



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli
Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona

Norme per la corretta etichettatura dell'olio extra vergine di oliva

Relatore: Volani Antonio



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia
REG. CE 867/08 - 1220/11



LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- REG. CE N. 29/2012
- REG. CE N. 1019/2002 (abrogato)
- REG. CE 596/2010 (abrogato)
- REG. CE N. 182/2009 (abrogato)
- REG. CE N. 1234/2007
- Legge 14 gennaio 2013 n.9
- D. MIPAAF n. 8077 del 10 NOVEMBRE 2009
- CIRCOLARE AGEA.2010.29 DEL 14.01.2010
- CIRCOLARE AGEA.2010.259 DEL 08/04/2010
- CIRCOLARE AGEA DEL 20/08/2010

Regolamento CE 29/2012
del 13 gennaio 2012

le norme di etichettatura obbligatoria e facoltative previste da tale regolamento riguardano esclusivamente l'olio extra vergine di oliva, l'olio di oliva vergine, appartenenti alla categoria degli oli di oliva vergini,

con esclusione quindi dell'olio lampante, della categoria dell'olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini e della categoria dell'olio di sansa di oliva.

LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- la denominazione di vendita;
- le informazioni sulla categoria dell'olio;
- la quantità netta;
- la designazione dell'origine del prodotto;
- il termine minimo di conservazione ;

LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;

la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

il lotto di appartenenza del prodotto;

le modalità di conservazione.

LA DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO E L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DELL'OLIO.

Le denominazioni di vendita che devono essere utilizzate sono contenute nel regolamento comunitario e sono:

- 1) **olio extra vergine di oliva**
- 2) **olio di oliva vergine**
- 3) **olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini**
- 4) **olio di sansa di oliva**

LA DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO E L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DELL'OLIO.

La denominazione di vendita deve essere completata con le informazioni sulla categoria di olio previste dal Regolamento CE 29/2012 che obbligatoriamente devono comparire in etichetta e sono:

per l'**olio extra vergine di oliva**: "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"

per l'**olio di oliva vergine**: "olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"

LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE

a) nel caso di oli di oliva originari, di uno Stato membro o di un paese terzo:
Si deve indicare un riferimento allo Stato membro, alla Comunità o al paese terzo

ITALIA
SPAGNA
MADE IN ITALY
TUNISIA
UE /MADE IN UE

LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE

b) nel caso di miscele di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti diciture:

i) "miscela di oli di oliva originaria dell'Unione europea" oppure un riferimento all'Unione;

ii) "miscela di oli di oliva non originario dell'Unione europea" oppure un riferimento all'origine estera 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

MISCELA DI OLI OLIVA DI SPAGNA E ITALIA

MISCELA DI OLI DI OLIVA DI TUNISIA, SPAGNA E ITALIA

MISCELA DI OLI DI OLIVA SUD EUROPA (GRECIA E ITALIA)

MISCELA DI OLI DI OLIVA MEDITERRANEO (SPAGNA E TUNISIA)

LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE

La designazione dell'origine che indica uno Stato membro o l'Unione europea 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

ITALIANO

PRODOTTO ITALIANO

100% ITALIANO

MADE IN ITALY

LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE

Nel caso in cui 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

OLIO (EXTRA) VERGINE DI OLIVA OTTENUTO NELL'UNIONE O IN (STATO MEMBRO INTERESSATO) DA OLIVE RACCOLTE NELL'UNIONE O IN (STATO MEMBRO INTERESSATO)

ES. OLIO (EXTRA) VERGINE DI OLIVA OTTENUTO IN ITALIA DA OLIVE RACCOLTE IN SPAGNA

LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE

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

DOP TOSCANO

DOP TERRA DI BARI

DOP SABINA

IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

A) con l'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;

B) con l'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;

C) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

Lo schema di cui al punto c), sarà più frequentemente utilizzato per oli di oliva composti di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini o per gli oli di sansa di oliva, se si ritiene che gli stessi possano conservare le loro caratteristiche oltre i diciotto mesi. Molto raro dovrebbe essere lo schema di cui al punto a) se non in presenza di oli che posseggono spiccate caratteristiche che si temano possano alterarsi nell'arco di soli tre mesi.

IL LOTTO DI CONFEZIONAMENTO

UN INSIEME DI UNITÀ DI VENDITA DI UNA DERRATA ALIMENTARE, Prodotte, FABBRICATE O CONFEZIONATE IN CIRCOSTANZE PRATICAMENTE IDENTICHE.

- 1) Il lotto è determinato dal confezionatore che lo appone sotto la propria responsabilità;
- 2) esso figura in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera "L".
- 3) L'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

L'indicazione del lotto non è richiesta: - quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione del giorno e del mese e dell'anno

LE INDICAZIONI FACOLTATIVE

MENZIONI RELATIVE ALLE LAVORAZIONI "A FREDDO":

«prima spremitura a freddo»: è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;

«estratto a freddo»: è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

La Commissione U.E. ha precisato che la menzione "estratto a freddo" è uguale a

"ottenuto a freddo"
o
"prodotto a freddo".

LE INDICAZIONI FACOLTATIVE

Menzioni in materia di acidità o di acidità massima:

possono figurare unicamente se accompagnate dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo di:

- indice dei perossidi,
- tenore in cere e
- assorbimento nell'ultravioletto

stabiliti a norma del Reg.CE Cee 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni.

La Commissione U.E. ha precisato che il valore indicato in etichetta per l'acidità deve permanere fino allo spirare del termine minimo di conservazione apposto nell'etichetta stessa, salvo che la suddetta indicazione non sia accompagnata da una dicitura del tipo "al momento del confezionamento"; in tale ultimo caso, il valore dell'acidità può essere ricompreso, fino allo spirare del termine minimo di conservazione, tra quello indicato in etichetta e lo 0,8° (valore massimo consentito per l'olio extra vergine di oliva).

LE INDICAZIONI FACOLTATIVE

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE RELATIVE A GUSTO E/O ODORE:

possono figurare :

- AMARO
- PICCANTE
- FRUTTATO
- DOLCE
- EQUILIBRATO

Le menzioni possono essere accompagnate dal grado di intensità:

**Leggero,
medio,
intenso.**

possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini e certificate da un Capo Panel riconosciuto (Reg. CE 2568/91 - Reg. CE 640/08 e smi)

Le caratteristiche devono permanere fino al termine minimo di conservazione dell'olio indicato in etichetta

LE INDICAZIONI FACOLTATIVE

CLAIMS

Le proprietà nutrizionali e/o salutistiche possono figurare nel rispetto della specifica regolamentazione comunitaria o delle autorizzazioni concesse dall'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare)

CULTIVAR DELLE OLIVE
ANNATA DI PRODUZIONE
TECNICHE DI PRODUZIONE E RACCOLTA
SELEZIONATO DA
GARANTITO DA

Possono essere utilizzate a condizione che siano documentate e dimostrabili con un adeguato sistema di rintracciabilità.

possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini e certificate da un Capo Panel riconosciuto

Le caratteristiche devono permanere fino al termine minimo di conservazione dell'olio indicato in etichetta

PRESENZA IMMAGINI O SIMBOLI

La presenza di immagini dell'olio di oliva può essere indicata nell'etichetta delle miscele attraverso **immagini o simboli grafici** se la percentuale di olio di oliva è superiore al 50%



Legge 14 gennaio 2013 n. 9 Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergine

Fronte etichetta

- Indicazione d'origine (es. Italiano) deve figurare in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile, in modo da essere facilmente distinguibile dalle altre indicazioni o segni grafici
- Indicazione d'origine (es. Italiano) deve essere inserito nel fronte del recipiente
- Carattere la cui parte mediana sia pari o superiore a 1.2 mm con ampio contrasto
- In alternativa stesse dimensioni della denominazione di vendita (es. olio extra vergine di oliva) nello stesso campo visivo e medesima rilevanza cromatica



Legge 14 gennaio 2013 n. 9
Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergine

Miscela

Nel caso di miscele di oli di oliva estratti in altro Stato membro della UE o paese terzo l'indicazione d'origine è immediatamente preceduta dal termine "miscela" stampate in rilevanza cromatica rispetto allo sfondo



Legge 14 gennaio 2013 n. 9
Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergine

Termine minimo di conservazione

Non superiore a 18 mesi dalla data di imbottigliamento



Legge 14 gennaio 2013 n. 9
Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergine

Confezioni per pubblici esercizi

Dispositivo di chiusura che non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata



Legge 14 gennaio 2013 n. 9
Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergine

Vendita sottocosto

- Comunicazione al comune dove è ubicato l'esercizio commerciale
- Almeno 20 giorni prima dell'inizio
- Solo 1 volta all'anno
- È vietata se l'esercizio commerciale da solo o con il suo gruppo detiene una quota di mercato superiore al 10% della superficie di vendita complessiva esistente nel territorio della provincia dove ha sede



Legge 14 gennaio 2013 n. 9
Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergine

Obbligo aggiornamento fascicolo aziendale

È obbligatorio per tutti i produttori di oli vergini, extra vergini e lampanti aggiornare il fascicolo. Solo chi non destina le produzioni al commercio non ha l'obbligo.

ESEMPI DI ETICHETTE

Etichetta olio NON italiano

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine: Spagna

Azienda Agricola XXXXXXXX
ViaXXXX Città XXXXXXXX
Sede stabilimento XXXXXXXX RM XX

Da consumarsi preferibilmente entro:
giorno/mese /anno
10,75 e

Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

DENOMINAZIONE DI VENDITA

LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO

INDICAZIONE OBBLIGATORIA ORIGINE

PRODUTTORE E CONFEZIONATORE

TMC IN GIORNO/MESE/ANNO ESONERO INDICAZIONE LOTTO

ESEMPI DI ETICHETTE

Etichetta olio italiano

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

100% ITALIANO o ITALIANO

Azienda Agricola XXXXXXXX
ViaXXXX Città XXXXXXXX
Sede stabilimento XXXXXXXX

Da consumarsi preferibilmente entro la fine mese /anno
L XXXXXX

10,75 e

Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

DENOMINAZIONE DI VENDITA

LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO

INDICAZIONE OBBLIGATORIA ORIGINE

TMC IN MESE/ANNO

OBBLIGO INDICAZIONE DEL LOTTO

ESEMPI DI ETICHETTE

Etichetta olio D.O.P.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

VENETO VALPOLICELLA DOP

Azienda Agricola XXXXXXXX
ViaXXXX Città XXXXXXXX
Sede stabilimento XXXXXXXX

Da consumarsi preferibilmente entro la fine mese anno
10,75 e
L XXXXXX

Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Annata di produzione 2012/13

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

DENOMINAZIONE DI VENDITA

LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO

DENOMINAZIONE DOP

TMC IN MESE/ANNO

OBBLIGO INDICAZIONE DEL LOTTO

ANNATA DI PRODUZIONE

GLI OBBLIGHI PER L'INDICAZIONE DI ORIGINE

• Obbligatorietà dell'iscrizione al SIAN per le imprese di condizionamento e per i frantoi che effettuano condizionamento.

• Obbligatorietà, per gli operatori, della gestione, on-line e off-line, dei registri messi a disposizione da AGEA relativamente alle produzioni, movimentazioni e lavorazioni.

SONO **OBBLIGATI** ALLA REGISTRAZIONE PRESSO IL SIAN ANCHE GLI OLIVICOLTORI CHE CONDIZIONANO OLIO OTTENUTO DA OLIVETI DELLA PROPRIA AZIENDA

SONO **ESONERATI** DALLA TENUTA DEI REGISTRI :
 ➤ GLI OLIVICOLTORI CHE CONDIZIONANO **ESCLUSIVAMENTE** OLIO OTTENUTO DA OLIVETI DELLA PROPRIA AZIENDA
 ➤ PRODUTTORI DI OLI DOP/IGP

LA TENUTA DEI REGISTRI

- la produzione di olio e il relativo quantitativo di olive impiegate,
- le movimentazioni interne,
- la produzione di miscele di oli di origine diversa,
- il confezionamento,
- lo scarico di olio extra vergine di oliva e di oliva vergine destinato:
 - ✓ alla produzione di «olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini», di «olio di sansa di oliva» o alla produzione di altri prodotti alimentari,
 - ✓ ai mercati extracomunitari.

LA TENUTA DEI REGISTRI

Sono obbligati alla tenuta dei registri e alla preventiva comunicazione, gli operatori che utilizzano in etichetta e nei documenti di accompagnamento del prodotto sia allo stato sfuso che confezionato le indicazioni "prima spremitura a freddo" o "estratto a freddo".

La **comunicazione preventiva** deve contenere la descrizione del tipo di impianto di estrazione, del sistema di rilevamento e registrazione della temperatura adottato e l'indicazione della fase in cui avviene il rilevamento della temperatura.

LA TENUTA DEI REGISTRI: ALTRI OBBLIGHI

Le registrazioni relative alle "entrate ed uscite" dovranno essere effettuate entro **il terzo giorno lavorativo successivo**,

- ✓ per le entrate, a quello della ricezione e,
- ✓ per le uscite, a quello della spedizione.

quelle relative alle "altre movimentazioni" entro **il primo giorno lavorativo successivo** a quello nel quale è stata effettuata la relativa operazione.

I RECIPIENTI DI STOCCAGGIO

Le cisterne devono:

- riportare l'indicazione della capacità totale e di un numero identificativo
- essere munito di un dispositivo di misurazione per la valutazione della quantità dell'olio contenuto
- riportare la categoria dell'olio di oliva e le indicazioni relative all'estrazione/spremitura a freddo relativo al prodotto contenuto.

LE PARTITE DI OLIO CONFEZIONATE MA NON ANCORA ETICHETTATE

Devono essere identificate nel magazzino ove sono stoccate mediante un cartello recante:

- il lotto,
- il numero di confezioni,
- la loro capacità,
- la designazione dei prodotti compresa quella dell'origine e delle eventuali indicazioni facoltative

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

Volani Antonio