



Evoluzione della normativa in materia di etichettatura degli oli extravergini di oliva

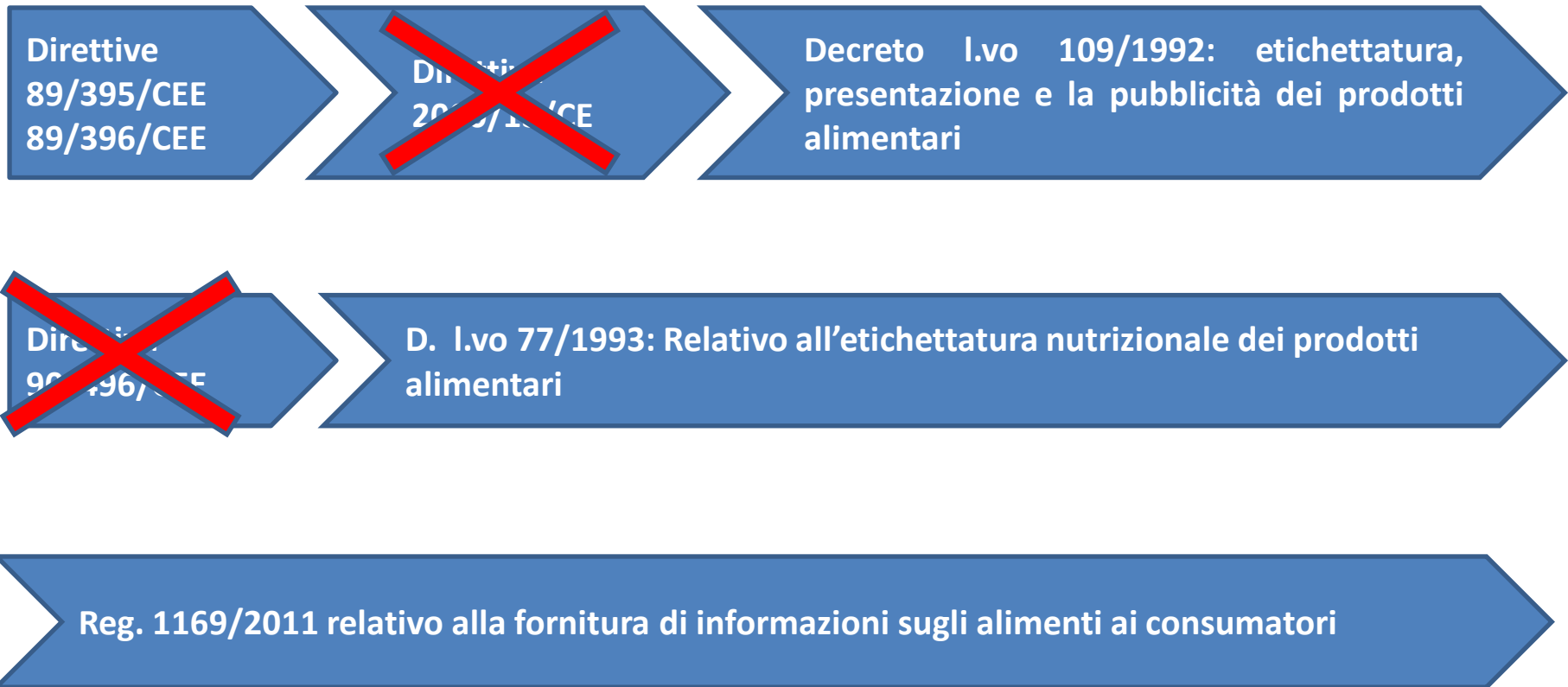
dott. Salvatore Alberino

ICQRF Toscana e Umbria

L'EVOLUZIONE NORMATIVA



Dal 13 dicembre 2014



ETICHETTATURA



Normative di riferimento - Principali

Norme comunitarie

- Reg. UE 1169 - 25 ottobre 2011
- Reg. UE 29 - 13 gennaio 2012
- Reg. CEE 2568 - 11 luglio 1991
- Reg. UE 1151 - 21 novembre 2012

Norme italiane / sanzionatorie

- D. l.vo. 225 del 30 settembre 2005
- D. l.vo. 297 - 19 novembre 2004
- D. l.vo. 109 - 27 gennaio 1992
- D. l.vo. 206 - 6 settembre 2005
- D. l.vo. 77 - 16 febbraio 1993
- L. 9 - 14 gennaio 2013
- Disciplinari di produzione



ETICHETTATURA

Al fine di comunicare al consumatore finale informazioni oggettive, il produttore deve predisporre un dispositivo di etichettatura contenente almeno le informazioni obbligatorie

“ Azienda Agricola Poggio in Fiore ”

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

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

Imbottigliato dal produttore Mario Rossi nell’Azienda Agricola Poggio in Fiore

Località xxxx del comune di xxxx (xx) Italia

Litri 0,750 e

da consumarsi preferibilmente entro il

conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce calore non disperdere il vetro nell’ambiente

INDICAZIONI



❖ **OBBLIGATORIE:**

1. Denominazione di vendita;
2. Informazione relativa alla categoria;
3. La quantità;
4. Il termine minimo di conservazione;
5. Il responsabile commerciale;
6. Lotto;
7. Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
8. L'indicazione dell'origine.

❖ **FACOLTATIVE:**

Tutte quelle che si possono utilizzare, ma sotto condizione

❖ **LIBERE:**

Tutte quelle che un produttore vuole aggiungere, purché veritiere e non ingannevoli



❖ OBBLIGATORIE:

1. Denominazione di vendita;
2. Informazione relativa alla categoria;
3. La quantità;
4. Il termine minimo di conservazione*;
5. Il responsabile commerciale;
6. Lotto;
7. Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
8. L'indicazione dell'origine.

Le indicazioni in rosso devono figurare “**nello stesso campo visivo** in modo da poter essere lette simultaneamente “**senza dover girare il recipiente**”

* Non più dal 13 dicembre 2014



❖ OBBLIGATORIE:

1. Denominazione di vendita;
2. Informazione relativa alla categoria;
3. La quantità;
4. Il termine minimo di conservazione;
5. Il responsabile commerciale
6. Lotto;
7. Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
8. L'indicazione dell'origine.

Le indicazioni in rosso devono figurare “nello campo visivo principale”

(dal 13 dicembre 2014)



1. Denominazione di vendita

- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ Olio vergine di oliva
- ✓ Olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini
- ✓ Olio di sansa d'oliva



2. Indicazione circa la categoria

Olio extra vergine di oliva	Olio di <u>categoria superiore</u> ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
Olio di oliva vergine	Olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini	Olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno <u>subito un processo di raffinazione</u> e oli ottenuti direttamente dalle olive
Olio di sansa di oliva	Olio contenente esclusivamente oli <u>derivanti dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva</u> e di oli ottenuti direttamente dalle olive



3. La quantità

Le indicazioni metrologiche devono avere le seguenti

dimensioni minime:

Altezza minima	Volume della confezione
2 mm	$\leq 0,05$ litro
3 mm	$\leq 0,20$ litro
4 mm	≤ 1 litro
6 mm	> 1 litro



4. Termine minimo di conservazione

Lo sceglie il confezionatore.

L'importante che l'ultimo giorno del TMC il prodotto presenta ancora le caratteristiche minime rivendicate nel dispositivo di etichettatura

Da consumarsi preferibilmente entro il mese di dell'anno

(se l'olio si conserva per meno di 18 mesi)

* * *

~~**Da consumarsi preferibilmente entro l'anno**~~

~~(entro l'anno se l'olio è conservabile più di 18 mesi)~~



5. Il responsabile commerciale

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore /
confezionatore / di un venditore della UE*

* Dal 13 dicembre 2014 non sarà più possibile utilizzare il marchio al fine dell'identificazione del responsabile commerciale ?



6. Lotto

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze **praticamente identiche**

Il lotto di confezionamento espresso come:

- L + codice alfanumerico
- gg mm aaaa (= termine minimo di conservazione)





7. Le condizioni particolari di conservazione

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



8. La designazione di origine

- Una zona geografica la cui denominazione è registrata come DOP o IGP
- Uno stato Membro della UE oppure l'intera UE o un paese terzo
- Miscela di oli originari UE
- Miscela di oli non originari UE
- Miscela di oli originari UE e non UE



Metilesteri - etilesteri

È olio extravergine di oliva italiano se il contenuto di metil esteri degli acidi grassi e di etil esteri degli acidi è ≤ 30 mg/kg

Legge 134 / 2012 - art. 43 comma 1 bis



❖ OBBLIGATORIE:

1. Denominazione di vendita;
2. Informazione relativa alla categoria;
3. La quantità;
4. Il termine minimo di conservazione;
5. Il responsabile commerciale
6. Lotto;
7. Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
8. L'indicazione dell'origine.

Le indicazioni in rosso devono figurare “nello campo visivo principale”

(dal 13 dicembre 2014)

INDICAZIONI



❖ OBBLIGATORIE:

❖ FACOLTATIVE:

- **Prima spremitura a freddo;**
- **Estratto a freddo;**
- **Caratteristiche organolettiche;**
- **L'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima;**
- **Tabella nutrizionale;**
- **Simbolo di stima;**
- **Loghi comunitari;**
- **Annata.**

❖ LIBERE:



Temperature di lavorazione

Prima spremitura a freddo

riservata agli oli extravergini o vergini ottenuti a meno di 27 ° C con la prima spremitura meccanica della pasta delle olive mediante un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche

riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive

Estratto a freddo



Caratteristiche organolettiche

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



Acidità

L'indicazione dell'**acidità** o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni **e nello stesso campo visivo**, dell'indice dei **perossidi**, del tenore in **cere** e **dell'assorbimento nell'ultravioletto**



Tabella nutrizionale - 1

		Valori per 100 g o 100 ml di prodotto
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



Tabella nutrizionale - 2

Ieri

NORMATIVA fino al 13 12 2014

1. Valore energetico;
2. Proteine;
3. Carboidrati;
4. Grassi;
5. Fibre alimentari;
6. Sodio;
7. Vitamine e sali minerali.

Oggi

NUOVO REGOLAMENTO

1. Valore energetico;
2. Grassi;
3. **Acidi grassi saturi;**
4. Carboidrati;
5. **Zuccheri;**
6. Proteine;
7. **Sali .**

Indicazioni facoltative



SIMBOLO - e

Lettera “e” si appone sugli imballaggi preconfezionati di contenuto nominale compreso tra 5 g e 10 kg o 5 ml e 10 litri destinati alla vendita al consumatore in **quantità unitarie costanti e conformi** (L. N°690/1978 - imballaggi CEE)

La lettera “e” non è indicazione obbligatoria di etichettatura, ma una volta che l'operatore del settore la utilizza comunica che intende adeguarsi a quanto stabilito dalla L. 690/1978.

La lettera deve avere un'altezza minima di 3 mm e deve essere collocata nello stesso campo visivo dell'iscrizione di massa o volume nominale.

Indicazioni facoltative



CERTIFICAZIONI

DI PRODOTTO

Il prodotto rispetta un disciplinare e ha almeno determinate caratteristiche



DOP*



IGP*

* Facoltativi se si rivendica

DI SISTEMA

Il prodotto è stato ottenuto seguendo una determinata tecnica produttiva



Biologico **
Da agricoltura biologica

** obbligatorio se si rivendica



ANNATA

È possibile indicare l'annata della
campagna olearia, purché sia tutto
tracciato e dimostrabile

INDICAZIONI



❖ **OBBLIGATORIE:**

❖ **FACOLTATIVE:**

❖ **LIBERE:** Tutte quelle che un produttore vuole aggiungere, purché veritiere e non ingannevoli.



Codice d'imbottigliamento alfanumerico provinciale

Storia dell'azienda

Storia dell'olio

Stabilimento

Abbinamenti gastronomici

Raccomandazioni per l'uso

Composizione varietale

Altre certificazione tipo: ISO - kosher

Telefono e e-mail

Codice a barre

*Purché informazioni
veritiere e non
ingannevoli !!!*



Legge 11 marzo 2006 - N°81

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 10 gennaio 2006, n. 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa.

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”.*



Legge 14-01-2013 N° 9

(come modificato dalla legge 30 Ottobre 2014, n, 161)

Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini.
(Legge salva olio italiano o Legge Mongiello)

Art. 7 Termine minimo di conservazione e presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi

1. Il termine minimo di conservazione
2. 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.
3. La violazione del divieto di cui ai commi 1 e 2 comporta l'applicazione al titolare del pubblico esercizio di una sanzione amministrativa da euro 1.000 a euro 8.000 e la confisca del prodotto.



Caratteristiche del tappo

Circolare MISE/MiPAAF 15 dicembre 2014

1. Impedire il riempimento della confezione e comunque la modifica del contenuto;
2. Essere saldamente vincolato al collo del recipiente, in modo da impedire l'asportazione con un mero intervento manuale;
3. Mostrare, in caso di avvenuta effrazione, l'alterazione del dispositivo o degli elementi che lo rendono solidale al contenitore;
4. Le confezioni monodose assolvono all'obbligo della legge anche se non usano il tappo antirabbocco.



GRAZIE

DELL'ATTENZIONE