

CIRCOLARE MINISTERO POLITICHE AGRICOLE N. 5 DEL 18/06/1999

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE - DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE AGRICOLE ED AGROINDUSTRIALI NAZIONALI

OGGETTO: Modalità di controllo sugli oli a DOP e ad IGP, modalità di iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, corsi per assaggiatori di olio.

Nel comparto olivicolo persiste una situazione di incertezza circa la normativa da applicare per gli olii che hanno ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine. Tale situazione deriva dalla sovrapposizione della normativa nazionale e di quella comunitaria. In particolare il Reg. (CEE) 2081/92 disciplina le modalità di riconoscimento e di utilizzazione delle denominazioni di origine, ma, a livello nazionale, la materia delle denominazioni di origine è disciplinata anche dalla L. 169/92 e dal D.M. 573/93 attuativo della predetta legge.

Inoltre l'art.3 della L. 313/98, ha istituito l'elenco di tecnici ed esperti degli oli extravergini e vergini (sostituendo l'albo degli assaggiatori), non state però individuate e diramate le modalità per l'iscrizione al predetto elenco.

Pertanto, anche a seguito delle perplessità e delle richieste di chiarimenti da parte delle Regioni, nel corso di una riunione svoltasi presso questa Amministrazione, sono stati concordati dai rappresentanti regionali e ministeriali i seguenti criteri che, nel rispetto della normativa vigente, individuano modalità chiare ed uniformi per il controllo sugli oli a DOP ed a IGP, per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, per lo svolgimento dei corsi per assaggiatori di olio.

Controlli ai quali sottoporre gli oli extravergine e vergini a D.O.P. e ad I.G.P.

Affinché un olio extravergine o vergine, registrato ai sensi del Reg. (CEE) 2081/92 come DOP o IGP, possa essere commercializzato come tale, è necessario che:

1. sia sottoposto al controllo previsto dall'art.10 del Reg. (CEE) 2081/92 da parte di un organismo di controllo pubblico o privato, individuato secondo le modalità di cui all'art 53 della L. 128/98;
2. l'organismo di controllo abbia un elenco aggiornato degli oliveti destinati alla produzione di ciascuna DOP o IGT al cui controllo è preposto (eventualmente assumendo i dati dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura qualora sia già stato istituito l'albo degli oliveti o da altri Enti) e trasmetta alle Regioni competenti per territorio tale elenco, nonché ogni eventuale modifica e aggiornamento dello stesso;
3. l'organismo di controllo sottoponga l'olio, ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità al disciplinare di produzione, ad un panel che verifichi, secondo le procedure previste nell'allegato XII al Reg. (CEE) 2568/91, la sussistenza delle caratteristiche peculiari della DOP o IGP secondo una delle sottoelencate modalità (che dovrà risultare nel piano di controlli):
 - a. avvalendosi dei Comitati di assaggio di cui al Reg. (CEE) 2568/91, ove i predetti Comitati ritengano di poter effettuare anche la valutazione delle caratteristiche peculiari della DOP o della IGP oltre alle valutazioni loro demandate da citato regolamento comunitario;

b. nel caso in cui non sia realizzabile la modalità di cui al punto a), avvalendosi delle Commissioni di degustazione già costituite presso le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

c. nel caso in cui non siano realizzabili le modalità di cui ai punti a) e b), costituendo un panel di almeno otto assaggiatori scelti nell'elenco dei tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini.

Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini

L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, già istituito ai sensi dell'art.3 della L. 313/98, è articolato su base regionale ed è tenuto presso il Ministero per le Politiche Agricole - Direzione Generale per le politiche agricole ed agroindustriali nazionali e presso le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano con le seguenti modalità.

Per l'iscrizione nell'elenco sono richiesti oltre all'idoneità morale di cui all'art.3 del D.M. 23 giugno 1992 i seguenti requisiti:

- a. essere in possesso di un attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori organizzato secondo i criteri stabiliti nella presente circolare;
- b. essere in possesso di attestati rilasciati da Enti pubblici che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII al Reg. CEE 2568/91, ad almeno 20 sedute di assaggio nel triennio precedente la data di presentazione della domanda.

Gli interessati all'iscrizione nell'elenco presentano apposita domanda alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura del luogo di residenza.

Nella domanda i richiedenti dichiarano:

- a. il cognome ed il nome, il luogo e la data di nascita, la residenza, il domicilio;
- b. di essere in possesso dei requisiti di cui ai punti a) e b) precedenti.

Alla domanda di iscrizione deve essere allegata la documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura verifica la regolarità della domanda e la completezza della documentazione allegata e conclude il procedimento entro 30 giorni dal ricevimento della domanda. Ove necessario richiede all'interessato eventuali chiarimenti sulla domanda ed integrazioni della documentazione allegata; in tal caso il termine per la conclusione del procedimento è sospeso e lo stesso riprende a decorrere dalla data di ricevimento dei chiarimenti o delle integrazioni richieste.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, al termine del procedimento, propone i nominativi dei soggetti idonei alla Regione o Provincia autonoma competente per territorio che provvede all'iscrizione nell'elenco e ne dà comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole.

Qualsiasi variazione dei dati anagrafici dichiarati nella domanda, nonché dei requisiti necessari per l'iscrizione deve essere comunicata dall'interessato alla Regione ai fini dell'aggiornamento dell'elenco.

La cancellazione dall'elenco è disposta, su segnalazione della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, dalla Regione e Provincia Autonoma, e su domanda dell'interessato ovvero d'ufficio, per il venir meno del requisito dell'idoneità morale o per gravi inadempienze verificatesi nell'espletamento dell'attività di tecnico ed esperto degli oli di oliva extravergini e vergini.

L'avvenuta cancellazione viene notificata al Ministero per le Politiche Agricole.

Entro il 28 febbraio di ogni anno le Regioni e Province autonome provvedono a pubblicare sui rispettivi Bollettini Ufficiali le articolazioni regionali dell'elenco aggiornate alla data del 31 dicembre dell'anno precedente.

Entro il 31 marzo di ogni anno il Ministero per le Politiche Agricole cura la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana dell'elenco nazionale dei tecnici e degli esperti degli oli di oliva extravergini e vergini.

I soggetti già iscritti nell'albo degli assaggiatori, vengono iscritti d'ufficio nell'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini e le Regioni o Province autonome provvedono a darne comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole.

Le domande di iscrizione nell'elenco, per le quali al momento dell'emanazione della L. 313/98, era già in corso il relativo procedimento amministrativo, si perfezionano secondo le modalità previste dalla normativa previgente.

Le modalità di revisione dell'elenco saranno successivamente concordate con le Regioni e Province autonome.

Corsi per assaggiatori di olio

I corsi per assaggiatori di olio possono essere realizzati da Enti e/o organismi pubblici e privati previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui ambito ha sede l'Ente organizzatore.

Tale autorizzazione è rilasciata dalla Regione o Provincia autonoma (che invia comunicazione al Mi.P.A.) a condizione almeno che:

1. l'Ente e/o l'Organismo organizzatore del corso designi un responsabile del corso stesso, capopanel riconosciuto dal COI, a cui è affidata la verifica dei requisiti previsti dal successivo punto 2), apponendo la firma sull'attestato di idoneità fisiologica dell'assaggiatore;
2. nei programmi siano previste le seguenti prove selettive:
 - a. verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno le 16 sessioni di base (quattro difetti ripetuti quattro volte);
 - b. almeno due selezioni atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni;

3. nei programmi siano previste le lezioni sulle materie di base del comparto: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico-fisiche e norme legali;

4. il corso abbia una durata minima di 35 ore.

Al termine del corso, a coloro che hanno superato le prove selettive, dovrà essere rilasciato un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva.

A coloro che non hanno superato le prove selettive sarà rilasciato un attestato di frequenza.

Con l'occasione si ritiene, inoltre, di chiarire che, dopo l'emanazione del Reg. (CEE) 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, non è più consentito ad uno Stato membro concedere, a livello nazionale, protezione di una denominazione di origine se non in via transitoria con effetto dalla data di trasmissione della domanda di registrazione ai Servizi della Commissione, conformemente all'art. 1 del Reg. (CE) n. 535/97.

Da ciò deriva che anche per gli oli, come per gli altri prodotti agricoli ed alimentari, l'unica possibilità di tutela della denominazione di origine è la registrazione a livello comunitario come DOP o come IGP.

Poiché, comunque, l'art.8 del Reg. (CEE) 2081/92 prevede: "le menzioni DOP, IGP o le menzioni tradizionali equivalenti possono figurare solo su prodotti agricoli ed alimentari conformi al presente regolamento", è consentito che un olio registrato in sede comunitaria possa utilizzare, invece della menzione DOP, la menzione DOC (considerata quindi equivalente) purché ovviamente rispetti il disciplinare registrato e sia sottoposto ai controlli previsti dall'art.10 del Reg. (CEE) 2081/92