

Acquisito il parere del Comitato fitosanitario nazionale, di cui all'art. 52 del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 214, espresso nella seduta del 24 e 25 febbraio 2014;

Acquisito il parere favorevole della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, espresso nella seduta del 15 maggio 2014;

Decreta:

Art. 1.

La Diabrotica virgifera virgifera Le Conte è cancellata dall'elenco degli organismi nocivi di cui agli allegati del decreto legislativo 19 agosto 2005 a decorrere dalla data del 1° giugno 2014.

Il decreto ministeriali 8 aprile 2009, recante le misure d'emergenza intese a prevenire e contrastare la diffusione di Diabrotica virgifera virgifera Le Conte, citato nelle premesse, a decorrere dalla data del 1° giugno 2014 è abrogato.

Il presente decreto, dopo la registrazione alla Corte dei conti, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entrerà in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 13 giugno 2014

Il Ministro: MARTINA

Registrato alla Corte dei conti il 13 agosto 2014
Ufficio controllo atti MISE e MIPAAF, Reg.ne Prev. n. 3222

14A06690

DECRETO 18 giugno 2014.

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 nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991 e successive modificazioni, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, che abroga i regolamenti (CEE) n. 992/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto l'art. 4, comma 3, della legge 29 dicembre 1990, n. 428, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria 1990), così come modificato dall'art. 2, comma 1, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito, con modificazioni nella legge 3 agosto 2004, n. 204;

Vista la legge 3 agosto 1998, n. 313, recante «Disposizioni per l'etichettatura di origine dell'olio extravergine d'oliva, dell'olio d'oliva vergine e dell'olio d'oliva», e in particolare l'art. 3 che istituisce un elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il DPCM 27 febbraio 2013, n. 105, concernente «Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali a norma dell'art. 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135»;

Visto il decreto ministeriale 13 febbraio 2014, n. 1622 emanato ai sensi dell'art. 7, commi 2 e 3, del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 27 febbraio 2013, n. 105, che individua gli uffici di livello dirigenziale non generale e ne definisce le attribuzioni e i compiti;

Visto il decreto ministeriale 28 febbraio 2012, n. 1334, recante «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 nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini»;

Considerata la necessità di semplificare e di aggiornare le disposizioni che regolano il regime del riconoscimento dei comitati di assaggio e l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti;

Acquisita l'intesa della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, espressa nella seduta del 15 maggio 2014;

Decreta:

Art. 1.

Definizioni e campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina le procedure e le modalità relative al riconoscimento dei panel di assaggiatori, le condizioni per la formazione dei capi panel, nonché le modalità di iscrizione ed aggiornamento dell'elenco nazionale di tecnici e di esperti degli oli di oliva vergini con l'eventuale annotazione del possesso dell'attestato di idoneità di capo panel di cui al successivo art. 3.

2. Ai fini del presente decreto si intende per:

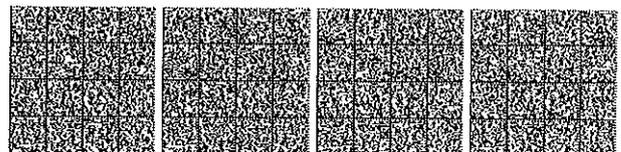
a) «regolamento», il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 e successive modificazioni ed integrazioni;

b) «panel di assaggiatori», il comitato di assaggio degli oli di oliva vergini riconosciuto ai sensi dell'art. 4 del regolamento, come disciplinato all'art. 5 del presente decreto;

c) «capo panel», il responsabile del «panel di assaggiatori»;

d) «oli di oliva vergini», gli oli di oliva di cui all'allegato VII, parte VIII punto (1), del regolamento (UE) n. 1308/2013;

e) «Ministero», il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;



f) «Ministero-PIUE V», il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Direzione generale delle politiche internazionali e dell'unione europea - PIUE V;

g) «Ministero-PQAI IV», il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - PQAI IV;

h) «ICQRF», il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari;

i) «CRA-OLI», il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - Sede di Città S. Angelo (PE);

j) «C.C.I.A.A.», la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

k) «C.O.I.», il Consiglio Oleicolo Internazionale.

Art. 2.

Corsi per assaggiatori

1. I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuerà il corso.

2. La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, rilascia l'autorizzazione a condizione che:

a) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel di cui all'art. 3, comma 7, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto ai sensi dell'art. 5;

b) nel programma del corso siano previste:

1) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);

2) almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili, che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento;

3) le seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;

4) almeno 35 ore di attività formativa.

3. La Regione o la Provincia autonoma trasmette l'autorizzazione di cui al comma 2, al Ministero-PIUE V.

4. Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso, mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza.

Art. 3.

Corso di formazione del capo panel

1. Per l'accesso ai corsi di formazione di capo panel previsti dall'art. 4 del regolamento, è necessario essere iscritti nell'elenco nazionale di cui all'art. 4 ed aver operato, da almeno tre anni, in un comitato di assaggio riconosciuto dal Ministero.

2. I corsi di formazione per capo panel sono organizzati da Enti o da Organismi pubblici, previa autorizzazione del Ministero-PIUE V e la relativa domanda deve essere presentata al predetto ufficio per il tramite del CRA-OLI che ne cura l'istruttoria tecnica.

3. La domanda di cui al comma 2, deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

a) struttura presso la quale si svolge il corso;

b) materie di insegnamento e relativo numero di ore di lezioni. Le materie di insegnamento devono riguardare, in particolare, oltre la normativa comunitaria e nazionale relativa ai criteri e alle modalità di riconoscimento dei panel di assaggiatori, tutte le norme del C.O.I. concernenti: l'allestimento di una sala di assaggio, le condizioni della prova e la conservazione dei campioni, le funzioni del capo panel, la determinazione della soglia media di riconoscimento degli attributi finalizzata alla selezione degli assaggiatori, l'organizzazione, la gestione, le funzioni e le regole di condotta degli assaggiatori, nonché la valutazione statistica e l'elaborazione dei dati;

c) prove pratiche di valutazione e classificazione di oli vergini di oliva;

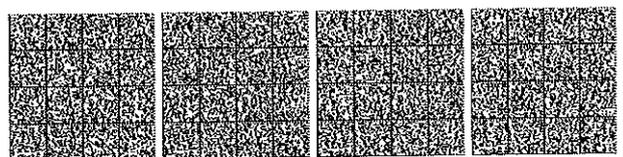
d) almeno 35 ore di attività formativa;

e) nominativi dei docenti e relative materie di insegnamento;

f) elenco dei candidati ammessi a partecipare al corso, corredato della documentazione attestante i requisiti di cui al comma 1.

4. Il capo panel del comitato di assaggio ufficiale, operante presso il CRA-OLI, verifica la conformità della domanda di cui al comma 3 e predisponde apposita relazione attestante il rispetto di ogni altra condizione prevista dal regolamento e dal presente decreto.

5. L'autorizzazione è trasmessa all'Ente o Organismo organizzatore e, per conoscenza, alla Regione o alla Provincia autonoma nel cui territorio viene svolto il corso.



6. Ai partecipanti che hanno superato il corso è rilasciato apposito attestato di idoneità.

7. La qualifica di capo panel è attribuita all'atto della costituzione del panel di assaggiatori e permane per il periodo di attività dello stesso.

Art. 4.

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

1. L'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, già istituito ai sensi dell'art. 3 della legge n. 313/98, è articolato su base regionale ed è tenuto presso il Ministero-PQAI IV, che ne cura la pubblicazione sul sito internet del Ministero. Le Regioni e le Province autonome provvedono a pubblicare l'elenco di competenza nei rispettivi bollettini.

2. Per l'iscrizione nell'elenco sono richiesti i seguenti requisiti:

a) attestato di idoneità fisiologica, conseguito al termine di un corso per assaggiatori, di cui all'art. 2;

b) attestato rilasciato da un capo panel, di cui all'art. 3, comma 7, che comprovi la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento, ad almeno 20 sedute di assaggio, tenute in giornate diverse, nei diciotto mesi precedenti la data di presentazione della domanda, comprendenti ognuna almeno tre valutazioni organolettiche.

3. La domanda per l'iscrizione nell'elenco deve essere presentata alla C.C.I.A.A. del luogo ove il richiedente ha interesse ad operare e deve contenere:

a) cognome, nome, luogo e data di nascita, residenza e domicilio;

b) documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui ai punti a) e b) del comma 2.

4. La C.C.I.A.A., verificata la regolarità della domanda, conclude il procedimento entro 30 giorni dal ricevimento della domanda stessa. Ove necessario, richiede all'interessato eventuali chiarimenti e integrazioni della documentazione allegata, in osservanza dei termini di cui alla legge n. 241/90. Al termine del procedimento, la C.C.I.A.A. propone i nominativi dei richiedenti idonei alla Regione o alla Provincia autonoma competente per territorio che provvede alla loro iscrizione nell'elenco e ne dà, contestualmente, comunicazione al Ministero-PQAI IV e, per il tramite della C.C.I.A.A., all'interessato.

5. La cancellazione dall'elenco nazionale è disposta dalla Regione o dalla Provincia autonoma, previa segnalazione della C.C.I.A.A. su domanda dell'interessato, o d'ufficio nel caso di accertate gravi inadempienze verificatesi nell'espletamento dell'attività di tecnico o di esperto degli oli di oliva vergini ed extravergini. Il Ministero-

PQAI IV, ricevuta la comunicazione della cancellazione, provvede all'aggiornamento dell'elenco nazionale.

6. Le Regioni e le Province autonome, con proprio atto e previa intesa con le C.C.I.A.A. interessate, possono stabilire che le C.C.I.A.A. stesse provvedano anche all'iscrizione ed alla cancellazione dall'elenco, previste rispettivamente ai commi 4 e 5. Analogamente, le Regioni e le Province autonome possono effettuare direttamente anche l'istruttoria delle domande per l'iscrizione nell'elenco di cui al comma 4.

7. Le Regioni e le Province autonome provvedono, entro il 28 febbraio di ogni anno, a trasmettere l'elenco aggiornato alla data del 31 dicembre dell'anno precedente al Ministero-PQAI IV, che curerà la pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana dell'elenco nazionale aggiornato di tecnici e di esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, entro il 31 marzo di ogni anno.

8. I tecnici e gli esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, in possesso dell'attestato di idoneità di capo panel di cui all'art. 3, sono iscritti con apposita annotazione.

9. I tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini possono chiedere il trasferimento dell'iscrizione da un elenco regionale ad un altro.

La regione che ha in carico l'esperto, comunica il proprio assenso alla regione ricevente per la nuova iscrizione che dovrà essere trasmessa, dalla stessa regione ricevente, anche al Ministero-PQAI IV.

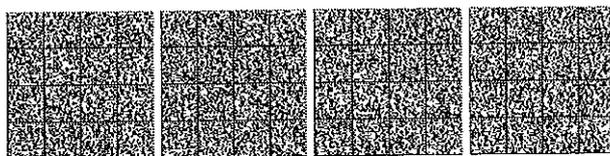
Art. 5.

Riconoscimento dei panel di assaggiatori

1. I panel di assaggiatori previsti dall'art. 4, par. 1, del regolamento, istituiti su iniziativa di Pubbliche Amministrazioni e riconosciuti con decreto del Ministero-PIUE V, sono denominati anche «comitati di assaggio ufficiali» e sono finalizzati all'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, conformemente alle disposizioni di cui al citato regolamento.

2. Con decreto del Ministero-PIUE V sono riconosciuti anche i panel di assaggiatori istituiti su iniziativa di Enti o di associazioni professionali o interprofessionali, detti anche «comitati di assaggio professionali», finalizzati alla valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini nell'ambito della disciplina relativa agli oli a denominazione di origine protetta - DOP e ad indicazione geografica protetta - IGP, nonché alla valutazione organolettica degli oli di oliva vergini oggetto di scambi commerciali.

3. I panel di assaggiatori sono composti da un capo panel e da tecnici e da esperti assaggiatori, selezionati e preparati conformemente alle linee guida del C.O.I., ai sensi delle disposizioni del regolamento ed iscritti nell'elenco nazionale di cui all'art. 4.



La procedura per il riconoscimento dei predetti comitati è indicata nell'Allegato 1.

4. Gli oneri necessari per l'accertamento dei requisiti dei panel di assaggiatori professionali sono a carico dei richiedenti.

5. Per motivi debitamente giustificati, il capo panel potrà essere sostituito nelle sue funzioni relative alle sedute di assaggio, da un vice capo panel. Il sostituto dovrà possedere gli stessi requisiti del capo panel.

Il capo panel comunica il nominativo del vice capo panel al Ministero-PIUE V, per il tramite del CRA-OLI, prima che questo inizi la propria attività.

Art. 6.

Elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti

1. In applicazione dell'art. 4 par. 3 del regolamento, il Ministero-PIUE V aggiorna l'elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti.

2. L'elenco di cui al comma 1, pubblicato sul sito www.politicheagricole.gov.it è diviso nella Sezione A (panel di assaggiatori ufficiali) e nella Sezione B (panel di assaggiatori professionali).

Art. 7.

Mantenimento del riconoscimento dei panel di assaggiatori

1. Il mantenimento del riconoscimento è subordinato alla sussistenza delle condizioni e dei requisiti richiesti dal regolamento, in particolare quelli relativi all'affidabilità e all'armonizzazione dei criteri di percezione del panel di assaggiatori, ai sensi dell'art. 4, par. 1, del regolamento.

2. I panel di assaggiatori riconosciuti, ufficiali e professionali, fatto salvo l'anno in cui il riconoscimento è concesso, devono partecipare alle valutazioni organolettiche di verifica previste per il controllo periodico e per l'armonizzazione dei criteri percettivi, di cui all'art. 4, par. 1 ed all'allegato XII del regolamento.

3. Il capo panel del comitato di assaggio ufficiale operante presso il CRA-OLI, organizza le operazioni di valutazioni organolettiche di verifica, anche in collaborazione con Enti di provata professionalità nel campo delle analisi sensoriali, conformemente alle linee guida previste dal C.O.I. per il riconoscimento dei laboratori di analisi sensoriali degli oli di oliva vergini.

4. I panel di assaggiatori riconosciuti, sia ufficiali che professionali, devono immediatamente comunicare al CRA-OLI ogni variazione della propria struttura e composizione nonché, entro il 1° marzo di ogni anno, le infor-

mazioni in merito alla composizione e al numero di valutazioni realizzate nel corso dell'anno solare precedente.

5. I panel di assaggiatori riconosciuti, sia ufficiali che professionali, sono tenuti ad effettuare entro ogni anno solare, fatto salvo l'anno in cui il riconoscimento è concesso, almeno un numero di dieci valutazioni. In caso contrario, i medesimi comitati devono fornire al CRA-OLI valide e comprovate giustificazioni da sottoporre all'esame della commissione di cui all'art. 9.

6. Le valutazioni effettuate ai fini della partecipazione alle prove organolettiche di verifica nazionali ed internazionali, non vengono considerate nel calcolo delle valutazioni annuali dei suddetti panel di assaggiatori.

7. La mancanza, anche di una sola delle condizioni o adempimenti di cui ai commi 2, 4 e 5, comporta la revoca del riconoscimento, previa acquisizione del parere della Commissione di valutazione di cui all'art. 9.

Art. 8.

Procedura di revoca del riconoscimento

1. Il CRA-OLI verifica il rispetto dei requisiti di cui all'art.7 e, in caso di accertata insussistenza degli stessi, trasmette al Ministero-PIUE V uno specifico rapporto contenente la proposta di revoca del riconoscimento del comitato di assaggio.

2. Il Ministero-PIUE V sottopone la proposta di revoca all'esame della Commissione di valutazione di cui all'art. 9 e procede alla revoca del riconoscimento in caso di parere positivo di detta Commissione.

Art. 9.

Commissione di valutazione

1. È istituita presso il Ministero la Commissione di valutazione, con il compito di esprimere il parere in ordine alle proposte di revoca dei panel di assaggiatori.

2. La Commissione è composta da:

a) tre rappresentanti del Ministero, di cui uno con funzioni di presidente;

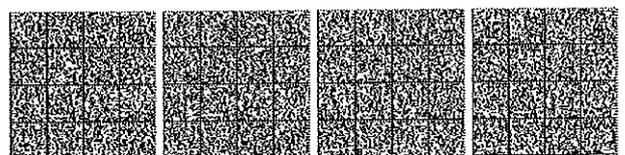
b) tre rappresentanti delle Regioni e Provincie autonome;

c) un rappresentante del CRA-OLI;

d) un rappresentante dell'ICQRF;

e) un rappresentante dell'Unioncamere.

3. Nelle riunioni della Commissione devono essere presenti almeno cinque componenti di cui al comma 2. I pareri espressi nel corso delle medesime riunioni sono resi con il voto favorevole della maggioranza dei presenti.



4. Ai componenti della Commissione non è corrisposto alcun emolumento, indennità o rimborso spese, nel rispetto dell'art. 2, comma 7, della legge 3 febbraio 2011 n. 4.

Art. 10.

Procedure in contraddittorio

1. Nel caso in cui i risultati delle analisi organolettiche risultino difformi dalla categoria di olio di oliva vergine dichiarata, le due controanalisi di cui all'art. 2, par. 2, del regolamento, sono effettuate dai panel di assaggiatori ufficiali operanti nei sotto elencati laboratori:

a) CRA-OLI;

b) Laboratorio chimico regionale di Roma dell'Agenzia delle Dogane;

c) Laboratorio Centrale di Roma dell'ICQRF.

2. Nel caso di campioni di oli di oliva vergini, prelevati da prodotto italiano commercializzato negli altri Stati membri dell'Unione europea e trasmessi in Italia dalle competenti autorità, secondo la procedura di cui all'art. 2, par. 2 del regolamento, i laboratori di cui al comma 1, inviano i risultati delle analisi, accompagnati da una sintetica relazione, all'ICQRF che ne notifica i risultati alle Autorità degli Stati membri da cui provengono i campioni.

Art. 11.

Oneri informativi

1. In attuazione della Direttiva 16 gennaio 2013 e del DPCM 25 gennaio 2013, l'elenco degli oneri informativi gravanti sui cittadini e le imprese, introdotti o eliminati con il presente provvedimento, è riportato nell'Allegato 2.

Art. 12.

Abrogazioni

1. Il decreto ministeriale 28 febbraio 2012 n. 1334 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 26 aprile 2012 n. 97 è abrogato.

Art. 13.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Senza pregiudizio delle determinazioni da assumere ai sensi del regolamento (CE) n. 2568/1991, dall'attuazione delle disposizioni contenute nel presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Le Amministrazioni competenti provvedono agli adempimenti di cui al presente decreto con le risorse umane, finanziarie e strumentali, disponibili a legislazione vigente.

Il presente decreto sarà inviato alla Corte dei conti per la registrazione ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 giugno 2014

Il Ministro: MARTINA

Registrato alla Corte dei conti il 17 luglio 2014

Ufficio controllo atti MISE e MIPAAF, Reg.ne Prev. n. 2743

ALLEGATO 1

PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO DEI PANEL DI ASSAGGIATORI

1. Procedura per il riconoscimento dei panel di assaggiatori incaricati dell'accertamento ufficiale delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini (comitati di assaggio ufficiali).

La Pubblica Amministrazione proponente presenta la domanda di riconoscimento, controfirmata dal capo panel, al Ministero-PIUE V per il tramite del CRA-OLI e, per conoscenza, alla Regione o alla Provincia autonoma nel cui territorio il panel ha la propria sede.

La domanda inviata al CRA-OLI dovrà essere corredata dalla documentazione relativa alla composizione del panel, ai requisiti di ogni singolo componente, alle attrezzature e alle strutture presso cui opera il panel, conformemente a quanto previsto dal regolamento.

Il capo panel del comitato di assaggio ufficiale operante presso il CRA-OLI, presenta al Ministero-PIUE V un motivato rapporto, corredata dal relativo parere, che attesta la sussistenza dei requisiti richiesti, secondo quanto previsto all'art. 4, par. 1 del regolamento.

Il Ministero-PIUE V, sulla base della documentazione ricevuta per tramite del CRA-OLI e valutata ogni altra utile condizione, adotta l'atto di riconoscimento ed iscrive il panel nell'elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti.

2. Procedura per il riconoscimento dei panel di assaggiatori professionali (comitati di assaggio professionali)

Per il riconoscimento dei comitati di assaggio professionali l'organismo proponente dovrà trasmettere al Ministero-PIUE V, per il tramite del CRA-OLI la domanda di riconoscimento controfirmata dal capo panel.

La domanda deve essere corredata dalla medesima documentazione prevista per i comitati di assaggio ufficiali e presentata con le medesime modalità.

Il Ministero-PIUE V, sulla base della documentazione ricevuta per tramite del CRA-OLI e valutata ogni altra utile condizione, adotta l'atto di riconoscimento ed iscrive il panel nell'elenco nazionale dei panel di assaggiatori riconosciuti.

