Olio Extravergine di Oliva, una sintesi del quadro legislativo e del nuovo sistema sanzionatorio

written by Rivista di Agraria.org | 10 agosto 2016
di Donato Ferrucci, Nicolò Passeri

Quadro Normativo

L'olio di oliva è l'esempio di prodotto alimentare standardizzato in termini legali per quanto attiene processo, ingredienti, parametri merceologici ed etichettatura. Infatti, nel caso specifico, la norma orizzontale sulla fornitura di informazioni al consumatore, il Reg. (UE) N. 1169/2011, si interseca con la legislazione inerente il prodotto (di tipo "verticale").
La colonna vertebrale del sistema normativo a governo dell'olio di oliva è rappresentata dal Reg. (UE) N. 29/2012[1], oggetto di frequenti e recenti modifiche, oltre che da una serie di corollari legislativi di emanazione sia comunitaria che nazionale.
La definizione dell'olio di oliva vergine parte dalla rispondenza ai requisiti fissati nell'allegato del Reg. (CE) N. 1513/2001 del consiglio:

"Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di ri-esterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura."

A cui si aggiunge la seguente specifica nel caso di extravergine di oliva:

"olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria"

Alle caratteristiche relative all'acidità (espressa in acido oleico), per definire un olio extravergine di oliva, si riporta un altro parametro chimico da tenere in considerazione: il numero dei perossidi.
I perossidi nell'olio rappresentano una reazione di tipo ossidativo, sinonimo di degradazione ed invecchiamento. E' espressa in milliequivalenti di ossigeno per chilo di olio (meq O_2/kg). Il numero di perossidi indica quindi il grado di ossidazione primaria dell'olio, in pratica la sua tendenza a irrancidire. In base all'attuale normativa il limite fissato per il numero di perossidi è 20, al di sopra del quale l'olio è classificato *lampante*.
La peculiarità nella definizione dell'olio extra vergine di oliva sta nel fatto di avere, accanto ad una valutazione chimica, anche una valutazione organolettica effettuata tramite panel test.
Si completa quindi la valutazione delle caratteristiche chimiche proprie del prodotto, con le caratteristiche legate alla fase di degustazione. *Per l'olio extravergine di oliva è fissato che al panel test la mediana dei difetti sia pari a 0 e la mediana del fruttato maggiore di 0.*
La valutazione organolettica di un olio di oliva vergine viene effettuata da un gruppo di assaggiatori addestrati e qualificati ("panel test"), che verificano la presenza e l'intensità di particolari note aromatiche e di eventuali difetti. Questo saggio, si somma al quadro chimico analitico, e rappresenta una valutazione della componente organolettica di eccezionale valore nel qualificare un prodotto in termini merceologici.

Verificata la rispondenza a parametri chimici stabiliti attraverso un'analisi e saggiata la conformità a parametri organolettici, le disposizioni specifiche che riguardano l'olio extra vergine di oliva sono disposte su tre elementi essenziali:

- Obbligo di confezionamento;

- Norme di etichettatura e fornitura delle informazioni al consumatore;
- Obbligo di designazione di origine.

Pertanto, 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])
2. i contenitori, se destinati al consumatore finale, devono avere le seguenti caratteristiche [3]:
   a. capacità massima di 5 litri (fino a 25 se destinati a ristoranti mense o collettività simili);
   b. chiusura ermetica (sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione, art. 2 Reg. (UE) N. 29/2012);
   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[4].

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.*

Indicazioni obbligatorie di carattere generale[5]:

- la denominazione di vendita (Olio extravergine di Oliva);
- quantità netta (espressa in unità di volume);
- termine minimo di conservazione (in genere 18 mesi per gli oli extravergini di oliva)[6];
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- il lotto del prodotto[7];
- una dichiarazione nutrizionale.

La denominazione dell'alimento ed il volume devono figurare nello stesso campo visivo (art. 13 Reg. (UE) 1169/2011).

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[8].

L'indicazione nutrizionale consiste nelle seguenti informazioni:

- *energia,*
- *grassi, di cui – acidi grassi saturi,*
- *carboidrati, di cui – zuccheri,*
- *proteine*
- sale

La dichiarazione va presentata, se lo spazio lo permette, in forma di tabella, con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio sufficiente, le informazioni possono essere presentate in forma lineare (artt. 13, 30, 32, 34 e 44 e allegati IV e XV, Reg. (UE) 1169/2011) .
Le quantità di sostanze nutritive sono espresse in grammi (g) per 100g o per 100ml, e il valore energetico in kilojoules (kJ) e in kilocalorie (kcal) per 100g o per 100ml (Artt. 32 e 33 e ALL. XV, Reg. (UE) 1169/2011).
I valori dichiarati sono **valori medi** stabiliti sulla base:

– dell'analisi dell'alimento;
– del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
– del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati. (art. 31, paragrafo 4, Reg. UE 1169/2011)

Indicazioni obbligatorie specifiche:

- informazione che completa la denominazione e definisce il processo. Questa non deve essere posta necessariamente in prossimità della denominazione[9] ("*olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*");
- *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[10].

Indicazioni facoltative specifiche[11]:

- **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;
- **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;
- **indicazioni su caratteristiche organolettiche,** possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi previsto dal regolamento CEE 2568/91;
- **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**";
- **campagna di raccolta,** soltanto quando il 100 % del contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta (art. 5 Reg. CE 29/2012, modificato dal Reg. CE 1335/2013)

Indicazioni facoltative generiche:

- 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;
- materiali;
- indicazioni ecologiche.

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. (UE) N. 29/2012 dispone che se, nell'etichetta di un prodotto alimentare[12], 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 %)”.

Gli esempi di seguito riportati interessano tre tipologie di prodotto:
1) standard,
2) a denominazione di origine (DOP),
3) biologico

Il prodotto standard



1. Denominazione del prodotto e categoria merceologica;
2. Informazione sulla categoria di olio;
3. Quantità, espressa in litri;
4. Termine minimo di conservazione;
5. Ragione sociale dell’operatore;
6. Modalità di utilizzo e conservazione;
7. Lotto;
8. Indicazione ecologica;
9. Designazione di origine;
10. Indicazione nutrizionale.

Il prodotto DOP



1. Denominazione del prodotto e categoria merceologica;
2. Informazione sulla categoria di olio;
3. Quantità, espressa in litri;
4. Termine minimo di conservazione;
5. Ragione sociale dell’operatore;
6. Modalità di utilizzo e conservazione;
7. Lotto;
8. Indicazione ecologica;
9. Ottenuto a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d’olive **– Facoltativo**;
10. Denominazione di origine;
11. Logo comunitario;
12. Riferimenti legislativi alla denominazione;
13. Etichetta numerata;
14. Campagna agraria di riferimento;
15. Indicazione nutrizionale.

Il prodotto BIOLOGICO



1. Denominazione del prodotto e categoria merceologica;
2. Informazione sulla categoria di olio;
3. Quantità, espressa in litri;
4. Termine minimo di conservazione;

5. Ragione sociale dell'operatore;
6. Modalità di utilizzo e conservazione;
7. Lotto;
8. Indicazione ecologica;
9. Logo comunitario. L'utilizzo comporta l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo (Art. 58 Reg.889/08, come da ultimo modificato dal Reg. (CE) 271/2010);
10. Riferimenti all'Organismo di controllo, al codice operatore;
11. Logo Organismo di Controllo – **Facoltativo**;
12. Indicazione per il livello di acidità – **Facoltativo**;
13. Designazione d'origine;
14. Indicazione nutrizionale.

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.

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.

Il nuovo sistema sanzionatorio

Di recente, sono state introdotte disposizioni sanzionatorie (in vigore dal 1° luglio 2016) con D. Lvo. n.103 del 23 maggio 2016 (e collegata Circolare ICQRF n.773 del 20 giugno 2016)
Queste interessano la violazione del Reg. (UE) N. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del Reg. (CEE) N. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.
La norma guarda con attenzione alla violazione dei seguenti aspetti:

- indicazione di origine del prodotto,
- conformità degli imballaggi,
- mancato rispetto delle procedure per riportare le indicazioni obbligatorie e facoltative in etichetta e nei documenti commerciali,
- mancata istituzione del registro o alla sua errata tenuta,
- mancata o errata identificazione delle partite.

Di seguito si riportano i dettagli della norma in forma schematica.

La norma in qualche modo definisce un dettaglio sanzionatorio riferito alle singole disposizioni. Da una parte delinea una correlazione diretta sanzione/disposizione, fornendo alle autorità di controllo uno strumentario agevole e definito. Dall'altro canto i piccoli produttori dovranno adeguare competenze e sistemi gestionali per poter impattare con serenità il cambiamento.

Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Dottore di ricerca in "Economia e Territorio" presso l'Università degli Studi della Tuscia. Consulente per la certificazione prodotti biologici e analisi tecnico economiche dei processi produttivi. Collabora con l'Università degli Studi della Tuscia a progetti di ricerca su studi relativi alla valutazione della sostenibilità ambientale dei processi produttivi agricoli.

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

[1] In combinazione con il. regolamento (CEE) n. 2568/91 che fissa le caratteristiche degli oli d'oliva ed i metodi a essi attinenti ed il Reg. (CE) N. 1234/2007 che fissa la denominazioni degli Olii
[2] Reg. (UE) n. 1308/2013, parte VIII e Reg. (CEE) n. 2568/91
[3] Art. 2 Reg. (UE) 29/2012 e DM n. 8077 del 10/11/2009
[4] 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.
[5] Valide per tutti i prodotti alimentari e dettata dal Reg. (UE) N. 1169/2011.
[6] Modalità di indicazione specificate nell'All. X del Reg. (UE) N. 1169/2011. Per l'olio in genere si indica «da consumarsi preferibilmente entro fine …»
[7] DIRETTIVA 2011/91/UE, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
[8] 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.
[9] Art. 3, Comma 2, Reg. (UE) N. 29/2012.
[10] Può essere riferita ad una regione se il prodotto beneficia di una DOP/IGP.
[11] Art. 5, Reg. (UE) 29/2012. 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** (art. 5) e **di origine** (Art 4) devono essere giustificate da – dati di fatto o dati scientificamente provati – risultati di analisi o registrazioni automatiche su campioni rappresentativi -informazioni amministrative o contabili tenute conformemente alle normative comunitarie e/o nazionali.
[12] 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.