dei panel di assaggiatori, tutte le norme del COI concernenti: l'allestimento di una sala di assaggio, le condizioni della prova e la conservazione dei campioni, le funzioni del capo panel, la determinazione della soglia media di riconoscimento degli attributi finalizzata alla selezione degli assaggiatori, l'organizzazione, la gestione, le funzioni e le regole di condotta degli assaggiatori, nonché la valutazione statistica e l'elaborazione dei dati;
 - c) prove pratiche di valutazione e classificazione di oli vergini di oliva;
 - d) almeno 35 ore di attività formativa;
 - e) nominativi dei docenti e relative materie di insegnamento;
 - f) elenco dei candidati ammessi a partecipare al corso, corredato della documentazione attestante i requisiti di cui al comma 1. L'elenco deve essere completo di tutti i partecipanti al momento della presentazione dell'istanza, salvo un'ulteriore integrazione di due candidati al massimo, da presentare entro 15 giorni prima dell'inizio del corso.
4. Il capo panel del comitato di assaggio ufficiale, operante presso il CREA-IT, verifica la conformità della domanda di cui al comma 3 e predisponde apposita relazione attestante il rispetto di ogni altra condizione prevista dal regolamento e dal presente decreto.
 5. L'autorizzazione è trasmessa all'Ente o Organismo organizzatore e, per conoscenza, alla Regione o alla Provincia autonoma nel cui territorio viene svolto il corso.
 6. Ai partecipanti che hanno superato il corso è rilasciato apposito attestato di idoneità.
 7. La qualifica di capo panel è attribuita all'atto della costituzione del panel di assaggiatori e permane per il periodo di attività dello stesso.

Art. 4

Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini

1. L'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, già istituito ai sensi dell'art. 3 della legge n. 313/98 e predisposto dalle Regioni conformemente all'allegato IV, è articolato su base regionale ed è tenuto presso il Ministero-PQAI, che ne aggiorna sistematicamente la pubblicazione sul sito internet del Ministero. Le Regioni e le Province autonome provvedono a pubblicare l'elenco di competenza nei rispettivi bollettini.
2. Per l'iscrizione nell'elenco sono richiesti i seguenti requisiti:
 - a) attestato di idoneità fisiologica, conseguito al termine di un corso per assaggiatori, di cui all'art. 2;
 - b) attestati rilasciati da capi panel, di cui all'art. 3, comma 7, che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento, ad almeno 20 giornate di assaggio, tenute nei due anni precedenti la data di presentazione della domanda, comprendenti ognuna almeno due sedute con tre campioni di olio in valutazione.
3. La domanda per l'iscrizione nell'elenco, predisposta in conformità all'Allegato V, deve essere presentata alla C.C.I.A.A. del luogo ove il richiedente ha interesse ad operare e deve contenere:
 - a) cognome, nome, luogo e data di nascita, residenza e domicilio;
 - b) documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui ai punti a) e b) del comma 2.

4. La C.C.I.A.A., verificata la regolarità della domanda, conclude il procedimento entro 30 giorni dal ricevimento della domanda stessa. Ove necessario, richiede all'interessato eventuali chiarimenti e integrazioni della documentazione allegata, in osservanza dei termini di cui alla legge n. 241/90. Al termine del procedimento, la C.C.I.A.A. propone i nominativi dei richiedenti idonei alla Regione o alla Provincia autonoma competente per territorio che provvede alla loro iscrizione nell'elenco e ne dà, contestualmente, comunicazione al Ministero-PQAI e, per il tramite della C.C.I.A.A., all'interessato.
 5. La cancellazione dall'elenco nazionale è disposta dalla Regione o dalla Provincia autonoma, previa segnalazione della C.C.I.A.A., su domanda dell'interessato, o d'ufficio nel caso di accertate gravi inadempienze verificatesi nell'espletamento dell'attività di tecnico o di esperto degli oli di oliva vergini. Il Ministero-PQAI, ricevuta la comunicazione della cancellazione, provvede all'aggiornamento dell'elenco nazionale.
 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, previste rispettivamente ai commi 4 e 5. Analogamente, le Regioni e le Province autonome possono effettuare direttamente anche l'istruttoria delle domande per l'iscrizione nell'elenco di cui al comma 4.
 7. Le Regioni e 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-PQAI, che curerà la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana dell'elenco nazionale aggiornato di tecnici e di esperti degli oli di oliva vergini, entro il 31 marzo di ogni anno.
 8. I tecnici e gli esperti degli oli di oliva vergini, in possesso dell'attestato di idoneità di capo panel di cui all'art. 3, sono iscritti con apposita annotazione.
 9. I tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini possono chiedere il trasferimento dell'iscrizione da un elenco regionale ad un altro, presentando apposita istanza predisposta in conformità all'allegato VI.
La regione che ha in carico l'esperto comunica il proprio assenso alla regione ricevente per la nuova iscrizione che dovrà essere trasmessa dalla stessa regione ricevente anche al Ministero-PQAI.
 10. Comunicazioni dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini:
 - a) gli iscritti in elenco dopo la data di entrata in vigore del presente decreto devono comunicare con apposita istanza, alle Regioni e alle Province autonome di competenza o alle Camere di commercio, ogni 3 anni dall'iscrizione, l'interesse a permanere nell'elenco di cui al comma 1 e produrre idonea documentazione a dimostrazione delle attività svolte;
 - b) i tecnici ed esperti già iscritti in elenco alla data di entrata in vigore del presente decreto devono comunicare, alle Regioni e alle Province autonome di competenza o alle Camere di commercio, l'interesse a permanere nell'elenco di cui al comma 1 entro e non oltre i 18 mesi successivi a quello di entrata in vigore del presente decreto. Per gli anni seguenti si fa riferimento a quanto previsto alla lettera a).
- Il mancato rispetto delle disposizioni di cui alle lettere a) e b) comporta la cancellazione dall'elenco, sulla base di quanto previsto dal comma 5.

Art. 5

Riconoscimento dei panel di assaggiatori

1. I panel di assaggiatori previsti dall'art. 4, par. 1, del regolamento, istituiti su iniziativa di Pubbliche Amministrazioni e riconosciuti con decreto del Ministero-PIUE, sono denominati anche "comitati di assaggio ufficiali" e sono finalizzati all'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, conformemente alle disposizioni di cui al citato regolamento. Con decreto del Ministero-PIUE sono riconosciuti anche i panel di assaggiatori istituiti su iniziativa di Enti o di associazioni professionali o interprofessionali, detti anche "comitati di assaggio professionali", finalizzati alla valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini nell'ambito della disciplina relativa agli oli a denominazione di origine protetta – DOP e ad indicazione geografica protetta – IGP, nonché alla valutazione organolettica degli oli di oliva vergini oggetto di scambi commerciali. I panel di assaggiatori sono composti da un capo panel e da tecnici e da esperti assaggiatori, selezionati e preparati conformemente alle linee guida del COI, ai sensi delle disposizioni del regolamento ed iscritti nell'elenco nazionale di cui all'art. 4.

La procedura per il riconoscimento dei predetti comitati è indicata nell'Allegato I.

2. Gli oneri necessari per l'accertamento dei requisiti dei panel di assaggiatori professionali sono a carico dei richiedenti.
3. Per motivi debitamente giustificati, il capo panel potrà essere sostituito, nelle sue funzioni relative alle sedute di assaggio, da un vice capo panel. Il sostituto dovrà possedere gli stessi requisiti del capo panel.

Il capo panel comunica il nominativo del vice capo panel al Ministero-PIUE, per il tramite del CREA-IT, prima che questo inizi la propria attività.

Art. 6

Presentazione della domanda di riconoscimento

1. Possono presentare le richieste di riconoscimento le Pubbliche Amministrazioni, gli Enti e le Associazioni che soddisfano i seguenti requisiti:
 - a) le Pubbliche Amministrazioni che sono deputate al controllo degli oli di oliva e ad emettere le relative sanzioni penali o amministrative;
 - b) gli Enti pubblici che svolgono attività di assistenza professionale al settore olivicolo oleario e di promozione del metodo organolettico e dell'olio di oliva;
 - c) le Associazioni professionali o interprofessionali del settore olivicolo:
 - i) che detengono la sede legale o hanno una sede operativa nel territorio della regione nella quale si intende istituire il panel di assaggio, fatta eccezione per le organizzazioni nazionali operanti nel settore olivicolo-oleario;
 - ii) che sono costituite da almeno due anni ed hanno svolto o svolgono l'attività nell'ambito del settore olivicolo-oleario;
 - iii) che prevedono, nell'ambito del proprio statuto, le analisi organolettiche finalizzate alla certificazione degli oli di oliva vergini;
 - iv) i cui associati esercitano la loro attività economica anche nel settore olivicolo-oleario e non aderiscono ad altra associazione che abbia già un comitato di assaggio riconosciuto.

Art. 7

Elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti

1. In applicazione dell'art. 4 par. 3 del regolamento, il Ministero-PIUE aggiorna l'elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti.
2. L'elenco di cui al comma 1, pubblicato sul sito www.politicheagricole.it è diviso nella Sezione A (panel di assaggiatori ufficiali) e nella Sezione B (panel di assaggiatori professionali).

Art. 8

Mantenimento del riconoscimento dei panel di assaggiatori

1. Il mantenimento del riconoscimento è subordinato alla sussistenza delle condizioni e dei requisiti richiesti dal regolamento, in particolare quelli relativi all'affidabilità e all'armonizzazione dei criteri di percezione del panel di assaggiatori, ai sensi dell'art. 4, par. 1, del regolamento.
2. I panel di assaggiatori riconosciuti, ufficiali e professionali, fatto salvo l'anno in cui il riconoscimento è concesso, devono partecipare alle valutazioni organolettiche di verifica previste per il controllo periodico e per l'armonizzazione dei criteri percettivi, di cui all'art. 4, par. 1 ed all'allegato XII del regolamento.
3. Il capo panel del comitato di assaggio ufficiale operante presso il CREA-IT organizza le operazioni di valutazioni organolettiche di verifica anche in collaborazione con il Ministero-ICQRF.
4. I panel di assaggiatori riconosciuti, sia ufficiali che professionali, devono immediatamente comunicare al CREA-IT ogni variazione della propria struttura e composizione nonché, entro il 1° marzo di ogni anno, le informazioni in merito al numero di valutazioni realizzate nel corso dell'anno solare precedente e all'attività di addestramento e formazione di cui all'allegato XII del regolamento 2568/91 e al documento COI/T.20/Doc. No 14 nell'ultima versione disponibile sul sito del COI. I dettagli e le modalità di svolgimento di tali attività saranno oggetto di apposita circolare.
5. I panel di assaggiatori riconosciuti, sia ufficiali che professionali, sono tenuti ad effettuare entro ogni anno solare, fatto salvo l'anno in cui il riconoscimento è concesso, almeno un numero di dieci valutazioni. In caso contrario, i medesimi comitati devono fornire al CREA-IT valide e comprovate giustificazioni da sottoporre all'esame della commissione di cui all'art. 10.
6. Le valutazioni effettuate ai fini della partecipazione alle prove organolettiche di verifica nazionali ed internazionali, non vengono considerate nel calcolo delle valutazioni annuali dei suddetti panel di assaggiatori.
7. La mancanza, anche di una sola delle condizioni o adempimenti di cui ai commi 2, 4 e 5, comporta la revoca del riconoscimento, previa acquisizione del parere della Commissione di valutazione di cui all'art. 10.
8. I comitati di assaggio riconosciuti alla data del presente decreto mantengono il riconoscimento.

Art. 9

Procedura di revoca del riconoscimento

1. Il CREA-IT verifica il rispetto dei requisiti di cui all'art.8 e, in caso di accertata insussistenza degli stessi, trasmette al Ministero-PIUE uno specifico rapporto contenente la proposta di revoca del riconoscimento del comitato di assaggio.

2. Il Ministero-PIUE sottopone la proposta di revoca all'esame della Commissione di valutazione di cui all'art. 10 e procede alla revoca del riconoscimento in caso di parere positivo di detta Commissione.

Art. 10

Commissione di valutazione

1. È istituita presso il Ministero la Commissione di valutazione, con il compito di esprimere il parere in ordine alle proposte di revoca dei panel di assaggiatori.
2. La Commissione è composta da:
 - a) un dirigente del Ministero con funzioni di presidente;
 - b) tre rappresentanti del Ministero-PIUE;
 - c) un rappresentante del Ministero-PQAI;
 - d) un rappresentante del Ministero-ICQRF;
 - e) un rappresentante dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli;
 - f) tre rappresentanti delle Regioni e Province autonome;
 - g) un rappresentante del CREA-IT;
 - h) un rappresentante dell'Unioncamere.
3. Nelle riunioni della Commissione devono essere presenti almeno nove 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. Ai componenti della Commissione non è corrisposto alcun emolumento, indennità o rimborso spese, nel rispetto dell'articolo 2, comma 7, della legge 3 febbraio 2011 n. 4.
5. La Commissione è supportata nelle proprie attività da due funzionari del Ministero per gli aspetti tecnici e amministrativi.

Art. 11

Procedure in contraddittorio

1. Nel caso in cui i risultati delle analisi organolettiche risultino difformi dalla categoria di olio di oliva vergine dichiarata, le due controanalisi di cui all'art. 2, par. 2 del regolamento sono effettuate dai panel di assaggiatori ufficiali operanti nei sottoelencati laboratori:
 - a) CREA-IT;
 - b) Laboratorio Chimico di Roma dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, o, in caso di sua indisponibilità, da altro laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ufficialmente riconosciuto dal Ministero, che non ha effettuato le analisi di prima istanza e individuato dall'Ufficio Laboratori della Direzione Antifrode e Controlli;
 - c) Laboratorio Centrale di Roma dell'ICQRF o, in caso di sua indisponibilità, da altro laboratorio dell'ICQRF ufficialmente riconosciuto dal Ministero, che non ha effettuato le analisi di prima istanza e individuato dall'ICQRF stesso;
 - d) Ai sensi della legge n. 689/81, uno dei due laboratori di cui alle lettere b) e c), previo raccordo, provvede a comunicare all'interessato il risultato della revisione a seguito delle due controanalisi.

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'art. 2, par. 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. 12

Funzioni espletate dal Capo panel CREA-IT

1. Tutte le funzioni demandate al capo panel CREA-IT, in caso di sua indisponibilità, potranno essere delegate dal Ministero-PIUE al Laboratorio Centrale dell'ICQRF di Roma.

Art. 13

Norme finali e abrogazioni

1. Il decreto ministeriale 18 giugno 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 26 agosto 2014 n. 199, è abrogato.
2. Sono fatte salve tutte le disposizioni già attuate con il decreto di cui al comma 1.
3. Le procedure cartacee previste dal presente decreto potranno essere sostituite da analoghe procedure informatizzate.

Art. 14

Clausola di invarianza finanziaria

1. Senza pregiudizio delle determinazioni da assumere ai sensi del regolamento (CE) n. 2568/1991, dall'attuazione delle disposizioni contenute nel presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Le Amministrazioni competenti provvedono agli adempimenti di cui al presente decreto con le risorse umane, finanziarie e strumentali, disponibili a legislazione vigente.

Il presente decreto sarà inviato alla Corte dei conti per la registrazione ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

IL MINISTRO

Stefano Patuanelli

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica digitale ai sensi degli artt. 21 e 24 del D.Lgs n. 82/2005

ALLEGATO I

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 (comitati di assaggio ufficiali).

La Pubblica Amministrazione proponente presenta la domanda di riconoscimento, controfirmata dal capo panel, al Ministero-PIUE per il tramite del CREA-IT e, per conoscenza, alla Regione o alla Provincia autonoma nel cui territorio il panel ha la propria sede.

La domanda inviata al CREA-IT dovrà essere corredata dalla 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 capo panel del comitato di assaggio ufficiale operante presso il CREA-IT, presenta al Ministero-PIUE un motivato rapporto, corredato dal relativo parere, che attesta la sussistenza dei requisiti richiesti, secondo quanto previsto all'art. 4, par. 1 del regolamento.

Il Ministero-PIUE, sulla base della documentazione ricevuta per tramite del CREA-IT e valutata ogni altra utile condizione, adotta l'atto di riconoscimento ed iscrive il panel nell'elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti.

2. Procedura per il riconoscimento dei panel di assaggiatori professionali (comitati di assaggio professionali)

Per il riconoscimento dei comitati di assaggio professionali l'organismo proponente dovrà trasmettere al Ministero-PIUE, per il tramite del CREA-IT, la domanda di riconoscimento controfirmata dal capo panel.

La domanda deve essere corredata dalla medesima documentazione prevista per i comitati di assaggio ufficiali e presentata con le medesime modalità.

Il Ministero-PIUE, sulla base della documentazione ricevuta per tramite del CREA-IT e valutata ogni altra utile condizione, adotta l'atto di riconoscimento ed iscrive il panel nell'elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti.

ALLEGATO II

Apporre marca da bollo da 16 euro (da applicare sulla domanda) ovvero copia del versamento dell'imposta di bollo di euro 16 mediante il modello F24.

Regione _____
Dipartimento/Direzione/Ufficio
Via/Piazza

RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SVOLGIMENTO DI UN CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI (D.M. _____, art. 2).

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____, Provincia di _____,
il _____, residente in _____,
via/piazza _____, n. _____,
nella sua qualità di legale rappresentante dell'organismo/organizzazione/ente _____
_____ (1),
con sede legale nel Comune di _____,
Provincia di _____, via /piazza _____, n. _____,
C.F. o partita IVA _____, tel. _____, fax _____,
e-mail _____, indirizzo PEC _____

CHIEDE

l'autorizzazione regionale per la realizzazione di un corso per assaggiatori di olio di oliva.

A tal fine fornisce le informazioni di seguito riportate.

Eventuali altri enti o organismi che collaborano all'organizzazione del corso:

Sede del corso _____,
Comune di _____, Provincia di _____,
via/piazza _____, n. _____, tel. _____ fax _____.

Data di inizio del corso _____. Data di termine del corso _____.

Durata complessiva del corso ____ ore.

Responsabile del corso: _____ ,
nato/a a _____ , Provincia di _____ ,
il _____ , residente in _____ ,
via/piazza _____ , n. _____ ,
C.F. _____ , tel. _____ cell. _____ fax
_____, e-mail _____,
capo panel in possesso di attestato di idoneità conseguito al termine di un corso autorizzato dal Mipaaf
rilasciato il _____ e responsabile del comitato di assaggiatori denominato
_____, riconosciuto dal Mipaaf con Decreto _____ -

Esigenze in base alle quali è stata prevista l'organizzazione del corso:
(specificare se il corso è stato programmato per far fronte a richieste, istanze già espresse, ad un
interesse comunque esistente o in base ad altre esigenze)

Numero di partecipanti previsto: ____

Modalità di scelta dei partecipanti:

(precisare le modalità, l'ambito territoriale e i criteri di scelta dei partecipanti, nonché l'eventuale
preselezione con verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91)

È previsto il pagamento, da parte dei partecipanti, di una quota di iscrizione, pari a Euro _____,
per partecipante;

Non è previsto il pagamento, da parte dei partecipanti di alcuna quota di iscrizione.

Per l'organizzazione e la realizzazione del corso si prevede di dover sostenere un costo complessivo
di Euro _____ .

Data _____

FIRMA

(1) Denominazione o ragione sociale dell'ente o organismo organizzatore del corso, che presenta la
domanda di autorizzazione

Documentazione da allegare alla domanda:

1 – Programma del corso con indicazione delle date e degli orari in cui è previsto lo svolgimento:

- delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 serie di prove per ognuno degli attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. N.14 nell'ultima versione disponibile sul sito del COI;
- di almeno 4 prove pratiche, da svolgere in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e s.m.i., atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91;
- delle lezioni sulle materie di base del comparto: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa, specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

2 – Copia dell'attestato di idoneità rilasciato al capo panel designato o da designare quale responsabile del corso, conseguito al termine di un corso di formazione per capi panel:

- autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale2021,
- oppure autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 18 giugno 2014,
- oppure autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, prima del 29/8/2014 (data di entrata in vigore del decreto ministeriale 18 giugno 2014) ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 28 febbraio 2012,
- oppure autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, prima del 27/4/2012 (data di entrata in vigore del decreto ministeriale 28 febbraio 2012), ai sensi del decreto ministeriale 30 luglio 2003,
- oppure organizzato, prima del 7/9/2003 (data di entrata in vigore del decreto ministeriale 30 luglio 2003), dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.).

3 - Bozza dell'attestato di idoneità fisiologica da rilasciare ai partecipanti al termine del corso, che deve contenere, fra l'altro, la dicitura: "Corso realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e nel DM _____ 2021 ed autorizzato dalla Regione _____ con decreto dirigenziale n. _____ del _____".

4 - Dichiarazione (ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000) sottoscritta dal capo panel responsabile dell'attività formativa, corredata da idonea documentazione fotografica a dimostrazione dell'effettiva idoneità della sala di assaggio e delle relative attrezzature.

ALLEGATO III

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI

DICHIARAZIONE ESITI SVOLGIMENTO CORSO

Alla Regione _____ – Giunta Regionale
Direzione _____
Sezione/Servizio/Ufficio/Settore _____
Via _____
CAP Città _____

Indirizzo pec

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____, Provincia di _____,
il _____, residente in _____,
via/piazza _____, n. _____,
nella sua qualità di legale rappresentante dell'organismo/organizzazione/ente
_____ (1),
con sede legale nel Comune di _____,
Provincia di _____, via /piazza _____, n. _____,
C.F. o partita IVA _____, tel. _____, fax _____,
e-mail _____, indirizzo PEC _____;

DICHIARA

- che il corso per assaggiatori di olio di oliva autorizzato dalla Regione _____ con decreto
dirigenziale n. _____, del _____, si è svolto presso _____
_____ (sede del corso),
Comune di _____, Provincia di _____,
via/piazza _____, n. _____, tel. _____ fax _____,
dal _____ (data di inizio del corso), al _____ (data di termine del corso), con una durata
complessiva pari a ___ ore;

- di aver designato, con atto n. _____, del _____, quale responsabile del corso il Sig./Sig.ra

nato/a a _____, Provincia di _____,
il _____, residente in _____,
via/piazza _____, n. _____,
C.F. _____, tel. _____ cell _____,
fax _____, e-mail _____;

capo panel in possesso di attestato di idoneità conseguito al termine di un corso autorizzato dal
Mipaaf rilasciato il _____ e responsabile del comitato di assaggiatori
denominato _____, _____ riconosciuto dal Mipaaf con Decreto
_____;

- che hanno partecipato al corso complessivamente n. ____ soggetti, dei quali, n. ____ hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, avendo frequentato il corso e superato le prove selettive (2);
- che sono state rispettate tutte le condizioni prescritte nel provvedimento di autorizzazione della Regione _____ (rilasciata con decreto dirigenziale n. ____ del _____).

Data _____

FIRMA

-
- (1) Ragione sociale o denominazione dell'organismo organizzatore del corso
 - (2) I discenti devono aver frequentato tutte le ore calendarizzate dall'organismo/organizzazione/ente richiedente

Documentazione da allegare alla dichiarazione:

1 – Calendario di svolgimento del corso con indicazione delle date e degli orari di effettiva realizzazione:

- o delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 serie di prove per ognuno degli attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. N.14 nell'ultima versione disponibile sul sito del COI;
- o di almeno 4 prove pratiche, svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e s.m.i., atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91;
- o delle lezioni sulle materie di base del comparto: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa, specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

Occorre evidenziare e motivare le variazioni rispetto al programma allegato alla domanda di autorizzazione.

2 – Relazione sottoscritta dal capo panel responsabile del corso contenente una descrizione dello svolgimento dei lavori (evidenziando eventuali problematiche verificatesi), una valutazione sui risultati conseguiti in rapporto agli obiettivi prefissati e dalla quale risulti che le 16 prove selettive sui quattro attributi previsti, ripetuti per quattro volte, si sono svolte conformemente alla metodologia

stabilita nell'allegato XII al Reg. CEE n. 2568/91 e che le prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/9, si sono svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e s.m.i..

3 – Elenco completo dei partecipanti al corso con l'indicazione di coloro che hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva.

4 – Una copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso.

ALLEGATO V

Apporre marca da bollo da 16 euro (da applicare sulla domanda) ovvero copia del versamento dell'imposta di bollo di euro 16 mediante il modello F24.

Alla Camera di Commercio, Industria,
Artigianato e Agricoltura di

_____ (1)

Oggetto: domanda di iscrizione nell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini (legge 3 agosto 1998, n. 313 e D.M. _____ 2021, art. 4)

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____, Provincia di _____,
il _____, residente in _____,
via/piazza _____, n. _____,
tel. _____, cellulare _____, fax _____,
indirizzo e-mail _____,
indirizzo di posta elettronica certificata _____,
Recapito postale (se diverso dalla residenza) _____

DOMANDA

di essere iscritto nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini (legge 3 agosto 1998, n. 313 e D.M. _____ 2021, art. 4).

A tal fine

DICHIARA

- a) di essere in possesso di un attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori di olio di oliva realizzato secondo i criteri stabiliti nel decreto _____ 2021 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali o secondo le disposizioni previgenti;
- b) di essere in possesso di uno o più attestati rilasciati da capi panel di cui all'art. 3, comma 7 del D.M. _____ 2021, che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE n. 2568/91, ad almeno 20 giornate di assaggio, tenute in giornate diverse, nei due anni precedenti la data di presentazione della domanda e comprendenti ognuna almeno due sedute con tre campioni di olio in valutazione; tali sedute devono essere svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/1991 e s.m.i.

SI IMPEGNA

- a comunicare alla Camera di commercio competente qualsiasi variazione dei dati dichiarati nella domanda;
- qualora consegua un attestato di idoneità al termine di un corso di formazione per capi panel autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a trasmetterne copia alla Camera di commercio competente per l'inserimento dell'apposita annotazione nell'elenco.

Data _____

FIRMA

(1) Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura del luogo ove il richiedente ha interesse ad operare.

Documentazione da allegare alla domanda:

1 - copia attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori di olio di oliva realizzato secondo i criteri stabiliti nel decreto __ ____ 2021 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali o secondo le disposizioni previgenti;

2 - copia di uno o più attestati rilasciati da capi panel di cui all'art. 3 , comma 7 del D.M. ____ 2014, che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE n. 2568/91, ad almeno 20 giornate di assaggio, tenute in giornate diverse, nei due anni precedenti la data di presentazione della domanda e comprendenti ognuna almeno due sedute con tre campioni di olio in valutazione, nonché tenute in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/1991;

3 – la documentazione di cui al precedente punto 2 deve essere integrata con una copia della dichiarazione rilasciata dal CREA-IT sede di Pescara o dal soggetto titolare del comitato di assaggio, dalla quale risulti che il capo panel stesso è responsabile di un comitato di assaggio riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

4 – copia di un documento in corso di validità del richiedente.

Informativa ex art. 13 del Reg. UE/679/2016 “Regolamento Generale sulla Protezione dei dati” (GDPR)

ALLEGATO VI

Alla **REGIONE/CCIAA**
PEC:

A _____
(Regione/Amm.ne che ha in carico il tecnico/esperto)

PEC: _____

Oggetto: **Richiesta di trasferimento dell'iscrizione dall'articolazione regionale dell'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.**

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____,
Prov. _____, il _____, residente in (cap) _____, Prov. _____,
via/... _____, n. _____, tel _____, fax _____,
codice fiscale _____ cell. _____
e-mail _____ PEC _____
recapito (se diverso dalla residenza) _____

COMUNICA

la propria decisione di trasferimento dell'iscrizione all'articolazione regionale dell'elenco nazionale tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini della Regione _____ (indicare la Regione dove si richiede di essere trasferiti), precisando che con provvedimento _____ n. _____ del _____ lo stesso è attualmente iscritto all'articolazione regionale elenco nazionale tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini della Regione/ _____ (indicare la Regione dove si è attualmente iscritti), nel mentre indica la necessità di ottenere il rilascio dell'atto di assenso al trasferimento ed il successivo conseguente provvedimento di cancellazione dall'articolazione regionale della Regione dove risulta attualmente in carico.

A tal fine

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 76 del DPR n. 445/2000, consapevole delle conseguenze anche penali derivanti da rilascio di dichiarazioni mendaci, produzione o uso di atti falsi richiamate dall'articolo 76,

- di non incorrere nei casi di incompatibilità cumulo di impieghi ed incarichi previsti dall'art. 53 del D.lgs 30/03/2001, n. 165 "Norme penali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";

- di essere a conoscenza delle disposizioni contenute nel D.M. ----- e delle eventuali procedure amministrative relative alla gestione dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini adottate dalla Regione _____, ed in particolare:
- che il trasferimento dell'iscrizione è subordinato alla verifica d'ufficio del possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa di settore;
- che qualsiasi variazione dei dati anagrafici e di contatto dichiarati/indicati nella presente dichiarazione, nonché dei requisiti richiesti per l'iscrizione, sarà tempestivamente comunicata alla Regione _____ – Dipartimento/Direzione/Ufficio _____.

ALLEGA

- la seguente documentazione ritenuta utile ai fini dell'istruttoria della domanda: _____

 _____;
- copia/file di un documento d'identità in corso di validità: _____.

luogo _____ data _____ firma (*) _____

() La firma in calce alla dichiarazione non è soggetta ad autenticazione nel caso in cui la stessa viene presentata o inviata unitamente alla copia o al file, anche non autenticata, di un documento di identità del richiedente in corso di validità.*

"Informativa sulla privacy ex articolo 13 GDPR 2016/679/UE. I dati personali forniti col presente modulo saranno utilizzati ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e per le altre finalità istituzionali della Regione previste da norme di legge e verranno trattati mediante l'uso di strumenti manuali ed informatici idonei a garantirne la riservatezza. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini dell'accoglimento della domanda. I dati acquisiti sono trattati in conformità a quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679. L'informativa completa è consultabile sul sito web della Regione alla pagina