



## WEBINAR

# La corretta etichettatura degli oli d'oliva

**Mercoledì 31 marzo 2021**

**Dr. Agr. Ivan Rizzitelli**

**Programmi di attività a sostegno dei settori dell'olio di oliva e delle olive da tavola  
Ambito intervento 3) Miglioramento della competitività dell'olivicoltura attraverso la modernizzazione  
Misura 3d) Iniziative di formazione e comunicazione**



**CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA  
REGG. (UE) 611-615/2014 E S. M. I.**

**REG. UE 29/2012**

**relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva**

L'«olio extra vergine di oliva», l'«olio di oliva vergine», l'«olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini» e l'«olio di sansa di oliva» devono essere presentati al consumatore finale in recipienti chiusi della capacità massima di 5 litri, provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e forniti di un'etichetta conforme alle disposizioni vigenti.

**è vietata la vendita di olio allo stato sfuso al consumatore finale.**

Rientra in tale tipo di vendita anche quella che avviene mediante la **spillatura** dal “**bag in box**” e, in generale, con i sistemi “**alla spina**”.



**DECRETO 10 novembre 2009**

**Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva**

Gli **oli** destinati alla preparazione dei pasti nei ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili possono essere **preconfezionati** in **recipienti** di **capacità' massima non superiore a venticinque litri**.

Gli **oli preconfezionati**, sono provvisti di un **sistema di chiusura** che perde la sua **integrità** dopo la prima utilizzazione.



## LEGGE 11 marzo 2006, n.81, comma 4-quater

Al fine di prevenire le frodi nel commercio dell'olio di oliva ed assicurare una migliore informazione ai consumatori, è fatto **divieto** ai **pubblici esercizi** di proporre **al consumo**, fatti salvi gli **usi di cucina** e di **preparazione dei pasti**, olio di oliva in contenitori **non etichettati** conformemente alla normativa vigente.

In caso di **violazione** delle disposizioni di cui al comma 4-quater, si applica a carico degli esercenti la **sanzione amministrativa pecuniaria** da **euro 1.000** a **euro 3.000**.



Ciò esclude la possibilità di utilizzare le cosiddette “**oliere**” o altri contenitori riempiti direttamente dall’esercente, sia pure muniti delle indicazioni fornite dal produttore. (**nota del 9 giugno 2006**)



**Articolo 18, comma 1, della Legge 161/14, che ha sostituito l'articolo 7, comma 2, della legge n. 9 del 14 gennaio 2013 (Legge Mongiello)**

Gli **oli di oliva vergini** proposti in confezioni nei **pubblici esercizi**, fatti salvi gli usi di **cucina** e di **preparazione dei pasti**, devono essere presentati in **contenitori etichettati** conformemente alla **normativa vigente**, forniti di idoneo **dispositivo di chiusura** in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un **sistema di protezione** che **non ne permetta il riutilizzo** dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta.



La **violazione** della norma è punita con l'applicazione al titolare del pubblico esercizio di una **sanzione amministrativa** da **euro 1.000** a **euro 8.000** e la **confisca del prodotto**.



### Protocollo d'intesa del 16.12.2019 sul tappo anti rabbocco con biglia nelle confezioni di olio extra vergine di oliva

In data **16.12.2019** è stato sottoscritto un **protocollo di intesa** tra **MISE, Ministero della salute, MIPAAF, le aziende produttrici e le associazioni di categoria** interessate, per eliminare dal mercato una tipologia di **tappo anti-rabbocco con biglia di vetro** su bottiglie di olio EVO, potenzialmente pericolosa perché, a seguito di una relativamente facile manomissione, può rilasciare la sfera nell'olio o nelle pietanze con pericolo di ingestione e soffocamento da parte del consumatore.

Il protocollo d'intesa riguarda una specifica tipologia di tappi per l'olio, quella composta da **tre pezzi + biglia** avente le caratteristiche di dispositivo a vite noto come **PILFER PROOF 31.5 X 2.46**, o di diverso diametro e/o altezza, avente **un solo aggancio interno e nessun aggancio esterno** al collo della bottiglia, tale da renderlo facilmente estraibile con rottura del cestello e caduta della biglia di vetro nella confezione di olio.



### Protocollo d'intesa del 16.12.2019 sul tappo anti rabbocco con biglia nelle confezioni di olio extra vergine di oliva

#### Impegni previsti dal **protocollo d'intesa**

- Per le **aziende produttrici del dispositivo**
  - ✓ Smaltire le scorte entro **9 mesi** dalla sottoscrizione del protocollo
  - ✓ Non utilizzare per tali tipologie di tappo il nome commerciali di «**tappo anti-rabbocco**»
- Per le **aziende confezionatrici**
  - ✓ Smaltire le scorte di confezioni di olio recanti il dispositivo entro **9 mesi** dalla sottoscrizione del protocollo
  - ✓ Destinare le scorte delle confezioni di olio recanti il dispositivo esclusivamente ai pubblici esercizi e non alla distribuzione al dettaglio nella ristorazione collettiva non aperta al pubblico

In caso di **obblighi contrattuali** preesistenti alla data di sottoscrizione del protocollo le scorte possono essere smaltite in **12 mesi**



## REG. (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

«**etichetta**»: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.

«**campo visivo**»: tutte le **superfici** di un **imballaggio** che possono essere lette da un **unico angolo visuale**

«**campo visivo principale**»: il **campo visivo** di un **imballaggio** più probabilmente esposto al primo sguardo del **consumatore al momento dell'acquisto** e che permette al consumatore di identificare immediatamente il **carattere** e la **natura del prodotto** e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica



### Informazioni obbligatorie:

- denominazione di vendita (REG. UE 1169/2011)
- designazione dell'origine (REG. UE 29/2012)
- informazione sulla categoria (REG. UE 29/2012)
- quantità netta (REG. UE 1169/2011)
- Termine minimo di conservazione condizioni particolari di conservazione (REG. UE 1169/2011; REG UE 1335/2013)
- campagna di raccolta (Legge 122/2016 )
- Lotto (DIRETTIVA 2011/91/UE)
- nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile commerciale del prodotto (REG. UE 1169/2011)
- sede dello stabilimento di confezionamento (D. Lgs. 15 settembre 2017, n. 145)
- dichiarazione nutrizionale (REG. UEN. 1169/2011)
- etichettatura ambientale (Decreto legislativo del 3 settembre 2020)

### REG. (UE) N. 1169/2011

Le **informazioni obbligatorie** sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente **visibili**, chiaramente **leggibili** ed eventualmente **indelebili**. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

Le **indicazioni obbligatorie** sono stampate in modo da assicurare **chiara leggibilità**, in caratteri la cui **parte mediana (altezza della x)**, definita nell'**allegato IV**, è pari o superiore a **1,2 mm**.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di **80 cm<sup>2</sup>**, l'**altezza della x** della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a **0,9 mm**.

#### ALLEGATO IV

#### DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X

##### ALTEZZA DELLA X



Le **informazioni obbligatorie** sugli alimenti appaiono in una **lingua facilmente comprensibile** da parte dei **consumatori** degli **Stati membri** nei quali l'alimento è commercializzato.

Sul loro territorio, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.

### REG. (UE) N. 1169/2011

La **denominazione dell'alimento** è la sua **denominazione legale**.

.

**Denominazione di vendita** per le **categorie merceologiche** ammesse per la vendita **al consumatore** o destinate alla **preparazione dei pasti** nei ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili sono:

- **olio extra vergine di oliva**
- **olio di oliva vergine**
- **olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergine**
- **olio di sansa di oliva**

**Sanzioni:** omissione della la categoria merceologica da **1600 a 9500 euro**,  
Indicazione difforme da **2500 a 15000 euro**.



**REG. UE 29/2012**

**relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva**

La **designazione dell'origine figura** sull'etichetta dell'**olio extra vergine di oliva** e del **olio di oliva vergine**.

La **designazione dell'origine non figura** sull'etichetta dell' **olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergine** e dell'**olio di sansa di oliva**.

La designazione dell'origine che indica uno **Stato membro** o l'**Unione** corrisponde alla **zona geografica** nella quale le **olive sono state raccolte** e in cui è situato il **frantoio nel quale è stato estratto l'olio**.

Esempio: «**italiano**» significa dichiarare che le **olive sono state raccolte in Italia** e la loro **molitura è avvenuta in Italia**

Qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o un paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designazione dell'origine reca la dicitura seguente: «**Olio (extra) vergine di oliva** ottenuto [nell'**Unione** o in (denominazione dello **Stato membro** interessato)] da **olive raccolte** (nell'**Unione**), in (denominazione dello **Stato membro** o del **paese terzo interessato**)».



### REG. UE 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva

Le **designazioni dell'origine** comprendono unicamente:

- a) nel caso di **oli di oliva originari** di uno **Stato membro** o di un **paese terzo**, un riferimento allo **Stato membro**, all'**Unione** o al **paese terzo** (esempio: «**prodotto in Italia**» «**prodotto nella Unione Europea**»)
- b) nel caso di **miscele di oli di oliva** originari di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti diciture — a seconda dei casi
  - i) «**miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea**» oppure un riferimento all'**Unione**;
  - ii) «**miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea**» oppure un riferimento all'**origine esterna all'Unione**;
  - iii) «**miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione**» oppure un riferimento all'**origine interna ed esterna all'Unione**
- c) una **denominazione di origine protetta** o un'**indicazione geografica protetta** ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006, in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione

Non è considerato come una **designazione dell'origine** soggetta alle disposizioni del presente regolamento il **nome del marchio** o dell'**impresa** la cui **domanda di registrazione** sia stata presentata **entro il 31 dicembre 1998** conformemente alla direttiva 89/104/CEE o entro il 31 maggio 2002 conformemente al regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio



In **etichetta** non si possono riportare riferimenti ad **origini più piccole** dello **Stato** membro (regioni, province, comuni, frazioni, località, generiche aree geografiche) fatto salvo che per gli oli che beneficiano di **denominazione di origine protetta** o un'**indicazione geografica protetta**

### Esempi

- **Olio irpino**
- **Olio delle colline beneventane**
- **Prodotto nel Cilento**
- **Prodotto nel Sud Italia**
- **Prodotto in Costiera Amalfitana**



### REG. UE 1335/2013

che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva

La **denominazione di vendita** e la **designazione dell'origine** sono **raggruppate** nel **campo visivo principale**, sia sulla stessa etichetta o su diverse etichette apposte sullo stesso recipiente, sia direttamente sul medesimo recipiente.

Ognuna di queste indicazioni obbligatorie deve apparire **integralmente** e in un **corpo di testo omogeneo**.



## Denominazione di vendita e Designazione dell'origine

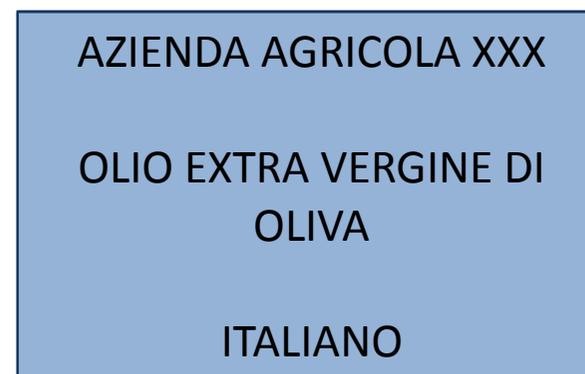
### Raggruppate nello stesso campo visivo

Per **raggruppate** si intende che la **denominazione di vendita** e la **designazione dell'origine** devono essere **riportate ravvicinate**.



## Denominazione di vendita e Designazione dell'origine

Per devono **apparire integralmente** si intende che la **denominazione di vendita** e la **designazione dell'origine** devono essere riportate per **intero**. Non sono corrette le sigle e le abbreviazioni.



## Denominazione di vendita e Designazione dell'origine

Per **corpo di testo omogeneo** si intende che:

- i **caratteri della denominazione di vendita** devono avere la stessa **dimensione** e lo stesso tipo di **carattere (font)**
- i **caratteri dell'origine** devono avere la stessa **dimensione** e lo stesso **tipo di carattere (font)**
- i **caratteri della denominazione di vendita** possono differenziarsi da quelli della **designazione dell'origine** , sia per quanto riguarda la dimensione che per tipo di carattere (font)



### REG. UE 29/2012

### relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva

L'**etichetta** reca in caratteri chiari e indelebili, oltre alla **denominazione di vendita**, ma non necessariamente in prossimità di essa, l'**informazione seguente sulla categoria** di olio:

olio extra vergine di oliva	olio d'oliva <u>di categoria superiore</u> ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
olio di oliva vergine	olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini	olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive
olio di sansa di oliva	olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive

Sanzioni: omissione da 1.600,00€ a 9.500,00€; difformità da 2.500,00 a 15.000,00



~~OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
DI CATEGORIA SUPERIORE  
ottenuto direttamente dalle olive e  
unicamente mediante procedimenti  
meccanici~~



OLIO EXTRA VERGINE DI  
OLIVA  
olio d'oliva di categoria  
superiore ottenuto  
direttamente dalle olive e  
unicamente mediante  
procedimenti meccanici



La **quantità netta** è espressa in unità di volume per i prodotti liquidi utilizzando il **litro**, il **centilitro**, il **millilitro**.

Nelle indicazioni della **quantità nominale**, il valore **numerico** deve essere seguito dal **simbolo dell'unità di misura (L, l, cl, ml)** o eventualmente dal suo **nome per esteso (litro, centilitro, millilitro)**

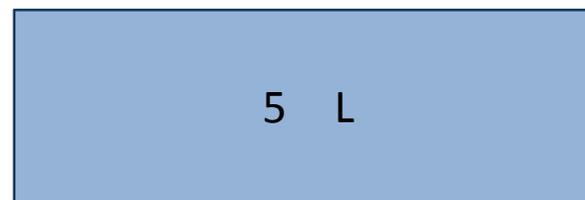
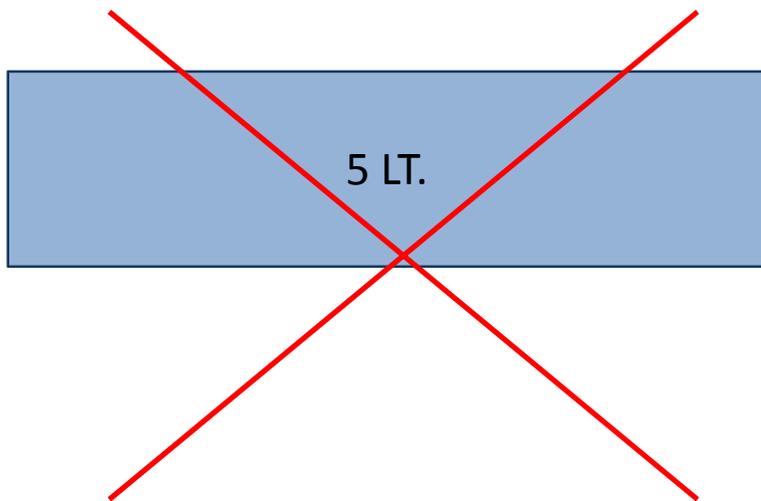
Il **volume nominale** del **prodotto** contenuto deve essere espressa per mezzo di **cifre** aventi l'**altezza minima** sotto indicata:

quantità (ml)	altezza minima (mm)
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1000	4
Oltre 1000	6

**Riferimenti normativi:**

- Reg. (UE) n. 1169/2011
- D.P.R n. 802/82
- D.P.R n. 391/80
- DM 27 febbraio 1979

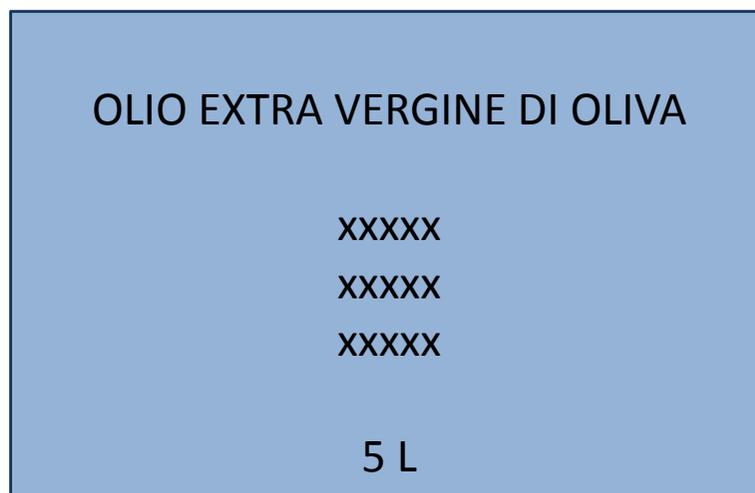




REG. (UE) N. 1169/2011

La indicazioni della **denominazione di vendita** e della **quantità netta** appaiono nello stesso **campo visivo**.

Non necessariamente lo **“stesso campo visivo”** deve coincidere con l'**etichetta frontale**



### REG. (UE) N. 1169/2011

Il **termine minimo di conservazione** è la **data** fino alla quale il **prodotto** conserva le sue **proprietà specifiche** in adeguate condizioni di conservazione.

**termine minimo di conservazione** è indicato come segue:

**a)** la **data** è preceduta dalle espressioni:

- «**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la **data** comporta l'indicazione del **giorno**,
- «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**», negli altri casi;

**b)** le espressioni di cui alla **lettera a)** sono accompagnate:

- dalla **data** stessa, oppure
- dall'**indicazione del punto** in cui essa è indicata sull'**etichetta**.

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

**c)** la **data** comprende, nell'**ordine** e in forma chiara, il **giorno**, il **mese** ed eventualmente l'**anno**.

Tuttavia, per gli alimenti:

- **conservabili per meno di tre mesi**, è sufficiente l'indicazione del **giorno** e del **mese**,
- **conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione del **mese** e dell'**anno**,
- **conservabili per più di diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione dell'**anno**;



~~Da consumarsi preferibilmente entro  
31/12/2022~~



Da consumarsi preferibilmente entro il  
31/12/2022



- Il **Decreto Legge n. 7 del 31 gennaio 2006 (Decreto Bersani sulle liberalizzazioni)**, in vigore dal **3 febbraio 2007**, prevede che le indicazioni relative alla **data di scadenza** e quelle relative al **termine** minimo di conservazione debbano essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili e che la **dimensione dei caratteri** non sia inferiore a quella utilizzata per indicare la **quantità**.
- Il **TMC** non può essere superiore a **18 mesi** dalla **data di imbottigliamento (Legge Mongiello, 19/12/2012)**
- **Legge 122/2016** liberalizza la durata del **TMC**



### REG. (UE) N. 1169/2011

Per gli **alimenti** che richiedono **condizioni particolari di conservazione**, tali **condizioni** devono essere **indicate**

### REG UE 1335/2013

Per l'«**olio extra vergine di oliva**», l'«**olio di oliva vergine**» l'«**olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini**» e l'«**olio di sansa di oliva**» le informazioni sulle **condizioni particolari di conservazione** degli oli, **al riparo della luce e del calore**, devono figurare sull'imballaggio o su un'**etichetta** ad esso apposta.

Quindi è **obbligatorio** riportare in etichetta **Conservare al riparo della luce e del calore** o **diciture equivalenti**



### **REG UE 1335/2013**

Tra le **indicazioni facoltative** che possono figurare sull'etichetta di un «**olio extra vergine di oliva**» e l'«**olio di oliva vergine**» l'**indicazione della campagna di raccolta** può figurare soltanto quando il **100 %** del contenuto dell'imballaggio proviene da **tale raccolta**

### **Legge 122/2016**

Il **TMC** va preceduto dall'**indicazione** della **campagna di raccolta**, qualora il **100 per cento** degli oli provenga da **tale raccolta**. L'**indicazione** della **campagna di raccolta** non si applica **agli oli di oliva vergini prodotti** ovvero **commercializzati** in un altro **Stato membro** dell'Unione.

#### **Come indicarla?**

**Campagna di raccolta olive 2018/2019**

**Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

**Campagna di raccolta 2018/2019**

**Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

**Campagna di raccolta olive novembre 2018**

**Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

**Campagna di raccolta olive novembre 2018**

**Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

## DIRETTIVA 2011/91/UE – Art. 17 D. Lgs. n. 231/17

La **direttiva** prevede che una **derrata alimentare** può essere commercializzata solo se accompagnata da un'**indicazione** (il **cosiddetto lotto**) che consente di **identificare** la **partita** alla quale appartiene una derrata alimentare.

Si intende per «partita», ai sensi della presente **direttiva**, un insieme di **unità di vendita** di una **derrata alimentare**, prodotte, fabbricate o confezionate in **circostanze** praticamente **identiche**.

La **partita** è determinata in ciascun caso dal **produttore, fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare** o dal **primo venditore** stabilito all'interno dell'**Unione**.

Le **indicazioni** che consentono di identificare la **partita** sono determinate e apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati operatori.

Esse sono precedute dalla lettera «**L**», salvo nel caso in cui si distinguono chiaramente dalle altre indicazioni in etichetta.

Esse figurano in tutti i casi in modo da essere facilmente **visibili**, chiaramente **leggibili** e **indelebili**.

Quando il **termine minimo di conservazione** figura in **etichetta**, il **cosiddetto lotto** può non accompagnare la derrata, purché la data indichi chiaramente e nell'ordine almeno il **giorno** e il **mese**.



### REG. (UE) N. 1169/2011

L'**operatore** del settore alimentare **responsabile** delle **informazioni sugli alimenti** è l'**operatore** con il cui **nome** o con la cui **ragione sociale** è **commercializzato il prodotto**.

La **norma** quindi prevede che sia riportato in **etichetta** il **nome** o la cui **ragione sociale** dell'**operatore del settore alimentare responsabile** delle **informazioni sugli alimenti**.

La **norma** non richiede che sia indicato se si tratta del **produttore, confezionatore o distributore**.



**DECRETO LEGISLATIVO 15 settembre 2017, n. 145**

I **prodotti alimentari** preimballati destinati al **consumatore finale** o alle **collettività** devono riportare sul preimballaggio o su un'**etichetta** ad esso apposta l'**indicazione della sede dello stabilimento di produzione** o, se diverso, **di confezionamento**, fermo restando quanto disposto dagli **articoli 9 e 10 del regolamento (UE) n. 1169/2011**.

La **sede dello stabilimento di produzione** o di **confezionamento** può essere **omessa** se coincide con quella del **responsabile commerciale** indicato in etichetta.



Il «**Frantoio Rossi**» con sede ad Avellino, in Via De Renzi 22, è il **responsabile commerciale dell'olio** che confeziona presso la sede stessa

FRANTOIO ROSSI  
VIA DE RENZI 22  
83100 AVELLINO



L' «Azienda Agricola Bianchi» con sede a Lapio (AV), in Via Brecceto 2, si fa molire, detenere e confezionare ed etichettare l'olio dal «Frantoio Rossi» con sede ad Avellino, in Via De Renzi 22. L'«Azienda Agricola Bianchi» detiene e commercializza esclusivamente olio confezionato ed etichettato da terzi. L'«Azienda Agricola Bianchi» è **responsabile commerciale dell'olio.**

Azienda Agricola Bianchi  
Via Brecceto 2  
8303 - Lapio (AV)

stabilimento di confezionamento in  
VIA DE RENZI 22  
83100 AVELLINO



L' «Azienda Agricola Bianchi» con sede a Lapio (AV), in Via Brecceto 2, si fa molire le olive dal «Frantoio Rossi» con sede ad Avellino, in Via De Renzi. L'«Azienda Agricola Bianchi» detiene **olio sfuso** che provvede a confezionare, etichettare e commercializzare.

L' «Azienda Agricola Bianchi» detiene il registro telematico **SIAN degli oli**. L'«Azienda Agricola Bianchi» è il **responsabile commerciale** dell'olio.

Azienda Agricola Bianchi  
Via Brecceto 2  
8303 - Lapio (AV)



## REG. (UE) N. 1169/2011

Prevede l'**obbligo** di riportare in etichetta una **dichiarazione nutrizionale**.  
L'obbligo si applica a decorrere dal **13/12/2016**.

La **dichiarazione nutrizionale obbligatoria** reca le indicazioni seguenti:

- a) **il valore energetico;**
- b) **la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.**

Il contenuto della **dichiarazione nutrizionale obbligatoria** può essere **integrato** con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- a) **acidi grassi monoinsaturi;**
- b) **acidi grassi polinsaturi;**
- c) **polioli;**
- d) **amido;**
- e) **fibre;**
- f) **i sali minerali** o le **vitamine** elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.



**REG. (UE) N. 1169/2011**

Il **valore energetico** e le quantità di sostanze nutritive sono espressi per **100 g** o per **100 ml**.

Il **valore energetico** è **calcolato** mediante i coefficienti di conversione elencati nell'**allegato XIV**.

**PER I GRASSI: 37 kJ/g — 9 kcal/g**

Gli altri **valori dichiarati** sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- a) dell'**analisi dell'alimento** effettuata dal **fabbricante**;
- b) del **calcolo** effettuato a partire dai **valori medi noti** o **effettivi** relativi agli ingredienti utilizzati;
- c) del **calcolo** effettuato a partire da dati **generalmente stabiliti** e **accettati**.

Suggerimenti: Utilizzare i valori nutrizionali messi a disposizione dal **Crea**, in particolare **dal Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (ex Inran)**:

Le **indicazioni** figurano nello **stesso campo visivo**.

Le **indicazioni** sono presentate insieme in un formato chiaro e, se del caso, nell'**ordine di presentazione** di cui all'**allegato XV**.

Le **indicazioni** sono presentate in **formato tabulare**, se lo spazio lo consente, con allineamento delle cifre. In mancanza di **spazio**, la dichiarazione è presentata in **formato lineare**.

## REG. (UE) N. 1169/2011 – ALLEGATO XV

### ALLEGATO XV

#### ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1



### Decreto Legislativo del 3 settembre 2020

Rende l'**etichettatura ambientale obbligatoria**.

Prevede l'**obbligo** di indicare su un imballaggio:

- la **natura** dei materiali di **imballaggio** utilizzati, sulla base della **decisione 97/129/CE della Commissione**, quindi la adoperando la **codifica alfa-numerica** prevista dalla **Decisione 97/129/CE**;
- **indicazioni** sul corretto **smaltimento** dell'**imballaggio**.

Per gli **imballaggi** costituiti da **più componenti**, è necessario distinguere le componenti non separabili **manualmente** (ad esempio una **etichetta in carta** adesa a una **bottiglia in vetro**), dalle **componenti** che **separabili manualmente** dal consumatore finale (ad esempio, una confezione multipack di merendine).

Questo vuol dire che ciascuna componente separabile manualmente del sistema di imballo deve riportare :- la **natura** dei **materiali** di **imballaggio** utilizzati adoperando la **codifica alfa-numerica** prevista dalla **Decisione 97/129/CE**;

- **indicazioni** sul corretto **smaltimento** dell'**imballaggio**.

Quando non è possibile indicare la codifica identificativa su ogni singola componente, ad esempio per motivi di spazio, o per altri limiti tecnologicamente significativi, è possibile riportarla sul corpo principale, o sull'imballaggio di presentazione.

Decreto Legislativo del 3 settembre 2020

### **COSA FARE CON I COMPONENTI NON SEPARABILI MANUALMENTE?**

I **sistemi di imballaggio** che prevedono un **corpo principale** e altre componenti accessorie **non separabili manualmente** (ad esempio etichette adese, tappi e chiusure non separabili, finestre), devono riportare obbligatoriamente la **codifica identificativa** del materiale del **corpo principale**, e le **indicazioni sulla raccolta** (che seguono il materiale del corpo principale).

### **LA SOGLIA DEL 5%**

Ai fini della corretta **codifica dei materiali** di imballaggio laddove il **peso** del/i materiale/i secondario/i sia **inferiore al 5%** del **peso totale** del pack, l'imballaggio sia considerato alla stregua di un imballaggio **monomateriale** ed etichettato in funzione del **materiale prevalente** in peso.

Diversamente le **codifiche** saranno quelle previste dall'**Allegato VII della Decisione 129/97/CEE**.

## ESEMPIO

**Bottiglia** di olio in **vetro verde** con **etichetta** in **carta adesiva**, **versatore** in **plastica non separabile** e **tappo** in **alluminio separabile**.

Tale sistema di imballo dovrà obbligatoriamente prevedere:

La **codifica identificativa** della **bottiglia in vetro verde** , cioè **GL 71**

La **codifica identificativa** del tappo in **alluminio**, separabile manualmente dal corpo principale, vale a **ALU 41**;

Le indicazioni sulla raccolta della bottiglia in vetro (es. Raccolta vetro) e del tappo in acciaio (es. Raccolta metallo).

Facoltativamente, si può riportare anche la codifica alfanumerica del **versatore** in plastica, vale a dire **PP 5** come da **Decisione 129/97/CE**.

<b>BOTTIGLIA</b>	<b>TAPPO</b>
<b>GL 71</b>	<b>ALU 41</b>
<b>VETRO</b>	<b>ALLUMINIO E METALLO</b>
<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b>	

<b>BOTTIGLIA</b>	<b>TAPPO</b>
<b>GL 71</b>	<b>ALU 41</b>
<b>RACCOLTA VETRO</b>	<b>RACCOLTA METALLO</b>

## ESEMPIO

Bottiglia di olio in **vetro verde** con **etichetta in carta adesiva** e un **tappo anti-rabbocco** non separabile.

Tale sistema di imballo dovrà obbligatoriamente prevedere:

La **codifica identificativa del materiale del corpo principale** (bottiglia in vetro scuro) cioè **GL 71** e le indicazioni sulla **raccolta** che seguono il materiale del **corpo principale**.

Il **tappo anti-rabbocco**, invece, non essendo **separabile manualmente**, può essere facoltativamente etichettato con la relativa codifica (es. **LDPE 4**).



<b>BOTTIGLIA</b>	<b>TAPPO</b>
<b>GL 71</b>	<b>LDPE 4</b>
<b>VETRO</b>	<b>PLASTICA</b>
<b>RACCOLTA VETRO</b>	

<b>GL 71</b>
<b>RACCOLTA VETRO</b>



Nel rispetto delle **norme** relative al **divieto** di **pubblicità ingannevole**, è possibile riportare altre **indicazioni facoltative** quali:

- **modalità di estrazione**
- eventuali abbinamenti gastronomici
- la varietà di olive da cui l'olio deriva
- **informazioni nutrizionali** (nel rispetto della normativa in materia).

il **Regolamento UE 29/12** relativo alle **norme di commercializzazione** dell'olio d'olivo, regola alcune indicazioni facoltative secondo il criterio per cui le informazioni supplementari possono essere scritte in etichetta a patto che siano veritiere e che possano essere dimostrate.



## DICITURE CHE RIPORTANO L'INDICAZIONE «A FREDDO»

L'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine possono riportare le seguenti diciture:

- a) «prima spremitura a freddo» se gli oli sono ottenuti a **meno di 27 °C** con un **sistema di estrazione di tipo tradizionale** con **presse idrauliche**;
- b) «estratto a freddo» se gli oli sono ottenuti a **meno di 27 °C** con un **processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive**.

Le diciture «**prodotto a freddo**» e «**ottenuto a freddo**», anche se non contemplate **dall'art. 5 del Reg. (UE) n. 29/12**, possono essere utilizzate a condizione che l'olio sia stato ottenuto a **temperature < ai 27°C**.

Il frantoio per poter qualificare l'olio “**estratto a freddo**” e “**prima spremitura a freddo**” (o termini equivalenti) deve avere fatto preventivamente la **comunicazione** prevista **dall'art. 8 del DM 10 novembre 2009** utilizzando la specifica funzione telematica del “**Portale dell'Olio d'Oliva**” del SIAN



Le indicazioni delle **caratteristiche organolettiche** relative al **gusto e/o all'odore** possono figurare unicamente per gli **oli extra vergini di oliva** e gli **oli di oliva vergini**;

i **termini** di cui all'allegato XII, punto 3.3, del **regolamento (CEE) n. 2568/91** possono figurare sull'etichetta unicamente se sono fondati sui risultati di una **valutazione** effettuata secondo il metodo previsto all'**allegato XII del regolamento (CEE) n.2568/91**";

## SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

Intensità di percezione dei difetti	
Riscaldamento/morchia (*)	
Muffa-umidità-terra (*)	
Avvinato - inacetito	
acido - agro (*)	
Olive gelate (legno umido)	
Rancido	
Altri attributi negativi:	
Descrittore:	Metallico <input type="checkbox"/> Fieno <input type="checkbox"/> Verme <input type="checkbox"/> Grossolano <input type="checkbox"/> Salamoia <input type="checkbox"/> Cotto o stracotto <input type="checkbox"/> Acqua di vegetazione <input type="checkbox"/> Sparto <input type="checkbox"/> Cetriolo <input type="checkbox"/> Lubrificanti <input type="checkbox"/>
(*) Cancellare le diciture inutili	
Intensità di percezione degli attributi positivi	
Fruttato	
	Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/>
Amaro	
Piccante	
Nome dell'assaggiatore:	Codice dell'assaggiatore:
Codice del campione:	Firma:



L'Allegato XII, punto 3.3, del regolamento (CEE) n. 2568/91 è stato modificato dall'Allegato II del Reg. (UE) 2016/1227

### Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

Su richiesta, il capo panel 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.

**Attributi positivi (fruttato, amaro e piccante):** in funzione dell'intensità della percezione:

- **robusto**, quando la **mediana** dell'attributo è superiore a **6**;
- **medio**, quando la **mediana** dell'attributo è **compresa** fra **3** e **6**;
- **delicato**, quando la **mediana** dell'attributo è **inferiore** a **3**.

**Fruttato:** Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale.

**Fruttato verde:** Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.

**Fruttato maturo:** Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.

**Equilibrato:** Olio che non presenta squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante non superano di 2 punti la mediana del fruttato.

**Olio dolce:** Olio in cui la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2.

L'Allegato XII, punto 3.3, del regolamento (CEE) n. 2568/91 è stato modificato dall'Allegato II del Reg. (UE) 2016/1227

A seguito di un errore di traduzione dell'Allegato II del Reg. (UE) 2016/1227, al posto del termine “intenso” è stato utilizzato “robusto” e al posto del termine “leggero” è stato utilizzato “delicato”.

Il competente Ufficio PIUE V del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha chiarito che devono essere utilizzati i termini “intenso” e “leggero” al posto di “robusto” e di “delicato”.



In **etichetta** può essere indicata la **varietà** (o le varietà) di **olivo** che hanno prodotto l'olio.

Per utilizzare correttamente tale indicazione è fortemente consigliato:

- essere in grado di dimostrare che l'effettiva appartenenza delle olive alle **varietà indicate in etichetta** (esempio: relazione di un tecnico abilitato).
- Riportare in etichetta il **nome esatto** della varietà , cioè quello riportato nello **“Schedario oleicolo italiano”**.
- Il **fascicolo aziendale** deve essere aggiornato con l'indicazione delle **varietà** riportata in etichetta.



La normativa riguardante l'indicazione dell'«**acidità**» in etichetta è stata recentemente modificata.

- Si può indicare solo l'**acidità massima** prevista alla data del termine minimo di conservazione (vedi capitolo 20)
- L'indicazione dell'acidità massima deve essere sempre accompagnata dalla **indicazione di perossidi, di tenore in cere e di assorbimento nell'ultravioletto**, determinati a norma del **regolamento (CEE) n. 2568/91**, previsti alla stessa data.



