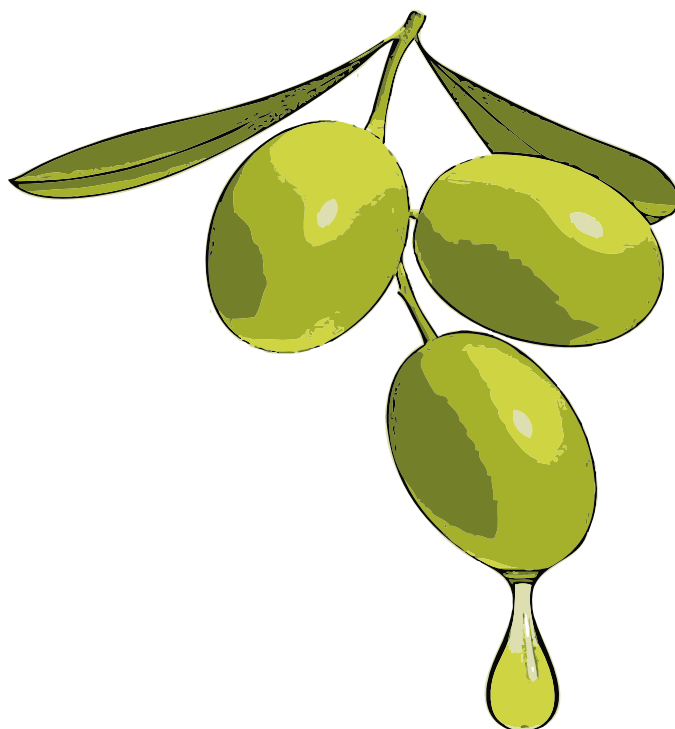


GUIDA PRATICA ALL'ETICHETTATURA DEGLI OLI D'OLIVA

2a EDIZIONE

*Aggiornata con le novità dei decreti legislativi
n.145/2017 (sede e stabilimento di confezionamento)
e n.231/2017 (art.17 - identificazione del lotto)
e del Reg (UE) n.2018/1096*



DIPARTIMENTO



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

PRESENTAZIONE

La normativa europea sull'etichettatura ha fissato il principio 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 del prodotto è in genere lo strumento che consente al consumatore di ottenere le informazioni: essa rappresenta una sorta di carta d'identità dell'alimento.

Ma l'etichetta è anche uno strumento che il marketing aziendale utilizza per promuovere il prodotto, proponendo spesso messaggi che esaltano le qualità dello stesso e le differenze rispetto ai concorrenti.

In pochi centimetri quadrati, quindi, si confrontano due esigenze: quella del produttore, che vuole promuovere adeguatamente il proprio prodotto ed il proprio brand, differenziandolo dagli altri, e quella del consumatore, che vuole conoscere esattamente ciò che sta acquistando. Conciliare le due esigenze è l'obiettivo della legislazione europea e dei conseguenti controlli, anche relativamente la commercializzazione dell'olio di oliva.

La *“Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva”*, giunta alla sua seconda edizione, vuole fornire agli operatori del settore uno strumento per commercializzare l'olio di oliva in modo corretto e positivo per il consumatore e per il produttore, sia con riferimento alle indicazioni obbligatorie in etichetta che a quelle facoltative.

Gli Ispettori Roberto Ciancio e Roberta Capecci, che hanno redatto la Guida, sono da anni punto di riferimento all'interno dell'ICQRF per le tematiche dell'etichettatura e hanno aggiornato la Guida cercando di renderla ancora più fruibile e operativa, oltre che aggiornata con le ultime novità normative.

La Guida si affianca all'altro strumento prodotto dall'ICQRF a supporto degli operatori dell'olio di oliva, gli *“Esempi di compilazione”* relativi alla tenuta del registro telematico degli oli, disponibile, come la Guida, sul *“Portale dell'Olio d'Oliva”* del SIAN e redatto sempre dagli Ispettori Ciancio e Capecci.

Prosegue così lo sforzo dell'ICQRF, una delle Autorità antifrode a livello mondiale come numero di controlli, nel favorire i corretti comportamenti degli operatori e l'informazione dei consumatori. Solamente nel settore dell'olio, nel 2018 ICQRF ha svolto oltre 6.600 controlli ispettivi e analitici, verificando 3.167 operatori. Numerose delle irregolarità riscontrate hanno riguardato proprio l'etichettatura e l'auspicio è che la lettura della Guida possa ridurre il numero di irregolarità riscontrate.

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, 04/07/2017

Gli Autori

INDICE

LE NOVITÀ DELLA 2ª EDIZIONE DELLA GUIDA PRATICA	11
1 INFORMAZIONI PRELIMINARI	12
1.1 LE CONFEZIONI DESTINATE AL «CONSUMATORE FINALE»	12
1.2 LE CONFEZIONI UTILIZZABILI DAI «RISTORANTI», DALLE «MENSE» E DALLE COLLETTIVITÀ SIMILI..	12
1.2.1 RIEPILOGANDO.....	13
1.2.1.1 PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	13
1.2.1.2 PER I CLIENTI	13
1.3 RIFERIMENTI NORMATIVI	13
2 CONSIDERAZIONI GENERALI.....	14
2.1 LE INFORMAZIONI CHE DEVONO ESSERE RIPORTATE IN ETICHETTA	14
2.2 LEGGIBILITÀ DELLE INDICAZIONI	14
2.3 LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E LA «QUANTITÀ NETTA».....	16
2.4 RIFERIMENTI NORMATIVI	16
3 LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE».....	17
3.1 LE «DENOMINAZIONI DI VENDITA».....	17
3.2 L'«ORIGINE»	17
3.3 LE MODALITÀ PER INDICARE LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE»	19
3.4 RIFERIMENTI NORMATIVI	21
4 L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DI OLIO	22
4.1 LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO	22
4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI	22
5 LA QUANTITÀ NETTA	23
5.1 LE DIMENSIONI MINIME PER INDICARE LA QUANTITÀ	23
5.2 RIFERIMENTI NORMATIVI	23

6 IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	24
6.1 COS'È IL «TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE»	24
6.2 RIFERIMENTI NORMATIVI	24
7 LE CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE	25
7.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	25
8 IL RESPONSABILE COMMERCIALE	26
8.1 IL MARCHIO DEPOSITATO AL POSTO DEL NOME/RAGIONE SOCIALE	26
8.2 LA QUALIFICAZIONE DEL "RESPONSABILE COMMERCIALE"	26
8.3 RIFERIMENTI NORMATIVI	27
9 IL LOTTO	28
9.1 COS'È IL LOTTO	28
9.2 RIFERIMENTI NORMATIVI	29
10 LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE.....	30
10.1 COS'È LA «DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE» O «ETICHETTATURA NUTRIZIONALE»	30
10.2 OLI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	30
10.3 LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE	31
10.4 INDICAZIONI FACOLTATIVE DELLE QUANTITÀ.....	31
10.5 COME STABILIRE I VALORI	32
10.6 COME RIPORTARE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE.....	32
10.7 ALTRE FORME DI ESPRESSIONE CHE SI AGGIUNGONO ALLA FORMA OBBLIGATORIA (INDICAZIONI FACOLTATIVE)	33
10.7.1 IN «PERCENTUALE DELLE ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO»	33
10.7.2 CON «INDICAZIONE DI ALTRI ELEMENTI»	37
10.7.3 PER «PORZIONE».....	38
10.8 MODALITÀ DI RIPETIZIONE IN ETICHETTA DI ALCUNE INFORMAZIONI RIPORTATE NELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	41
10.9 RIFERIMENTI NORMATIVI	43

11 L' INDICAZIONE DELLA «CAMPAGNA DI RACCOLTA»	44
11.1 CONSIDERAZIONI GENERALI	44
11.2 COME INDICARLA	45
11.3 RIFERIMENTI NORMATIVI	46
12 INDICAZIONE DELLA SEDE DI CONFEZIONAMENTO	47
12.1 INDICAZIONE DELLA SEDE DI CONFEZIONAMENTO	47
12.2 COME INDICARLA	47
12.3 QUANDO NON SI APPLICA L'OBLIGO	48
12.4 QUANDO, PUR ESSENDO OBBLIGATORIA, NON È NECESSARIO INDICARLA	48
12.5 ESEMPI	48
12.5.1 LO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO È DELLA STESSA DITTA CHE COMMERCILIZZA L'OLIO	48
12.5.2 LO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO NON È DELLA STESSA DITTA CHE COMMERCILIZZA L'OLIO	49
12.6 COSA FARE CON LE VECCHIE ETICHETTE	50
12.7 RIFERIMENTI NORMATIVI	50
13 ALTRE INDICAZIONI «REGOLAMENTATE»	51
13.1 DICITURE CHE RIPORTANO L'INDICAZIONE «A FREDDO»	51
13.1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	51
13.2 INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»	52
13.2.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	53
13.3 INDICAZIONE DELLE «CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE»	54
13.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	57
13.4 INDICAZIONE DEL MARCHIO CEE	57
13.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	57
14 INDICAZIONI «NON REGOLAMENTATE»	58
14.1 INDICAZIONE DELLA «CULTIVAR»	59

14.2 INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE	59
15 SCHEMA ETICHETTA CON DICITURE OBBLIGATORIE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)	61
15.1 ESEMPIO DI ETICHETTA RIPORTATA IN UNICO CAMPO VISIVO.....	61
15.2 ESEMPIO DI ETICHETTATURA SU DUE CAMPI VISIVI: «ETICHETTA FRONTALE» E «RETRO ETICHETTA»	62
15.2.1 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE	62
15.2.2 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SULL'ETICHETTA FRONTALE E SULLA RETRO ETICHETTA.....	63
16 ESEMPI DI ETICHETTE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)	64
16.1 CONTENITORE CON UN'UNICA ETICHETTA	64
16.1.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	64
16.1.2 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	65
16.1.3 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	67
16.1.4 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	68
16.1.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI.....	70
16.1.6 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI.....	71
16.1.7 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI.....	74
16.1.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	75
16.1.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI.....	79

16.1.10 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE»-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	80
16.2 CONTENITORE CON UN'ETICHETTA «FRONTALE» ED UNA «RETRO ETICHETTA».....	82
16.2.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	82
16.2.2 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	83
16.2.3 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	87
16.2.4 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	89
16.2.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	93
16.2.6 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	95
16.2.7 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	99
16.2.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	101
16.2.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	105
16.2.10 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	107

16.2.11 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA»-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI111

16.2.12 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI ...113

17 ELENCO DEI RIFERIMENTI NORMATIVI CITATI 117

NORMATIVA U.E.....117

NORMATIVA NAZIONALE118





ATTENZIONE

La guida è stata redatta
facendo riferimento
alle norme citate aggiornate
al **31/12/2018**

LE NOVITÀ DELLA 2^ EDIZIONE DELLA GUIDA PRATICA

Per facilitarti l'utilizzo di questa 2^ edizione della «Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva» ti descriviamo brevemente quali sono le novità rispetto alla 1^ edizione.

Tieni presente che l'aggiornamento si è reso necessario in quanto, successivamente alla pubblicazione della guida, sono entrate in vigore alcune norme nazionali ed U.E. che hanno apportato delle modifiche agli argomenti che avevamo trattato. Dovendo quindi aggiornare la guida, abbiamo colto l'occasione di chiarire anche alcuni aspetti che sono stato oggetto di frequenti quesiti da parte degli operatori. Ovviamente, anche le etichette sono state adattate alle nuove norme.

Nelle successive tabelle trovi le novità di questa 2^ edizione con indicati i capitoli di riferimento:

Argomento	Nuova normativa di riferimento	Dove l'abbiamo trattato
Sede di confezionamento	D. Lgs. n. 145/2017	Capitolo 12
Lotto	Art. 17 D. Lgs n. 231/2017	Capitolo 9
Campagna di raccolta delle olive	Reg. UE. n. 1096/2018 che modifica il Reg. UE n. 29/2012	Capitolo 11
Acidità	Reg. UE. n. 1096/2018 che modifica il Reg. UE n. 29/2012	Paragrafo 13.2
Caratteristiche chimiche	Reg. UE. n. 1096/2018 che modifica il Reg. UE n. 29/2012	Paragrafo 14.2

 Approfondimenti/precisazioni	Dove li abbiamo trattati
Spillatura bag in box	Paragrafo 1.1
Leggibilità indicazioni: abbiamo ampliato la questione dell'altezza dei caratteri	Paragrafo 2.2
Marchio e denominazione della ditta contenente un nome geografico	Paragrafo 3.2
Il responsabile commerciale: abbiamo trattato la sua qualificazione (ad. es. prodotto da..., confezionato da... etc)	Paragrafo 8.2
Lotto: abbiamo richiamato l'attenzione su un uso poco corretto di tale indicazione	Paragrafo 9.1



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 mediante la spillatura dal “**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) la campagna di raccolta se ricorrono determinate condizioni (solo per l'extra vergine ed il vergine, vedi capitolo 11)
- o) la sede dello stabilimento di confezionamento.



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).

	<i>Facciamo un esempio sulle dimensioni</i> Prendiamo le condizioni particolari di conservazione riportate in etichetta nel seguente modo: <i>Da conservare al riparo dalla luce a dal calore</i> Ora tracciamo due linee: una di base, dove si appoggiano tutte le lettere tranne la “<i>p</i>”, ed una superiore, che lambisce tutte le lettere tranne la “<i>D</i>”, la “<i>l</i>” e la “<i>d</i>” <u><i>Da conservare al riparo dalla luce a dal calore</i></u> 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 “<i>p</i>” e “<i>d</i>”) E' ovvio che la lettera “<i>D</i>” 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 “<i>D</i>” avesse la dimensione di 1,2 mm.
---	--

Per quanto riguarda le dimensioni con cui indicare i **numeri**, queste devono essere pari almeno lettera maiuscola di inizio parola, nel caso in cui la parola sia scritta in lettere maiuscole e minuscole (ovviamente le minuscole devono rispettare le dimensioni minime indicate sopra).

	<i>Facciamo un esempio sulle dimensioni dei numeri</i> Prendiamo la frase: <i>Da consumarsi preferibilmente entro il 3 maggio 2019</i> Ora tracciamo due linee: una di base, dove si appoggiano tutte le lettere (tranne la “<i>p</i>” e la “<i>g</i>”) ed i numeri, ed una superiore, che lambisce i numeri e le lettere “<i>D</i>”, “<i>f</i>”, “<i>b</i>”, “<i>l</i>” e “<i>t</i>” <u><i>Da consumarsi preferibilmente entro il 3 maggio 2019</i></u> I numeri “<i>3</i>” e “<i>2019</i>” devono avere un'altezza almeno pari alla “<i>D</i>” e le lettere minuscole almeno 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. 17 del D. Lgs. n. 231/17
- Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (8 giugno 2018)



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

3.1 LE «DENOMINAZIONI DI VENDITA»

Le denominazioni di vendita, che possono essere utilizzate 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 SANSÀ 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 in 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)



Le diciture

«***miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea***»

«***miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea***»

«***miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione***»

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.



ATTENZIONE

Tieni presente che, in base all'art. 4 del Reg. (UE) n. 29/2012, per «**designazione dell'origine**» deve intendersi l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa.

Ovviamente, l'indicazione dell'indirizzo e della sede del responsabile commerciale e dello stabilimento di confezionamento, pur contenendo un riferimento geografico, essendo due diciture obbligatorie non rientrano in questo caso.

Sempre ai sensi del suddetto art. 4, non è considerata una designazione dell'origine il nome del marchio o dell'impresa la cui **domanda di registrazione** sia stata presentata entro il **31 dicembre 1998**, conformemente alla direttiva 89/104/CEE, o entro il **31 maggio 2002**, conformemente al Reg. (CE) n. 40/94.

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.



OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
XXXXXXX
XXXXXXX
XXXXXXX
XXXXX
ITALIANO



OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
ITALIANO
XXXXXXX
XXXXXXX
XXXXXXX
XXXXX



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 ed, 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.

OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
IT.



OLIO
EXTRA
VERG. DI
OLIVA
ITALIANO



OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
ITALIANO



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

Le informazioni 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 (vedi il paragrafo "2.3 La "denominazione di vendita" e la "quantità netta").



Attenzione! Per l'indicazione della e vedi il paragrafo "13.4 Indicazione del marchio CEE" del capitolo "13 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 2019”),
oppure
 - «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**», negli altri casi (es. “da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2019”).

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 2019” o “da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2019”)
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:

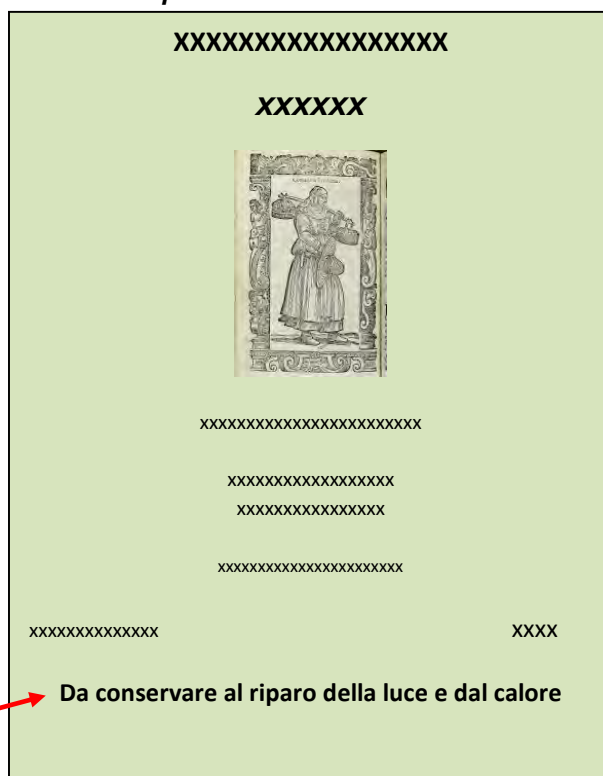
- articolo 24 e allegato X del Reg. (UE) n. 1169/2011



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



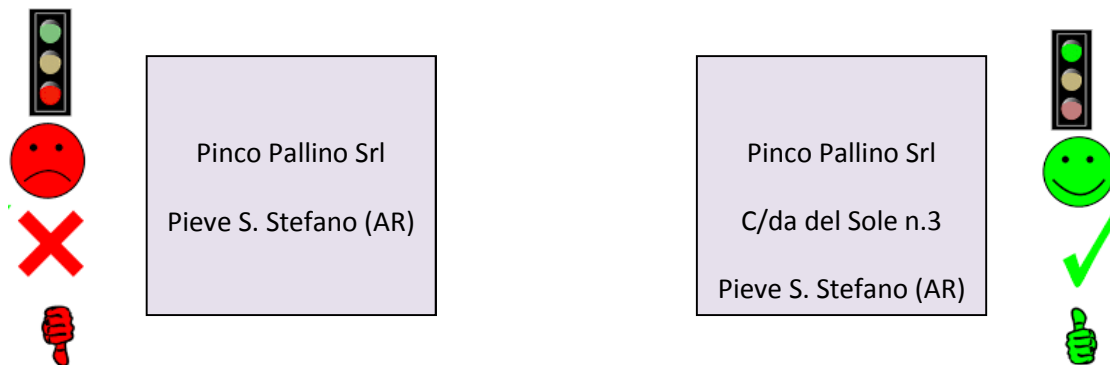
Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- 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 “**ABCDEFGF[®]**”

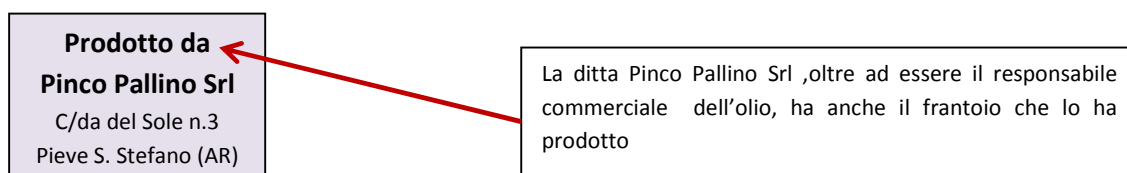


8.2 LA QUALIFICAZIONE DEL “RESPONSABILE COMMERCIALE”

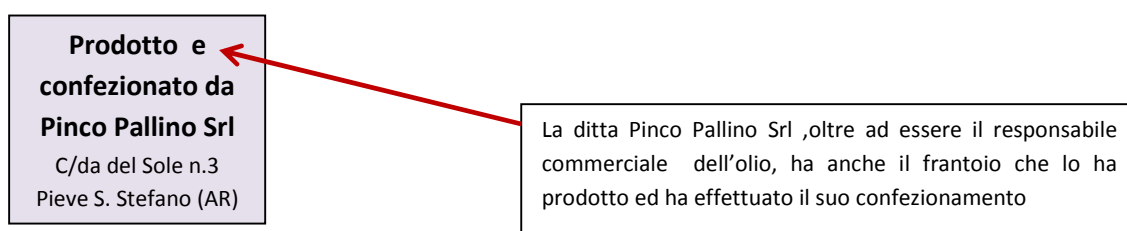
Anche se nessuna norma lo richiede, spesso all'indicazione del “responsabile commerciale” viene anteposta una dicitura che qualifica l'attività che lo stesso ha svolto nel processo produttivo (es. *confezionato da.....*, *prodotto da.....*, *prodotto e confezionato da.....*, etc). Anche tali diciture volontarie devono rispondere a quel principio generale di “non ingannevolezza” e di “chiarezza” di cui parleremo al capitolo 14.

Pertanto, nel caso specifico dire:

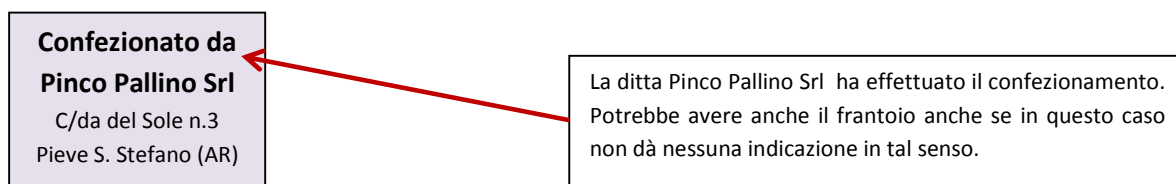
- **“prodotto da.....”** significa che il “responsabile commerciale” dell’olio è lo stesso «frantoio» che ha molito le olive e che ha quindi prodotto l’olio stesso. Invece, se il “responsabile commerciale” fosse l’«olivicoltore» che ha prodotto le olive ma che si è rivolto a terzi per la loro molitura, tale dicitura sarebbe errata in quanto non ha concretamente prodotto l’olio ma la materia prima (olive) dalla quale l’olio è stato poi ottenuto.



- **“prodotto e confezionato da.....”** significa che il “responsabile commerciale” dell’olio è lo stesso frantoio che ha molito le olive e che ha provveduto al successivo confezionamento.



- **“confezionato da.....”** significa che il responsabile commerciale dell’olio ha provveduto al suo confezionamento (può essere un olivicoltore, un frantoio, un confezionatore, etc)



8.3 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).



Attenzione!!

Ci sono operatori che attribuiscono lo stesso lotto all'olio confezionato in date diverse, con pause di tempo più o meno lunghe tra un confezionamento e l'altro.

Tale attribuzione del lotto deve ritenersi **non corretta** in quanto il confezionamento non è avvenuto in "circostanza praticamente identiche" così come prescrive la norma. Infatti, tra un confezionamento e l'altro possono essere intervenuti dei mutamenti delle condizioni operative (ad es. l'olio può essersi modificato, così come l'impianto di confezionamento, benché sia lo stesso, può trovarsi in condizioni diverse, etc).

Quindi, il semplice fatto che l'olio avviato al confezionamento viene prelevato dallo stesso recipiente di stoccaggio e non viene mai miscelato nè rabboccato con altro olio non è una condizione sufficiente per attribuire il medesimo lotto a confezionamenti avvenuti in date diverse.

In tal caso è necessario attribuire un lotto specifico per ogni singola operazione di confezionamento.



Esempio

In data 15/01/2019 sono stati immessi 300 kg di olio extra vergine di oliva in un recipiente di stoccaggio vuoto. Questi 300 kg sono stati confezionati il 16/01/2019 poi il 20/01/2019 ed infine il 22/01/2019.

In questo caso è necessario utilizzare **tre** lotti, uno specifico per le confezioni prodotte il 16/01/2019, un altro per quelle del 20/01/2019 ed un altro ancora per quelle del 22/01/2019. Sarebbe sbagliato attribuire lo stesso lotto ai prodotti ottenuti dai tre confezionamenti.



Attenzione!!

Con il D. Lgs. n. 231/17 le date riportate in etichetta **diverse** dal termine minimo di conservazione, anche se espresse con la menzione del giorno e del mese (come ad es. confezionato il 29/01/2019), **NON** sono più considerate idonee all'indicazioni del lotto.

9.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- articolo 17 D. Lgs. n. 231/17



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'OBLIGO 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, gli oli confezionati in contenitori la cui superficie maggiore misura **meno di 25 cm²** non sono soggetti a tale obbligo.

Inoltre, tale adempimento 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, poliooli, 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
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-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
Tiammina	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) devo **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
<i>Vitamina E</i>	<i>21 mg</i>	<i>12 mg</i>	<i>$(21 \times 100)/12$</i>	<i>175%</i>



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	XXg	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 riferimento» degli elementi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (non obbligatoria)

**Valori nutritivi di riferimento

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

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

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	XXg	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	XXmg (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	XXg	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:

- solo il **valore energetico**;
oppure
- 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	GRASSI	ACIDI GRASSI SATURI	ZUCCHERI	SALE
XX kJ/YY kcal	XX g	XX g	0 g	0 g

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)”*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PRODOTTO ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER PORZIONE (1 porzione=XXg –l'imballaggio contiene YY porzioni)				
ENERGIA	GRASSI	ACIDI GRASSI SATURI	ZUCCHERI	SALE
XX kJ/YY kcal	XX g	XXg	0 g	0 g

Ecco l'energia espressa anche per 100 g di prodotto

ENERGIA per 100 g XX kJ/YY kcal

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'INDICAZIONE DELLA «CAMPAGNA DI RACCOLTA»

11.1 CONSIDERAZIONI GENERALI

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.

Viene data facoltà agli Stati membri di rendere obbligatoria o meno tale indicazione, precisando che tale obbligo debba riguardare solamente gli oli della loro produzione nazionale, ottenuti da olive raccolte sul loro territorio e destinati esclusivamente ai mercati nazionali (quindi, per quanto ci riguarda, l'obbligo interessa solo l'olio italiano commercializzato in Italia).



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.



1^ Precisazione

L'olio che deve riportare **obbligatoriamente** la campagna di raccolta è solo l'olio italiano destinato al mercato italiano. Se lo mandi all'estero puoi decidere se indicarla in etichetta oppure no (chiaramente sempre se prodotti da olive della stessa campagna, sennò è vietato).



2^ Precisazione

E' possibile riportare l'indicazione della campagna di raccolta negli oli prodotti all'estero per cui, se vuoi, la puoi indicare in etichetta (chiaramente sempre se prodotti da olive della stessa campagna, sennò è vietato).



3^ Precisazione

Nel caso di miscele di oli di diversa origine in cui è contenuta **una quota di olio italiano** (ad esempio una miscela di olio spagnolo, italiano e tunisino) **non hai** l'obbligo di riportare la campagna di raccolta in quanto l'olio non è interamente di produzione nazionale (vedi quanto detto nella 1^ precisazione). Comunque, se vuoi anche in questo caso la puoi indicare (chiaramente sempre se prodotti da olive della stessa campagna, senno è vietato).



4^ Precisazione

La campagna di raccolta la devi riportare anche nei vari documenti commerciali (ovviamente sempre se prodotti da olive della stessa campagna), però:

- per l'olio italiano **sempre**, perché l'indicazione della campagna in etichetta è obbligatoria;
- per l'olio straniero **solo se** il confezionatore vuole indicare la campagna in etichetta, dato che per tali prodotti è facoltativa.

11.2 COME INDICARLA

Per indicare la campagna di raccolta devi tenere presente le seguenti regole:

- deve precedere il termine minimo di conservazione
- se vuoi indicare l'intera campagna, devi riportare i 2 anni di interesse (ad es. **"2018/2019"** e non solo 2018 e nè solo 2019)
- se vuoi indicare il mese, devi riportare il mese e l'anno **di molitura** e non il mese e l'anno di raccolta (ad esempio, per le olive raccolte il 31/10/2018 e molite il 1° novembre 2018 la campagna da indicare è **"novembre 2018"** e non "ottobre 2018" e **neppure** "ottobre/novembre 2018"!).

Le diciture che puoi utilizzare sono:

- Campagna di raccolta olive
- Campagna di raccolta

Ora vediamo concretamente come indicarla in etichetta nel caso di olive raccolte e molite ad esempio nel novembre 2018:

**Campagna di raccolta olive 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

oppure

**Campagna di raccolta 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

oppure

**Campagna di raccolta olive novembre 2018
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

oppure

**Campagna di raccolta novembre 2018
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

Ovviamente, puoi usare la dicitura «*da consumarsi preferibilmente entro fine.....*» al posto di quella «*da consumarsi preferibilmente entro il*» (vedi il capitolo 6).



ATTENZIONE AGLI OLI A DOP/IGP!!

Per l'etichettatura degli oli DOP/IGP rivolgiti allo specifico organismo di controllo per avere informazioni su come riportare la campagna di raccolta delle olive.

11.3 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 INDICAZIONE DELLA SEDE DI CONFEZIONAMENTO



12.1 INDICAZIONE DELLA SEDE DI «CONFEZIONAMENTO»

L'olio destinato al consumatore finale o alle collettività (ristoranti, mense, ospedali, etc) **deve riportare in etichetta l'indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento.**

Tieni presente, però, che gli oli destinati:

1. al consumatore finale, ma **commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale stesso,**
- o
2. alle collettività (ristoranti, mense, ospedali, etc) **per essere utilizzati nella preparazione dei pasti**

possono riportare l'indicazione della sede di confezionamento sui documenti commerciali anziché sulla confezione, purché tali documenti accompagnino l'olio a cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

Comunque, nel momento in cui l'olio sarà messo in vendita al consumatore finale l'indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento deve essere presente in etichetta.



ATTENZIONE

Se sei un ristoratore ricordati che la confezione che metti a disposizione dei clienti deve avere un'etichetta completa di tutte le informazioni pertanto ci deve essere anche la sede di confezionamento.

12.2 COME INDICARLA

E' necessario indicare in etichetta la **località** e l'**indirizzo** dello stabilimento. Nel caso che il confezionamento sia svolto da una ditta diversa dal responsabile commerciale (es. un confezionatore che lavora per conto terzi) **non** è necessario indicare anche **il nome** del confezionatore (vedi il paragrafo 12.5.2).

E' possibile omettere l'indirizzo se la sola indicazione della località consente l'agevole e immediata identificazione dello stabilimento.

Nel caso in cui responsabile commerciale del prodotto dispone di più stabilimenti di confezionamento, è possibile indicare in etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo sia evidenziato mediante punzonatura o altro segno.



RICORDA!!

L'indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento, anche se è un'indicazione non disciplinata a livello dell'Unione europea, deve essere riportata in etichetta secondo le modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie stabilite dall'articolo 13 del regolamento (UE) n. 1169/2011 (vedi paragrafo 2.2).

12.3 QUANDO NON SI APPLICA L'OBBLIGO

L'obbligo dell'indicazione della sede di confezionamento non si applica agli oli preimballati, fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia o fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

12.4 QUANDO, PUR ESSENDO OBBLIGATORIA, NON È NECESSARIO INDICARLA

La sede dello stabilimento di confezionamento si può omettere nei seguenti casi:

- a) **1° caso** se coincide con quella del responsabile commerciale indicato in etichetta
- b) **2° caso** se l'eventuale marchio in etichetta contiene già l'indicazione della sede dello stabilimento (vedi però anche quanto detto sul marchio nel "messaggio di attenzione" riportato nel paragrafo 3.2).

12.5 ESEMPI

12.5.1 *Lo stabilimento di confezionamento è della stessa ditta che commercializza l'olio*



stabilimento e sede ditta allo stesso indirizzo

Esempio

La ditta "Pinco Pallino Srl" con sede a Pieve S. Stefano (AR) in Via Tizio Caio n. 1 è la responsabile commerciale che confeziona presso la sede stessa

Pinco Pallino Srl

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



stabilimento e sede ditta ad indirizzo diverso

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

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

12.5.2 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 (peraltro la legge non lo impone) 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"??

12.6 COSA FARE CON LE VECCHIE ETICHETTE

Se le tue vecchie etichette non riportano il riferimento alla sede di confezionamento non è necessario che le getti via per sostituirle con delle nuove aggiornate. È sufficiente che aggiungi sulle confezioni un'«etichetta integrativa» con il riferimento allo stabilimento di confezionamento.

All'atto pratico, non ha importanza che questa «etichetta integrativa» possa essere diversa per colore, forma etc. dalla restante parte dell'etichetta (vecchia) ma ricorda sempre che anche per l'indicazione dello stabilimento di confezionamento devi rispettare le regole generali relative alla "leggibilità" descritte al paragrafo 2.2 (oltre che riportarla in modo tale da non creare confusione con il responsabile commerciale e con la designazione dell'origine, come detto ai paragrafi precedenti).

12.7 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- D. Lgs. 15 settembre 2017, n. 145



13 ALTRE INDICAZIONI «REGOLAMENTATE»

13.1 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).



13.1.1 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

13.2 INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»



La normativa UE riguardante l'indicazione dell'«acidità» in etichetta è stata recentemente modificata. Vediamo come indicarla in base alle nuove regole.

Intanto è bene chiarire che puoi indicare solo **l'acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione** (vedi capitolo 20) e sempre accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello **stesso campo** visivo, dell'**indice di perossidi**, del **tenore in cere** e dell'**assorbimento nell'ultravioletto**, determinati a norma del regolamento (CEE) n. 2568/91, previsti alla stessa data.

Quindi, diversamente da prima, devi prevedere quali saranno i valori dell'acidità, dell'indice di perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto che si avranno nell'olio al raggiungimento del termine minimo di conservazione.

Ti suggeriamo di aggiungere una frase che renda chiaro al consumatore che i valori indicati si riferiscono a quelli che si prevede si realizzino al raggiungimento del termine minimo di conservazione.



Alcuni esempi: il termine minimo di conservazione è 30/10/2019

Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione:

Acidità 0,5%
indice di perossidi 9 mEq O₂/kg
cere 40 mg/kg
K₂₃₂ 1,5
K₂₆₈ 0,1
Delta-K 0,00

oppure

*Acidità 0,5%
* indice di perossidi 9 mEq O₂/kg
*cere 40 mg/kg
*K₂₃₂ 1,5
*K₂₆₈ 0,1
*Delta-K 0,00

*Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione

oppure

Valori massimi previsti al 30/10/2019:

Acidità 0,5%

indice di perossidi 9 mEq O₂/kg

cere 40 mg/kg

K₂₃₂ 1,5

K₂₆₈ 0,1

Delta-K 0,00

Il valore di acidità dello 0,5% così come gli altri valori dei parametri indicati sono quelli massimi che si possono avere al 30/10/2019. Se a tale data, o prima, l'olio risultasse con acidità pari o inferiore allo 0,5% (o con indice di perossidi, di cere, il K₂₃₂, il K₂₆₈ e il Delta-K con valori pari o inferiori a quelli dichiarati) l'etichetta è regolare. Invece, se al 30/10/2019, o prima, i valori che si hanno sono superiori a quelli dichiarati, anche se rientrassero nella categoria degli extra vergini, l'etichetta è irregolare.



Gli oli d'oliva etichettati prima del 6 febbraio 2019 che riportano l'indicazione dell'acidità con le vecchie regole possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.



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.



13.2.1 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

13.3 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'olfatto. 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 RIPORTABILE 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 RIPORTABILI 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 RIPORTABILI 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.



13.3.1 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

13.4 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).



13.4.1 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



14 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 2016/2017 e 2017/2018	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.



14.1 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:

- c) devi essere in grado di dimostrare che hai effettivamente utilizzato le varietà che stai indicando in etichetta
- d) riporta sempre il nome esatto della varietà cioè quello riportato nello "*Schedario oleicolo italiano*" per evitare possibili evocazioni di olio a DOP
- e) il fascicolo aziendale deve essere aggiornato con l'indicazione delle varietà che desideri riportare in etichetta.



14.2 INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nel paragrafo 13.2 abbiamo visto come riportare in etichetta il riferimento all'acidità. Però è possibile riportare anche altri valori che non siano l'acidità (ad esempio gli etil esteri, l'indice di perossidi, il tenore in cere, l'assorbimento nell'ultravioletto, steroli totali, etc), determinati a norma del regolamento (CEE) n. 2568/91.

La norma UE che ha modificato l'indicazione dell'acidità in etichetta ha avuto effetti anche sulle modalità di indicazione degli altri parametri chimici. Quindi vediamo come è possibile

riportare uno o più dati analitici diversi dall'acidità (se invece ti interessa riportare l'acidità non guardare questo paragrafo ma vai direttamente al paragrafo 13.2!!).

Puoi indicare in etichetta uno o più dati analitici tenendo presente che il valore che dichiari è quello **massimo previsto alla data del termine minimo di conservazione** (vedi capitolo 20).

Ti suggeriamo di aggiungere una frase che renda chiaro al consumatore che i valori indicati si riferiscono a quelli che si prevede si realizzino al raggiungimento del termine minimo di conservazione.



Esempio

In etichetta di un extra vergine con termine minimo di conservazione 30/10/2019 si riportano i «perossidi» (ad es. 9mEqO₂/kg)

indice di perossidi previsto alla data del termine minimo di conservazione 9 mEq O₂/kg

oppure

indice di perossidi previsto al 30/10/2019 9 mEq O₂/kg

Il valore dei perossidi di 9 mEq O₂/kg è quello massimo che si può avere al 30/10/2019. Se, a tale data, l'olio risultasse con perossidi pari o inferiori a 9 mEq O₂/kg, l'etichetta è regolare. Invece, se al 30/10/2019 i valori che si hanno sono superiori a quelli dichiarati, anche se rientrano nella categoria degli extra vergini, l'etichetta è irregolare.



Attenzione!

Per poter riportare in etichetta uno o più dati analitici 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.



15 SCHEMA ETICHETTA CON DITTURE OBBLIGATORIE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)

15.1 ESEMPIO DI ETICHETTA RIPORTATA IN UN UNICO CAMPO VISIVO

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)**

Stabilimento di confezionamento:
Via Poggio del Sole n. 13
Sestino (AR) ← **Indirizzo stabilimento di confezionamento***

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

Termine minimo di conservazione ← **Termine minimo di conservazione**

Campagna di raccolta 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019 ← **Lotto***

L 44/18 ← **Lotto***

0,75 L ← **Quantità netta**

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.

15.2 ESEMPIO DI ETICHETTATURA SU DUE CAMPI VISIVI: «ETICHETTA FRONTALE» E «RETRO ETICHETTA»

15.2.1 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE



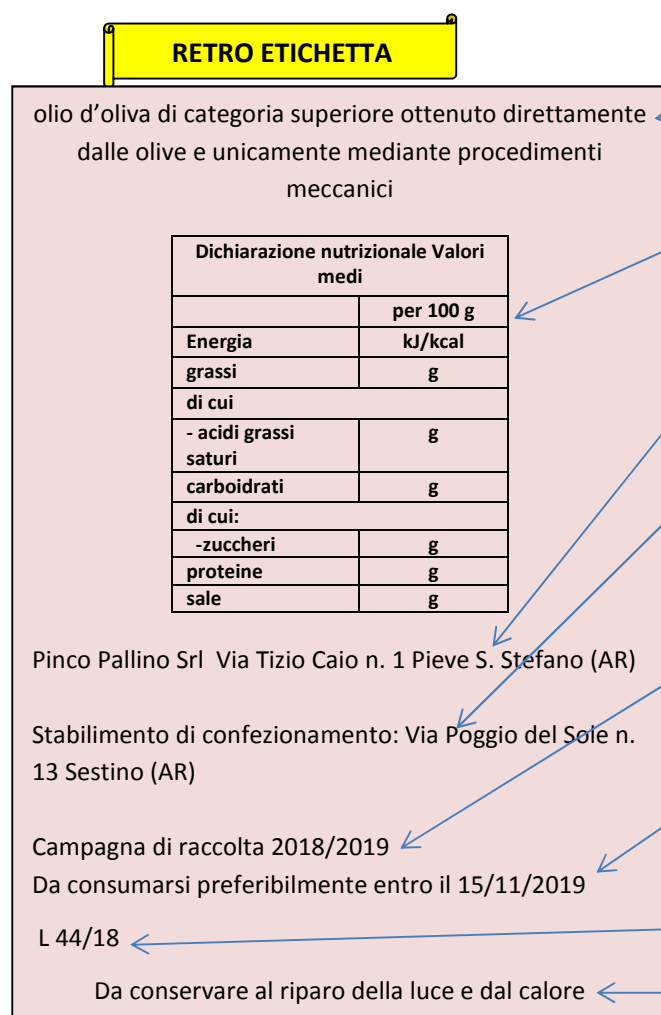
Denominazione di vendita

Origine

Quantità netta

NOTA

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



Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale

Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Indirizzo stabilimento di confezionamento*

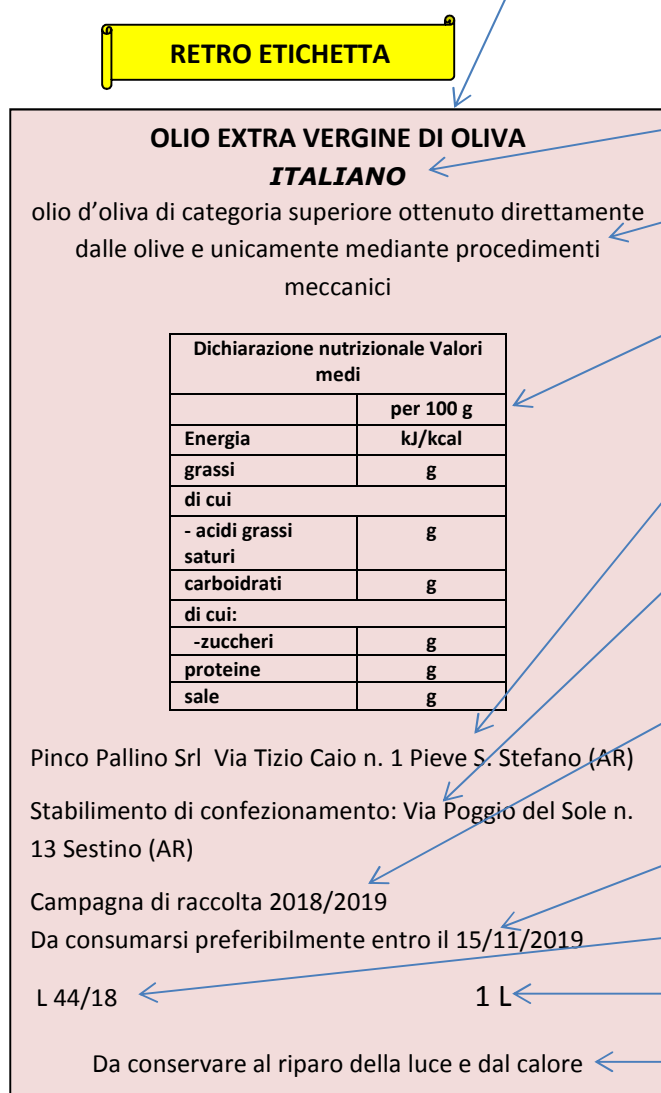
Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)*

Termine minimo di conservazione

Lotto*

Condizione di conservazione

15.2.2 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SULL'ETICHETTA FRONTALE E SULLA RETRO ETICHETTA



Denominazione di vendita

Origine

NOTA

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

Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale

Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Indirizzo stabilimento di confezionamento*

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

Termine minimo di conservazione

Lotto*

Quantità netta

Condizione di conservazione

16 ESEMPI DI ETICHETTE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)



Attenzione!

Negli esempi che seguono la “*dichiarazione nutrizionale*” è stata espressa per 100 g di olio. Ricordati che, in alternativa, la puoi indicare per 100 ml di prodotto.

16.1 CONTENITORE CON UN'UNICA ETICHETTA

16.1.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 15/11/2019	
L 44/18	1 L
Da conservare al riparo della luce e dal calore	



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

16.1.2 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

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 15/11/2019

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento di confezionamento 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 15/11/2019

L 44/18 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 SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento 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".

16.1.3 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 2018/2019 Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno.

16.1.4 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

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 15/11/2019

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento 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 15/11/2019	
L 44/18	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 SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento 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".

16.1.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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)

→ Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione:
acidità 0,3%
indice di perossidi 9 mEq O₂/kg
cere 40 mg/kg
K₂₃₂ 1,5
K₂₆₈ 0,1
Delta-K 0,00

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

16.1.6 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

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)

Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione:
acidità 0,3%
indice di perossidi 9 mEq O₂/kg
cere 40 mg/kg
K₂₃₂ 1,5
K₂₆₈ 0,1
Delta-K 0,00

Campagna di raccolta olive 2018/2019 Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento 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)	
Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione:	
acidità 0,3%	
indice di perossidi 9 mEq O ₂ /kg	
cere 40 mg/kg	
K ₂₃₂ 1,5	
K ₂₆₈ 0,1	
Delta-K 0,00	
Campagna di raccolta olive 2018/2019 Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019	
L 44/18	1 L
Da conservare al riparo della luce e dal calore	
Confezionato per Pinco Pallino Srl da ABCD, Via Sempronio n. 1, Sestino (AR)	

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento 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".

16.1.7 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 15/11/2019

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- 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».

16.1.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

ESEMPIO 1

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 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore
stabilimento di confezionamento: Via Sempronio n. 1
Sestino (AR)



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento 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
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura $< 27^{\circ}$ C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo».

ESEMPIO 2

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 2018/2019

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18

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 SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento 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".
- 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».

16.1.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 15/11/2019

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

16.1.10 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

ESEMPIO 1

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 2018/2019**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento 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

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 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

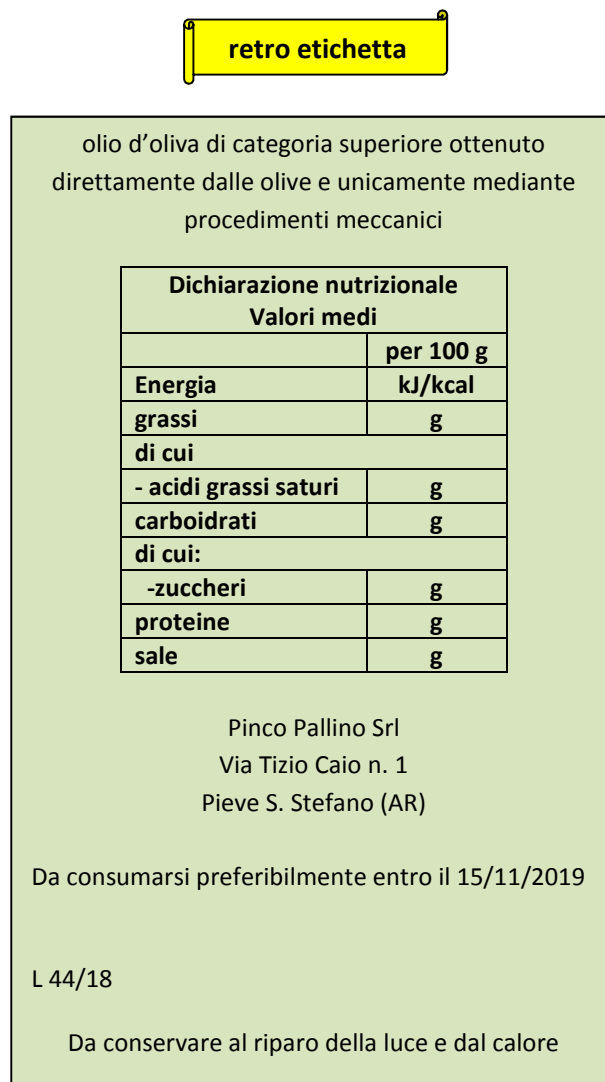


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento 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".

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

16.2.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) 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
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

16.2.2 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

ESEMPIO 1

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 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU ETICHETTA ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

ESEMPIO 2

etichetta frontale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



1 L

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 15/11/2019

L 44/18

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 ETICHETTA ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

**16.2.3 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON
«DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA
FRONTALE - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI**

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 **2018/2019**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA

- il lotto (L44/18) 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.

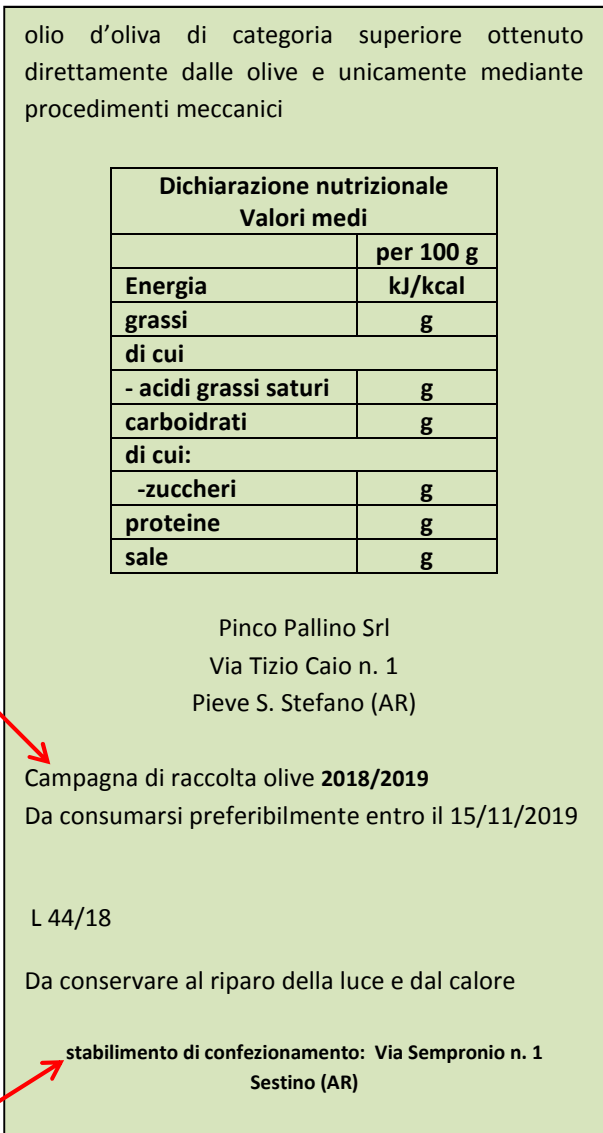
**16.2.4 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON
«DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA
FRONTALE - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI**

ESEMPIO 1

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 **2018/2019**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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

etichetta frontale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



1 L

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 **2018/2019**

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

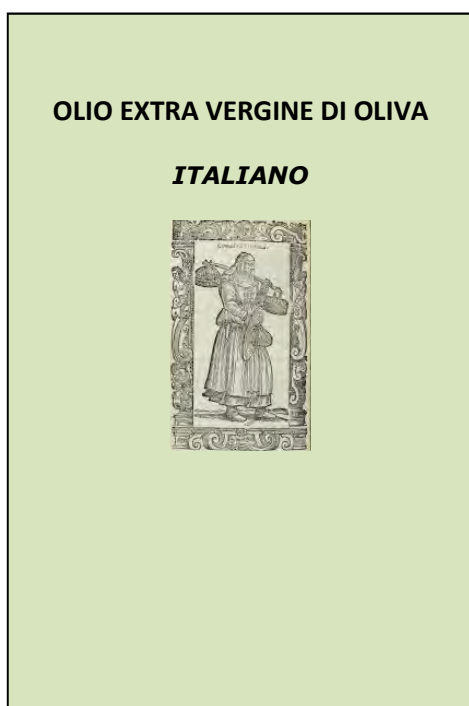


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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".

16.2.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 15/11/2019

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



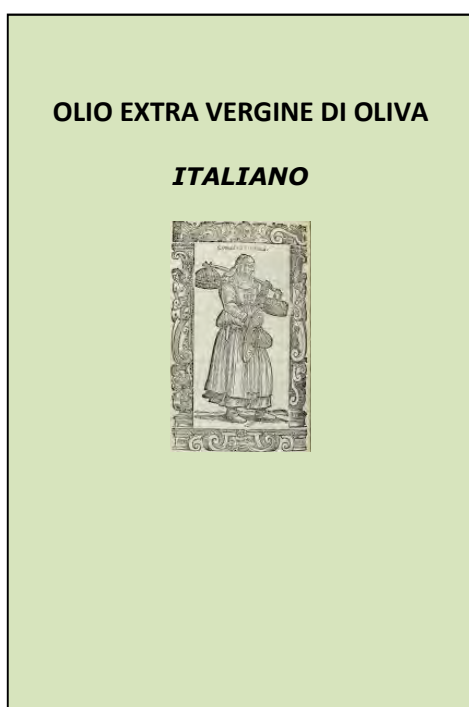
ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) 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, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

16.2.6 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

ESEMPIO 1

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 15/11/2019

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

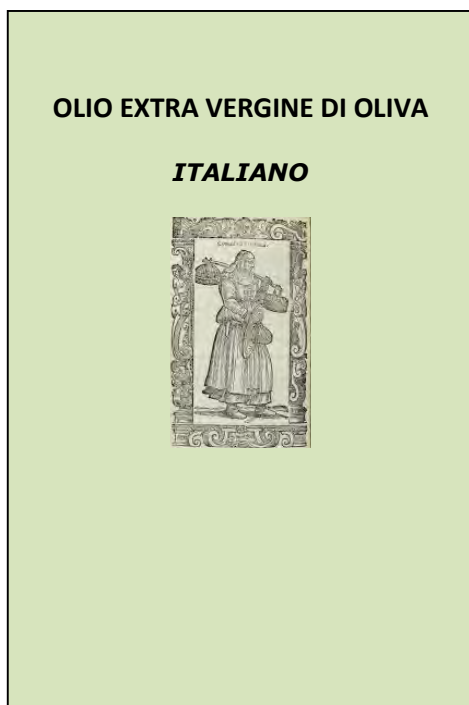


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) 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, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento 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
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

ESEMPIO 2

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 15/11/2019

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

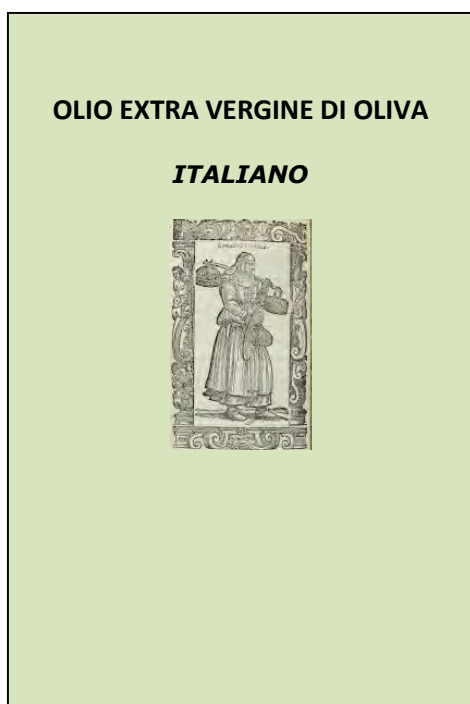


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) 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, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento 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"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

16.2.7 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 **2018/2019**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

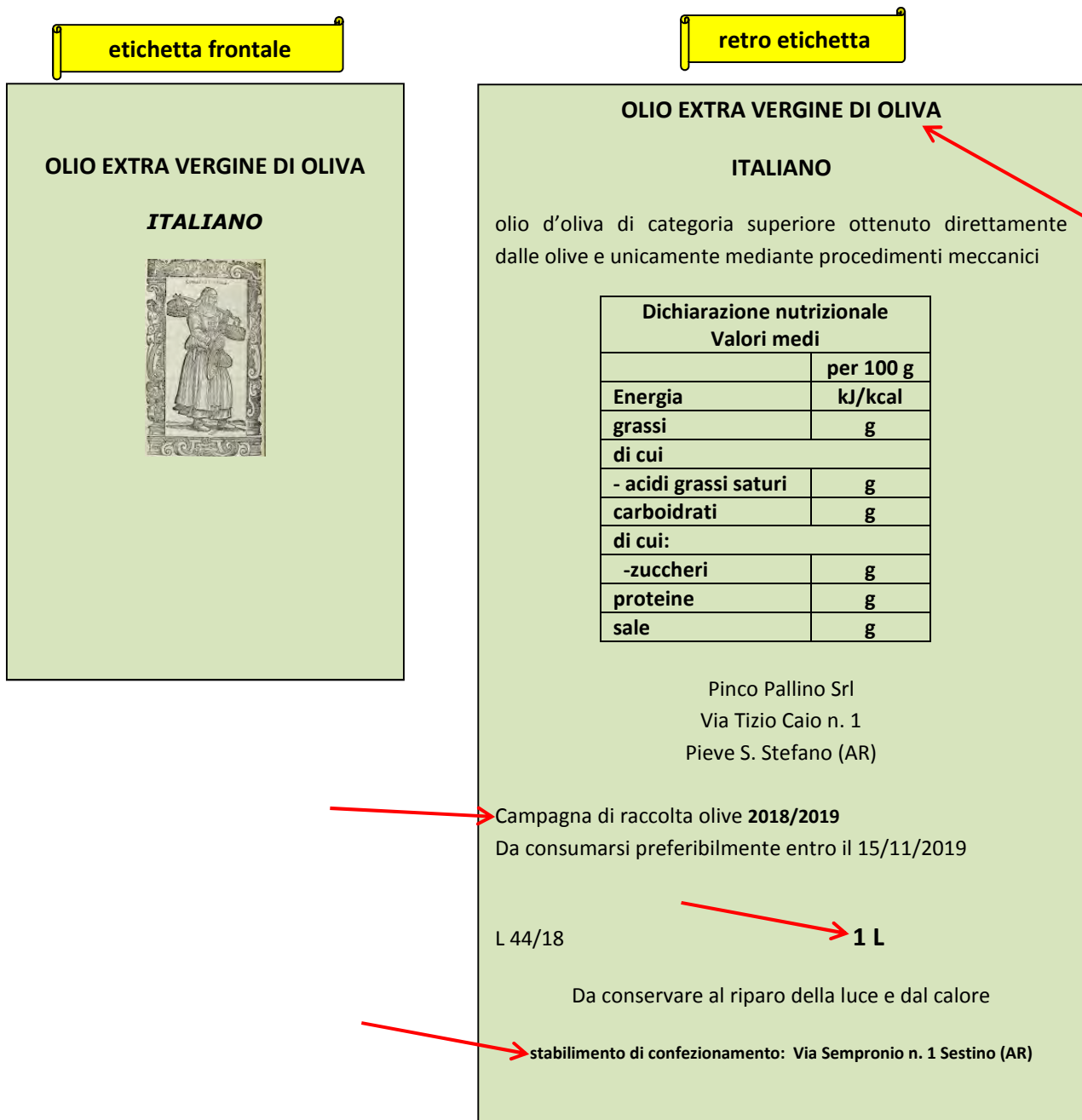


ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) 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, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo.

16.2.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

ESEMPIO 1



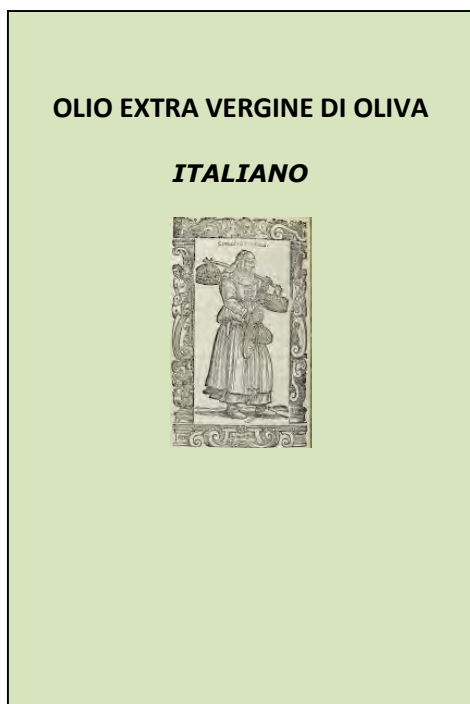


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) 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, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento 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

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 **2018/2019**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18 **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 SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) 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, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento 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".

16.2.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) 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
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- 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»
- l'indicazione «estratto a freddo» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

16.2.10 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

ESEMPIO 1

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 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU ETICHETTA ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- 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»
- l'indicazione «estratto a freddo» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

ESEMPIO 2

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 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- 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»
- l'indicazione «estratto a freddo» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

16.2.11 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI

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 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/18) 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
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- l'indicazione «fruttato medio» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

16.2.12 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI

ESEMPIO 1

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 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- l'indicazione «fruttato medio» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

ESEMPIO 2

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 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) 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
- la sede dello stabilimento 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"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- l'indicazione «fruttato medio» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

17 ELENCO DEI RIFERIMENTI NORMATIVI CITATI



ATTENZIONE

I riferimenti normativi si riferiscono all'ultima versione aggiornata alla data del 31 dicembre 2018.

NORMATIVA U.E.



- **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**)
- **Comunicazioni provenienti dalle istituzioni, dagli organi e dagli organismi dell'Unione europea** - Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (8 giugno 2018)

- “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
- **Decreto Legislativo 15 settembre 2017, n. 145**. Disciplina dell’indicazione obbligatoria nell’etichetta della sede e dell’indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell’articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015.
- **DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017 , n. 231**. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell’articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».

