

25 MAGGIO 2023

CONVEGNO

**Risultati finali del Progetto DEAOLIVA e
incontro tecnico per i capi panel dei
comitati di assaggio riconosciuti dal
MASAF**

I Regolamenti nn. 2104/22/UE e 2105/2022/UE e la valutazione organolettica

L. Di Giacinto CREA-IT Pescara

**Revisione e accorpamento del
Regolamento (EEC) No
2568/1991 &
Regolamento (EU) No 29/2012**

Atti Delegati

*CONTENUTO DEL
PROVVEDIMENTO*

- Definizioni, designazioni
- Etichettatura
- Parametri chimici
- Alberi decisionali

Atti di Esecuzione

*APPLICAZIONE DEL
PROVVEDIMENTO*

- Controlli di conformità
- Metodo di campionamento
- Metodi di analisi
- Comunicazioni ed informazioni

DAL 24 NOVEMBRE 2022

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2022/2104 DELLA COMMISSIONE

del 29 luglio 2022

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2022/2105 DELLA COMMISSIONE

del 29 luglio 2022

che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva

Articolo 2 del Reg. n. 2104/2022/UE

Categorie di olio di oliva

1. Gli oli di oliva che soddisfano le caratteristiche definite:

- a) nell'allegato I, punto 1, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli extra vergini di oliva ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013;**
- b) nell'allegato I, punto 2, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di oliva vergini ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013;**
- c) nell'allegato I, punto 3, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di oliva lampanti ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013;**

- Omissis -

A. Caratteristiche di qualità

Categoria	Acidità (%) (*)	Indice di perossidi meq O ₂ /kg (*)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ o K ₂₇₀	Delta-K	Caratteristiche organolettiche		Esteri etilici di acidi grassi (mg/kg)
						Mediana del difetto (Md) (1)	Mediana del fruttato (Mf) (2)	
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0.0	Mf > 0.0	≤ 35
2. Olio di oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0.0	–
3. Olio di oliva lampante	> 2,0	–	–	–	–	Md > 3,5 ⁽³⁾	–	–
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 1,25	≤ 0,16	–	–	–
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,15	≤ 0,15	–	–	–
6. Olio di sansa di oliva greggio	–	–	–	–	–	–	–	–
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 2,00	≤ 0,20	–	–	–
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,70	≤ 0,18	–	–	–

⁽¹⁾ Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta.

⁽²⁾ Quando la mediana dell'amaro e/o piccante è superiore a 5,0 il capo panel lo segnalerà.

⁽³⁾ La mediana del difetto può essere inferiore o pari a 3,5 quando la mediana del fruttato è pari a 0,0.

ALLA FINE DELL'ALLEGATO I Note: a) I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto per ogni caratteristica. L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.

**....e l'allegato XII del Reg. n.
2568/91/CEE e s.m.i.?**

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

	Caratteristiche degli oli di oliva	Metodo COI da utilizzare
1	Acidità	COI/T.20/Doc. n. 34 (Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo)
2	Indice di perossidi	COI/T.20/Doc. n. 35 (Determinazione del numero di perossidi)
3	2-gliceril monopalmitato	COI/T.20/Doc. n. 23 (Determinazione della percentuale di 2- gliceril monopalmitato)
4	K232, K268 o K270, ΔK	COI/T.20/Doc. n. 19 (Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto)
5	Caratteristiche organolettiche	COI/T.20/Doc. n. 15 (Analisi sensoriale dell'olio di oliva – Metodo per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini) – ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4
6	Composizione in acidi grassi, compresi	COI/T.20/Doc. n. 33 (Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia)
7	Esteri etilici degli acidi grassi, cere	COI/T.20/Doc. n. 28 (Determinazione del contenuto di cere ed esteri metilici ed etilici degli acidi grassi mediante gascromatografia con colonna capillare)
8	Steroli totali, composizione di steroli,	COI/T.20/Doc. n. 26 (Determinazione della composizione e del contenuto di steroli, diacoli triterpenici e alcoli alifatici mediante gascromatografia con colonna capillare)
9	Stigmastadieni	COI/T.20/Doc. n. 11 (Determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali)
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. n. 20 (Determinazione della differenza tra il contenuto effettivo e il contenuto teorico di triacilgliceroli con ECN 42)

4.4. Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

Su richiesta, il capo panel può certificare che gli oli valutati corrispondono alle definizioni e agli intervalli relativi agli aggettivi di seguito elencati, in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi.



Allegato II del Reg. n. 2104/2022/UE

Definizioni terminologiche facoltative delle caratteristiche organolettiche ai fini dell'etichettatura

Su richiesta, il capo panel di assaggiatori definito conformemente all'articolo 10 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/ 2105 della Commissione può certificare che gli oli valutati corrispondono alle definizioni e agli intervalli relativi esclusivamente alle diciture di seguito elencate, in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi.

- Omissis -

Allegato XII Punto 10.4

L'olio è classificato nelle categorie sotto riportate in funzione della mediana dei difetti e della mediana dell'attributo fruttato. Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta. La mediana dei difetti e la mediana del fruttato sono espresse con una sola cifra decimale.

La classificazione dell'olio avviene confrontando il valore della mediana dei difetti e della mediana del fruttato con gli intervalli di riferimento indicati di seguito. Poiché i limiti di questi intervalli sono stati stabiliti tenendo conto del margine di errore del metodo, sono considerati assoluti. I programmi informatici consentono di visualizzare la classificazione su una tabella di dati statistici o un grafico.

- a) Olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è pari a 0,0 e la mediana del fruttato è superiore a 0,0;
- b) Olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- d) Olio di oliva vergine lampante: la mediana dei difetti è superiore a 6,0.



Allegato I del Reg. n. 2104/2022/UE

Articolo 9 comma 5 del Reg. n. 2105/2022/UE

5. Al fine di determinare le caratteristiche dell'olio di oliva secondo i metodi stabiliti nell'allegato I del presente regolamento, i risultati delle analisi sono confrontati direttamente con i limiti stabiliti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104, che tengono conto della ripetibilità e riproducibilità dei metodi di analisi utilizzati.

Nota 1: Quando la mediana dell'amaro e/o piccante è superiore a 5,0, il capo panel lo segnalerà nel certificato di analisi dell'olio.



Allegato I del Reg. n. 2104/2022/UE

Nota 2: Quando la mediana dell'amaro e/o piccante è superiore a 5,0 il capo panel lo segnalerà.

Per le analisi eseguite ai fini del controllo di conformità, si effettua un'unica prova. Nel caso di controanalisi il capo panel deve far realizzare l'analisi in doppio, nel corso di sedute diverse. I risultati dell'analisi in doppio devono essere statisticamente omogenei (vedi paragrafo 10.5). In caso contrario, il campione deve essere nuovamente analizzato due volte. Il valore finale della mediana degli attributi di classificazione sarà calcolato sulla base della media di entrambe le mediane.



Articolo 11 Commi 1 e 4 del Reg. n. 2105/2022/UE

1.

Le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/ 2104 sono considerate conformi alla categoria dichiarata se un panel di assaggiatori riconosciuto da uno Stato membro conferma la categoria.

4.

Quando eseguono le controanalisi, i panel di assaggiatori valutano l'olio di oliva in due sessioni di assaggio distinte. I risultati delle due sessioni per l'olio di oliva oggetto della controanalisi devono essere omogenei dal punto di vista statistico. In caso negativo, il campione deve essere analizzato ancora due volte. I valori comunicati per le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva oggetto della controanalisi sono calcolati come la media dei valori ottenuti per tali caratteristiche nelle due sessioni statisticamente omogenee.

**Tutte le altre disposizioni previste nel testo del Reg. n. 2568/91/CEE e s.m.i.
sono inserite nel testo del Reg. n. 2104/2022/UE**

Art. 9 comma 2.

Ai fini della verifica prevista al paragrafo 1, le analisi per la determinazione del livello di acidità, dell'indice di perossidi, K232, K268 o K270, ΔK , degli esteri etilici degli acidi grassi, delle cere e delle caratteristiche organolettiche nonché, se del caso, le controanalisi previste dalla legislazione nazionale, sono effettuate anteriormente al termine minimo di conservazione per quanto riguarda l'olio di oliva condizionato. In caso di campionamento di oli sfusi tali analisi sono effettuate entro i sei mesi successivi a quello del prelievo del campione.

Articolo 10

Panel di assaggiatori

1. Ai fini dei controlli di conformità i panel di assaggiatori riconosciuti dagli Stati membri sul loro territorio valutano le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini stabilite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 e comunicano queste caratteristiche e la categoria.
2. Le condizioni del riconoscimento dei panel di assaggiatori sono stabilite dallo Stato membro in particolare in modo da:
 - a) assicurarsi che siano rispettati i requisiti del metodo di cui all'allegato I, punto 5, per la determinazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva vergine;
 - b) garantire che la formazione del capo panel si compia presso un organismo riconosciuto e alle condizioni a tal fine stabilite dallo Stato membro;
 - c) subordinare la validità del riconoscimento ai risultati ottenuti nell'ambito di un riesame annuale del panel di assaggiatori costituito dallo Stato membro.
3. Gli Stati membri notificano alla Commissione, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183, l'elenco dei panel di assaggiatori riconosciuti sul proprio territorio e informano tempestivamente la Commissione di qualsiasi modifica apportata a tale elenco.
4. Se nessun panel di assaggiatori sul territorio di uno Stato membro soddisfa le condizioni di cui al paragrafo 2, lo Stato membro ricorre a un panel di assaggiatori riconosciuto in un altro Stato membro.

**Tutte le altre disposizioni previste nel testo del Reg. n. 2568/91/CEE e s.m.i.
sono inserite nel testo del Reg. n. 2104/2022/UE**

Articolo 11

Verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini

1. Le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/ 2104 sono considerate conformi alla categoria dichiarata se un panel di assaggiatori riconosciuto da uno Stato membro conferma la categoria.
2. Qualora il panel di assaggiatori non confermi la categoria dichiarata sotto il profilo delle sue caratteristiche organolettiche, a richiesta dell'operatore soggetto al controllo le autorità competenti incaricano altri panel di assaggiatori riconosciuti di effettuare quanto prima due controanalisi. Almeno uno dei panel di assaggiatori è un panel riconosciuto dallo Stato membro in cui è stato prodotto l'olio di oliva. Le caratteristiche in questione sono considerate conformi a quelle dichiarate se le due controanalisi confermano la categoria dichiarata. In caso contrario, a prescindere dal tipo di difetti constatati durante le controanalisi, la categoria dichiarata è dichiarata incoerente con le caratteristiche e il costo delle controanalisi è a carico dell'operatore soggetto al controllo.
3. Quando l'olio è prodotto al di fuori dall'Unione, le due controanalisi sono eseguite da due panel di assaggiatori diversi da quello che ha inizialmente constatato la non conformità.
4. Quando eseguono le controanalisi, i panel di assaggiatori valutano l'olio di oliva in due sessioni di assaggio distinte. I risultati delle due sessioni per l'olio di oliva oggetto della controanalisi devono essere omogenei dal punto di vista statistico. In caso negativo, il campione deve essere analizzato ancora due volte. I valori comunicati per le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva oggetto della controanalisi sono calcolati come la media dei valori ottenuti per tali caratteristiche nelle due sessioni statisticamente omogenee.