

L'olivicoltura e l'olio d'oliva

- L'olivicoltura dal punto di vista agronomico
- L'ulivo dal punto di vista paesaggistico
- L'ulivo dal punto di vista geografico
- L'ulivo e l'olio dal punto di vista storico
- L'ulivo e l'olio dal punto di vista normativo (COI,UE e Stato)
- L'ulivo e l'olio dal punto di vista culturale (arte e letteratura)
- L'ulivo dal punto di vista genetico (cultivar)
- L'olio di oliva dal punto di vista chimico
- L'olio di oliva dal punto di vista organolettico
- L'olio di oliva dal punto di vista della salute
- L'olio di oliva dal punto di vista dell'elaiotecnica
- Le olive da tavola dal punto di vista
- Le olive da tavole

Noi oggi affronteremo due argomenti:

1. L'olio vergine di oliva dal punto di vista dell'esame sensoriale e le norme di riferimento.
2. Dati statistici sulla conformità/non conformità dell'olio di oliva commercializzato all'interno dell'UE



D.M. 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

*Il regolamento CEE 2568/91 è stato sostituito dal **Regolamento UE 2022/2105** che stabilisce norme relative ai controlli di conformità dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva e dal **Reg. UE 2022/2104** sulla commercializzazione dell'olio di oliva

Panels di assaggiatori dell'olio vergine di oliva

Organolettico: di proprietà di una sostanza, rilevabile con gli organi di senso specifici: *carattere organolettico di un vino, di un olio, di un formaggio*; **esame organolettico**, viene eseguito per valutare la qualità di alimenti (vini, olio, olive da tavola, formaggio e similari) relativamente all'odore, al sapore, al colore, ecc. | capace di ricevere un'impressione sensoriale

Esame organolettico dell'olio vergine di oliva



L'esame organolettico per l'olio vergine di oliva è un esame legale come gli altri esami chimici e serve per determinarne la categoria di appartenenza e le caratteristiche («COI/T.20/Doc.» Reg. UE 2022/2105 – allegato I).

I sensi che si utilizzano sono l'olfatto e il gusto. Non si utilizza il senso della vista, anzi il colore del bicchiere utilizzato dagli assaggiatori di un panel neutralizza il colore dell'olio, proprio per non entrare nel giudizio.

Per le olive da tavola c'è una norma COI simile (esame organolettico delle olive da tavola) «COI/OT/MO n. 1» ma non è ancora un esame legale (o ufficiale).

Articolo 7 (DM 07/10/21) – Elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti

Panel di assaggiatori ufficiali (sezione A)		Finalizzati ai controlli organolettici di conformità di cui al regolamento UE 2022/2105 - operano, altresì, ai sensi delle leggi nazionali vigenti in materia di controllo delle frodi e irregolarità nel commercio dell'olio vergine di oliva (ICQRF e ADM)		
ID n.	Denominazione	Sede	data di riconoscimento	Capo panel
1	CREA-IT Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari - Sede di Pescara	Centro Agroalimentare della Regione Abruzzo - Via Nazionale S.S. 602 Km 51 + 355 C.da Buccieri - 65012 Villanova di Cepagatti (PE)	24/02/1994	Luciana Di Giacinto Tel. 085 95294 luciana.digiacinto@crea.gov.it; it.serviziorevisione@crea.gov.it
2	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF - Laboratorio Centrale di Roma	Via Quintino Sella, 42 - 00187 ROMA	24/02/1994	Francesca Baroccio Tel. 06 4665 6868 f.baroccio@masaf.gov.it; terr2@masaf.gov.it
3	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Direzione territoriale Lazio e l’Abruzzo - Laboratorio di Roma	Via M. Carucci, 71 - 00143 ROMA	24/02/1994	Carlo Carletti Tel. 06 5024 4150 carlo.carletti@adm.gov.it; dir.lazio-abruzzo.lab.roma@adm.gov.it
4	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Direzione territoriale Puglia, il Molise e Basilicata - Laboratorio di Bari	Corso A. De Tullio 1/C - 70122 BARI	24/02/1994	Stefania Amabile Tel. 080 9180895 stefania.amabile@adm.gov.it ; dir.puglia-molise-basilicata.antifrode.laboratorio@adm.gov.it
5	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Direzione territoriale Liguria - Laboratorio Chimico di Genova	Via Rubattino, 6 16126 GENOVA	24/02/1994	Maria Grazia Ghio Tel. 010 8541318 - 8541306 mariagrazia.ghio@adm.gov.it; dir.liguria.lab.genova@adm.gov.it
6	INNOVHUB – Stazioni Sperimentali per l’industria S.r.l. - Sede C	Via Giuseppe Colombo, 79 - 20133 MILANO	24/02/1994	Stefania De Cesarei Tel. 02-8515 3573 stefania.decesarei@mi.camcom.it
7	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF – Laboratorio di Perugia	Via della Madonna Alta 138 c/d 06128 PERUGIA	08/05/2001	Francesca Focante Tel. 075 5009 126 f.focante@masaf.gov.it; icqrf.perugia.laboratorio@masaf.gov.it

8	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF - Laboratorio di Salerno	Via fra Giacomo Acquaviva, 1 84135 SALERNO	05/10/2005	Rita Ferrara Tel. 089 798 144 r.ferrara@masaf.gov.it; icqrf.salerno.laboratorio@masaf.gov.it
9	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli - Direzione territoriale Veneto e Friuli Venezia Giulia – Laboratorio di Verona	Via Sommacampagna, 61/a 37137 VERONA	07/11/2007	Alessandra Dal Bosco Tel. 045 8082 082 alessandra.dalbosco@adm.gov.it; dir.veneto-friulivenzagiulia.lab.verona@adm.gov.it
10	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Direzione Regionale per la Sicilia – Laboratorio di Palermo	Largo Pietro Barbaro (ex Via Francesco Crispi, 143) - 90133 PALERMO	26/03/2009	Rosalia Linda Pipia, Salvatore Giuliano Tel. 091-6071602 dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it
11	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF - Laboratorio di Catania	Via Alessandro Volta, 19 95122 CATANIA	24/04/2012	Gabriella Angela Maria Romano Tel. 095 480411 ga.romano@masaf.gov.it; icqrf.catania.laboratorio@masaf.gov.it
12	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Direzione territoriale Sardegna – Laboratorio di Cagliari	Via Santa Gilla, 35/37 - 09122 CAGLIARI	22/05/2015	Stefano Marcias Tel. 070 7591186 stefano.marcias@adm.gov.it; dir.sardegna.lab.cagliari@adm.gov.it
13	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF Nord-Est - Laboratorio di Conegliano	Via Casoni, 13/B 31058 SUSEGANA (TV)	29/07/2016	Alberto Morreale Tel. 0438 453512 a.morreale@masaf.gov.it; icqrf.conegliano.laboratorio@masaf.gov.it; aoo.icqrf.ne@pec.masaf.gov.it

Panels di assaggiatori professionale (sezione B)

(Situazione 01/10/2025)

Regione	Numero panel	Numero capi panel	Numero Assaggiatori
Toscana	20	17	390
Puglia	11	8	195
Lazio	10	8	168
Liguria	5	4	78
Abruzzo	4	3	70
Calabria	4	4	85
Sicilia	4	4	91
Umbria	4	3	71
Lombardia	3	3	51
Campania	3	3	60
Marche	2	2	50
Emilia-Romagna	2	2	49
Basilicata	1	1	16
Friuli-V.G.	1	1	21
Molise	1	1	25
Piemonte	1	1	12
Sardegna	1	1	18
Veneto	1	1	18
Totale Italia	78	67	1468

Art. 5

(Riconoscimento dei panel di assaggiatori)

...I panel ufficiali e professionali sono riconosciuti con decreto del Ministero

Il primo panel di assaggiatori professionali è stato riconosciuto nel 2002.

Riconoscimenti degli ultimi tre anni: nel 2023 sono stati riconosciuti 3 panel di assaggio professionali (1 Umbria, 1 Campania, 2 Lazio), nel 2024 ne sono stati riconosciuti 4 (2 Lazio, 1 Toscana, 1 Emilia-Romagna), nel 2025 è stato riconosciuto 1 panel professionale (Piemonte).

Oggi sono 78 panel professionali e 13 panel ufficiali.

Il 52% dei panel di assaggio si trovano nelle prime tre Regioni in tabella.

Potete consultare l'elenco dei panel ufficiali e professionali sul sito del MASAF – l'elenco è aggiornato all'ultima modifica operata.

Articolo 2 - I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati
sono autorizzati dalle Regioni

Corsi per assaggiatori anno 2024

(3 corsi nel Lazio, 9 corsi in Puglia, 8 corsi in Toscana, 1 corso in Veneto, 1 corso in Calabria)

	REGIONE	ENTE CHE ORGANIZZA IL CORSO	DATA del corso
1	LAZIO	Dipartimento per la Innovazione nei Processi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF)	15.11.2024-10.03.2025
2	LAZIO	Associazione CAPOL	18.06.2024-28.06.2024
3	LAZIO	Agenzia Speciale della Camera di Commercio Rieti-Viterbo	25.11.2024-20.01.2025
4	PUGLIA	Bari. A.M.E.D.O.O. (Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori dell'Olio)	05.11.2024 al giorno 17.12.2024
5	PUGLIA	Aproli Bari soc. coop. agr	25.09.2024 - 03.10.2024.
6	PUGLIA	Terre di Ulivi OP-Foggia	21.06.2024-03.07.2024
7	PUGLIA	ASSOPROLI Bari	08.07.2024-13.07.2024
8	PUGLIA	Organizzazione di Produttori Ajprol Società Cooperativa Agricola –	10.06.2024-17.06.2024
9	PUGLIA	Associazione Produttori Olivicoli Società	12.09.2024 -19.09.2024
10	PUGLIA	Associazione L'Olio di Puglia	07.06.2024 - 16.07.2024
11	PUGLIA	Cooperativa Sviluppo e Integrazione (SVINT)	31.10.2024-12.12.2024
12	PUGLIA	Oliveti Terra di Bari Organizzazione di Produttori	21.09.2024-26.10.2024
13	TOSCANA	AIRO-Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio	08.04.2024-12.04.2024
14	TOSCANA	AIRO-Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio	06.05.2024-15.09.2024
15	TOSCANA	AIRO-Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio	14.01.2025-10.02.2025
16	TOSCANA	AIRO-Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio-Firenze	13.01.2025-02.03.2025
17	TOSCANA	AIRO-Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio	18.03.2024-29.06.2024
18	TOSCANA	Camera di Commercio Nord Ovest-Pisa	09.12.2024-20.12.2024
19	TOSCANA	Associazione Professionisti Olio di Oliva-ANAPOO	09.04.2024-27.05.2024
20	TOSCANA	Camera di Commercio Nord Ovest-Pisa	18.03.2024-22.03.2024
21	VENETO	OLEA - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori	5-6-7 APRILE 2024 e 17-18 2024
22	CALABRIA	ARSAC-Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese	10-11-12-24-25-26 luglio 2024.

Informazioni sui panel assaggiatori sul sito MASAF

- Sulla prima pagina del *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*, cliccando su (Politiche nazionali) sarete indirizzati nella pagina **Politiche nazionali**. Sulla tendina a sinistra andate su **Filiere – olio di oliva – comitati di assaggio**.
- **Su quest'ultima pagina, oltre ad una sintetica informazione sui panels (comitati) di assaggio troverete in formato pdf 1) l'elenco dei comitati di assaggio ufficiali e professionali, 2) Lista dei panels di assaggiatori riconosciuti nell'UE, 3) Lista dei panel ufficiali con tutti i componenti (capo panel e assaggiatori), 4) Lista dei panels riconosciuti dal COI (in 26 paesi del mondo).**



Risultati dei controlli sulla conformità dell'olio di oliva dal 2018 al 2023



Regolamento UE 2022/2105
che sostituisce il Regolamento CEE 2568/91
Stabilisce norme relative ai controlli di conformità dell'olio di oliva che circola all'interno dei Paesi dell'Unione Europea

Controlli di conformità

INDICE:

- Riferimento normativo
- Autorità di controllo della conformità dell'olio di oliva in Italia
- Risultati dei controlli dell'etichettatura nell'UE nel 2022 e 2023
- Risultati dei controlli di categoria nell'UE nel 2022 e 2023
- Conclusioni

Riferimento normativo

- Regolamento UE 2022/2105 – che stabilisce norme relative ai controlli di conformità nella commercializzazione dell’olio di oliva e ai metodi di analisi utilizzati per l’olio di oliva
- Articolo 14 del regolamento – «Entro il 31 maggio di ogni anno gli Stati membri presentano alla Commissione, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183, una relazione sull’applicazione del presente regolamento nel corso dell’anno civile precedente. La relazione contiene almeno i risultati dei controlli di conformità effettuati sull’olio di oliva conformemente al formulario che figura nell’allegato V del presente regolamento.»

ALLEGATO V

Formulario per la presentazione dei risultati dei controlli di conformità di cui all'articolo 14, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183

ALLEGATO I (regolamento UE 2022/2105)

Metodi di analisi utilizzati per determinare le caratteristiche degli oli di oliva

Caratteristiche degli oli di oliva

- 1 Acidità
- 2 Indice di perossidi
- 3 2-gliceril monopalmitato
- 4 K232, K268 o K270, ΔK
- 5 **Caratteristiche organolettiche**
- 6 Composizione in acidi grassi
- 7 Esteri etilici degli acidi grassi, cere
- 8 Steroli totali, composizione di steroli
- 9 Stigmastadieni
- 10 ΔECN42

Metodo COI da utilizzare

- COI/T.20/Doc. n. 34 (*Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo*)
- COI/T.20/Doc. n. 35 (*Determinazione del numero di perossidi*)
- COI/T.20/Doc. n. 23 (*Determinazione della percentuale di 2- gliceril monopalmitato*)
- COI/T.20/Doc. n. 19 (*Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto*)
- COI/T.20/Doc. n. 15 (*Analisi sensoriale dell'olio di oliva vergini*)**
- COI/T.20/Doc. n. 33 (*Determinazione esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia*)
- COI/T.20/Doc. n. 28 (*Determinazione del contenuto di cere ed esteri metilici ed etilici degli acidi grassi*)
- COI/T.20/Doc. n. 26 (*Determinazione della composizione e del contenuto di steroli mediante*)
- COI/T.20/Doc. n. 11 (*Determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali*)
- COI/T.20/Doc. n. 20 (*Deter. della diff. tra il contenuto effettivo e teorico di triacilgliceroli con ECN 42*)

Caratteristiche organolettiche

Metodo di analisi sensoriale per stabilire eventuali difetti (attributi negativi) e l'intensità di fruttato, amaro e piccante (attributi positivi)

La classificazione dell'olio vergine avviene confrontando il valore della mediana dei difetti e della mediana del fruttato con gli intervalli di riferimento indicati di seguito.

(a) **Olio extra vergine di oliva:** la mediana dei difetti è pari a 0; la mediana del fruttato è superiore a 0.

(b) **Olio di oliva vergine:** la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5; la mediana del fruttato è superiore a 0.

(c) **Olio vergine Lampante:** la mediana dei difetti è superiore a **6.**

SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

Intensità di percezione dei difetti

Riscaldo/morchia

Muffa/umidità/terra

Avvinato/inacetito

acido/agro

Olive gelate

(legno umido)

Rancido

Altri attributi negativi:

Descrittore:

Metallico Fieno secco Verme Grossolano

Salamoia Cotto o stracotto Acqua di vegetazione

Sparto Cetriolo Lubrificanti

Intensità di percezione degli attributi positivi

Fruttato

Verde

Maturo

Amaro

Piccante

Nome dell'assaggiatore:

Codice dell'assaggiatore:

Codice del campione:

Data:

Firma:

Osservazioni:*

Autorità di controllo in Italia per ottemperare al Regolamento (UE) 2022/2105 sui controlli

- ICQRF – Laboratori di analisi chimiche e panel assaggiatori ufficiali
- ADM – Laboratori di analisi chimiche e panel assaggiatori ufficiali
- Comandi speciali dell'arma dei carabinieri
- Comandi speciali della guardia di finanza
- Altri Enti o Autorità Statali di controllo (es. ministero della sanità)

Numero minimo di campioni assegnato all'Italia e numero di campioni assoggettato a controllo per l'etichettatura

(ogni anno la Commissione UE trasmette a tutti i Paesi membri il numero minimo di campioni da assoggettare ai controlli di conformità – di regola nel mese di aprile dell'anno di riferimento)

	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
Numero di campioni assegnati all'Italia	952	942	891	863	817	838
Numero campioni controllati per l'etichettatura	2655	2441	3633	2371	2301	1542
Numero di campioni controllati per la categoria (analisi chimica e analisi organolettica)	1398	963	595	761	859	839

Si fanno due tipi di controlli di conformità

ETICHETTATURA	CATEGORIA
<ul style="list-style-type: none">• Denominazione legale• Luogo di origine• Condizioni di conservazione• Informazione erronea• Leggibilità	<ul style="list-style-type: none">• Parametri chimici• Caratteristiche organolettiche: solo per gli oli di oliva vergini (mediana del difetto e mediana del fruttato)

ALLEGATO V

Formulario per la presentazione dei risultati dei controlli di conformità di cui all'articolo 14, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183

(*) Mercato interno (frantoi, imbottiglieri, fase di vendita al dettaglio), esportazione, importazione

(*) Ciascuna caratteristica dell'olio di oliva definita nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 deve avere un codice

(3) Conforme/non conforme

^(*) Richiesto solo per oli di oliva vergini ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Controlli dell'etichettatura

(1. Denominazione legale; 2. Luogo di origine; 3. Condizioni di conservazione; 4. Informazione erronea; 5. Leggibilità.)



Etichettatura non conforme in Italia – risultati dei controlli dal 2018 al 2023

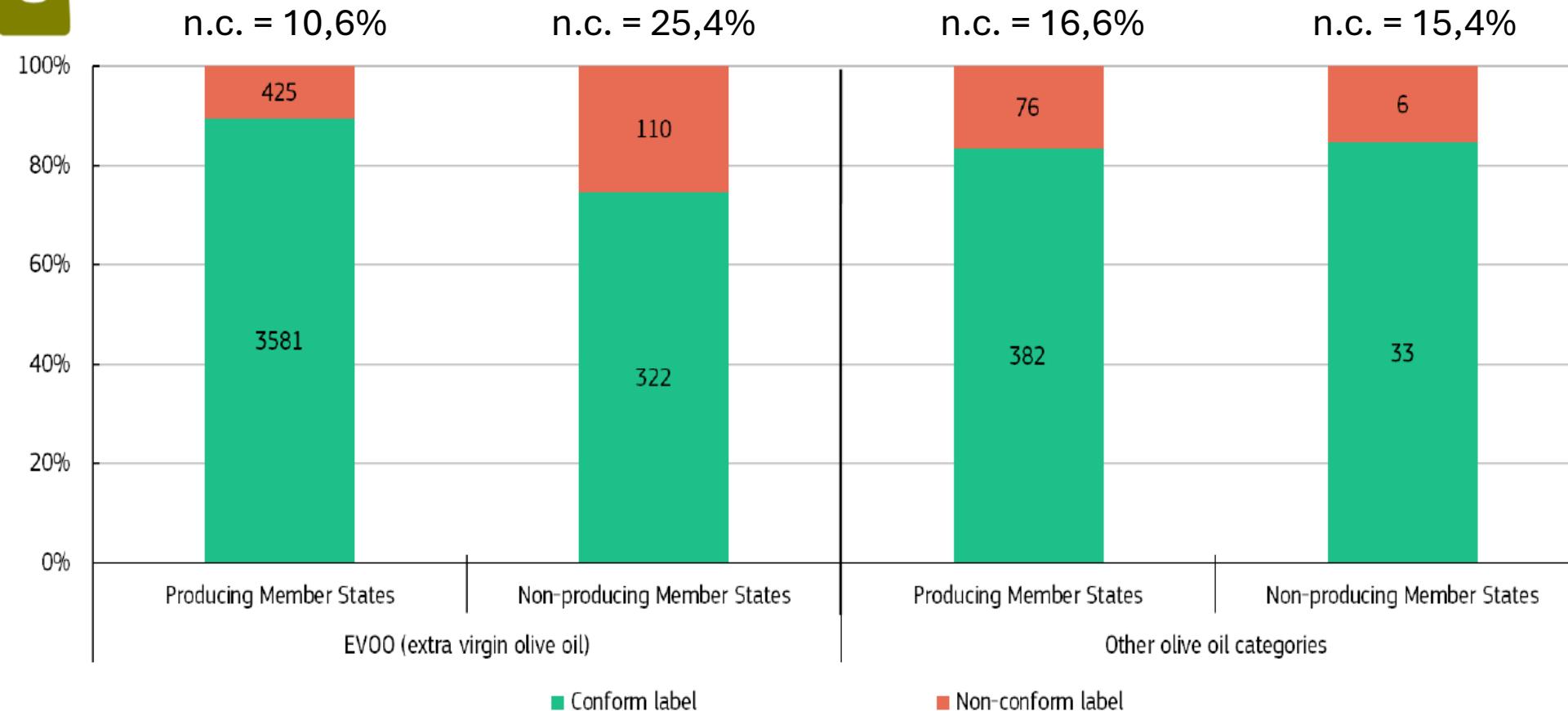


	Anno 2018	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
Numero campioni	2655	2441	3633	2371	2301	1542
Campioni conformi	2572	2354	3488	2290	2246	1480
Campioni non-conformi	83	87	145	81	55	62
% di non conformità	3,12	3,56	3,99	3,42	2,39	4,00

UE – Anno 2022 - Risultati dei controlli di conformità dell’etichettatura nell’ UE
TOTALE CAMPIONI: 4.935 – TOTALE CAMPIONI NON CONFORMI : 617 = 12,50%



Level of non-conformity per category



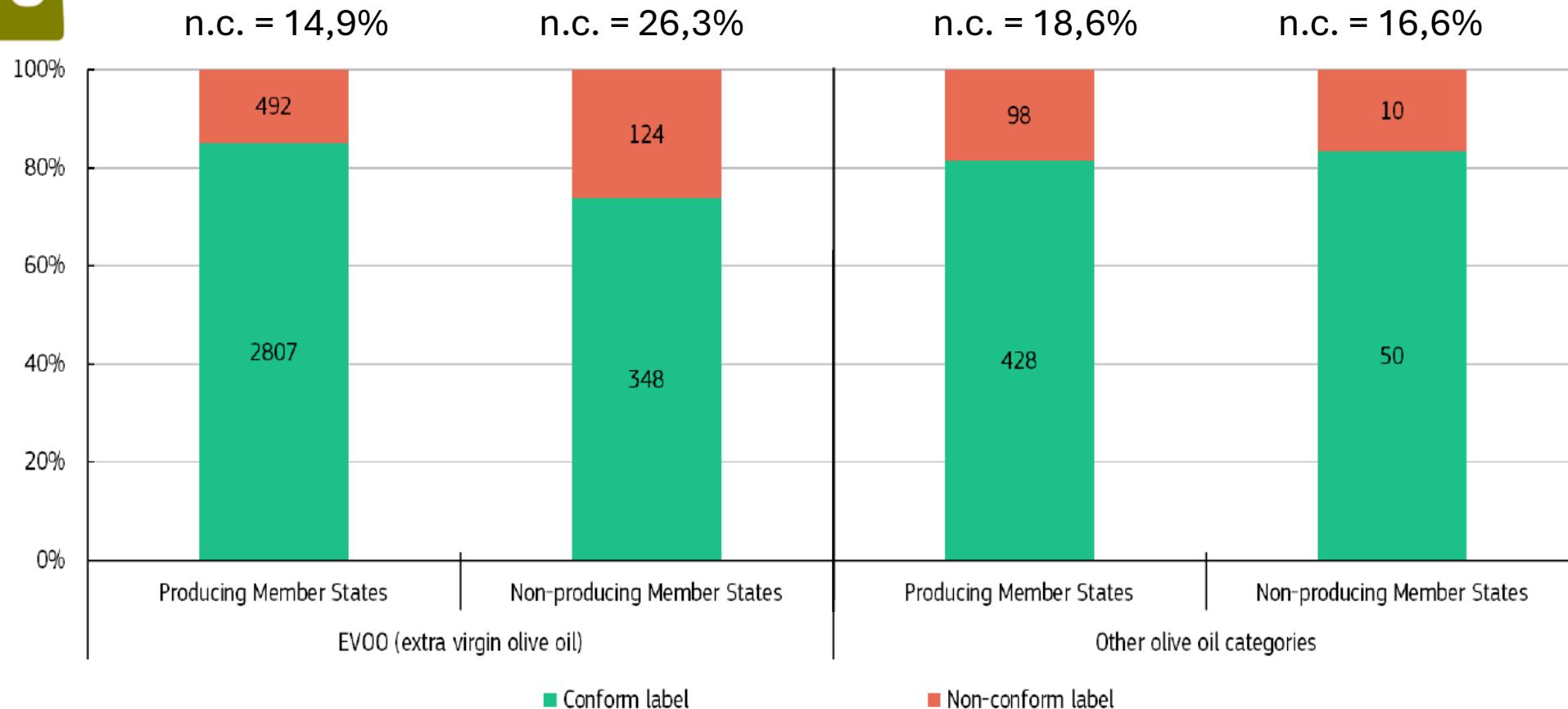
European
Commission

Agriculture and
Rural Development

UE – Anno 2023 - risultati dei controlli di conformità dell’etichettatura nell’ UE
TOTALE CAMPIONI : 4.357 – TOTALE CAMPIONI NON CONFORMI : 724 = 16,62%



Level of non-conformity per category



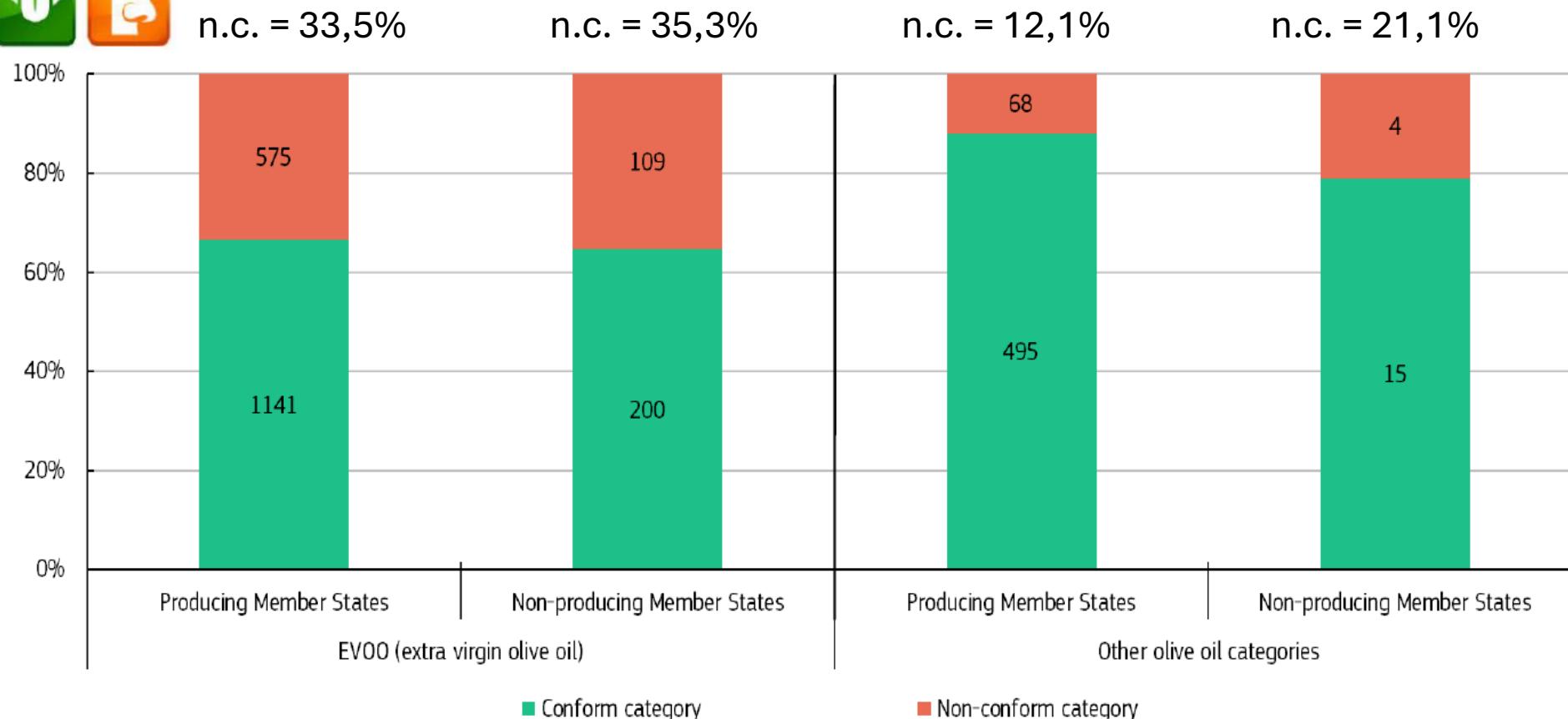
Controlli della categoria (analisi chimiche e organolettiche)



UE – Anno 2022 - risultati dei controlli rispetto alle analisi chimiche/organolettiche nell’ UE
TOTALE CAMPIONI : 2.607



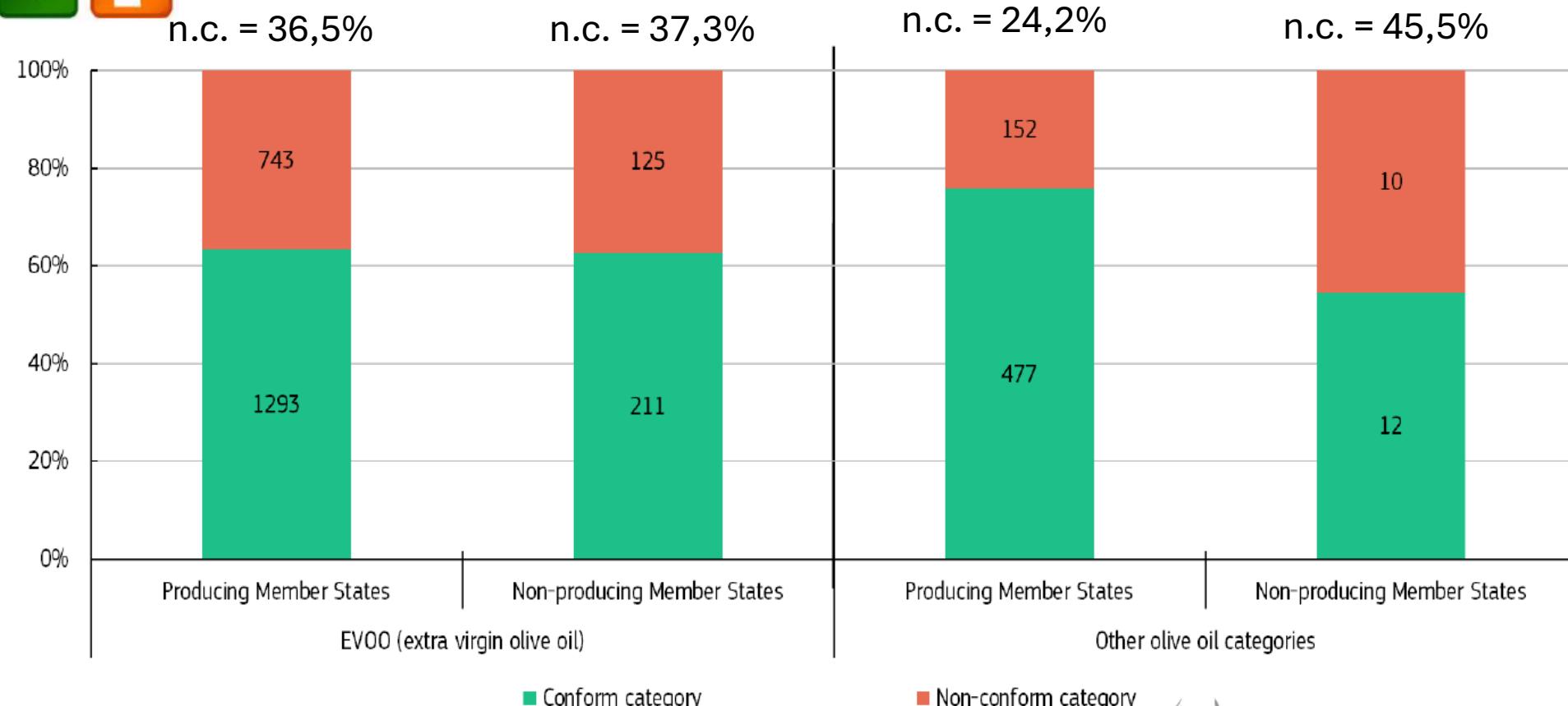
Level of non-conformity per category



Totale campioni : 3.023



Level of non-conformity per category



European
Commission

Agriculture and
Rural Development

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

