
Adempimenti obbligatori per gli iscritti all'Elenco

Ai sensi dell'**art. 4 D.M. 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 extravergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 11 del 15/01/2022, come modificato dal **D.M. 17 giugno 2026**, per poter mantenere l'iscrizione all'Elenco i tecnici ed esperti devono: trasmettere alla C.C.I.A.A., tramite indirizzo pec cameradicommercio@pec.lg.camcom.it, entro il 30 novembre del quinto anno successivo all'iscrizione o dell'ultimo rinnovo d'iscrizione, documentazione idonea a dimostrare l'attività svolta nonché copia del documento dell'assaggiatore iscritto, utilizzando l'apposito modulo.

A norma dell' art. **4 D.M. 7 ottobre 2021 e ss.mm.ii.** e della **Delibera regionale n. 1062 del 31/08/2026, allegato A**, costituiscono idonea documentazione da allegare alla comunicazione: attestati rilasciati da capi panel, di cui all'art. 3, comma 7 del D.M. 7 ottobre 2021, che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia COI vigente, ad almeno 5 giornate di assaggio, tenute nel quinquennio successivo all'anno d'iscrizione o all'anno del precedente rinnovo d'iscrizione, comprendenti ognuna almeno due sedute con tre campioni di olio in valutazione.

Per i tecnici ed esperti iscritti in elenco antecedentemente alla data di pubblicazione del D.M 17 giugno 2026 nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, (G.U.171 del 25/07/2026) il primo quinquennio di cui all'articolo 4, comma 5, del decreto 7 ottobre 2021, decorre dalla data della predetta pubblicazione (D.M. 17 giugno 2026 art.3).

Nel caso di mancato invio delle comunicazioni di cui sopra o di accertate gravi inadempienze verificatesi nell'espletamento dell'attività di tecnico o di esperto degli oli di oliva vergini ed extravergini è prevista la cancellazione dall'articolazione regionale toscana dell'Elenco dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini ai sensi dell'art. 4, co. 5 del D.M. 7 ottobre 2021.

Nelle ipotesi di cui al precedente periodo la competente Camera di commercio comunica l'avvio del procedimento di cancellazione dall'elenco e l'interessato ha la possibilità di produrre, entro il termine di dieci giorni, documentazione idonea a dimostrare l'insussistenza di gravi inadempienze e/o l'attività effettivamente svolta.

Cos'è l'elenco tecnici ed esperti di oli di oliva

È un Elenco nazionale istituito presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, organizzato su base regionale.

Nell'Elenco sono iscritti i soggetti abilitati a svolgere l'attività di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva.

L'Elenco raccoglie gli assaggiatori riconosciuti come idonei a partecipare alle attività di valutazione degli oli, in particolare quando l'assaggio rientra in procedure strutturate e formalizzate.

L'iscrizione all'elenco è obbligatoria per chi intende esercitare l'attività di assaggiatore di olio d'oliva nell'ambito delle procedure ufficiali di valutazione (Panel di assaggio).

Requisiti

Per presentare la domanda devi dimostrare di possedere tutti i requisiti richiesti, che riguardano:

1. formazione (corso e attestato di idoneità);
2. esperienza, con attività documentata di assaggio svolta con metodologia ufficiale;
3. attestazioni rilasciate da un capo panel.

È necessario un attestato di idoneità rilasciato a seguito di un corso ufficiale autorizzato dalla Regione. Il corso deve essere svolto secondo i criteri previsti dal decreto ministeriale del 7 ottobre 2021: [art. 2 del DM Politiche Agricole Alimentari e Forestali 7 ottobre 2021](#)

In aggiunta, è necessario presentare copie di uno o più attestati (sempre del capo panel), conformi all'art. 3, comma 7 del D.M. 7 ottobre 2021, che certifichino:

- partecipazione ad almeno 20 giornate di assaggio,
- tenute nei due anni precedenti la domanda,
- con almeno 2 sedute per giornata e almeno 3 campioni valutati per ogni seduta, sempre secondo la metodologia COI, Consiglio Oleicolo Internazionale.

Gestione dell'Iscrizione

- Domanda: va inviata via PEC all'indirizzo cameradicommercio@pec.lg.camcom.it
- Variazioni: ogni modifica anagrafica o di requisiti deve essere comunicata tempestivamente.
- Rinnovo: obbligatorio ogni 5 anni dimostrando l'attività svolta, pena la cancellazione.

La Camera di Commercio, verificata la regolarità della domanda e la completezza dei requisiti provvede all'iscrizione nell'elenco dei richiedenti idonei e trasmette il provvedimento di iscrizione all'interessato e alla Regione Toscana.

Costi:

- € 31,00 per diritti di segreteria pagabili in contanti o bancomat se la domanda è presentata direttamente allo sportello oppure, se inviata per posta o e-mail, tramite sistema PagoPA, dopo il ricevimento via e-mail dell'avviso di pagamento generato dall'ufficio.
- € 16,00 per marca da bollo

Pagamento da effettuare online sul portale [PagoPA](#) per diritti di segreteria, con causale: "Iscrizione Elenco Tecnici ed Esperti Oli di Oliva".

Assaggiatori

Consulta l'Elenco dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini e extravergini sul sito di Unioncamere Toscana: <https://www.unioncamere-toscana.it/elenco-assaggiatori-olio/>

Contatti

E-mail: regolazionedelmercato@lg.camcom.it

Telefono: Sede di Livorno e Grosseto: 0586 231.265 - 291 – 223

Orario di ricevimento: dal lunedì al venerdì dalle 8,45 alle 12,45.

Modulistica

[Modulo conferma interesse alla permanenza nell'Elenco Tecnici ed Esperti Oli di Oliva](#)

[Modulo domanda di iscrizione Elenco Tecnici ed Esperti Oli di Oliva](#)

Contatti

Regolazione del mercato - Tecnici ed esperti olio e vino

Telefono

Sede di Livorno e Grosseto: 0586 231.265 - 291 – 223

Email

regolazionedelmercato@lg.camcom.it

Orari

Dal lunedì al venerdì: 8:45 alle 12:45

Ultima modifica

Gio, 17/09/2026 - 16:35

Condividi Condividi

- [Facebook Facebook](#)
- [X](#)
- [LinkedIn LinkedIn](#)
- [Whatsapp Whatsapp](#)
- [Telegram](#)

Vedi azioni Vedi azioni

- Stampa [Stampa](#)
- [Invia](#) [Invia](#)

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Average: 4 (3 votes)