

Dal campo all'etichetta: Olio extravergine di oliva

written by Rivista di Agraria.org | 14 dicembre 2011
di Donato Ferrucci

Premessa normativa

L'olio di oliva è l'esempio emblematico di una ricetta legale, dove processo, ingredienti, parametri merceologici ed etichettatura sono definiti da regole cogenti. Infatti, la norma orizzontale, espressa dal Decreto Lgs. n. 109 del 1992, si interseca con le norme specifiche relative al prodotto (di tipo "verticale").

La colonna vertebrale del sistema normativo a governo dell'olio di oliva è rappresentata dal Reg. (CE) 1019/2002, oggetto di recenti modifiche, e da una serie di corollari legislativi di emanazione sia comunitaria che nazionale.

Il Regolamento dispone su quattro elementi essenziali inerenti il prodotto:

1. L'obbligo di confezionamento;
2. Le norme di etichettatura;
3. L'obbligo di designazione di origine;
4. I controlli.

Premesso che:

1. il prodotto può essere realizzato solo mediante procedimenti meccanici e deve possedere caratteristiche chimiche definite (l'olio extravergine di oliva è definito come olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g . La norma aggiunge poi ulteriori requisiti inerenti la composizione chimica)

2. i contenitori, se destinati al consumatore finale, devono avere le seguenti caratteristiche :

- a. capacità massima di 5 litri (fino a 25 se destinati a ristoranti mense o collettività simili);
- b. chiusura ermetica;
- c. etichettati;
- d. confezionati in quantità nominali pari a 0,05-0,10-0,25-0,50-0,75-1,00-2,00-3,00-5,00 ed espresse in litri.

Infine, non si evidenziano prescrizioni circa i materiali di confezionamento, né il loro possibile riutilizzo, purché in conformità con la legislazione generale sui prodotti alimentari.

Per quanto attiene le menzioni da indicare in etichetta, queste si distinguono in obbligatorie e volontarie. Le dizioni volontarie devono essere avvalorate da sistemi di registrazione in continuo ad evidenza di quanto dichiarato.

1. Indicazioni obbligatorie di carattere generale:

1. la denominazione di vendita (Olio extravergine di Oliva);
2. il volume nominale;
3. termine minimo di conservazione (in genere 18 mesi per gli oli extravergini di oliva);
4. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore;
5. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
6. il lotto del prodotto;
7. modalità di conservazione.

La denominazione di vendita, il volume ed il termine minimo di conservazione devono figurare nello stesso campo visivo.

L'indicazione del termine minimo di conservazione (o della data di scadenza) deve figurare in modo facilmente

visibile, chiaramente leggibile e indelebile, secondo modalità non meno visibili di quelle indicanti la quantità del prodotto, ed in un campo visivo di facile individuazione da parte del consumatore.

2. Indicazioni obbligatorie specifiche:

1. informazione che completa la denominazione e definisce il processo. Questa non deve essere posta necessariamente in prossimità della denominazione (*"olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"*);
2. *designazione di origine*, è riferita ad uno stato (es. *Italiano*) e definita come zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio.

3. Indicazioni facoltative specifiche:

1. prima spremitura a freddo, per oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
2. estratto a freddo, per oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
3. indicazioni su caratteristiche organolettiche, possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi previsto dal regolamento CEE 2568/91;
4. acidità o acidità massima, può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma del Reg. (CE) n. 2568/91. I valori potranno essere seguiti dalla frase "valori massimi all'atto del confezionamento".

4. Indicazioni facoltative generiche:

1. Lettera "e", se gli imballaggi preconfezionati corrispondono ai requisiti della direttiva n. 106/71 e s.m.i. in materia di riempimento. L'indicazione deve essere riportata in caratteri di almeno 3 mm di altezza e posta nello stesso campo visivo del volume nominale;
2. materiali;
3. indicazioni ecologiche;
4. indicazioni nutrizionali.

Inoltre:

1. La distinzione tra etichetta principale ed etichetta secondaria o retro-etichetta non è codificata da alcuna norma nazionale o comunitaria per cui è possibile indicare su di una solo il marchio e riportare nella seconda le indicazioni previste dalla normativa vigente;
2. tutte le indicazioni devono essere almeno in lingua italiana e menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, senza essere in alcun modo dissimulate o deformate.

Per i casi specifici in cui l'olio extravergine di oliva è ingrediente di un prodotto, si configurano due possibilità:

- si potrebbe avere un prodotto con olio extravergine di oliva. Il par. 2, art. 6 del Reg. 1019/2002 dispone che se, nell'etichetta di un prodotto alimentare, si fa riferimento alla presenza di olio d'oliva nel prodotto stesso, al di fuori della lista degli ingredienti e attraverso termini, immagini o simboli grafici, *la denominazione di vendita del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva aggiunto, rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare* (ad es.: carciofini all'olio extra vergine di oliva - olio extra vergine di oliva 12 %).

Nel secondo, l'olio extravergine di oliva potrebbe essere la base principale a cui sono aggiunti altri componenti (es. oli aromatizzati). In tal caso si può inserire una denominazione generica "Condimento aromatico a base di olio

extravergine di oliva (97 %)”.

Esempi di etichettatura

Gli esempi di seguito riportati interessano tre tipologie di prodotto:

- 1) standard,
- 2) a denominazione di origine (DOP),
- 3) biologico

Il percorso prevede:

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare le eventuali fasi di processo non esternalizzate, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004;
2. E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati. Inoltre, a seconda dei casi e delle disposizioni territoriali, è possibile richiedere alle agenzie sanitarie la valutazione formale del progetto se non una verifica sanitaria preventiva e non vincolante dei locali che andranno ad ospitare le operazioni;
3. Messa a norma e verifica di conformità della struttura, per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, di approvvigionamento idrico e di smaltimento delle acque reflue, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile;
4. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari;
5. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002;
6. Predisposizione di impianti di lavorazione di tipo professionale e rispondenti a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004;
7. Presentazione di "Segnalazione certificata di inizio attività" presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie. La segnalazione (SCIA) va presentata su modulistica regionale presso lo sportello attività produttive del comune (SUAP);
8. I prodotti aziendali dovranno aver terminato il periodo di conversione all'agricoltura biologica. Tutti gli ingredienti rimanenti dovranno essere certificati come "biologici";
9. Il laboratorio dovrà essere stato notificato all'Organismo di certificazione e all'autorità competente;
10. Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
11. Formulazione legale di una *etichetta* da apporre sul prodotto, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.

Il prodotto standard

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Poggio del Sole
Marchio	Az. Agr. Alessandro
Denominazione	Olio extravergine di Oliva
Tipo	Standard
Origine dei prodotti	Aziendale

Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Frantoio che opera in conto terzi per l'azienda agricola.
Riferimenti normativi generali	D.lgs n. 109/1992 Reg. (CE) 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Vedi bibliografia

Descrizione: L'azienda realizza la sola fase agricola. Il prodotto è molito e confezionato presso un frantoio. Olio Extravergine di Oliva standard, realizzato da un'azienda agricola, con produzione e confezionamento presso frantoio contoterzista. Olive raccolte in Italia e molite in Italia.



Descrizione: L'azienda realizza la fase agricola e la molitura. Il confezionamento viene effettuato presso struttura esterna. E' specificata inoltre l'indicazione "Molitura a freddo". In questo caso, tutte le strutture operanti devono essere iscritte alla Denominazione di Origine presso l'Autorità di Controllo designata.



Il prodotto **BIOLOGICO**

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Poggio del Sole
Marchio	Az. Agr. Alessandro
Denominazione	Olio extravergine di Oliva
Tipo	Biologico
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Molitura a freddo - Bassa acidità
Sito di produzione	Molitura in frantoio esterno e confezionamento presso struttura aziendale
Riferimenti normativi generali	D.lgs n. 109/1992 Reg. (CE) 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Vedi bibliografia

Descrizione: L'azienda realizza la fase agricola ed il confezionamento. La molitura avviene presso frantoio di terzi. Nello specifico, tutte le strutture operanti devono essere iscritte al sistema di controllo e certificazione per i prodotti biologici, pena la perdita del requisito. E' inserita inoltre la menzione "a bassa acidità".



Nota bene. In questa etichetta le due normative collidono sull'elemento "origine". Per la norma sul biologico, l'origine va inserita immediatamente al di sotto del riferimento all'Organismo di Controllo, a sua volta da porre nello stesso campo visivo del logo (Art. 58 paragrafo 2, lettere c) ed e), Reg. (CE) 889/08; e Art. 25, Reg. CE 834/07). In particolare, la norma chiede di indicare il luogo "cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto". Quindi, risulta coperta la fase agricola ma non garantita la trasformazione, elemento invece richiesto dalla designazione di origine degli oli di oliva (Reg. (CE) 1019/02 art . 4 e DM n. 8077 del

10/11/2009).

Le due indicazioni pertanto, a parere di chi scrive, sulla base dell'analisi del collegato delle norme interessate, non appaiono intercambiabili. In attesa di chiarimenti si ritiene consigliabile la strada della doppia menzione come riportato nell'esempio.

Normativa in vigore

Reg. (CEE) n. 2568/91. Definisce le caratteristiche chimico fisiche, organolettiche, i metodi di analisi e valutazione degli oli di oliva. Modificato da ultimo dal Regolamento (CE) n. 640/2008.

Reg. (CE) n. 1019/2002. Definisce le norme di commercializzazione ed etichettatura del prodotto. Da ultimo modificato con Reg. (CE) n. 182/2009, il quale:

- introduce la *designazione di origine obbligatoria* per oli di oliva extravergini e vergini ed è intesa unicamente come riferimento ad uno stato membro, non ad aree territoriali specifiche. Può interessare un'area regionale solo se il prodotto beneficia di una DOP o IGP.

- puntualizza come la designazione dell'origine che indica uno Stato membro corrisponde alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio;

- specifica che l'informazione sul processo non deve essere posta necessariamente in prossimità della denominazione ("olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici").

Legge n. 81 dell'11 Marzo 2006, sancisce il divieto di utilizzo, nei pubblici esercizi, di olio di oliva in contenitori non etichettati in conformità alla normativa vigente. Sono esonerati dall'obbligo gli usi di cucina e di preparazione dei pasti.

Reg. (CE) n. 1234/2007, Art. 118 e Allegato XVI. Fissa le denominazioni e definizioni degli oli di oliva.

DM n. 8077 del 10/11/2009. Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 6 marzo 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002. Il dettato legislativo,

- conferma come designazione di «origine» l'indicazione della zona geografica nella quale sono state raccolte le olive ed in cui è situato il frantoio nel quale è estratto l'olio;

- conferma la capacità massima dei recipienti destinati al consumatore (5 lt) e alla ristorazione (25 lt);

- conferma la necessità di un sistema di chiusura che perde l'integrità al momento dell'utilizzo;

- prevede la registrazione degli operatori che effettuano condizionamento in un elenco presso il portale SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale);

- prevede che gli operatori già riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 1019/2002, ovvero registrati per l'indicazione di origine "Italiano" (a suo tempo facoltativa), saranno inseriti automaticamente nel predetto elenco;

- identifica nell'ICQRF (Istituto Centrale Controllo Qualità e Repressione Frodi) l'autorità competente per i controlli;

- impone la tenuta di registri a carico di qualsiasi operatore. Nel caso di conto terzi, il registro è di competenza di chi effettua materialmente la lavorazione (Art. 7);

- le aziende agricole che commercializzano olio extravergine di oliva, esclusivamente da olive di origine aziendale, sia che lavorato in frantoio proprio che presso terzi, sono esonerati dalla tenuta dei registri. Più di preciso, l'obbligo si intende assolto sulla base dei dati disponibili nel SIAN e dalla documentazione commerciale detenuta dall'azienda.

- prevede l'informatizzazione e gestione dei registri tramite SIAN. In attesa, i registri in forma cartacea, dovranno essere vidimati dall'ICQRF.

- indica le modalità operative (comunicazioni) e le evidenze, nel caso di indicazione in etichetta delle dizioni facoltative ("prima spremitura a freddo", "estratto a freddo", acidità massima e caratteristiche organolettiche);

- fissa le modalità di identificazione delle partite, mediante indicazione delle menzioni, facoltative od obbligatorie, anche sui contenitori di stoccaggio. In particolare:

a) i recipienti devono riportare le menzioni, la capacità totale ed un numero identificativo. Dovranno inoltre essere muniti di dispositivi di misurazione della quantità contenuta;

b) le partite confezionate non ancora etichettate devono essere identificate con cartelli riportanti il lotto, il numero di confezioni, la loro capacità, la designazione di origine e le eventuali altre indicazioni facoltative concesse dal Reg. (CE) n. 1019/2002;

c) i documenti di movimentazione (n.d.r. *fiscali inclusi*), devono riportare la designazione di origine ed indicazioni facoltative, oltre che la categoria, quantità dell'olio, data di emissione, riferimenti anagrafici dello speditore e del destinatario.

Rimane inalterato il dispositivo sanzionatorio, riconducibile al D. Lgs. 30 settembre 2005 n. 225 ed al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109.

Normativa abrogata dal DM 10/11/2009

a) Il Decreto Ministeriale 14 novembre 2003, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 296 del 22 dicembre 2003. Prevedeva l'obbligo del riconoscimento e dell'identificazione alfanumerica per tutte le imprese di condizionamento che, volontariamente, intendevano menzionare la designazione di origine;

b) Il Decreto Ministeriale 29 aprile 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 126 del 31 maggio 2004;

c) Il Decreto Ministeriale 4 giugno 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 143 del 21 giugno 2004. Forniva indicazioni circa la tenuta dei registri e le comunicazioni all'autorità di vigilanza (i riepiloghi semestrali delle movimentazioni ed inizio attività);

d) Il Decreto Ministeriale 10 ottobre 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 243 del 18 ottobre 2007, che aveva introdotto, per la designazione di origine dei prodotti realizzati in Italia, la dicitura: "Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia";

e) Il Decreto Dirigenziale 5 febbraio 2008 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 114 del 16 maggio 2008. Estendeva a tutte le imprese di condizionamento l'obbligo del riconoscimento e dell'identificazione alfanumerica;

f) in conseguenza, tutte le circolari applicative collegate ai precedenti dettati.

Altri riferimenti Normativi:

- Regolamento (CE) N. 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

- Regolamento (CE) n. 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;

- Regolamento CE n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;

- Regolamento UE n. 271/2010, che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, per quanto riguarda il logo di produzione biologica dell'Unione europea

Ringraziamenti

Si ringrazia la Dr.ssa Rosanna Gianfelice, il Dr. Salvatore Sergi per la lettura critica ed i preziosi suggerimenti; si ringrazia inoltre il Presidente della Cooperativa Olivicola di Canino, Sig. Stocchi Luciano, per i suggerimenti circa le etichette dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta. La responsabilità delle argomentazioni esposte rimane, come ovvio, dell'autore.

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it

Reg. (CE) n. 1234/2007, Art. 118 e Allegato XVI e Reg. (CEE) n. 2568/91

DM n. 8077 del 10/11/2009 e Reg. (CE) 1019/2002

Art. 26 D. Lgs. 109/1992 e Art. 20 della Legge 6° febbraio 2007, n. 13. Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee.

Valide per tutti i prodotti alimentari e dettata dal D. Lgs. 109/1992.

Art. 10 D. L.vo 109/1992. *Il termine di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue*

proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” quando la data contiene l’indicazione del giorno o con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro la fine” negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto in cui essa figura.

Così come introdotto dall’art. 4 del DECRETO-LEGGE 31 gennaio 2007, n.7 (secondo pacchetto Bersani), Misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche e la nascita di nuove imprese. (GU n. 26 del 1-2-2007) che modifica l’articolo 3 del D. lgs. n. 109/1992.

Art. 3, Comma 2, Reg. (CE) 1019/2002.

Può essere riferita ad una regione se il prodotto beneficia di una DOP/IGP.

Art. 5, lett. c) Reg. (CE) 1019/2002. Le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all’odore possono figurare unicamente per gli oli extravergine di oliva e gli oli vergini; i termini di cui all’allegato XII punto 3.3 del Reg. (CEE) n°2568/91 possono figurare sull’etichetta unicamente se sono fondati su risultati di una valutazione effettuata secondo il metodo previsto all’allegato XII del regolamento (CEE) n°2568/91. Inoltre all’articolo 7 si precisa inoltre che le menzioni facoltative devono essere giustificate da:

1. dati di fatto o dati scientificamente provati;
2. risultati di analisi o registrazioni automatiche su campioni rappresentativi;
3. informazioni amministrative o contabili tenute conformemente alle normative comunitarie e/o nazionali.

fanno eccezione i casi previsti dai regolamenti specifici relativi a taluni prodotti contenenti olio d’oliva come, ad esempio, il tonno all’olio di oliva.

Coltivare l’olivo e produrre l’olio

Varietà, forme d’allevamento, potature, concimazioni, cure, raccolta e oleificazione

Pierluigi Villa - De Vecchi Edizioni



Varietà di olivo, metodi e tecniche colturali, malattie e parassiti, tecniche di potatura, raccolta e conservazione delle olive, metodi di produzione dell’olio e normativa...

[Acquista online >>>](#)