

ROBERTO CIANCIO

ROBERTA CAPECCI



GUIDA PRATICA ALL'ETICHETTATURA DEGLI OLI D'OLIVA



ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

PRESENTAZIONE

La normativa sull'etichettatura ha l'obiettivo di assicurare che il consumatore sia adeguatamente informato sul prodotto affinché possa effettuare degli acquisti consapevoli. Lo stesso Reg. (UE) n. 1169/2011 al considerando (3) sottolinea che *“Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano...”*.

L'etichetta, quindi, è una sorta di “carta d'identità dell'alimento”.

Parallelamente il marketing utilizza messaggi comunicativi che devono attrarre l'attenzione del consumatore, enfatizzando caratteristiche del prodotto che non sono solo quelle obbligatoriamente previste dalla legge.

L'etichettatura, e con essa intendiamo qualunque menzione, indicazione, marchio, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento, è il punto d'incontro di due esigenze: quella del produttore, che vuole promuovere adeguatamente il proprio olio differenziandolo dagli altri, e quella del consumatore, che vuole conoscere esattamente ciò che sta acquistando. La normativa in materia è molto articolata proprio perché non è facile coniugare le esigenze dell'informazione puntuale e quelle del marketing.

La *“Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva”* redatta da Roberto Ciancio e da Roberta Capecci, Ispettori dell'ICQRF di grande esperienza operativa, oltre che teorica, vuol essere uno strumento per gli operatori e per i cittadini per “decifrare” concretamente i limiti da rispettare per una corretta etichettatura degli oli d'oliva.

Gli operatori troveranno le istruzioni e gli esempi per predisporre un'etichetta corretta per il loro olio mentre i consumatori potranno trovare utili informazioni per una scelta sempre più consapevole.

L'ICQRF, una delle maggiori Autorità antifrodi del mondo nel settore del cibo, con questa Guida, prosegue nell'attività di agevolare l'applicazione delle norme sulla produzione e la vendita degli alimenti. E' utile ricordare, degli stessi Autori, la Guida sugli Esempi di compilazione del registro telematico degli Oli, recentemente giunta alla seconda edizione e disponibile alla pagina web:

<https://www.sian.it/SSLicqrfportaleolio/start.do?op=0> (sezione “Documentazione”).

Ringraziando veramente gli Ispettori Ciancio e Capecci per la loro passione e professionalità, segnalo che le informazioni sull'attività dell'ICQRF e i riferimenti per contattare i nostri Ispettori in tutta Italia sono disponibili sul sito www.politicheagricole.it.

Il Capo dell'Ispettorato
Stefano Vaccari

NOTA DEGLI AUTORI

Le numerose richieste di chiarimento che sono pervenute (e che pervengono) all'ICQRF in merito alle indicazioni da riportare nel dispositivo di etichettatura dell'olio d'oliva, anche alla luce delle novità normative, ci hanno spinto a redigere questa guida.

L'obiettivo che ci siamo prefissati è stato quello fornire agli operatori uno strumento semplice e, speriamo, chiaro che gli consenta di "creare" un'etichetta in linea con la vigente normativa.

Questo lavoro **non è, pertanto, un "trattato" sull'etichettatura né ha la pretesa di avere esaurito tutte le problematiche relative**, in quanto ciò avrebbe comportato la pubblicazione di una guida più complessa, di difficile lettura per molti operatori, che avrebbe scoraggiato la maggior parte di loro all'approcciarsi a questo manuale. Il nostro obiettivo sarebbe così stato vanificato.

Pertanto, volutamente non sono state trattate le diciture specifiche degli oli a DOP/IGP e di quelli biologici, in quanto l'operatore può reperire le informazioni necessarie presso gli organismi di controllo e, per quanto riguarda gli oli con indicazione di origine, anche presso i consorzi di tutela e nei vari disciplinari di produzione. Né sono state trattate le informazioni nutrizionale e sulla salute.

Per chi volesse approfondire gli aspetti esaminati in questo lavoro, in ogni capitolo sono stati indicati i riferimenti normativi specifici dell'argomento trattato. Tutte le norme e le circolari poi sono state riepilogate nel capitolo finale.

Questa guida è composta da una parte "*teorica*", in cui vengono brevemente descritte le singole diciture da riportare in etichetta, ed una parte "*pratica*" in cui sono stati proposti alcuni format di etichetta.

Roma, 01/09/2017

Gli Autori

INDICE

| | |
|--|-----------|
| 1 INFORMAZIONI PRELIMINARI | 9 |
| 1.1 LE CONFEZIONI DESTINATE AL «CONSUMATORE FINALE» | 9 |
| 1.2 LE CONFEZIONI UTILIZZABILI DAI «RISTORANTI», DALLE «MENSE» E DALLE COLLETTIVITÀ SIMILI.... | 9 |
| 1.2.1 RIEPILOGANDO..... | 10 |
| 1.2.1.1 PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI | 10 |
| 1.2.1.2 PER I CLIENTI | 10 |
| 1.3 RIFERIMENTI NORMATIVI | 10 |
| 2 CONSIDERAZIONI GENERALI..... | 11 |
| 2.1 LE INFORMAZIONI CHE DEVONO ESSERE RIPORTATE IN ETICHETTA | 11 |
| 2.2 LEGGIBILITÀ DELLE INDICAZIONI | 11 |
| 2.3 LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E LA «QUANTITÀ NETTA»..... | 12 |
| 2.4 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 12 |
| 3 LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE»..... | 13 |
| 3.1 LE «DENOMINAZIONI DI VENDITA»..... | 13 |
| 3.2 L'«ORIGINE» | 13 |
| 3.3 LE MODALITÀ PER INDICARE LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE» | 15 |
| 3.4 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 17 |
| 4 L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DI OLIO..... | 18 |
| 4.1 LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO..... | 18 |
| 4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 18 |
| 5 LA QUANTITÀ NETTA | 19 |
| 5.1 LE DIMENSIONI MINIME PER INDICARE LA QUANTITÀ | 19 |
| 5.2 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 19 |

| | |
|---|-----------|
| 6 IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | 20 |
| 6.1 COS'È IL «TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE» | 20 |
| 6.2 RIFERIMENTI NORMATIVI | 20 |
| 7 LE CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE | 21 |
| 7.1 RIFERIMENTI NORMATIVI | 21 |
| 8 IL RESPONSABILE COMMERCIALE | 22 |
| 8.1 IL MARCHIO DEPOSITATO AL POSTO DEL NOME/RAGIONE SOCIALE | 22 |
| 8.2 RIFERIMENTI NORMATIVI | 22 |
| 9 IL LOTTO | 23 |
| 9.1 COS'È IL LOTTO | 23 |
| 9.2 RIFERIMENTI NORMATIVI | 23 |
| 10 LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE..... | 24 |
| 10.1 COS'È LA «DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE» O «ETICHETTATURA NUTRIZIONALE» | 24 |
| 10.2 OLI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | 24 |
| 10.3 LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE | 25 |
| 10.4 INDICAZIONI FACOLTATIVE DELLE QUANTITÀ..... | 25 |
| 10.5 COME STABILIRE I VALORI | 26 |
| 10.6 COME RIPORTARE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | 26 |
| 10.7 ALTRE FORME DI ESPRESSIONE CHE SI AGGIUNGONO ALLA FORMA OBBLIGATORIA (INDICAZIONI FACOLTATIVE) | 27 |
| 10.7.1 IN «PERCENTUALE DELLE ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO» | 27 |
| 10.7.2 CON «INDICAZIONE DI ALTRI ELEMENTI» | 31 |
| 10.7.3 PER «PORZIONE»..... | 32 |
| 10.8 MODALITÀ DI RIPETIZIONE IN ETICHETTA DI ALCUNE INFORMAZIONI RIPORTATE NELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE..... | 35 |
| 10.9 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 37 |

| | |
|--|-----------|
| 11 L'INDICAZIONI DELLA «CAMPAGNA DI RACCOLTA» | 38 |
| 11.1 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 38 |
| 12 ALTRE INDICAZIONI «REGOLAMENTATE» | 39 |
| 12.1 DICITURE CHE RIPORTANO L'INDICAZIONE «A FREDDO» | 39 |
| 12.1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI | 39 |
| 12.2 INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»..... | 40 |
| 12.2.1 RIFERIMENTI NORMATIVI | 40 |
| 12.3 INDICAZIONE DELLE «CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE»..... | 40 |
| 12.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 44 |
| 12.4 INDICAZIONE DEL MARCHIO CEE..... | 44 |
| 12.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI | 44 |
| 13 INDICAZIONI «NON REGOLAMENTATE» | 45 |
| 13.1 INDICAZIONE DELLA «CULTIVAR»..... | 46 |
| 13.2 INDICAZIONE DELLA SEDE DI «CONFEZIONAMENTO» | 46 |
| 13.3 RIFERIMENTI NORMATIVI..... | 48 |
| 14 SCHEMA ETICHETTA CON DICITURE OBBLIGATORIE | 49 |
| 15 ESEMPI DI ETICHETTE | 50 |
| 15.1 CONTENITORE CON UN'UNICA ETICHETTA | 50 |
| 15.1.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE..... | 50 |
| 15.1.2 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA..... | 51 |
| 15.1.3 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELLA «SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO» | 52 |
| 15.1.4 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELLA «SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO» | 54 |
| 15.1.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»..... | 55 |
| 15.1.6 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ» | 56 |

| | |
|--|-----------|
| 15.1.7 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO» | 57 |
| 15.1.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»..... | 58 |
| 15.1.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE»..... | 59 |
| 15.1.10 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE»..... | 60 |
| 15.2 CONTENITORE CON UN'ETICHETTA «FRONTALE» ED UNA «RETRO ETICHETTA»..... | 61 |
| 15.2.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE..... | 61 |
| 15.2.2 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE | 62 |
| 15.2.3 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA..... | 63 |
| 15.2.4 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA | 64 |
| 15.2.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA..... | 65 |
| 15.2.6 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO» | 66 |
| 15.2.7 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA» | 67 |
| 16 ELENCO DEI RIFERIMENTI NORMATIVI CITATI | 68 |
| NORMATIVA COMUNITARIA | 68 |
| NORMATIVA NAZIONALE..... | 69 |





ATTENZIONE

La guida è stata redatta
facendo riferimento
alle norme citate aggiornate
al **31/12/2016**

1 INFORMAZIONI PRELIMINARI



1.1 LE CONFEZIONI DESTINATE AL «CONSUMATORE FINALE»

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.



Attenzione!!!

Ricorda che è **vietata la vendita** di olio **allo stato sfuso** al consumatore finale. Rientra in tale tipo di vendita anche quella che avviene con la modalità “**bag in box**” e, in generale, con i sistemi “**alla spina**”.

1.2 LE CONFEZIONI UTILIZZABILI DAI «RISTORANTI», DALLE «MENSE» E DALLE COLLETTIVITÀ SIMILI

Per rifornirsi di «*olio extra vergine di oliva*», di «*olio di oliva vergine*», di «*olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*» e di «*olio di sansa di oliva*» olio, il “ristoratore” deve acquistare **esclusivamente** confezioni etichettate conformemente alla normativa vigente e dotate di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione. Infatti, non può in nessun caso acquistare olio allo stato sfuso!

Per quanto riguarda la capacità delle confezioni, queste potranno essere al massimo di **25 litri** tenendo presente, però, che solo quelle di capacità fino a **5 litri** possono essere messe a disposizione dei clienti mentre quelle di capacità superiore devono essere utilizzate esclusivamente in cucina per la preparazione dei pasti.

Inoltre, qualora al cliente gli venga messo a disposizione un «*olio extra vergine di oliva*» o un «*olio di oliva vergine*», oltre a quanto detto, le confezioni devono essere fornite anche di tappo «antirabbocco».

1.2.1 Riepilogando



1.2.1.1 Per la preparazione dei pasti

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» destinati ai ristoranti, agli ospedali, alle mense o altre collettività simili per la **preparazione dei pasti** devono essere:

- etichettati conformemente alla normativa vigente
- di capacità massima **25 litri**
- provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione.



1.2.1.2 Per i clienti

L'«olio extra vergine di oliva» e l'«olio di oliva vergine» messi a disposizione dei clienti dei pubblici esercizi devono essere:

- etichettati conformemente alla normativa vigente
- di capacità massima 5 litri
- forniti di **tappo antirabbocco**
- provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione.



Attenzione!!!

Ricorda che è **vietata la vendita** di olio **allo stato sfuso** ai ristoranti, alle mense e simili.

1.3 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- art. 2 del Reg. (UE) n. 29/2012
- art. 3 del DM 10 novembre 2009
- art. 7 della legge 14 gennaio 2013, n.9
- sentenza della Corte UE del 7 settembre 2006 nel procedimento C-489/04



2 CONSIDERAZIONI GENERALI

2.1 LE INFORMAZIONI CHE DEVONO ESSERE RIPORTATE IN ETICHETTA

Le indicazioni che devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta dell'olio d'oliva sono le seguenti:

- a) la denominazione di vendita;
- b) la designazione dell'origine (solo per l'extra vergine ed il vergine)
- c) l'informazione sulla categoria di olio
- d) la quantità netta;
- e) il termine minimo di conservazione;
- g) le condizioni particolari di conservazione;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del responsabile commerciale del prodotto;
- i) il lotto;
- l) una dichiarazione nutrizionale
- m) l'annata se ricorrono determinate condizioni (solo per l'extra vergine ed il vergine, vedi capitolo 11)



2.2 LEGGIBILITÀ DELLE INDICAZIONI

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire.

Devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a **1,2 mm**. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², la dimensione dei caratteri è pari o superiore a **0,9 mm**. Tali dimensioni non si applicano alle modalità di indicazione della quantità netta che richiede delle dimensioni dei caratteri specifiche (vedi capitolo 5).

Facciamo un esempio sulle dimensioni

Prendiamo le condizioni particolari di conservazione riportate in etichetta nel seguente modo: **Da conservare al riparo dalla luce a dal calore**

Ora tracciamo due linee: una di base, dove si appoggiano tutte le lettere tranne la “**p**”, ed una superiore, che lambisce tutte le lettere tranne la “**D**”, la “**l**” e la “**d**”



Da conservare al riparo dalla luce a dal calore

Tutte le lettere che si trovano tra le due linee devono avere un'altezza minima di 1,2 mm (compresa la parte “panciuta” delle lettere “**p**” e “**d**”) E' ovvio che la lettera “**D**” dell'esempio non dà problemi perché è più alta delle altre lettere.

La dicitura dell'esempio non sarebbe conforme se, di tutte le lettere, solo la “**D**” avesse la dimensione di 1,2 mm.

2.3 LA “DENOMINAZIONE DI VENDITA” E LA “QUANTITÀ NETTA”

La “denominazione di vendita” e la “quantità netta” devono comparire nel medesimo “**campo visivo**”.

Per «campo visivo» si intendono tutte le superfici di un imballaggio che possono essere **lette da un unico angolo visuale** (nella figura sotto le frecce indicano alcuni campi visivi della confezione).



2.4 RIFERIMENTI NORMATIVI

Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articoli 9 e 13 del Reg. (UE) n. 1169/2011
- articoli 3 e 4 del Reg. (UE) n. 29/2012
- art. 13 del D. Lgs. n. 109/92



3 LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE»

3.1 LE «DENOMINAZIONI DI VENDITA»

Le denominazioni di vendita che possono essere utilizzate sono le seguenti per le rispettive categorie di olio, sono le seguenti:

- a) «OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA»
- b) «OLIO DI OLIVA VERGINE»
- c) «OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI»
- d) «OLIO DI SANSA DI OLIVA»

3.2 L' «ORIGINE»

In linea generale, l'origine dell'olio è determinata da due componenti e cioè dallo **Stato in cui le olive sono state raccolte e dallo Stato in cui è situato il frantoio che le ha molite**.

Quindi, quando la designazione dell'origine indica uno Stato membro o l'Unione europea significa che entrambe le fasi (raccolta delle olive e la successiva molitura) sono avvenute in quello Stato membro dichiarato o nell'Unione europea.

Ad esempio, dire che un olio è:

- «**italiano**» significa dichiarare che le olive sono state raccolte in Italia e la loro molitura è avvenuta in Italia
- dell'«**Unione europea**» significa dichiarare che le olive sono state raccolte nell'Unione europea e la loro molitura è avvenuta nell'Unione europea.

Fai bene attenzione. 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 si deve dare evidenza di tale circostanza. Per fare questo è necessario ricorrere alla specifica indicazione dell'origine che troverai più avanti al **punto d)** della pagina successiva.

A questa regola generale c'è però un'**eccezione** e riguarda l'olio importato da un **Paese terzo** (cioè non appartenente all'Unione europea). In questo caso, l'origine può essere determinata dal solo frantoio che ha molito le olive.

Ad esempio, dire che un olio è «tunisino» può significare che le olive sono state ottenute in Tunisia e la loro molitura è avvenuta in Tunisia oppure che la sola molitura è avvenuta in Tunisia in quanto le olive sono state raccolte in un altro Paese (es. in Marocco).

Tieni presente anche che la designazioni dell'origine:

- ✓ **è sempre obbligatoria** per l'«*olio extra vergine di oliva*» e per l'«*olio di oliva vergine*».
- ✓ **è vietata** per l'«*olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*» e per l'«*olio di sansa di oliva*».

Le designazioni dell'origine riportabili possono essere:

- 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** (es. prodotto italiano, spagnolo, etc);
- b) nel caso di miscele di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti diciture:
 - «***miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea***» oppure un riferimento all'Unione;
 - «***miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea***» oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione;
 - «***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 (DOP) o un'indicazione geografica protetta (IGP) ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione;
- d) «***Olio (extra) vergine di oliva ottenuto (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro interessato) da olive raccolte (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro o del paese terzo interessato)***» quando 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 (Esempio «*Olio extra vergine di oliva ottenuto in Italia da olive raccolte in Tunisia*»).



In etichetta **non** si possono riportare riferimenti ad origini più piccole dello Stato membro come ad esempio:

- le **regioni** (es olio marchigiano, olio del Molise, Basilicata, dalle colline Lucane, etc.)
- le **province/comuni/frazioni/località** (es. olio della provincia di Verona, Sansepolcro, etc.)
- **generiche aree geografiche** (prodotto nel Centro Italia, etc)

| | |
|---|--|
|  | <p>Le diciture</p> <p>«<i>miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea</i>»</p> <p>«<i>miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea</i>»</p> <p>«<i>miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione</i>»</p> <p>possono essere sostituite con altri riferimenti che forniscono una informazione analoga, come, ad esempio, Unione europea, una lista di più Stati membri o Paesi terzi, un nome di una regione geografica più grande di un Paese.</p> |
|---|--|

3.3 LE MODALITÀ PER INDICARE LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE»

La «denominazione di vendita» e l'«origine» devono essere «*raggruppate*» nel «*campo visivo principale*». Ognuna di queste indicazioni obbligatorie deve apparire «*integralmente*» e in un «*corpo di testo omogeneo*».

Vediamo il significato di «*raggruppate*», «*campo visivo principale*», «*integralmente*» e «*corpo di testo omogeneo*».



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

| | | | |
|--|--|--|---|
|     | <div style="border: 1px solid black; background-color: #4a7ebb; color: white; padding: 10px;"> <p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</p> <p>XxxxxxXX XxxxXXXX XxxxXXXX XXXXX</p> <p>ITALIANO</p> </div> |     | <div style="border: 1px solid black; background-color: #70ad47; color: white; padding: 10px;"> <p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO</p> <p>XxxxxxXX XxxxXXXX XxxxXXXX XXXXX</p> </div> |
|--|--|--|---|



Per «**campo visivo principale**» si intende 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 ed, eventualmente, il suo marchio di fabbrica.



«*campo visivo principale*» è la parte del contenitore esposta allo sguardo del consumatore che permette di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica



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



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 dell'«origine», sia per quanto riguarda la dimensione che per tipo di carattere (font)



3.4 RIFERIMENTI NORMATIVI

Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articoli 2 e 17 del Reg. (UE) n. 1169/2011
- articoli 4 e 4 ter del Reg. (UE) n. 29/2012
- Allegato VII, parte VIII del Reg. (UE) n. 1308/2013
- Articolo 4 del DM 10 novembre 2009



4 L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DI OLIO

4.1 LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO

L'informazione sulla categoria di olio che devono essere utilizzate sono le seguenti:

a) per l'olio extra vergine di oliva:

«olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

b) per l'olio di oliva vergine:

«olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

c) per l'olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini:

«olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»;

d) per l'olio di sansa di oliva:

«olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»;

oppure

«olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive».

L'informazione sulla categoria di olio può essere indicata in qualunque parte dell'etichetta. Non è necessario che sia riportata in prossimità della denominazione di vendita.

4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articolo 3 del Reg. (UE) n. 29/2012



5 LA QUANTITÀ NETTA

La quantità netta può essere espressa, a scelta dell'operatore, in litri (simbolo **L** o **l**), in centilitri (simbolo **cl**) e in millilitri (simbolo **ml**). Deve essere indicata **con un valore numerico e seguita dall'unità di misura prescelta**. Quest'ultima può essere indicata con il simbolo oppure la si può riportare per esteso (es. "1 L" oppure "1 litro").

5.1 LE DIMENSIONI MINIME PER INDICARE LA QUANTITÀ

La quantità netta deve avere un'altezza minima in funzione della quantità nominale del contenuto. Nella tabella che segue sono riportate le altezze minime da utilizzare:

| Quantità nominale in ml | Altezza minima in mm |
|-------------------------|----------------------|
| Fino a 50 | 2 |
| Oltre 50 fino a 200 | 3 |
| Oltre 200 fino a 1.000 | 4 |
| Oltre 1.000 | 6 |



RICORDA!!

La "quantità netta" e la "denominazione di vendita" devono comparire nel medesimo "campo visivo". Per «campo visivo» si intende la superficie di un imballaggio che può essere letta da un unico angolo visuale.



Attenzione! Per l'indicazione della e vedi il paragrafo "Indicazione del marchio CEE" del capitolo "11 Altre indicazioni".

5.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articolo 23 e allegato IX del Reg. (UE) n. 1169/2011
- D.P.R n. 802/82
- D.P.R n. 391/80
- DM 27 febbraio 1979



6 IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

6.1 COS'È IL «TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE»

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

Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

- la data è preceduta dalle espressioni:
 - «**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data che si vuole indicare, riporta anche il giorno (es. “da consumarsi preferibilmente entro il 3 marzo 2017”),
oppure
 - «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**», negli altri casi (es. “da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2017”).

Le espressioni «*da consumarsi preferibilmente entro il...*» e «*da consumarsi preferibilmente entro fine...*» sono seguite:

- **dalla data stessa** (es. “da consumarsi preferibilmente entro il 3 marzo 2017” o “da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2017”)
oppure
- **dall'indicazione del punto in cui la data è indicata sull'etichetta** (es. “da consumarsi preferibilmente entro vedi data indicata sul tappo”).



ATTENZIONE!!

La data comprende, **nell'ordine** e **in forma chiara**, l'indicazione del giorno (se riportata), del mese e dell'anno!

6.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articolo 24 e allegato X del Reg. (UE) n. 1169/2011



7 LE CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

L'etichetta dell'olio d'oliva deve riportare obbligatoriamente le informazioni sulla corretta conservazione del prodotto e cioè una dicitura che l'olio deve essere tenuto al riparo dalla luce e dal calore.

un esempio della dicitura in etichetta



7.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



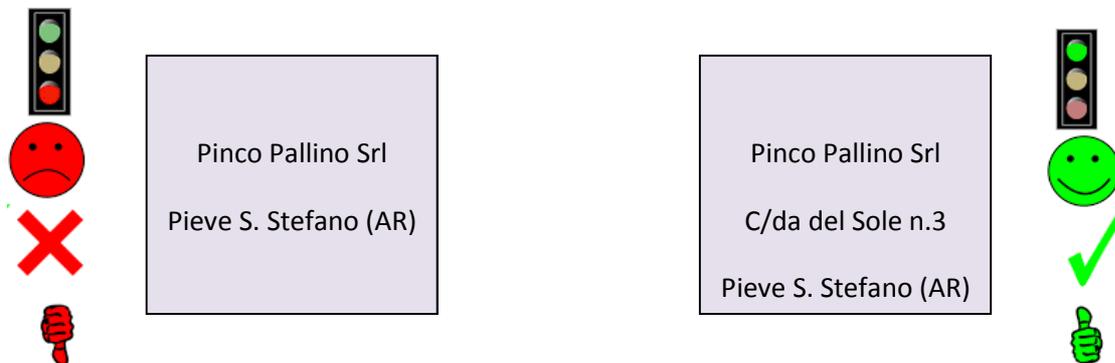
Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articolo 4 bis del Reg. (UE) n. 29/2012



8 IL RESPONSABILE COMMERCIALE

Deve essere indicato in etichetta il nome o la ragione sociale del responsabile commerciale dell'olio. Deve essere un'indicazione completa di indirizzo.



8.1 IL MARCHIO DEPOSITATO AL POSTO DEL NOME/RAGIONE SOCIALE

La ditta può utilizzare un proprio **“marchio depositato o registrato”** in sostituzione del proprio nome/ragione sociale purché, come indirizzo, venga sempre riportato quello della ditta stessa (titolare del marchio)

*Esempio: Ditta “**Pinco Pallino Srl**”, C/da del Sole n.3, Pieve S. Stefano (AR) titolare del marchio “**ABCDEFG®**”*



8.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articolo 8 del Reg. (UE) n. 1169/2011
- Circolari MISE prot. n. 139304 del 31/07/2014 e prot. n. 170164 del 30/09/2014



9 IL LOTTO

9.1 COS'È IL LOTTO

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita confezionate in circostanze praticamente identiche. E' determinato dal produttore o dal confezionatore dell'olio o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.

Deve figurare in etichetta in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.



L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione è indicato con il **giorno, il mese e l'anno** cioè «*da consumarsi preferibilmente entro il ...*» (vedi capitolo 6).



Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese (es. confezionato il 29/04/2017)

9.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articolo 13 D. Lgs. 109/92



10 LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

10.1 COS'É LA «DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE» O «ETICHETTATURA NUTRIZIONALE»

La «*dichiarazione nutrizionale*» o «*etichettatura nutrizionale*» è un'informazione che riguarda il valore energetico, i grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi), i carboidrati (zuccheri, polioli, amido), il sale, le fibre, le proteine, vitamine e sali minerali. Dal 13 dicembre 2016, in linea generale, è un'indicazione **obbligatoria** (ci sono comunque delle eccezioni, vedi il paragrafo 10.2).

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non riportano la «*dichiarazione nutrizionale*» possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

10.2 OLI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Come abbiamo detto nel paragrafo precedente, in linea generale la «dichiarazione nutrizionale» è obbligatoria. Tuttavia, ci sono delle particolari circostanze in cui tale indicazione non è richiesta.

Infatti, tale obbligo non riguarda “*gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale*” (Allegato V, punto 19, del Reg. UE n. 1169/2011).

Con la circolare prot. n. 361078 del 16 novembre 2016, il Ministero dello Sviluppo Economico ed il Ministero della Salute hanno chiarito il significato di alcuni termini riportati nella predetta frase. Di seguito trovi i chiarimenti che abbiamo adattato all'olio d'oliva e cioè:

- **forniti direttamente.** La cessione degli oli, senza l'intervento di intermediari, da parte del “*fabbricante di piccole quantità di prodotti*”, direttamente al consumatore o alle “*strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale*” (rimangono esclusi quindi gli oli confezionati venduti ad imprese che esercitano vendita all'ingrosso o che svolgono attività di intermediazione commerciale)
- **fabbricante di piccole quantità.** Rientrano in tale definizione i produttori ed i fornitori di oli che rispettano i requisiti delle «*microimprese*» (per tali requisiti vedi l'art. 2 della raccomandazione 2003/361/CE). Inoltre, non vi è l'obbligo della «dichiarazione nutrizionale» per gli oli oggetto di vendita diretta ai consumatori a “livello locale” da parte degli spacci aziendali

- **livello locale delle strutture di vendita.** Per “*livello locale*” deve intendersi un legame diretto tra azienda di origine e il consumatore e può essere identificato “*nel territorio della Provincia in cui insiste l’azienda e nel territorio delle Province contermini [cioè confinanti], ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante*”
- **vendita al dettaglio.** Per commercio al dettaglio deve intendersi l’attività svolta da chiunque professionalmente acquista oli in nome e per conto proprio e li rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale o alle “collettività” (ristoranti, mense, imprese di ristorazione, etc).

10.3 LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

E’ obbligatorio indicare:

- il *valore energetico* da esprimere in *kJ e kcal*
- la *quantità di grassi e acidi grassi saturi*, da esprimere in *g*
- la *quantità di carboidrati e zuccheri*, da esprimere in *g*
- la *quantità di proteine*, da esprimere in *g*
- la *quantità di sale*, da esprimere in *g*

10.4 INDICAZIONI FACOLTATIVE DELLE QUANTITÀ

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrata con l’indicazione delle quantità di **uno o più** dei seguenti elementi:

- *acidi grassi monoinsaturi* da esprimere in *g*
- *acidi grassi polinsaturi* da esprimere in *g*
- *polioli* da esprimere in *g*
- *amido* da esprimere in *g*
- *fibre* da esprimere in *g*
- *sali minerali* o le *vitamine* (vedi tabella del paragrafo 10.7.1 a pag. 29 con indicate le vitamine e i Sali minerali)

10.5 COME STABILIRE I VALORI

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

a) dell'analisi dell'olio

c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

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

10.6 COME RIPORTARE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Tieni presente che le indicazioni relative al valore energetico, ai grassi (saturi, monoinsaturi, poliinsaturi), ai carboidrati (zuccheri, polioli, amido), al sale, alle fibre, alle proteine, alle vitamine e ai sali minerali, devono:

- ✓ sempre figurare nello **stesso campo visivo**;
- ✓ essere presentate in **formato tabulare** con allineamento delle cifre (cioè in una tabella), se lo spazio lo consente. In mancanza di spazio, la dichiarazione la puoi riportare in **formato lineare**.

ESEMPIO DI DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE IN “FORMATO TABULARE”
CON LE SOLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|------------------|
| | Per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| <i>di cui</i> | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| <i>di cui:</i> | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| Sale | g |



FINE PRIMA PARTE

Fino a qui hai le conoscenze di base per fare l'etichettatura nutrizionale (ti mancano solo i dati analitici da indicare in tabella!).

Se vuoi riportare anche altre indicazioni, leggi i capitoli successivi.

10.7 ALTRE FORME DI ESPRESSIONE CHE SI AGGIUNGONO ALLA FORMA OBBLIGATORIA (INDICAZIONI FACOLTATIVE)

In **aggiunta** alla forma di espressione già vista, si possono avere le seguenti:

- 1) in «**percentuale delle assunzioni di riferimento**»
- 2) con «**indicazione di altri elementi**»
- 3) per «**porzione**».



10.7.1 IN «PERCENTUALE DELLE ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO»

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive **possono** essere espressi per 100 g o 100 ml anche come «**percentuale delle assunzioni di riferimento**» cioè come percentuale dei consumi di riferimento giornalieri di un adulto.

Questi consumi giornalieri di riferimento sono stabiliti in due specifiche tabelle dell'allegato XIII del Reg. UE n. 1169/2011 (i cui dati li trovi di seguito): una tabella è relativa all'**energia**, ai **grassi totali**, agli **acidi grassi saturi**, ai **carboidrati**, agli **zuccheri**, alle **proteine** ed al **sale** l'altra, invece, riguarda esclusivamente le **vitamine** ed i **sali minerali**.



Vediamo ora l'espressione in «percentuale delle assunzioni di riferimento» considerando il **primo gruppo** cioè l'energia, i grassi totali, gli acidi grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine ed il sale.

Le assunzioni di riferimento di un adulto di tali elementi sono indicate nella successiva tabella (nota bene che le vitamine ed i sali minerali non sono riportati):

CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI **DIVERSI** DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (**ADULTI**)

| Elementi nutritivi o energetici | Consumo di riferimento |
|---------------------------------|------------------------|
| Energia | 8 400 kJ/2 000 kcal |
| Grassi totali | 70 g |
| Acidi grassi saturi | 20 g |
| Carboidrati | 260 g |
| Zuccheri | 90 g |
| Proteine | 50 g |
| Sale | 6 g |



Attenzione!

Quando la dichiarazione nutrizionale riporta anche la percentuale delle assunzioni di riferimento di **questi elementi**, in prossimità della stessa devi riportare la seguente frase: «**Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)**».

Di seguito è riportato un esempio di schema di etichettatura nutrizionale con l'indicazione della «percentuale delle assunzioni di riferimento» (che, ricordati, è facoltativa!).

* **Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)**».

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | | |
|---|-----------|------------|
| | Per 100 g | %AR*(100g) |
| Energia | kJ/kcal | % |
| grassi | g | % |
| di cui | | |
| - acidi grassi saturi | g | % |
| carboidrati | g | % |
| di cui: | | |
| -zuccheri | g | % |
| proteine | g | % |
| sale | g | % |



Vediamo ora quando l'espressione della «percentuale delle assunzioni di riferimento» riguarda il **secondo gruppo** cioè le vitamine ed i sali minerali.

Per tali elementi l'espressione che viene utilizzata per indicare la «percentuale delle assunzioni di riferimento» è «**valore nutritivo di riferimento**» (è **esclusivo** per le vitamine ed i sali minerali) e rappresenta il consumo giornaliero di vitamine e sali minerali **riferiti ad un adulto**.

Tieni presente che una vitamina o un sale minerale può essere dichiarato solo se l'olio ne fornisce almeno una «**quantità significativa**» cioè minimo il **15 %** del «**valore nutritivo di riferimento**».

Proviamo a chiarire il rapporto tra il «**valore nutritivo di riferimento**» e la «**quantità significativa**».

Per «**valore nutritivo di riferimento**» abbiamo già detto che si intende il consumo giornaliero di riferimento di un adulto.

valore nutritivo di riferimento = consumo giornaliero di riferimento di un adulto di vitamine e di Sali minerali

I valori nutritivi di riferimento sono riportati nella seguente tabella:

| | | | |
|-------------------|---------|-----------|--------|
| Vitamina A | 800 µg | Fosforo | 700 mg |
| Vitamina D | 5 µg | Magnesio | 375 mg |
| Vitamina E | 12 mg | Ferro | 14 mg |
| Vitamina K | 75 µg | Zinco | 10 mg |
| Vitamina C | 80 mg | Rame | 1 mg |
| Tiamina | 1,1 mg | Manganese | 2 mg |
| Riboflavina | 1,4 mg | Fluoro | 3,5 mg |
| Niacina | 16 mg | Selenio | 55 µg |
| Vitamina B6 | 1,4 mg | Cromo | 40 µg |
| Acido folico | 200 µg | Molibdeno | 50 µg |
| Vitamina B12 | 2,5 µg | Iodio | 150 µg |
| Biotina | 50 µg | | |
| Acido pantotenico | 6 mg | | |
| Potassio | 2000 mg | | |
| Cloruro | 800 mg | | |
| Calcio | 800 mg | | |

Per «**quantità significativa**» si intende che un alimento fornisce una quantità pari ad almeno il **15%** del «*valore nutritivo di riferimento*».



Esempio

Facciamo l'ipotesi che il nostro olio abbia un contenuto medio in Vit. E pari a 21 mg e in Vit. A pari a 40 µg [ **Attenzione dati inventati** ]



ora facciamo un po' di calcoli per capire se queste vitamine sono riportabili o meno nella dichiarazione nutrizionale

| Calcolo della quantità significativa | | | | | |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--|
| Vitamina | Valori medi all'analisi per 100 g di olio a | Valore nutritivo di riferimento b | Quantità significativa il 15% di b | Risultato (confronto tra a e b) | Riportabile nella dichiarazione nutrizionale |
| Vitamina E | 21 mg | 12 mg | 1,8 mg | 21 > 1,8 | Sì |
| Vitamina A | 40 µg | 800 µg | 120 µg | 40 < 120 | NO |

Nel nostro esempio abbiamo stabilito che possiamo, se lo vogliamo, riportare la Vit. E ma non possiamo assolutamente indicare la Vit. A.

Qualora decidessimo di riportare tale indicazione, si deve tenere presente che le vitamine (e i sali minerali), oltre che per 100 g o per 100 ml di prodotto, **devono essere espresse anche in percentuale del «valori nutritivi di riferimento»**. Cioè, se riporto la quantità di

una vitamina (o di un sale minerale) deve **obbligatoriamente** indicarne anche la percentuale del «valore nutritivo di riferimento».



Riprendiamo i dati precedenti e vediamo nella successiva tabella come si effettua il calcolo della % del valore nutritivo di riferimento

| Calcolo della % del valore nutritivo di riferimento (VNR) | | | | |
|--|--|--|---|------------------|
| Vitamina | Valori medi all'analisi per 100 g di olio <i>a</i> | Valore nutritivo di riferimento <i>b</i> | Calcolo della % del VNR $(ax100)/b$ | Risultato |
| Vitamina E | 21 mg | 12 mg | $(21 \times 100) / 12$ | 175% |



Quindi fai bene attenzione...

se indichi una vitamina (o un sale minerale) devi anche indicare sempre la corrispettiva % del «valore nutritivo di riferimento».

Vediamo ora una possibile etichettatura nutrizionale che riporta l'indicazione facoltativa della "Vitamina E" utilizzando sempre i dati dell'esempio:

| Dichiarazione nutrizionale | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Valori medi | |
| | Per 100 g |
| Energia | xxkJ/xxkcal |
| grassi | XX g |
| di cui: | |
| - acidi grassi saturi | XX g |
| carboidrati | 0g |
| di cui: | |
| -zuccheri | 0g |
| proteine | 0g |
| sale | 0g |
| Vitamina E | 21 mg (175% VNR*) |

quantitativo medio di Vit. E in 100 g di olio dell'esempio

*Valori nutritivi di riferimento

% del «valore nutritivo di riferimento» relativa a 21 mg di Vit. E

...e un esempio di etichettatura nutrizionale che riporta l'indicazione facoltativa della "Vitamina E" e la «percentuale delle assunzioni di riferimento» degli altri elementi nutritivi

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | | |
|---|---------------------------|------------|
| | Per 100 g | %AR*(100g) |
| Energia | xxkJ/xxkcal | xx % |
| grassi | xx,xg | xx % |
| di cui: | | |
| - acidi grassi saturi | xx g | xx % |
| carboidrati | 0g | 0 |
| di cui: | | |
| -zuccheri | 0g | 0 |
| proteine | 0g | 0 |
| sale | 0g | 0 |
| Vitamina E | 21 mg (175% VNR**) | |

«% delle assunzioni di riferimento» degli elementi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (non obbligatoria)

quantitativo medio di Vit. E in 100 g di olio dell'esempio

**Valori nutritivi di riferimento

% del «valore nutritivo di riferimento» relativa a 21 mg di Vit. E (obbligatoria qualora si indichi la vitamina)

10.7.2 CON «INDICAZIONE DI ALTRI ELEMENTI»

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrata con l'indicazione delle quantità di **uno o più** dei seguenti elementi:

- *acidi grassi monoinsaturi*
- *acidi grassi polinsaturi*
- *polioli*
- *amido*
- *fibre*
- *sali minerali* o le *vitamine* (⚠ ricordati di quanto detto sopra cioè quando indichi i sali minerali o vitamine devi sempre riportare il "valore nutritivo di riferimento").

Di seguito un'etichettatura nutrizionale con tutti gli elementi facoltativi.

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|---------------------------------------|
| | Per 100 g |
| 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 | Vedi paragrafo relativo alle vitamine |

Le frecce indicano gli elementi che possono essere dichiarati **facoltativamente** (uno o più)

10.7.3 PER «**PORZIONE**»



Si è dell'avviso che l'indicazione per «porzione», in riferimento all'olio d'oliva, sia una forma di espressione di scarsa praticità per il consumatore per il fatto che è difficile definire, nello specifico, a cosa corrisponda esattamente una "porzione di olio". Tuttavia, per completezza, si è deciso comunque di affrontare questo argomento lasciando ovviamente all'operatore la responsabilità di quantificare esattamente la porzione (qualora intenda utilizzarla).

Per porzione possono essere espressi, oltre all'energia, anche tutti gli altri elementi visti sino ad ora (i grassi, gli acidi grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine, il sale, gli acidi grassi monoinsaturi, gli acidi grassi polinsaturi, i polioli, l'amido, le fibre i sali minerali e/o le vitamine).



Tieni presente che l'espressione per «porzione», quando utilizzata, si **aggiunge**:

- alla forma di espressione **per 100 g o per 100 ml** di prodotto (cioè l'indicazione per porzione si aggiunge all'indicazione dell'energia e di tutti gli altri elementi per 100 g o per 100 ml di prodotto);
- alla forma di espressione **per 100 g o per 100 ml** della percentuale delle assunzioni di riferimento delle **vitamine** e dei **sali minerali** (cioè l'indicazione per porzione delle vitamine e dei sali minerali richiede anche l'espressione del **valore nutritivo di riferimento** per porzione)



Tieni presente che l'espressione per «porzione» si **aggiunge** oppure **sostituisce**:

- la forma di espressione delle **percentuali delle «assunzioni di riferimento»** dell'energia, dei grassi totali, degli acidi grassi saturi, dei carboidrati, degli zuccheri, delle proteine ed del sale per 100 g (o per 100 ml) di prodotto .

Ciò significa che per tali elementi l'«assunzioni di riferimento» posso riportarla :

- solo per 100 g (o per 100 ml) di prodotto,
- sia per 100 g (o per 100 ml) di prodotto che per porzione
- solo per porzione

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere espressi per **porzione**, a condizione che:

- sia **quantificata sull'etichetta** la porzione (che devi riportare immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale)
- sia indicato il **numero di porzioni** contenute nell'imballaggio



Facciamo ora degli esempi di etichettatura nutrizionale che riportano l'indicazione anche per «porzione».

La prima cosa da fare è definire la «porzione» che, nel nostro caso la stabiliamo pari a X grammi (1 porzione = X g), e contabilizzare il numero delle porzioni contenute nella nostra confezione di olio (es. «*la confezione contiene 100 porzioni*») che, ricordati, devi riportare in etichetta.

Vediamo ora il “**primo caso**” cioè quando l’indicazione per «porzione» si **aggiunge** all’etichettatura nutrizionale

1 porzione = X g

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | | |
|---|------------------|-----------------------|
| | Per 100 g | Per porzione (X g) |
| Energia | xxkJ/xxkcal | XXkJ/XXkcal |
| grassi | Xx g | XXg |
| di cui | | |
| - acidi grassi saturi | xx g | XX g |
| carboidrati | 0g | 0g |
| di cui: | | |
| -zuccheri | 0g | 0g |
| proteine | 0g | 0g |
| sale | 0g | 0g |
| Vitamina E | xx mg (xx% VNR*) | XXmg (XX% VNR*) |

Parte per porzione che si può **aggiungere** all’etichettatura nutrizionale per 100 g (è una parte facoltativa)

*Valori nutritivi di riferimento

Vediamo invece il “**secondo caso**” quando l’indicazione per «porzione» si **aggiunge** oppure **sostituisce** la % di «**assunzioni di riferimento**» riferita a 100 g (o per 100 ml). Cioè, puoi esprimere l’assunzione di riferimento sia per 100 g (o per 100 ml) oppure solo per «porzione» omettendo quello per 100 g (o per 100 ml).

1 porzione = X g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | | | | |
|---|-------------------|------------|-----------------------|----------------------------|
| | Per 100 g | %AR*(100g) | Per porzione (X g) | %AR* per porzione (X g) |
| Energia | xxkJ/xxkcal | XX% | XXkJ/XXkcal | % |
| grassi | xxg | XX% | XXg | yy% |
| di cui | | | | |
| - acidi grassi saturi | xx g | ZZ% | XX g | yy % |
| carboidrati | 0g | 0% | 0g | 0% |
| di cui: | | | | |
| -zuccheri | 0g | 0% | 0g | 0% |
| proteine | 0g | 0% | 0g | 0% |
| sale | 0g | 0% | 0g | 0% |
| Vitamina E | xx mg (xx% VNR**) | | XXmg (XX% VNR**) | |

**Valori nutritivi di riferimento

% di Assunzione di riferimento per «porzione» che si **aggiunge** alla % di Assunzione di riferimento per 100 g

1 porzione = X g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | | | |
|---|-------------------|-----------------------|-------------------------------|
| | Per 100 g | Per porzione (X g) | %AR* per porzione (X g) |
| Energia | xxkJ/xxkcal | XXkJ/XXkcal | % |
| grassi | xxg | XXg | yy% |
| di cui | | | |
| - acidi grassi saturi | xx g | XX g | yy % |
| carboidrati | 0g | 0g | 0% |
| di cui: | | | |
| -zuccheri | 0g | 0g | 0% |
| proteine | 0g | 0g | 0% |
| sale | 0g | 0g | 0% |
| Vitamina E | xx mg (xx% VNR**) | XXmg (XX% VNR**) | |

% di Assunzione di riferimento per «porzione» che **sostituisce** la % di Assunzione di riferimento per 100 g

**Valori nutritivi di riferimento

10.8 MODALITÀ DI RIPETIZIONE IN ETICHETTA DI ALCUNE INFORMAZIONI RIPORTATE NELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Della dichiarazione nutrizionale hai la possibilità di **ripetere esclusivamente** le seguenti informazioni:

a) solo il **valore energetico**;

oppure

b) il **valore energetico** accompagnato dalla quantità di **grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale**.

Tieni presente che queste indicazioni le devi riportare:

➤ nel campo **visivo principale** (vedi Capitolo 3 per sapere cos'è il campo visivo principale)

e

➤ utilizzando caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a 1,2 mm o, nel caso di imballaggi la cui superficie maggiore è inferiore a 80 cm², a 0,9 mm (vedi Capitolo 2).

Di seguito trovi un esempio di etichetta che riporta le indicazioni elencate al punto b) (cioè il valore energetico, la quantità di grassi, di acidi grassi saturi, di zuccheri e di sale).



Queste indicazioni potresti anche integrarle con la percentuale delle assunzioni di riferimento. In questo caso ricordati di riportare la frase "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)"

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTO ITALIANO

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g | | | | |
|--|------------------------------|---|-------------------------------|---------------------------|
| ENERGIA <i>XX kJ/yy kcal</i> | GRASSI <i>xx g</i> | ACIDI GRASSI SATURI <i>xx g</i> | ZUCCHERI <i>0 g</i> | SALE <i>0 g</i> |

Tieni anche presente che il valore energetico, la quantità di grassi, di acidi grassi saturi, di zuccheri e di sale **possono essere espressi anche solo per «porzione»**. Se le esprimi per porzione comunque devi riportare anche **il valore energetico per 100 g** (o per 100 ml a seconda del riferimento che hai utilizzato per la dichiarazione nutrizionale). Di seguito l'esempio di etichetta precedente espressa per «porzione»

Queste indicazioni potresti anche integrarle con la percentuale delle assunzioni di riferimento. In questo caso ricordati di riportare la frase "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)"

Ecco l'energia espressa anche per 100 g di prodotto

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTO ITALIANO

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER PORZIONE <i>(1 porzione=XXg –l'imballaggio contiene yy porzioni)</i> | | | | |
|--|------------------------------|---|-------------------------------|---------------------------|
| ENERGIA <i>XX kJ/yy kcal</i> | GRASSI <i>xx g</i> | ACIDI GRASSI SATURI <i>xx g</i> | ZUCCHERI <i>0 g</i> | SALE <i>0 g</i> |

| |
|--|
| ENERGIA <i>per 100 g</i> <i>XX kJ/yy kcal</i> |
|--|

10.9 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- Articoli da 29 a 35, articolo 54 e allegati I, V, XIII, XIV e XV del Reg. (UE) n. 1169/2011
- Guida destinata alle autorità competenti per il controllo del rispetto dei seguenti atti legislativi dell'UE: Reg. n. 1169/2011, direttiva 90/496/CEE e direttiva 2002/46/CE per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta (dicembre 2012)
- “Linee Guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale” redatte dalla Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione -Ufficio 4 del Ministero della Salute
- Capitolo 3 del documento “Domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Europass Parma 31 gennaio 2013)
- Circolare n. 361078 del 16 novembre 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero della Salute



11 L'INDICAZIONI DELLA «CAMPAGNA DI RACCOLTA»

La «campagna di raccolta» è disciplinata sia a livello dell'**Unione europea** che a livello **nazionale**.



La **normativa dell'Unione europea** prevede che l'etichetta dell'«olio extra vergine» di oliva e dell'«olio di oliva vergine» può riportare l'indicazione della campagna di raccolta esclusivamente se il 100% dell'olio contenuto nella confezione proviene da tale raccolta. La campagna di raccolta, quindi, non può mai essere indicata se l'olio confezionato proviene da una miscelazione di oli di due o più campagne.



La **normativa italiana** prevede che per l'«olio extra vergine di oliva» e per l'«olio di oliva vergine» debba essere **obbligatoriamente** indicata la campagna di raccolta se il 100% dell'olio proviene da tale raccolta. Come la normativa europea, la campagna di raccolta, quindi, non può mai essere indicata se l'olio confezionato proviene da una miscelazione di oli di due o più campagne.

Tale obbligo non si applica agli oli di oliva vergini prodotti o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia né ai prodotti fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), aderente all'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

La campagna di raccolta **deve precedere** il termine minimo di conservazione.

11.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- art. 5, lettera e), del Reg. (UE) n. 29/2012
- art. 7, comma 3, della legge 14 gennaio 2013, n.9



12 ALTRE INDICAZIONI «REGOLAMENTATE»

12.1 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**.



Attenzione!

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.



Attenzione!

Tali riferimenti, per poter essere utilizzati in etichetta, devono essere attestati dalla **documentazione commerciale** emessa dal fornitore del prodotto (ad esempio se un confezionatore vuole etichettare una partita di olio con la dicitura "estratto a freddo", tale dicitura deve essere presente nella documentazione commerciale di acquisto dell'olio sfuso utilizzato allo scopo).

12.1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- art. 5 lettera a) e b) del Reg. (UE) n. 29/2012.
- art. 8 del DM 10 novembre 2009

12.2 INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»



L'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima in etichetta 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*, determinati a norma del regolamento (CEE) n. 2568/91.



Attenzione!

Per poter qualificare in etichetta l'olio con un riferimento all'«acidità» è necessario avere idonea documentazione attestante l'effettuazione dell'analisi chimica per partita di prodotto che si intende qualificare, conformemente ai metodi del Reg.(CEE) n. 2568/91 e succ. mod.

12.2.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo paragrafo puoi consultare le seguenti norme:

- art. 5, lettera d), del Reg. (UE) n. 29/2012
- art. 8 del DM 10 novembre 2009

12.3 INDICAZIONE DELLE «CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE»



E' possibile riportare in etichetta dell'«olio extra vergine di oliva» o dell'«olio di oliva vergine» le caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore. Per poterlo fare devi avere fatto fare il «panel test» secondo il metodo previsto all'allegato XII del Reg.(CEE) n. 2568/91 che attesti che quel lotto di olio ha quella particolare caratteristica organolettica.

Nelle successive tabelle trovi il vocabolario degli attributi positivi disciplinati dall'allegato XII del Reg.(CEE) n. 2568/91.



Attenzione!

Il Reg. (UE) n. 1227/2016 ha apportato delle modifiche all'Allegato XII relativo alla valutazione organolettica degli oli. A seguito di un errore di traduzione, nel predetto regolamento 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**".

| ATTRIBUTI RIPIORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «FRUTTATO»  | SIGNIFICATO |
|--|--|
| 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 intenso | 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. La mediana dell'attributo è superiore a 6. |
| Fruttato medio | 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. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6. |
| Fruttato leggero | 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. La mediana dell'attributo è inferiore a 3. |

| ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «FRUTTATO VERDE»  | SIGNIFICATO |
|---|--|
| 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 verde intenso | 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. La mediana dell'attributo è superiore a 6. |
| Fruttato verde medio | 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. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6. |
| Fruttato verde leggero | 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. La mediana dell'attributo è inferiore a 3. |

| ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «FRUTTATO MATURO»  | SIGNIFICATO |
|--|---|
| 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. |
| Fruttato maturo intenso | 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. La mediana dell'attributo è superiore a 6. |
| Fruttato maturo medio | 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.. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6. |
| Fruttato maturo leggero | 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.. La mediana dell'attributo è inferiore a 3. |

| ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO ALL' «AMARO»  | SIGNIFICATO |
|--|---|
| Amaro intenso | Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale. La mediana dell'attributo è superiore a 6. |
| Amaro medio | Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6. |
| Amaro leggero | Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale. La mediana dell'attributo è inferiore a 3. |

| ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «PICCANTE»  | SIGNIFICATO |
|--|---|
| Piccante intenso | Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola. La mediana dell'attributo è superiore a 6. |
| Piccante medio | Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6. |
| Piccante leggero | Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola. La mediana dell'attributo è inferiore a 3. |

| ALTRI ATTRIBUTI POSITIVI | SIGNIFICATO |
|--|---|
| Equilibrato  | Olio che non presenta squilibrio. La mediana dell'attributo amaro e 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. |



Attenzione!

Per poter qualificare l'olio con le «caratteristiche organolettiche» è necessario avere idonea documentazione attestante l'effettuazione dell'esame organolettico (panel test) per partita di prodotto che si intende qualificare, conformemente ai metodi del Reg.(CEE) n. 2568/91 e succ. mod.



12.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

Per approfondire quello che è stato detto in questo paragrafo puoi consultare le seguenti norme:

- art. 5, lettera c), del Reg. (UE) n. 29/2012
- Allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91
- art. 8 del DM 10 novembre 2009

12.4 INDICAZIONE DEL MARCHIO CEE



Il marchio CEE è una sorta di “dichiarazione” da parte del produttore che, per il controllo del contenuto nominale, segue la legge 25 ottobre 1978, n. 690.

Viene indicato con la lettera minuscola **e**, dell'altezza minima di 3 mm, riportata nello stesso campo visivo dell'indicazione del volume nominale, e la forma rappresentata nell'allegato I del DM 5 agosto 1976. Deve essere indelebile e ben leggibile.

Di conseguenza, se tale simbolo non viene indicato significa che il produttore segue la normativa nazionale (D.P.R. 391/80).



12.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

Per approfondire quello che è stato detto in questo paragrafo puoi consultare le seguenti norme:

- Legge 25 ottobre 1978, n. 690
- DM 27 febbraio 1979
- DM 5 agosto 1976



13 INDICAZIONI «NON REGOLAMENTATE»

E' possibile riportare nell'etichetta dell'olio anche informazioni che non sono disciplinate dalla vigente normativa. Tuttavia, quando vengono fornite, queste **non devono indurre in errore** l'acquirente:

- ✓ per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
- ✓ attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- ✓ suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive.

Inoltre, le informazioni non devono essere **confuse** e **ambigue** per il consumatore.

ALCUNI ESEMPI DI DICITURE ERRONEE E QUINDI NON UTILIZZABILI

| | DICITURA | È ERRONEA PERCHÉ: |
|---|---|---|
|  | Olio extra vergine di oliva " <i>genuino</i> " | tutti gli oli devono essere genuini |
| | Olio extra vergine di oliva " <i>ottenuto da sole olive</i> " | tutti gli oli extra vergini di oliva sono ottenuti esclusivamente dalle olive |
| | Previene i tumori | è un'indicazione salutistica non prevista per gli oli |

Inoltre le diciture, anche se veritiere, non devono andare in contrasto con le vigenti norme.

ALCUNI ESEMPI DI DICITURE VERITIERE MA NON UTILIZZABILI

| | DICITURA | NON UTILIZZABILE PERCHÉ: |
|---|--|--|
|  | Le olive sono state raccolte nelle colline laziali | contiene un riferimento geografico in contrasto con la vigente normativa (vedi capitolo 3) |
| | Annata di raccolta 2014/2015 e 2015/2016 | in contrasto con la vigente normativa dato che l'annata di raccolta deve essere unica (vedi capitolo 11) |



Le informazioni facoltative devono essere **comprovate sulla base di elementi oggettivi e di documenti giustificativi**, onde evitare ogni rischio di abuso a danno dei consumatori e distorsioni della concorrenza nel mercato degli oli in questione.



ATTENZIONE

Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie.



13.1 INDICAZIONE DELLA «CULTIVAR»

In etichetta può essere indicata la varietà (o le varietà) di olivo coltivata dalla quale sono state ottenute le olive che hanno prodotto l'olio.



Fai bene attenzione:

- devi essere in grado di dimostrare che hai effettivamente utilizzato le varietà che stai indicando in etichetta
- riporta sempre il nome esatto della varietà cioè quello riportato nello "*Schedario oleicolo italiano*" per evitare possibili evocazioni di olio a DOP.



13.2 INDICAZIONE DELLA SEDE DI «CONFEZIONAMENTO»

Con l'entrata in vigore del Reg. UE n. 1169/2011 **non è più richiesta** l'indicazione della sede di confezionamento (prima infatti era obbligatorio indicarla se il confezionamento era avvenuto in un luogo diverso da quello della sede della ditta che commercializzava l'olio).

Pertanto, se la vogliamo indicare in etichetta, è necessario riportarla in modo tale che non venga confusa con il "responsabile commerciale del prodotto".



Tieni sempre presente che:

le informazioni volontarie, tra le altre cose, non devono essere né ambigue né confuse per il consumatore!

Vediamo i **due** possibili casi:



lo stabilimento di confezionamento è della stessa ditta che commercializza l'olio ma è situato ad un indirizzo diverso dalla sede principale (legale)

In questo caso non ci sono grossi problemi di chiarezza per il consumatore dato che il “responsabile commerciale” ed il “confezionatore” dell'olio coincidono (cioè la ditta confeziona e commercializza l'olio).



Esempio

La ditta “Pinco Pallino Srl” con sede a Pieve S. Stefano (AR) in Via Tizio Caio n. 1 è la responsabile commerciale dell'olio che ha confezionato presso il proprio stabilimento di Sestino (AR), Via del Sole n.1.

Possibile indicazione in etichetta

| |
|--|
| <p>Pinco Pallino Srl Via Tizio Caio n. 1 Pieve S. Stefano (AR)</p> <p>stabilimento di confezionamento in Via del Sole n. 1 – Sestino (AR)</p> |
|--|



lo stabilimento di confezionamento non è della stessa ditta che commercializza l'olio

In questo caso ci potrebbero essere problemi di chiarezza in quanto il “confezionatore” potrebbe essere confuso con il “responsabile commerciale” del prodotto.

Per evitare equivoci, quindi, si consiglia di non riportare il nome del terzista confezionatore ma solo l'indirizzo completo del suo stabilimento in cui è avvenuto il confezionamento oppure di chiarire che il confezionatore ha lavorato per conto del responsabile commerciale del prodotto.



Esempio

La ditta "Pinco Pallino Srl" con sede a Pieve S. Stefano (AR) in Via Tizio Caio n. 1 è la ditta responsabile commerciale dell'olio ma per il confezionamento si è rivolto alla ditta "ABCD" con sede in Pieve S. Stefano (AR) in Via Sempronio n.1.

possibili indicazioni in etichetta

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

stabilimento di confezionamento
in Via Sempronio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

oppure

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Confezionato per Pinco Pallino Srl
da ABCD in
Via Sempronio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

indicazione in etichetta **SCONSIGLIATA**

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

confezionato da
ABCD
in Via Sempronio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)



...ma in questo caso chi è il responsabile commerciale dell'olio, "Pinco Pallino Srl" o "ABCD"??

13.3 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articoli 7, 36 e 37 del Reg. (UE) n. 1169/2011



14 SCHEMA ETICHETTA CON DICITURE OBBLIGATORIE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ← Denominazione di vendita

ITALIANO ← Origine



olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

← Informazione sulla categoria di olio

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|-----------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui: | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

← Dichiarazione nutrizionale

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

← Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)*

Campagna di raccolta 2016/2017
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

← Termine minimo di conservazione

L. 44/07

0,75 L

← Quantità netta

← Lotto*

Da conservare al riparo della luce e dal calore

← Condizione di conservazione

* Per l'obbligatorietà delle informazioni contrassegnate dall'asterisco si rimanda a quanto detto nei capitoli specifici.

15 ESEMPI DI ETICHETTE

15.1 CONTENITORE CON UN'UNICA ETICHETTA

15.1.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|-----------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno

15.1.2 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|----------------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui: | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Campagna di raccolta olive 2016/2017 Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno

15.1.3 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELLA «SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO»

ESEMPIO 1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|-----------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

stabilimento di confezionamento: Via Sempronio n. 1
Sestino (AR)



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento (facoltativa) è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale qualora fosse stato confezionato da terzi. In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi.

ESEMPIO 2

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|----------------|
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

Confezionato per Pinco Pallino Srl da ABCD, Via Sempronio n. 1, Sestino (AR)



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento (facoltativa) è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".

15.1.4 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELLA «SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO»

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|----------------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Campagna di raccolta olive 2016/2017 Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

stabilimento di confezionamento Via Sempronio n. 1, Sestino (AR)



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento (facoltativa) è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale qualora fosse stato confezionato da terzi. In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi. Sulle modalità di indicazione della sede di confezionamento vedi anche il secondo esempio dell'etichetta 15.1.3.

15.1.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELL' «ACIDITÀ»

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|---------|
| Valori medi per 100 g | |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

acidità 0,3%
numero dei perossidi 9 mEq O₂/kg
cere 40 mg/kg
K₂₃₂ 1,90
K₂₆₈ 0,1
Delta-K 0,00

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno

[ **Attenzione:** i dati analitici riportati sono inventati!]

15.1.6 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|-----------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

acidità 0,3%
numero dei perossidi 9 mEq O₂/kg
cere 40 mg/kg
K₂₃₂ 1,5
K₂₆₈ 0,1
Delta-K 0,00

→ Campagna di raccolta olive 2016/2017 Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno

[⊗ Attenzione: i dati analitici riportati sono **inventati!**]

15.1.7 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



Estratto a freddo

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|------------------------------|----------------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| - zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo».

15.1.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



Estratto a freddo

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|-----------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Campagna di raccolta olive 2016/2017
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo».

15.1.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE»

La caratteristica organolettica la puoi riportare in qualunque parte dell'etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



Fruttato medio

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|------------------------------|----------------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno

15.1.10 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE « ORGANOLETTICHE »

La caratteristica organolettica la puoi riportare in qualunque parte dell'etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



Fruttato medio

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|----------------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| - zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Campagna di raccolta olive 2016/2017
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno

15.2 CONTENITORE CON UN' ETICHETTA "FRONTALE" ED UNA "RETRO ETICHETTA"

15.2.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE

etichetta frontale



retro etichetta

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|----------------|
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07

Da conservare al riparo della luce e dal calore

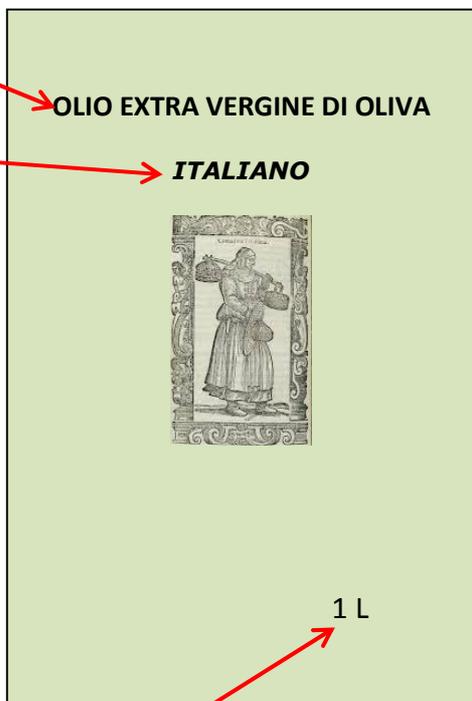


ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita

15.2.2 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE

etichetta frontale



retro etichetta

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|----------------|
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Campagna di raccolta olive 2016/2017
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07

Da conservare al riparo della luce e dal calore

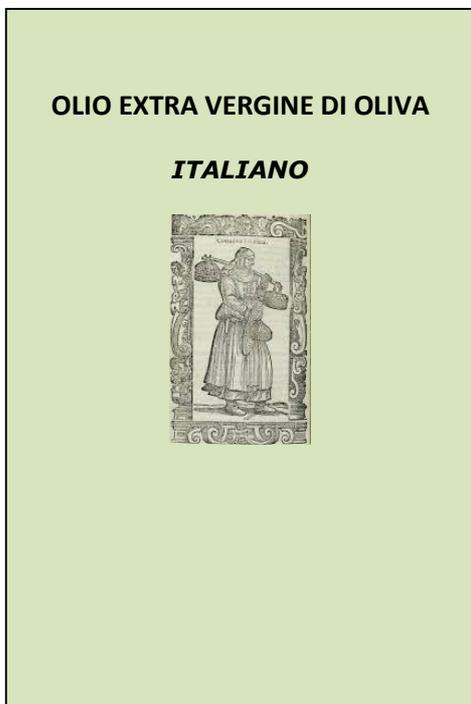


ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita

15.2.3 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|----------------|
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 → **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

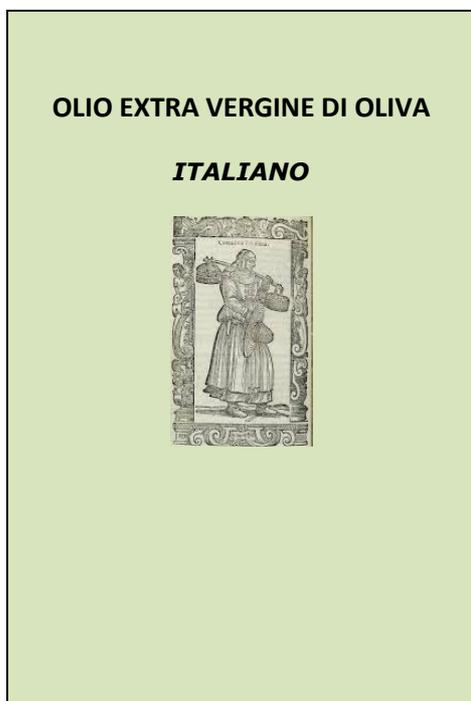


ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta può essere riportata solo nella retro etichetta in quanto anche qui è presente la denominazione di vendita per cui la denominazione di vendita e la quantità sono nello stesso campo visivo

15.2.4 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|----------------|
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Campagna di raccolta olive 2016/2017
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2018

L. 44/07 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

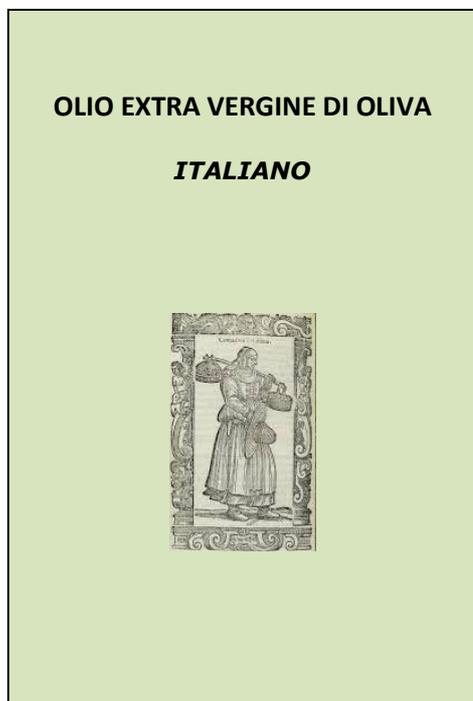


ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta può essere riportata solo nella retro etichetta in quanto anche qui è presente la denominazione di vendita per cui la denominazione di vendita e la quantità sono nello stesso campo visivo

15.2.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|----------------|
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il
15/01/2018

L. 44/07 → **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta può essere riportata solo nella retro etichetta in quanto anche qui è presente la denominazione di vendita per cui la denominazione di vendita e la quantità sono nello stesso campo visivo

15.2.6 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»

etichetta frontale



retro etichetta

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale | |
|----------------------------|----------------|
| Valori medi | |
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui: | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2016

L. 44/07

Da conservare al riparo della luce e dal calore

L'indicazione estratto a freddo può essere riportata in qualunque parte dell'etichetta



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita

15.2.7 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA»

etichetta frontale



retro etichetta

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

| Dichiarazione nutrizionale Valori medi | |
|---|-----------|
| | per 100 g |
| Energia | kJ/kcal |
| grassi | g |
| di cui: | |
| - acidi grassi saturi | g |
| carboidrati | g |
| di cui: | |
| -zuccheri | g |
| proteine | g |
| sale | g |

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2016

L. 44/07

Da conservare al riparo della luce e dal calore

L'indicazione organolettica può essere riportata in qualunque parte dell'etichetta



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/07) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita

16 ELENCO DEI RIFERIMENTI NORMATIVI CITATI



ATTENZIONE

I riferimenti normativi si riferiscono all'ultima versione aggiornata alla data del 31 dicembre 2016.

NORMATIVA COMUNITARIA



- **Reg. (UE) n. 1308/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
- **Reg. di esecuzione (UE) n. 29/2012** della Commissione del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
- **Reg. (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **Sentenza della Corte UE del 7 settembre 2006 nel procedimento C-489/04** avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'art. 234 CE, dal Verwaltungsgericht Sigmaringen (Germania), con decisione 28 settembre 2004, pervenuta in cancelleria il 29 novembre 2004, nella causa Alexander Jehle, Weinbaus Kideilen contro Land Baden-Württemberg (**Bag in the box**)
- "Domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Europass Parma 31 gennaio 2013)
- Guida destinata alle autorità competenti per il controllo del rispetto dei seguenti atti legislativi dell'UE: regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai

consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione e direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari e direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta (Dicembre 2012)

NORMATIVA NAZIONALE



- **DM 5 agosto 1976** Disposizioni in materia di preimballaggi C.E.E. e di bottiglie recipienti-misura C.E.E.
- **Legge 25 ottobre 1978, n. 690** Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del consiglio delle Comunità europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.
- **Decreto Ministeriale 27 febbraio 1979** Disposizioni in materia di preimballaggi C.E.E., disciplinati dalla legge 25 ottobre 1978, n. 690
- **D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391** Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello C.E.E.
- **D.P.R. 12 agosto 1982, n. 802** Attuazione della direttiva 80/181/CEE relativa alle unità di misura.
- **Decreto Ministeriale 10 novembre 2009** Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- **Legge 14 gennaio 2013, n. 9**, Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini.
- **Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico prot. n. 139304 del 31/07/2014** "Regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992"

- **Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico prot. n. 170164 del 30/09/2014** “Regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori- Art. 8 Responsabilità”
- **Circolare prot. n. 361078 del 16 novembre 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero della Salute** “Disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l’obbligo della dichiarazione nutrizionale. Allegato V, punto 19”
- **Linee Guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale** redatte dalla Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 4 del Ministero della Salute

