



GUIDA PER LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DELL'OLIO DI OLIVA E DI SANSA DI OLIVA A UNA CATEGORIA COMMERCIALE PRECEDENTEMENTE DICHIARATA

1. Campo di applicazione

Per verificare che un olio di oliva sia conforme alla categoria dichiarata occorre fare riferimento a una serie di linee guida e raccomandazioni. In questo modo sarà possibile certificare la conformità di un prodotto alla legislazione in vigore o a quanto previsto entro una relazione contrattuale. Le presenti linee guida possono essere applicate tanto in ambito pubblico che in ambito privato. Si tratta di raccomandazioni destinate a verificare la conformità con quanto richiesto entro una ordinazione, nell'ambito di un contratto standard o privato, al fine di promuovere l'applicazione delle norme internazionali e delle procedure regolamentate esistenti.

Durante il processo di verifica è necessario rispettare la normativa vigente in materia. Due principi legali rivestono particolare importanza: in primo luogo il principio della presunzione di innocenza, con la massima, a esso affine, di *in dubio pro reo*. In secondo luogo, il principio di obiettività: I criteri di obiettività, neutralità e imparzialità devono essere evidenti durante il procedimento, che stabilisce le linee guida per risolvere qualsiasi discrepanza o dubbio che possono presentarsi nelle diverse fasi del procedimento di verifica

2. Obiettivi

Il presente protocollo intende fornire linee guida e suggerimenti per accertare la conformità di un olio alla categoria dichiarata. Per "categoria dichiarata" si intende quella indicata sull'etichetta di un olio confezionato (denominato di seguito "partita" ai fini della presente guida) o sul contenitore di olio sfuso pronto per essere confezionato e venduto (denominato di seguito "sfuso" ai fini della presente guida). È possibile fare riferimento al presente protocollo anche per risolvere controversie private tra parti contraenti.

Come indicato in precedenza, il processo di verifica deve essere garantito e obiettivo in ogni momento. Esso sarà chiaramente definito, dettagliato e accettato dalle parti interessate.

Le diverse fasi della verifica andranno svolte puntualmente. Le fasi della verifica sono le seguenti:

- Campionamento;
- Custodia e cura dei campioni prelevati;
- Consegna dei campioni e della relativa documentazione al laboratorio di analisi;
- Ricevimento e cura dei campioni in laboratorio;
- Analisi dei campioni;
- Attribuzione finale della categoria in base ai risultati ottenuti.

3. Campionamento

Per la verifica della categoria di un olio di oliva, il campionamento è un momento di grande importanza. È anche un'operazione molto delicata, che se non viene eseguita correttamente rischia di compromettere l'intero processo. Il raggiungimento di risultati oggettivi dipende dall'utilizzo di un campione che rappresenti fedelmente l'olio d'oliva in questione.

Ai fini del presente protocollo, per "campionamento" si intende:

"La selezione di un insieme di campioni omogenei, ritenuti rappresentativi di una partita di confezioni o di uno specifico serbatoio di olio, le cui caratteristiche vengono studiate o determinate al fine di verificarne la conformità ai requisiti previsti dalla legislazione in vigore o dai termini di un contratto".

Il campionamento deve essere rappresentativo e oggettivo, e deve essere condotto secondo gli standard internazionali in vigore. Il campionamento deve sempre essere effettuato da personale qualificato, mediante le attrezzature adeguate. qualsiasi scostamento dal protocollo, per qualunque ragione, dovrà essere esplicitamente accettato da tutte le parti, e sarà registrato nel pertinente verbale di campionamento, che sarà incluso nella documentazione della verifica.

Un campione non rappresentativo o di rappresentatività incerta può compromettere i risultati finali o addirittura invalidare l'intero processo di verifica. È pertanto molto importante che i responsabili dell'operazione di campionamento facciano il necessario per evitare che un campione utilizzato per la verifica sia considerato non rappresentativo.

I campioni ottenuti nel corso del campionamento - per partita, all'ingrosso, al dettaglio o per frazionamento legale¹ - devono essere conservati nei corrispondenti contenitori primari. I contenitori devono essere riempiti correttamente, lasciando lo spazio di testa più ridotto possibile. In questo modo si evitano rotture in caso di espansione dell'olio. I contenitori riempiti al 90%² o meno della loro capienza e destinati alla valutazione organolettica vanno scartati, a meno che non siano confezionati in atmosfera inerte.

Affinché il campionamento sia universale ed efficace, esso deve avvenire secondo la norma accettata a livello internazionale. Si raccomanda di seguire la versione più recente della norma ISO 5555 "ANIMAL AND VEGETABLE FATS AND OILS - SAMPLING" o altre norme analoghe riconosciute dai testi legali in vigore.

3.1. Campionamento per partite

Il campione deve essere omogeneo e rappresentativo della partita da cui è stato prelevato.

Negli esercizi commerciali, i campioni devono essere prelevati presso i magazzini. I recipienti (imballaggi primari) devono essere prelevati dai contenitori originali (scatole) che rispettano i requisiti indicati dall'operatore, come previsto dalle norme internazionali e dalle legislazioni nazionali. I campioni devono essere prelevati dalla stessa partita.

Quando il campione è prelevato direttamente dagli scaffali dell'esercizio commerciale o di un magazzino potrebbe non essere disponibile il numero necessario di contenitori appartenenti alla stessa partita, oppure le condizioni ambientali in cui si trovano i contenitori potrebbero non soddisfare i requisiti per una corretta conservazione,³ come per esempio quelli relativi alla luce e alla temperatura.

¹ Quando si esegue un frazionamento dei campioni, tale operazione deve essere effettuata mediante procedure concordate, riconosciute e approvate dalle parti.

² COI/T.15/NC n. 3/Rev. 12, NORMA COMMERCIALE APPLICABILE ALL'OLIO DI OLIVA E ALL'OLIO DI SANSA DI OLIVA – punto 9

³ COI/BPS/Doc. n.1/2018, MANUALE DI BUONE PRATICHE PER LO STOCCAGGIO DI OLI DI OLIVA E DI SANSA DESTINATI AL CONSUMO UMANO.

Quando i campioni sono prelevati direttamente presso il punto vendita, tutte le informazioni pertinenti devono essere dettagliatamente registrate entro il dossier di campionamento. Tali informazioni comprendono dati sulle condizioni ambientali e di stoccaggio e sulla presentazione del prodotto, tutti elementi in grado di influire sulla qualità dell'olio o indicativi del fatto che esso può avere subito delle alterazioni.

Per garantire la rappresentatività dei campioni occorre rispettare rigorosamente le linee guida previste dalle norme.

Un secondo aspetto importante del processo di campionamento riguarda l'omogeneità della partita dalla quale sono tratti i campioni. Tale omogeneità potrà venire confermata dal laboratorio di analisi. L'importanza dell'omogeneità dipende dalla finalità del processo di verifica.

L'omogeneità può avere importanza soprattutto in ambito privato, per le conseguenze che possono derivare dalla presenza di due oli di oliva diversi.

Se le parti in una transazione commerciale lo richiedono e giungono a un accordo in materia, le procedure, i requisiti e le regole decisionali in materia di controllo dell'omogeneità relative alle analisi di laboratorio vengono definite nei contratti.

Un ultimo aspetto da tenere presente nel campionamento per partite è che la valutazione organolettica deve sempre svolgersi in base a un protocollo specifico, diverso da quello previsto per le analisi fisico-chimiche.

Si deve utilizzare il contenitore di volume più piccolo possibile, che comunque non sarà inferiore a 250 ml. Se il contenitore primario è di volume superiore, il laboratorio può frazionare i campioni riportando l'operazione in un apposito rapporto e seguendo le procedure riconosciute⁴, utilizzando contenitori colorati di almeno 250 ml cosicché, quando è necessario analizzare i campioni, sia possibile utilizzare un contenitore alla volta. In caso di analisi contraddittoria, quando due analisi indipendenti devono essere svolte nel corso di sessioni diverse, per ciascuna analisi verrà utilizzato un contenitore da 250 ml.

In ogni caso il frazionamento dei campioni dovrà essere giustificato, approvato e autorizzato dalle parti interessate, secondo procedure concordate o riconosciute. Deve essere effettuato solo in caso di assoluta necessità, perché qualsiasi manipolazione dei campioni può influire sui risultati finali.

3.2. Campionamento di oli sfusi

Quando si prelevano campioni da serbatoio è necessario adottare alcuni accorgimenti per garantire che i campioni siano veramente rappresentativi.

In linea con le norme internazionali in materia di campionamento, i campioni vanno prelevati mediante sonde che sono calate dall'alto nel serbatoio stesso. Questo consente di prelevare dei sotto-campioni a diversi livelli, per garantire che il serbatoio sia correttamente rappresentato. I serbatoi moderni tuttavia in genere non hanno un coperchio superiore che consenta di prelevare i campioni secondo questa modalità. Sono invece muniti di un rubinetto laterale che permette di estrarre l'olio dalla parte inferiore. Tale sistema non garantisce sempre l'omogeneità o la rappresentatività del campione, e questo rischia di invalidare il processo di verifica. Ciò può essere evitato se prima del prelievo l'olio presente nel serbatoio viene omogeneizzato, iniettando un gas inerte nel fondo del serbatoio, o mediante altri metodi di pari efficacia.

Questo sistema di campionamento può generare ulteriori problemi se il rubinetto laterale non viene spurgato correttamente; i campioni possono essere contaminati dall'olio vecchio rimasto nel rubinetto.

⁴ Per esempio ISO 5555:2001, punto 6.9 Preparazione di campioni da laboratorio

Questa circostanza deve essere segnalata al momento della stesura del dossier di campionamento. Deve essere annotato che la responsabilità esclusiva per qualsiasi problema che possa sorgere incombe all'operatore proprietario dei serbatoi. Se questo sistema di campionamento è accettato dalle parti interessate, ciò deve essere menzionato nel rapporto.

3.3. Anonimato dei campioni

I dati del campionamento devono essere mantenuti al massimo livello possibile o richiesto di anonimato e riservatezza.

Quando possibile o richiesto, i campioni devono essere prelevati da un contenitore primario anonimo, per rispettare il principio di riservatezza. Una volta prelevati i campioni, in partite o su prodotto sfuso, l'imballaggio primario deve essere codificato dalla persona responsabile. Questa informazione deve comparire nel rapporto, in modo che i laboratori che effettuano analisi non ricevano ulteriori informazioni sul campione in questione. Sebbene sia vero che il laboratorio che condurrà le controanalisi può avere informazioni sul tipo di analisi da condurre, si tratterà di informazioni fornite dall'operatore che ha richiesto l'analisi. Per evitare questa situazione, si raccomanda che l'organismo o l'operatore designato conservi tutti i campioni, quando possibile, e invii il corrispondente campione di controanalisi all'operatore, seguendo i protocolli indicati a questo scopo.

4. Custodia e cura dei campioni prelevati

È necessario assicurare la corretta conservazione dei campioni prima del loro invio ai laboratori per le analisi. Per evitare il deterioramento dei campioni essi devono essere conservati in condizioni di luce, temperatura e contaminazione adeguate. Tali condizioni devono essere sempre rintracciabili e concordate preventivamente tra gli operatori interessati. Le condizioni di stoccaggio e la loro rintracciabilità devono essere incluse nella documentazione finale del processo di verifica. Dovranno essere registrate anche eventuali altre condizioni e scadenze richieste dalle norme in questa fase del processo. La conservazione dei campioni deve avvenire nelle condizioni definite dalla documentazione del COI⁵.

5. Consegna dei campioni e della relativa documentazione al laboratorio per l'analisi

In questa fase occorre tener conto di due aspetti:

- a) la consegna dei campioni al laboratorio e
- b) i documenti di accompagnamento.

Per quanto riguarda la consegna dei campioni, occorre prendere ogni precauzione necessaria per proteggere i contenitori primari in modo da evitare rotture accidentali. Se possibile, utilizzare contenitori opachi e non di vetro. Inoltre, le spedizioni devono essere effettuate senza ritardo. Il laboratorio ricevente certifica il rispetto di tali condizioni; conserva i relativi documenti a supporto e allega questa dichiarazione o registrazione al certificato di analisi.

Per quanto riguarda i documenti di accompagnamento, i contenitori primari con il campione di prova devono essere anonimi, se del caso. I contenitori devono arrivare al laboratorio contrassegnati solo da un codice o una sigla, indicando i dettagli aggiuntivi del campione. La richiesta di analisi di laboratorio si limiterà ad una istanza, nel caso di prime analisi, ed ad una richiesta di revisione nel caso di controanalisi.

⁵COI/BPS/Doc. n.1/2018, Manuale di buone pratiche per lo stoccaggio di oli di oliva e di sansa destinati al consumo umano.

6. Ricezione e cura dei campioni in laboratorio

Il laboratorio scelto per svolgere le analisi riceve i campioni e redige un rapporto sul processo di registrazione nel suo insieme. È necessario che siano soddisfatti i seguenti requisiti:

1. Nessun campione deve arrivare rotto.
2. Il codice dell'imballaggio primario deve essere inalterato e perfettamente visibile e deve corrispondere al campione indicato nella richiesta di analisi.
3. Se i campioni sono racchiusi in buste, queste devono presentare un sigillo inalterato e recare un codice corrispondente a quanto indicato sulla richiesta di analisi.
4. La busta che racchiude il contenitore primario deve essere completamente integra, senza rotture, strappi o manomissioni.
5. Se la richiesta di analisi comprende analisi fisico-chimiche e organolettiche, per ciascuna analisi devono essere presenti dei contenitori primari supplementari.
6. Il volume di olio entro il contenitore deve essere approssimativamente superiore o pari al 90% della capienza (vedi sopra).

Se i requisiti di cui sopra non sono soddisfatti, il laboratorio ricevente registra questa informazione in un rapporto. Nel caso 1, richiede al mittente l'immediato invio di un nuovo imballaggio, sempre che sia disponibile. Nei casi 2, 3 e 4, informa il mittente e provvede a restituire i campioni, indicando il motivo della restituzione nel documento. A conferma delle proprie osservazioni, il laboratorio scatterà delle fotografie. Nel caso 5, viene fatta una nuova richiesta per una nuova confezione o si prendono accordi per procedere con entrambe le analisi a partire dallo stesso contenitore. Nel caso 6 si informa il mittente riguardo al problema e gli viene chiesta una autorizzazione a condurre l'analisi, che deve essere messa per iscritto.

Se non vengono riscontrate anomalie, il laboratorio conserva i campioni nelle condizioni standardizzate⁵ (vedi sopra).

Ai fini della determinazione della qualità, il periodo che intercorre tra l'arrivo del campione in laboratorio e il risultato finale, comprese le controanalisi, non deve superare i sei mesi nel caso dei prodotti campionati sfusi e non deve andare oltre la data di scadenza per i prodotti in partite. Se non è in grado di rispettare queste tempistiche, il laboratorio informa immediatamente il mittente e mette a registro il periodo massimo per l'analisi, che può essere accettato o meno dal mittente. Se la nuova scadenza viene accettata essa viene inclusa nella documentazione che sarà allegata al dossier di analisi. Per la determinazione della genuinità non si applicano limiti di tempo.

7. Analisi dei campioni

In linea di principio, qualsiasi metodo analitico utilizzato per verificare la conformità deve essere accettato e approvato dagli organismi nazionali o internazionali competenti o, nel caso di rapporti contrattuali, dalle parti interessate.

Qualsiasi processo di verifica della conformità, indipendentemente dal suo scopo, deve rispettare i principi del diritto che lo rendono oggettivo, indipendente e privo di incertezze a un livello di accettabilità giuridica che consenta di escludere l'arbitrarietà.

Nel caso di determinazioni analitiche, questi principi devono essere osservati dai seguenti punti di vista:

1. - Conformità ai requisiti da parte dei laboratori che eseguono le analisi;
2. - Conformità ai requisiti del metodo analitico stesso.

7.1. Laboratori

I laboratori che effettuano il controllo della conformità devono disporre di un sistema di assicurazione della qualità per tutti gli aspetti della gestione e dell'analisi, a garanzia del trattamento del campione prima dell'invio all'analisi, dell'analisi stessa e della successiva conservazione del campione.

I laboratori che eseguono le analisi devono:

1. Essere accreditati secondo la versione più recente della norma ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura", per quanto riguarda i metodi utilizzati;
2. Far riconoscere il metodo da un organismo accreditato a livello internazionale per la matrice analizzata (il COI), o dall'autorità nazionale, a condizione che tale riconoscimento includa l'accreditamento ISO/IEC 17025 del laboratorio per i metodi analitici utilizzati nella verifica;
3. Essere indipendenti e, se necessario, assicurarsi che non vi siano conflitti di interesse tra le parti coinvolte. Per conflitto di interessi si intende la possibile compromissione dello svolgimento imparziale e oggettivo delle funzioni del laboratorio a causa di interessi estranei all'analisi stessa;
4. Essere disponibili ad essere sottoposti ad audit in qualsiasi momento dal personale specializzato dell'organismo internazionale o dall'autorità nazionale che concede l'accreditamento;
5. Se richiesto, consentire la presenza di un rappresentante legale o di un esperto tecnico designato dall'operatore o dagli operatori durante l'esecuzione delle controanalisi, facendo in modo che non interferisca con il processo o compromettano il processo stesso o i suoi risultati.

7.2. Prescrizioni relative ai metodi analitici

Qualsiasi metodo analitico i cui risultati possano avere effetti pregiudizievoli superiori a quelli accettati a livello internazionale deve presentare garanzie per prevenire esiti incerti o, in casi estremi, arbitrari. Deve quindi venire convalidato analiticamente.

Da un punto di vista formale, gli elementi di sicurezza necessari si trovano nei requisiti di accreditamento secondo la norma ISO 17025, che convalidano la competenza tecnica del metodo e degli addetti all'analisi.

8. Conservazione del campione.

Salvo altrimenti convenuto, i campioni devono essere conservati al riparo dalla luce, dal calore e dagli odori e correttamente sigillati per un periodo non inferiore ai sei mesi, in caso di reclamo. È necessario garantire la tracciabilità delle condizioni di stoccaggio.

9. Certificazione dell'analisi

Il laboratorio invia la certificazione pertinente, conformemente ai suoi protocolli di lavoro accreditati.

Se i risultati dimostrano che il prodotto non è conforme, insieme alla certificazione analitica vengono comunicate le informazioni supplementari generate dal laboratorio. Esse comprendono quanto segue:

- il certificato di ricevimento dei campioni, in cui devono figurare
 - il numero di registro;
 - il numero di campioni;
 - la descrizione delle condizioni dei campioni all'arrivo;
 - i codici e i sigilli delle buste;
 - ogni altro dato degno di nota.

 - il luogo di conservazione prima dell'analisi e documento che ne attesta le condizioni.
-