

Università degli Studi di Cassino
e del Lazio Meridionale
Dipartimento di Economia e Giurisprudenza

Consiglio per la Ricerca in agricoltura e
l'analisi dell'Economia Agraria (CREA)
Sede di Pescara c/o MOF (Mercato Orto
Frutticolo) Centro Agroalimentare
Viale Lombardia C.da Bucceri
65012 Cepagatti(PE)
luciana.digiacinto@crea.gov.it
it.serviziorevisione@pec.crea.gov.it

oggetto: **Relazione attività anno 2023**

In riferimento a quanto prescritto dall'art. 8 comma 8 del DM 7 ottobre 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, 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, si comunicano i dati e le informazioni relative alle attività svolte dal Comitato di assaggio Professionale (041), attivo presso il LAMeT (Laboratorio di Analisi Merceologiche e Territoriali) - Dipartimento di Economia e Giurisprudenza Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale, riferite all'anno 2023.

Il Laboratorio sensoriale opera in una sala di assaggio avente tutte le caratteristiche previste dal Doc. COI/T.20/Doc. n.6 e nel rispetto delle disposizioni prescritte dall'All. I punto 5 del Reg. di Esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione del 29 luglio 2022.

Di seguito viene riportata la composizione del panel **LAMeT**:

Capo panel: dott. **Gianfranco DE FELICI**

Elenco assaggiatori panel LAMeT 2023			
1	Attanasio Sonia	9	Morigine Francesco
2	Bravo Ilenia	10	Natale Lorenzo
3	Carelli Angela	11	Olivieri Alessandro
4	De Vincenzo Domenico	12	Papetti Patrizia
5	Di Perna Vittorio	13	Quattrociochi Eleonora
6	Galbo Indra	14	Quinto Zaccaria
7	Martino Fabrizio	15	Ricci Piernicola
8	Mirabella Fabio	16	Sacchetti Luigi

Nel corso dell'anno 2023 sono state effettuate complessivamente 20 sedute di assaggio per un totale di n. 80 campioni di olio di oliva, provenienti da diversi territori nazionali, dei quali n. 46 sono risultati appartenere alla categoria EVO, n. 34 a quella dei "Vergini". In particolare l'analisi organolettica, anche in modalità "Panel aperto", è stata effettuata su campioni certificati "DOP Sabina", prelevati nell'ambito dell'attività di vigilanza che il Consorzio di tutela "DOP Sabina" ha messo in atto nell'anno 2023, oli EVO di origine Umbra partecipanti al premio "La Vallata d'oro 2023" ed altri oli, allo stato sfuso per una valutazione preliminare, di aziende del territorio del basso Lazio, dei quali alcuni presentavano difetti a bassa concentrazione, ad es. riscaldamento, rancido, fieno secco, olive gelate, verme ed altri previsti dal foglio di profilo: Tali oli sono stati dichiarati appartenere alla categoria degli "Oli Vergini".

Nel 2023 il Comitato LAMeT (Codice P61) ha mantenuto il riconoscimento da parte del MASAF a seguito di esito favorevole dei risultati della prova circolare nazionale CREA.

Nel corso dell'anno è stata effettuata un'attività di aggiornamento e formazione agli assaggiatori relativamente a:

- decreto ministeriale 7 ottobre 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".
- Doc. COI/T.20/Doc. n.14 - Rev. 7 /2021, in lingua italiana: Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori di olio d'oliva vergine – qualificazione degli assaggiatori, dei capi panel e dei formatori, con applicazione della nuova scala olfattometrica che mostra la corrispondenza indicativa dell'intensità degli attributi percepiti dagli assaggiatori unicamente per via olfattiva diretta.
- Doc. COI/T.20/Doc. n. 22 Novembre 2005 metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva extra vergine a denominazione d'origine.
- Reg. (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.
- Reg. (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.

Nel corso dell'anno di riferimento è stata effettuata una costante attività controllo delle performance dei singoli assaggiatori, come indicato nel Doc. COI/T.20/Doc. n.14 - Rev.7/2021, attraverso un'attività di allineamento delle intensità dei descrittori con utilizzo dei campioni oggetto di ring test nazionale e di oli già analizzati in precedenti sedute.

Le sedute sono state effettuate mettendo in atto ogni misura necessaria a garantire la sicurezza degli assaggiatori sia dal punto di vista operativo che da quello igienico- sanitario.

Eventuali comunicazioni possono essere inoltrate a:

LAMeT (Laboratorio di Analisi Merceologiche e Territoriali) - Dipartimento di Economia e Giurisprudenza - Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale.

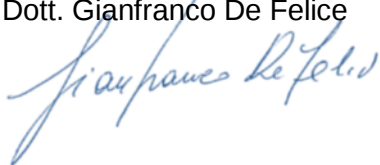
Tel. 0776/2994716 – 0776/2994611

Fax: 07762994796

e-mail: laboratorio.merceologia@unicas.it

Gianfranco De Felici: tel. 3666694791; e-mail: gianfrancodefelici@yahoo.it

Il Capo Panel
Dott. Gianfranco De Felice



Il Responsabile scientifico LAMeT
prof.ssa Patrizia Papetti