

Regolamento del Comitato di assaggio ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva di cui all'art. 4 del Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche.

Art.1

Composizione e riconoscimento del Comitato di assaggio

Il Comitato di assaggio istituito presso la Camera di Commercio I.A.A. di Caserta è stato riconosciuto, ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche, con Decreto dirigenziale n.H-9 del 10 gennaio 2007 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ed inserito nell'elenco dei Panel di assaggiatori professionali.

Art.2

Finalità del Comitato di assaggio

La qualità merceologica degli oli vergini di oliva viene definita sulla base di risultati ottenuti da analisi chimiche (acidità, numero di perossidi), chimico-fisiche (indici spettrofotometrici) ed organolettiche (Panel Test).

Il Panel Test è il metodo ufficiale di valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva, messo a punto dal C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) e recepito dalla normativa comunitaria (Reg. CEE n. 2568/91, da ultimo modificato dal Reg. CE n. 640/08), atto ad accertare l'assenza di difetti organolettici. Per poter effettuare una valutazione organolettica degli oli vergini di oliva secondo il metodo del Panel Test è necessario disporre di una Sala Panel, di un gruppo di assaggiatori e di un Capo Panel, secondo quanto previsto dai citati regolamenti comunitari.

Al fine di poter operare ufficialmente è necessario che il Comitato di assaggio (Panel di assaggiatori) ed i relativi locali di degustazione siano riconosciuti dal MIPAAF ed inseriti nell'apposito elenco nazionale. I Panel rientranti in questo gruppo sono designati alla valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini oggetto di scambi commerciali nonché nell'ambito della disciplina relativa agli oli DOP e IGP (valutazione della conformità al relativo disciplinare di produzione).

Art.3

Descrizione del servizio di PANEL TEST

Il servizio di Panel Test è rivolto a tutte le Aziende confezionatrici e produttrici di oli vergini di oliva ed a tutti coloro che necessitano di uno strumento che certifichi la qualità organolettica dell'olio sottoposto al relativo giudizio.

Il risultato della valutazione organolettica sarà riportato in un Rapporto di Prova relativo al campione di olio esaminato, in cui sarà espresso un giudizio sulla sua conformità ad una delle categorie merceologiche previste dal Reg. CEE n. 2568/91, da ultimo modificato dal Reg. CE n. 640/08.

Categorie merceologiche di olio d'oliva:

- a) olio extra vergine di oliva
- b) olio di oliva vergine
- c) olio di oliva lampante

Inoltre, in base a quanto previsto dal Reg. CE n. 640/08, il Capo panel può certificare, su richiesta dell'interessato, che l'olio valutato soddisfa le definizioni facoltative, al fine di riportare in etichetta la relativa terminologia idonea.

Si indica, di seguito, il prospetto della terminologia facoltativa da poter apporre in etichetta, a seguito della verifica delle caratteristiche organolettiche:

Fruttato (verde o maturo)	Leggero Medio Intenso
Amaro	Leggero Medio Intenso
Piccante	Leggero Medio Intenso
Equilibrato	
Olio Dolce	

Art.4

Attività del Comitato di assaggio

L'attività del Comitato è del tutto conforme al metodo riportato dal Reg. CE n. 640/08.

Presso la Camera di Commercio di Caserta è istituito l'Ufficio di segreteria del Panel.

I campioni di olio da esaminare sono consegnati dagli interessati, anche a mezzo di incaricati, direttamente all'Ufficio Agricoltura della Camera di Commercio in due esemplari. Al momento della consegna è redatto, in duplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi: data e ora della consegna, denominazione dell'azienda e relativo indirizzo, descrizione della partita di olio (quantitativo, provenienza e tipologia del prodotto).

I campioni sono presi in carico e conservati a cura del responsabile dell'Ufficio di segreteria.

L'Ufficio di segreteria contatta, entro tre giorni lavorativi dalla data della consegna dei campioni, il Capo panel via e-mail o a mezzo fax.

Il Capo panel, entro i successivi tre giorni lavorativi, convoca gli assaggiatori per le sedute.

L'intero procedimento si conclude, di norma, entro venti giorni dalla data di presa in carico dei campioni di olio da parte della segreteria, con il rilascio della certificazione relativa alla valutazione.

Le sedute di assaggio sono effettuate presso la sala panel della Camera di Commercio di Caserta.

Il Capo panel costituisce, per ciascuna seduta di assaggio, una commissione composta dal Capo panel stesso e da otto componenti il Comitato di assaggio. Nel caso di impedimento di uno o più componenti, gli stessi sono sostituiti da altri componenti inseriti nel Comitato di assaggio. La scelta dei componenti è effettuata in modo tale da garantire la partecipazione a turno dei nominativi inseriti nel Comitato di assaggio.

Alle sedute potranno partecipare, in qualità di uditori o membri aggiunti, in quanto non inseriti nel Comitato di assaggio, due nominativi di esperti iscritti nell'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che hanno manifestato disponibilità al riguardo.

Il Capo panel assicura il rispetto delle procedure tecniche di assaggio, predisponendo il piano di attività del Comitato e curandone l'attuazione.

Il costo del servizio di Panel Test è quantificato in € 50,00, compreso IVA, a campione di olio.

Al capo panel è riconosciuto un compenso di € 8,00 a campione mentre agli assaggiatori, esclusi gli eventuali uditori o membri aggiunti, è riconosciuto un compenso di € 4,00 a campione.

I costi di gestione dei locali della sala panel (pulizie, energia elettrica, riscaldamento, etc) sono a carico della Camera di Commercio I.A.A. di Caserta.

IL SEGRETARIO
dr. Gennaro Agnone

IL PRESIDENTE
dr. Tommaso De Simone