

***Dott. Alfredo Marasciulo***

*Capo Panel di Comitato di Assaggio Di UniBa e di CiBi Bari Riconosciuti dal MIPAAF*

[\*alfredo@marasciulo.org\*](mailto:alfredo@marasciulo.org)

**ALSIA**

**10 Novembre 2020**

**Etichettare correttamente  
l'olio extra vergine di oliva**

## **L'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva.**

Prima di cominciare la trattazione vorrei precisare che quando si tratta di adempimenti in tema di norme sull'etichettatura (e non solo) io suggerisco di seguire un principio prudenziale che in caso di dubbio porti a privilegiare l'interpretazione più restrittiva.

La ragione di questo modo di procedere è quella di evitare, nei limiti del possibile, qualsivoglia contestazione che possa nascere da differenti modi di interpretare le norme. Preciso che quanto sto per illustrare non vuole essere una guida

sull'etichettatura che richiederebbe maggiori approfondimenti e considerazioni, ma soltanto un vademecum sintetico che deve servire come base di approfondimento e di discussione per gli interessati alla materia.

Suggerisco comunque a chiunque intendesse porre in commercio olio extra vergine di oliva di non limitarsi alla lettura del presente vademecum o di altre guide ma di studiare approfonditamente la normativa vigente o, meglio ancora, di rivolgersi ad un professionista specializzato in legislazione sull'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva.

Alla luce di quanto sopra specificato non mi ritengo pertanto responsabile di eventuali errori, imprecisioni e/o omissioni contenuti nel seguente vademecum e ringrazio sin d'ora chiunque possa evidenziarli.

Ultima precisazione: parlerò di etichettatura di olio extra vergine “convenzionale” non biologico e non a DOP/IGP con eccezione di cenni sull'IGP Lucano.

Relativamente a tali prodotti suggerisco di 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

Fatte queste doverose premesse è opportuno ricordare che le norme che nell'ambito dell'Unione Europea disciplinano l'etichettatura degli oli di oliva in generale e dell'olio extra vergine di oliva in particolare sono:

- Il Regolamento (UE) 1169/2011 consolidato al 01/01/2018: relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Il Regolamento UE 1308/2013 consolidato al 01/01/2019 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli;
- Il Regolamento (UE) 29/2012 consolidato al 06/02/2019: relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;

- Il Regolamento (CE) 1924/2006 consolidato al 13/12/2014 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari;
- Il Regolamento (UE) 432/2012 consolidato al 22/08/2017: relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari;
- DIRETTIVA (CEE) 211/1976 consolidata al 26/07/2019 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati, recepita da norma nazionale Legge 25 ottobre 1978, n. 690 e

successivo D.M. 27/02/1979 del Ministero dell'Industria, Commercio ed Artigianato;

- La Direttiva (CEE) 181/1980 consolidata al 13/06/2020 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle unità di misura, recepita da norma nazionale D.P.R. 12/08/1982, n. 802 modificata da D.M. 29/10/2009 del Ministero dello sviluppo economico;

- La Direttiva (UE) 91/2011 del 13/12/2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare, recepita da norma nazionale D. Lgs.15 dicembre 2017, n. 231;

- La Direttiva (CE) 62/1994 consolidata al 04/07/2018 relativa agli imballaggi ed ai rifiuti di imballaggio, recepita da norma nazionale D.Lgs. 3 Settembre 2020, n.116

Tali norme spesso rimandano ad altre norme vigenti nell'Unione tra cui, naturalmente, il Regolamento (CEE) 2568/1991, consolidato al 20/10/2019, che resta “la madre” di tutte le disposizioni normative relative agli oli da oliva.



Ulteriori chiarimenti sono offerti dalla Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (2018/C 196/01).

A tali norme comunitarie si sono aggiunte le seguenti norme nazionali:

- la Legge 7 luglio 2016, n. 122 - Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea - Legge europea 2015-2016.
- il 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'art. 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015

Dal combinato disposto di queste disposizioni è possibile individuare:

- Quali informazioni obbligatorie DEVONO essere riportate in etichetta;
- Quali informazioni facoltative POSSONO (facoltative e libere) essere riportate in etichetta;
- Quali informazioni NON POSSONO essere riportate in etichetta.

Inoltre, in merito alle informazioni obbligatorie che “DEVONO” essere riportate in etichetta, tali disposizioni spiegano anche:

- IN CHE MODO riportare tali informazioni;
- DOVE riportare tali informazioni.

Al fine di una più semplice verifica e comprensione di quanto sto per illustrare suggerisco di scaricare dal sito dell'Unione Europea ([www.europa.eu](http://www.europa.eu)) oppure direttamente sul sito che riporta le norme dell'Unione (<https://eur-lex.europa.eu>) le norme sopra citate e tutte le altre cui le prime rimandano.

## **Quali informazioni DEVONO essere riportate in etichetta:**

Il Regolamento (UE) 1169/2011 art. 9, paragrafo 1, esplicita chiaramente quali sono le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta.

Relativamente all'olio extra vergine di oliva le stesse sono le seguenti:

- a) la denominazione dell'alimento;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;

- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'art. 26;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

Ho composto questo elenco eliminando dal Regolamento (UE) 1169/2011 art. 9 le indicazioni non pertinenti per gli oli extravergini

Analizziamo ora i singoli punti per comprendere il reale significato di ciascuno di essi.

**a) Denominazione dell'alimento:**

con riferimento alla denominazione, il Regolamento (UE) 29/2012 art. 3, paragrafo 1 rimanda alle denominazioni riportate nell'Allegato VII, parte VIII del Regolamento (UE) 1308/2013, mentre il paragrafo 2 impone, a seconda della categoria di olio di oliva, un'informazione aggiuntiva che deve obbligatoriamente comparire in etichetta.

Per l'olio extra vergine di oliva la denominazione di vendita dell'alimento è:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (“extra” e “vergine” devono essere separate)

In aggiunta a tale denominazione, in base al Regolamento (UE) 29/2012 art. 3, paragrafo 2 citato, dovrà essere riportata in caratteri chiari e indelebili, ma non necessariamente in prossimità di essa, la seguente informazione: “olio d’oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”.

Faccio presente che tale informazione aggiuntiva, in quanto virgolettata, deve essere riportata esattamente nel modo indicato dalla norma evitando omissioni o abbreviazioni.



È necessario ed opportuno precisarlo, visto il grande numero di prodotti in commercio la cui etichetta riporta diciture del tipo “olio di categoria superiore” senza “d’oliva”, oppure testi integrati da altre informazioni come ad esempio “olio extra vergine di oliva Italiano di qualità superiore...” con l'aggiunta delle parole “extra vergine” e/o “Italiano”.

È bene sottolineare come ogni variazione rispetto al testo previsto dalla norma è a tutti gli effetti da considerarsi una non conformità e, pertanto, sanzionabile.

**e) quantità netta dell'alimento:**

Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 art. 23, paragrafo 1, lettera a), la quantità netta di un alimento è espressa in unità di volume per i prodotti liquidi utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro.

Ai sensi della Direttiva (CEE) 181/1980 attuata in Italia dal DPR 802/1982, tali unità di misura devono essere espresse per esteso (ad esempio 0,5 litri) oppure con una abbreviazione (0,5 “L” o “l” senza puntino di abbreviazione).

Possono essere utilizzate anche le indicazioni per le unità di volume diverse dal litro come centilitro (es. 50 cl) o millilitro (es. 500 ml) in forma estesa o abbreviata senza puntino di abbreviazione.

Ricapitolando si può utilizzare la forma estesa “litro”, “centilitro” e “millilitro” o la forma abbreviata “L” o “l”, “cl” e “ml”.

Si fa presente la seguente incongruenza: ai sensi della citata Direttiva (CEE) 181/1980, il litro si può indicare nella forma estesa "Litro" (con la "L" maiuscola) o nelle due forme abbreviate "L" ed "l", mentre ai sensi del DPR 802/1982, tale

unità di volume si può indicare nella forma estesa "litro" (con la "l" minuscola) o nelle due forme abbreviate "L" ed "l".

Considerato il fatto che relativamente alle forme abbreviate si dà importanza alla differenza tra maiuscola e minuscola, resta il dubbio se nella forma estesa sia corretto utilizzare la lettera maiuscola o minuscola.

Si consideri, inoltre, che ai sensi del Regolamento (UE) 29/2012 art. 2, paragrafo 1, gli oli extravergini di oliva devono essere presentati al consumatore finale preimballati in imballaggi della capacità massima di cinque litri.

Ai sensi della Direttiva (CEE) 211/1976, Allegato 1, punto 3.3, recepita da norma nazionale Legge 25 ottobre 1978, n. 690 e successivo D.M. 27/02/1979 art. 2 del Ministero dell'Industria, Commercio ed Artigianato, qualsiasi imballaggio preconfezionato preparato conformemente alla citata Direttiva deve recare le seguenti iscrizioni apposte in modo da risultare indelebili, ben leggibili e visibili sull'imballaggio nelle condizioni usuali di presentazione: “la lettera minuscola «e», dell'altezza minima di 3 mm, collocata nello stesso campo visivo dell'indicazione della massa o del volume nominale, che certifichi sotto la

responsabilità di chi effettua il riempimento o dell'importatore la conformità dell'imballaggio preconfezionato alle disposizioni della presente Direttiva”.

**f) il termine minimo di conservazione:**

Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 art. 24 e dell'allegato X dello stesso Regolamento, il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

a) la data è preceduta dalle espressioni:

— «da consumarsi preferibilmente entro il ...» quando la data comporta l'indicazione del giorno,

— «da consumarsi preferibilmente entro fine ...», negli altri casi;

b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:

— dalla data stessa, oppure

— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.



Tuttavia, per gli alimenti:

- conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;

Riassumendo le indicazioni contenute nelle norme appena evidenziate, io suggerirei di indicare il termine minimo di conservazione nel seguente modo:

- da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa, oppure:
- da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data riportata sul tappo (o altra indicazione riguardante il posto su cui è riportata la data esprimendola sempre come gg/mm/aaaa)

Molto importante sottolineare che il termine minimo di conservazione (TMC) dovrebbe essere stabilito in relazione allo stato di ossidazione del prodotto al momento del confezionamento al fine di minimizzare il rischio che lo stesso possa perdere, entro la data indicata come TMC, le caratteristiche che ne consentono una classificazione merceologica come olio extra vergine di oliva ed esporre l'operatore al rischio di sanzione in caso di controllo.

**g) condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego:**

Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 art. 25, paragrafo 1, per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.

Il Regolamento (UE) 29/2012 all'art. 4 *bis* stabilisce l'obbligo di riportare le informazioni sulle condizioni particolari di conservazione degli oli, al riparo della luce del calore sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta.

L'articolo citato, pone la prescrizione nel mezzo di una frase discorsiva e non virgolettata, non definendo una formula predeterminata sulle modalità di

presentazione di tale indicazione. Alla luce di quanto sopra non si evince, quindi, la volontà del legislatore di imporre una forma perentoria di indicazione di tale informazione obbligatoria, ma al contrario di lasciare all'operatore la possibilità di scegliere il modo di fornire tale indicazione.

Nel caso dell'olio extra vergine di oliva il calore, la luce, e l'ossigeno contenuto nell'aria possono alterare le condizioni del prodotto; pertanto si potrebbe decidere di apporre una dicitura che indichi come conservarlo al riparo da ogni possibile danno, integrando l'informazione minima prevista dalla legge con altre raccomandazioni.

Ad esempio: “Conservare in bottiglia ben chiusa, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore”, oppure se si preferisce attenersi strettamente alla norma si deve usare la seguente indicazione:

- Conservare al riparo dalla luce e dal calore.

**h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1;**

Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 art. 8 paragrafo 1, l'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

Si evidenzia come questo regolamento imponga soltanto di indicare in etichetta il nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore che commercializza il

prodotto, e non obblighi a indicare il nominativo e l'indirizzo di chi lo produce e/o lo confeziona. Questa disposizione richiede alcune brevi considerazioni.

Relativamente all'olio extra vergine di oliva possiamo identificare quattro figure che a vario titolo fanno parte della filiera:

- chi produce le olive (l'olivicoltore);
- chi trasforma le olive in olio (il produttore / il frantoiano);
- chi imbottiglia l'olio (il confezionatore);
- chi commercializza l'olio (l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto).



La norma impone di indicare in etichetta il nome o ragione sociale ed indirizzo dell'ultima delle figure evidenziate, ma non vieta di indicare anche le altre. Nel caso pertanto si decida di indicare una o più delle altre figure bisognerà prestare particolare attenzione a farlo nel modo corretto. Non è infrequente infatti trovare etichette non a norma rispetto a questo adempimento. Il caso più frequente è quello di piccoli olivicoltori che decidono di imbottigliare e porre in commercio l'olio ottenuto dalle loro olive ma non sono dotati di frantoio per cui le fanno molire da terzi. In tal caso è opportuno ricordare che è errato indicare “prodotto da azienda agricola XXX” ossia da chi ha prodotto le olive ma si deve indicare

“prodotto da frantoio xxx” ossia chi ha materialmente prodotto l’olio. È evidente infatti che il prodotto che si pone in commercio è l’olio e non le olive.

Il produttore nel caso dell’olio extra vergine di oliva è il frantoiano, ossia colui il quale trasforma le olive in olio.

L’olivicoltore o l’imbottigliatore non saranno mai “produttori”, a meno che gli stessi non abbiano anche materialmente molito le olive.

**i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'art. 26:**

Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 art. 26 che fa salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione, la norma di riferimento in tema di origine per gli oli di oliva è l'art. 4 del Regolamento (UE) 29/2012.

In particolare il paragrafo 1, commi 1 e 3, che reca:

la designazione dell'origine figura sull'etichetta dell'olio extra vergine di oliva.

Per «designazione dell'origine» si intende l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa.

L'art. 4 citato prosegue definendo le modalità di indicazione dell'origine.

Al paragrafo 2 è precisato che

Le designazioni dell'origine di cui al paragrafo 1 comprendono unicamente:

- 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
- 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, oppure;

c) una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006, in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione.

Al paragrafo 3 si precisa che non è considerato come una designazione dell'origine soggetta alle disposizioni del presente regolamento 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 Regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio.

Inoltre lo stesso Regolamento (UE) 29/2012 riporta al considerando 7 che *“La designazione di un’origine regionale può formare oggetto di una denominazione d’origine protetta (DOP) o di un’indicazione geografica protetta (IGP) ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari. Per evitare d’ingenerare confusione nei consumatori e quindi di perturbare il mercato, è necessario riservare alle DOP e alle IGP le designazioni d’origine a livello regionale.”*

Ricapitolando, in estrema sintesi nel caso in cui si tratti di olio di origine italiana si potranno utilizzare diciture quali: “italiano”, “Origine Italia”, oppure “Prodotto in Italia” o equivalenti.

Non è invece consentito l'utilizzo in etichetta di diciture che facciano riferimento ad origini geografiche ad eccezione dei casi previsti dal citato Regolamento (UE) 29/2012.

In etichetta non si possono quindi riportare riferimenti ad origini geografiche più piccole (ad eccezione delle DOP / IGP) dello Stato membro quali:



- le regioni;
- le province / comuni / frazioni / località;
- generiche aree geografiche.

Ai sensi del paragrafo 5, “la designazione dell’origine che indica uno Stato membro o l’Unione corrisponde alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l’olio” rendendo di fatto superflue e ridondanti diciture quali “Olio extra vergine di oliva prodotto da olive coltivate in Italia e trasformate in Italia” che, a mio modo di vedere, non sono comunque vietate.

Suggerisco comunque (per estrema prudenza) di non utilizzare tali diciture ma di limitarsi a dichiarare l'origine italiana nei modi prima esplicitati in quanto non vorrei che qualcuno potesse obiettare che tali forme di indicazione dell'origine contravvengono a quanto disposto dal Regolamento (UE) 1169/2011 art. 7, paragrafo 1, lettere a) e c) che concernono le pratiche leali di informazione.

Ricordo a tal proposito che la mia impostazione mentale mi porta a suggerire comportamenti che tendano a minimizzare il rischio di contestazioni sebbene nel caso specifico mi sembrerebbero contestazioni al limite del pretestuoso.

## **l) una dichiarazione nutrizionale:**

Ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011, l'art. 9 lettera l) individua tra le indicazioni che devono essere obbligatoriamente presenti sull'etichetta "una dichiarazione nutrizionale". Lo stesso regolamento precisa all'art. 55 che tale obbligo si applica a decorrere dal 13/12/2016. A partire da tale data, pertanto, la Dichiarazione nutrizionale è divenuta obbligatoria per tutti i prodotti preimballati, fatta eccezione per le specifiche esenzioni previste dal Regolamento stesso.

Importante sottolineare che il nome corretto è “Dichiarazione nutrizionale” o “Etichettatura nutrizionale” ai sensi dell'allegato 1 al Regolamento, mentre

qualsiasi altra forma quale “Tabella nutrizionale”, “Informazioni nutrizionali”, “Valori nutrizionali” o altre diciture potrebbero essere ritenute non conformi in quanto non citate nel testo e, quindi, di fatto sanzionabili.

Le esenzioni sono previste nell’art. 16 e nell’allegato V.

Di interesse specifico per l’olio extra vergine di oliva troviamo i punti:

- 18, che disciplina il caso di “alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm quadrati”;
- 19, che disciplina il caso di “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”

Con Circolare congiunta (prot. n. 361078 del 16 novembre 2016 che riporto di seguito integralmente) il Ministero dello Sviluppo Economico ed il Ministero della Salute hanno chiarito il significato di alcuni termini riportati nell'Allegato V, punto 19:

- Alimenti artigianali: La deroga del punto 19 dell'allegato V include negli alimenti preimballati anche gli alimenti artigianali. Il riferimento agli alimenti

artigianali emerge chiaramente nella versione originaria del regolamento che dispone “Food, including handcrafted food, laddove la traduzione italiana, pur essendo stata resa con riferimento al solo confezionamento di natura artigianale (anche confezionati in maniera artigianale) non cambiala sostanza;

- Fornitura diretta: La cessione degli alimenti, 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.” che ricomprendono, come chiarito nelle Linee guida al regolamento 853/2004/CE, tutte le forme di

somministrazione di alimenti. Restano esclusi dalla deroga, pertanto, i prodotti preimballati venduti ad imprese che esercitano vendita all'ingrosso o che svolgono attività di intermediazione commerciale, quali ad esempio le centrali di acquisto;

- Fabbricante di piccole quantità di prodotti: Rientrano in tale definizione i produttori ed i fornitori, comprese le imprese artigiane ed agricole, che rispettino i requisiti delle microimprese così come definite all'art. 2 della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione. La deroga del punto 19

dell'allegato V si applica, inoltre, agli alimenti oggetto di vendita diretta ai consumatori a “livello locale” da parte degli spacci aziendali;

- Livello locale delle strutture di vendita: Analogamente a quanto chiarito nelle Linee guida al regolamento 853/2004/CE, il concetto di “livello locale”, come previsto dal considerando 11 del medesimo regolamento, deve essere definito in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l’Azienda di origine e il consumatore. È pertanto esclusa una fornitura che preveda il trasporto sulle lunghe distanze e quindi in “ambito nazionale”. Il “livello locale” può essere identificato, in analogia alle predette Linee guida, “nel



territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, 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”.

Onde evitare sanzioni derivanti da questioni interpretative suggerisco comunque nei limiti del possibile di riportare la dichiarazione nutrizionale in etichetta.

Secondo l'art. 30 del Regolamento (UE) 1169/2011:

1. la dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

a) il valore energetico; e

b) la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

a) acidi grassi monoinsaturi;

b) acidi grassi polinsaturi;

c) polioli;

d) amido;

e) fibre;

f) i sali minerali o le vitamine elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.

L'art. 31, paragrafo 1 stabilisce che il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV.

Relativamente ai grassi (e quindi all'olio extravergine di oliva) i valori indicati sono di 37 kJ e 9 kcal per grammo.

L'art. 31, paragrafo 4 del medesimo Regolamento precisa che:

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

- a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati (non pertinente per l'olio extra vergine di oliva); oppure
- c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sia obbligatorie sia facoltative, si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

Se del caso, tali informazioni possono riguardare l'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo

sufficientemente particolareggiato e le informazioni riguardino l'alimento pronto per il consumo.

L'art. 32, paragrafo 1 dispone che il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, sono espressi ricorrendo alle unità di misura indicate nell'allegato XV che riporto integralmente qui di seguito.

Faccio notare che, così come specificato nel titolo dell'allegato XV, in etichetta va rispettato l'ordine dei nutrienti indicato in tabella.

**ALLEGATO XV - ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia (obbligatoria)	kJ/kcal
Grassi (obbligatoria)	g
di cui:	
— acidi grassi saturi (obbligatoria)	g
— acidi grassi monoinsaturi (facoltativa)	g
— acidi grassi polinsaturi (facoltativa)	g
Carboidrati (obbligatoria)	g
di cui:	
— zuccheri (obbligatoria)	g
— polioli (facoltativa)	g
— amido (facoltativa)	g
Fibre (facoltativa)	g
Proteine (obbligatoria)	g
Sale (obbligatoria)	g
vitamine e sali minerali (facoltativa)	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

Dichiarazione nutrizionale esempio:

Dichiarazione nutrizionale		
Valori medi per 100 ml		
Energia	kJ 3.389 / kcal 824	
Grassi	91,6	g
di cui Acidi grassi saturi	14,03	g
Carboidrati	0	g
di cui Zuccheri	0	g
Proteine	0	g
Sale	0	g



Preciso che i valori riportati nella Dichiarazione nutrizionale sopra riportata provengono:

- relativamente al valore energetico, direttamente dal Regolamento (UE) 1169/2011, allegato XIV “coefficienti di conversione” che riporta per i grassi 37kJ e 9 kcal per grammo. Considerati 91,6 grammi ogni 100 ml di olio si hanno  $37 \times 91,6 = 3.389$  kJ e  $9 \times 91,6 = 824$  kcal;
- relativamente al valore di acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, dalla tabella di composizione degli alimenti dell'olio extra vergine di oliva pubblicata dal CREA al seguente indirizzo:

<https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/009210>

che riporta, relativamente al valore di acidi grassi saturi 15,32 grammi per 100 grammi di olio pari a  $15,32 \times 0,916 = 14,03$  grammi per 100 ml e valori pari a 0 per gli altri nutrienti.

Il medesimo articolo, al paragrafo 2 stabilisce che i valori nutrizionali sopraindicati devono essere espressi obbligatoriamente per 100 g o 100 ml e al paragrafo 3 che le eventuali dichiarazioni relative alle vitamine e minerali, oltre

che per 100 g o 100 ml, devono essere espresse quali percentuali dei Valori Nutritivi di Riferimento indicati nell'Allegato XIII, parte A, punto 1 (VNR).

Oltre alla forma di espressione di cui al paragrafo 2, il valore energetico e le quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, possono essere espressi, se del caso, per 100 g o 100 ml quale percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B.

Quando sono fornite le informazioni relative alle Assunzioni di riferimento per 100 g o 100 ml, in loro stretta prossimità deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2000 kcal)».

In aggiunta all'espressione per 100 g o 100 ml, l'art. 33 del Regolamento, ammette l'espressione per porzione o per unità di consumo, a condizione che le stesse siano facilmente riconoscibili dal consumatore e che siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio.

In questo caso è possibile l'indicazione della percentuale delle Assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B, soltanto per porzione o per unità di consumo.

Come si può notare, il legislatore distingue tra porzione e unità di consumo.

Come esplicitato nella Comunicazione (2018/C 196/01) al punto 3.4.6, l'unità di consumo è definita “*come un'unità che può essere consumata individualmente.*

*Un'unità di consumo non corrisponde necessariamente a una porzione”.*

Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria, nel campo visivo principale e nel rispetto delle dimensioni minime previste dall'art. 13, paragrafo 2 del Regolamento UE 1169/2011, possono essere ripetute le seguenti informazioni:

a) il valore energetico; oppure

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

In questo secondo caso, la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo.

Quando le quantità di sostanze nutritive sono espresse soltanto per porzione o per unità consumo, il valore energetico è espresso sempre anche per 100 g o per 100 ml.

La dichiarazione nutrizionale deve essere presentata in formato tabulare con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio, la dichiarazione è presentata in formato lineare.

Riportare la dichiarazione nutrizionale in formato lineare quando l'etichetta presenta una superficie sufficientemente estesa per contenere la dichiarazione in formato tabulare, può comportare l'applicazione di una sanzione.



## **Lotto o Partita:**

Ulteriore adempimento obbligatorio in aggiunta alle informazioni obbligatorie previste dal Regolamento (UE) 1169/2011, è richiesto dalla Direttiva UE 91/2011 e dal D. Lgs 15/12/2017, n. 231 che adegua la normativa nazionale alle disposizioni della citata Direttiva.

Ai sensi del D. Lgs 15/12/2017, n. 231, art. 17, comma 3, i “*prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza*” e al comma 2 si chiarisce che per “*lotto, o partita, si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche*”.

I successivi commi 4, 5 e 6 del medesimo articolo chiariscono che:

- comma 4: Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da

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

- comma 5: Per i prodotti alimentari preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.
- comma 6: Per i prodotti alimentari non preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

Da ultimo al comma 7 lettera a) è previsto che “l'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese”.

Nel caso dell'olio extra vergine di oliva quindi, se il TMC è espresso in gg/mm/aaaa si può omettere l'indicazione riportante il lotto in quanto sarà la stessa data di TMC a svolgere tale funzione.

Relativamente all'attribuzione del lotto per i prodotti confezionati, è importante sottolineare che, qualora un operatore confezionasse prelevando l'olio da uno

stesso recipiente ma in date diverse con intervalli superiori al giorno, si renderebbe necessario attribuire un lotto diverso per ogni giorno di confezionamento in quanto lo stesso confezionamento non si potrebbe più definire avvenuto in “circostanze praticamente identiche” come richiesto dalla legge.

Non è pertanto assolutamente sufficiente che l'olio venga prelevato dallo stesso recipiente o da una massa omogenea, senza che sia stato rabboccato o miscelato ad altre partite affinché gli venga attribuito lo stesso lotto ma, al contrario, è necessario quindi attribuire un lotto differente per ciascuna singola operazione di confezionamento avvenuta in date diverse.

## **Norme nazionali:**

Per completare il quadro delle informazioni obbligatorie sino ad ora elencate dobbiamo considerare quanto previsto dalle seguenti norme nazionali:

- **Legge 7 luglio 2016, n. 122** - Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea - Legge europea 2015-

2016. (GU Serie Generale n.158 dell'8-7-2016), entrata in vigore il 23/07/2016 che all'art.1 modifica la Legge 13 gennaio 2013, n. 9.

Particolare rilevanza assume ai nostri fini il comma 1, lettera c) del citato art. 1 che stabilisce: «all'articolo 7, comma 3 (della Legge n. 9/2013) le parole: «La violazione del divieto

di cui ai commi 1 e 2 sono sostituite dalle seguenti: Il termine minimo di conservazione, di cui al comma 1, è indicato da parte del produttore o del confezionatore sotto la propria responsabilità.

La relativa dicitura va preceduta dall'indicazione della campagna di raccolta, qualora il 100 per cento degli oli provenga da tale raccolta.

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



Tale norma, applicabile solo agli oli prodotti e commercializzati in Italia, pertanto impone di indicare in etichetta la campagna di raccolta dell'olio qualora lo stesso fosse stato prodotto in Italia e fosse stato tutto di una campagna.

La stessa è però da ritenersi superata dal Regolamento UE 1096/2018 che ha modificato il regolamento (UE) n. 29/2012 con riguardo ai requisiti per talune indicazioni di etichettatura dell'olio d'oliva, a cui rimandiamo, e che approfondiremo nel prosieguo del presente vademecum.

**- 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'art. 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015.

Ai sensi dell'art. 3 comma 1 del suddetto decreto "I prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività devono riportare sul

preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento”

Ai sensi dell'art. 4 comma 1 “La sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, di cui all'art. 1 del presente decreto, è identificata dalla località e dall'indirizzo dello stabilimento.” Ai fini della regolarità dell'etichetta è necessario quindi riportare anche questa informazione, nella seguente modalità:

- “prodotto e confezionato in via xxx n.x - città) qualora il frantoiano che produce l'olio provveda anche al confezionamento dello stesso.

In caso contrario (frantoiano differente dal confezionatore) sarà necessario riportare una dicitura tipo:

- “confezionato in via xxx n.x, città”.

L'art. 4, comma 2 del suddetto decreto legislativo, precisa che l'indirizzo della sede dello stabilimento può essere omissivo qualora l'indicazione della località consenta l'agevole e immediata identificazione dello stabilimento.

E il comma 3 precisa che l'indicazione di cui al comma 1 può essere omissiva nel caso in cui:

a) la sede dello stabilimento di produzione, o se diverso, di confezionamento coincida con la sede già indicata in etichetta ai sensi dell'art. 9, paragrafo 1, lettera h), del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Si fa presente che la Commissione europea ha rigettato ben tre volte i tentativi di notifica effettuati da parte dell'Italia del decreto stabilimento, da ultimo il 30 gennaio, in maniera definitiva. Alla luce di tale rigetto, per consolidata giurisprudenza della Corte di Giustizia, il decreto è inapplicabile anche senza nessuna abrogazione formale.

Ciononostante suggerisco, sino a che non sarà del tutto chiarita la questione, di continuare ad inserirlo in etichetta in quanto l'orientamento delle Autorità di controllo, (desumibile anche da quanto riportato sulla “Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva – Seconda Edizione” redatto da funzionari dell'ICQRF e presumibilmente adottata da tutto l'Ispettorato), sembra essere quello di ritenere vigente tale norma e pertanto sanzionare la mancata indicazione. Ovviamente, in caso di contestazione, spetterebbe ad un giudice far valere la prevalenza della norma comunitaria su quella nazionale.

## **Quali informazioni POSSONO essere riportate in etichetta:**

In tale categoria rientrano le informazioni cosiddette “facoltative”. Alcune sono normativamente disciplinate, altre che potremo chiamare “libere”, non sono soggette a disciplina specifica.

## **Indicazioni facoltative:**

Il Regolamento (UE) 29/2012 all'art. 5 prevede la possibilità di inserire in etichetta alcune indicazioni facoltative a determinate condizioni.

In particolare:

a) l'indicazione «prima spremitura a freddo» è riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d'olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;



- b) l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
- c) le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore possono figurare unicamente per gli oli di oliva extra vergini o vergini; i termini di cui all'allegato XII, punto 3.3, del Regolamento (CEE) n. 2568/91 possono figurare sull'etichetta unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione effettuata secondo il metodo previsto all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91;

d) l'indicazione dell'acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011 può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma del Regolamento (CEE) n. 2568/91, previsti alla stessa data

e) per gli oli di cui all'allegato XVI, punto 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1234/2007 (ora Allegato VII, parte VIII del Regolamento (UE) 1308/2013),

l'indicazione della campagna di raccolta può figurare soltanto quando il 100 % del contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta.

Ai fini della presente lettera, la campagna di raccolta deve essere indicata sull'etichetta sotto forma della relativa campagna di commercializzazione a norma dell'art. 6, lettera c), punto iii), del Regolamento (UE) n. 1308/2013, oppure sotto forma del mese e anno della raccolta, in quest'ordine. Il mese corrisponde al mese dell'estrazione dell'olio dalle olive.

Analizziamo nel dettaglio i singoli punti del citato art. 5:

## **Lettera a) e lettera b)**

Importante sottolineare come le lettere a) e b) del citato Regolamento prevedono che le uniche due forme consentite di indicazione di lavorazione a freddo siano “prima spremitura a freddo” ed “estratto a freddo” chiarendo in quale caso si può utilizzare la prima formula ed in quale caso la seconda formula.

Un chiarimento che consente di utilizzare diciture alternative a quelle previste dalla norma quali “Ottenuto a freddo” o “prodotto a freddo”, purché veritiere e dimostrabili, arriva dalla nota esplicativa della Commissione AGRI.C.3 AGRI/61434/2004 in merito al Regolamento (CE) n. 1019/2002 - Norme di

commercializzazione dell'olio di oliva che all'art. 5, paragrafo "Prima spremitura a freddo" autorizza a riportare diciture diverse da quelle citate nel regolamento 1019/2002 a condizione che siano verificabili e non inducano in errore il consumatore.

Anche la Circolare MIPAAF Prot.773 del 20/06/2016, Decreto legislativo 23 maggio 2016 n.103, recante “*Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell’olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d’oliva e degli oli di sansa d’oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti*” riporta

testualmente che “in base ai chiarimenti forniti dalla Commissione UE, le eventuali diciture «prodotto a freddo» e «ottenuto a freddo», anche se non contemplate dal predetto art. 5(del Regolamento (UE) 29/2012 ndr) possono essere utilizzate a condizione che l’olio sia stato ottenuto, ovviamente, a temperature inferiori ai 27°C”.

Nonostante tale nota esplicativa sembri autorizzare l'utilizzo di altre generiche diciture suggerisco di valutare attentamente la possibilità utilizzarne di diverse da quelle specificate nel Regolamento (UE) 29/2012 qualora si commercializzi il prodotto al di fuori dei confini dello stato.

## **Lettera c)**

Di particolare interesse risulta approfondire inoltre quanto disposto dalla lettera c) relativa alle caratteristiche organolettiche.

Il punto 3.3 dell'Allegato XII al Regolamento (CEE) 2568/1991, così come recentemente modificato dal Reg UE1604/2019 disciplina la “Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura” e riporta testualmente:

“Su richiesta, il capo panel può certificare che gli oli valutati corrispondono alle definizioni e agli intervalli relativi esclusivamente alle diciture di seguito elencate, in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi.

Attributi positivi (fruttato, amaro e piccante): in funzione dell'intensità della percezione:

- intenso, quando la mediana dell'attributo è superiore a 6,0;
- medio, quando la mediana dell'attributo è superiore a 3,0 ed inferiore o pari a 6,0;
- leggero, quando la mediana dell'attributo è inferiore o pari a 3,0.

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 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 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.

Equilibrato: Olio che non presenta squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante supera di due 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.”

Ai sensi del Regolamento (UE) 29/2012 art. 5 lettera c), tali indicazioni possono figurare sull’etichetta unicamente se sono fondate sui risultati di una valutazione effettuata secondo il metodo previsto all’allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91.

L’eventuale utilizzo in etichetta di altra terminologia relativa alle indicazioni organolettiche non è consentito contrariamente a quanto avveniva prima

dell'ultima modifica del Reg (CEE) 2568/1991 operata dal Regolamento (UE) 1227/2016 del 28/07/2016.

Nella sostanza, in seguito alla modifica introdotta dal Reg UE1604-2019, un attributo positivo (fruttato, amaro e piccante) sarà considerato leggero e non più medio quando la mediana sarà pari a 3,0.

## **Lettera d)**

Ai sensi del Regolamento (UE) 29/2012 art. 5 lettera d) l'indicazione dell'acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011 può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma del regolamento (CEE) n. 2568/91, previsti alla stessa data.

Prima della pubblicazione del Regolamento (UE) 2018/1096 che modifica il Reg 29/2012, l'apposizione dei valori di acidità ai sensi del Regolamento (UE) 29/2012 poneva un chiaro dubbio interpretativo.

Prima del nuovo aggiornamento, infatti, il Regolamento (UE) 29/2012 permetteva di riportare l'acidità o l'acidità massima solo se accompagnata dai valori di perossidi, spettrofotometria e cere, ma senza precisare se gli stessi fossero quelli rilevati al momento del confezionamento o quelli presunti alla data di TMC.

Considerato che questi valori tendono ad aumentare nel tempo, alcuni molto lentamente ed in presenza di determinate condizioni (acidità e cere) ed altri molto

più rapidamente ed in qualsiasi condizione (perossidi e spettrofotometria), molti tra gli operatori che decidevano di avvalersi della facoltà di riportare tali indicazioni in etichetta precisavano che i valori esposti erano quelli rilevati al momento del confezionamento.

L'aggiornamento del Regolamento (UE) 29/2012 chiarisce il dubbio interpretativo citato specificando che il valore da riportare non può più essere quello alla data di confezionamento del prodotto ma quello previsto alla data del termine minimo di conservazione dello stesso.

Il problema è che, al di là del fatto che risulta impossibile prevedere almeno per alcuni di tali parametri (perossidi e spettrofotometria) l'evoluzione nel tempo del valore di partenza, a mio modo di vedere si apre un altro problema interpretativo. Come detto in precedenza, il Regolamento (UE) 29/2012 disciplina anche altre indicazioni facoltative che si possono riportare in etichetta tra cui spiccano anche le indicazioni relative alle caratteristiche organolettiche. Orbene, anche le caratteristiche organolettiche tendono a variare nel tempo attenuandosi di intensità.

Il fatto che tali indicazioni non siano state minimamente prese in considerazione dall'aggiornamento normativo solleva un altro dubbio: tale silenzio è da intendersi come volontà del legislatore di permettere che l'operatore possa inserire i valori accertati al momento del confezionamento o, per analogia con le caratteristiche chimiche, anche per le caratteristiche organolettiche, se ne deve prevedere l'evoluzione e quindi riportare in etichetta quelle presunte alla data di TMC?

Secondo la mia personalissima opinione, volendo seguire una interpretazione prudentiale volta a ridurre il rischio di contestazione e relativa sanzione,



suggerisco anche relativamente alle caratteristiche organolettiche di indicato il valore presunto alla data del TMC.

Il principio fondamentale è che il consumatore che acquista una bottiglia di olio con indicato ad esempio “fruttato intenso” si aspetta che il prodotto abbia quella precisa caratteristica al momento dell'acquisto e non al momento del confezionamento.

## **Lettera e)**

Questo punto offre, a mio modo di vedere, particolari problemi interpretativi e spunti di riflessione.

Ai sensi del Regolamento (UE) 29/2012 art. 5 *bis*, comma 1, “gli Stati membri possono decidere che la campagna di raccolta di cui all'art. 5, paragrafo 1, lettera e), debba figurare sull'etichetta degli oli d'oliva di cui alla suddetta lettera della loro produzione nazionale, ottenuti da olive raccolte sul loro territorio e destinati esclusivamente ai mercati nazionali”, ed ai sensi del successivo comma 3 “Gli

Stati membri notificano tale decisione a norma dell'art. 45 del regolamento (UE) n. 1169/2011”.

Orbene alla data odierna l'Italia non ha notificato la decisione di rendere obbligatoria l'indicazione della campagna di raccolta; l'indicazione della campagna di raccolta, pertanto, resterebbe solo facoltativa e non obbligatoria in quanto la Legge 7 luglio 2016, n. 122, che prima dell'aggiornamento del Regolamento (UE) 29/2012 imponeva tale indicazione, è da ritenersi superata dal Regolamento sopra citato e, quindi, non applicabile.

Il condizionale è d'obbligo visto che invece sembra che le Autorità di controllo la considerino obbligatoria.

A scanso di equivoci, e seguendo il solito atteggiamento prudenziale volto a ridurre il rischio di sanzione (e ad offrire quante più informazioni possibili al consumatore), cerchiamo di capire come e quando riportare in etichetta questa indicazione che, nonostante i dubbi normativi, suggerisco di considerare obbligatoria.

Ai sensi del Regolamento (UE) 29/2012 art. 5 lettera e) per gli oli di cui all'allegato XVI, punto 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1234/2007,

l'indicazione della campagna di raccolta può figurare soltanto quando il 100 % del contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta.

Ai fini della presente lettera, la campagna di raccolta deve essere indicata sull'etichetta sotto forma della relativa campagna di commercializzazione a norma dell'art. 6, lettera c), punto iii), del Regolamento (UE) n. 1308/2013, oppure sotto forma del mese e anno della raccolta, in quest'ordine. Il mese corrisponde al mese dell'estrazione dell'olio dalle olive.

L' art. 6, lettera c), punto iii), del Regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce infatti che per l'olio di oliva la campagna di commercializzazione è dal 1° luglio al 30 giugno dell'anno successivo.

Un operatore che decidesse di apporre in etichetta le indicazioni sulla campagna di raccolta potrebbe riportare (ad esempio nel caso le olive fossero state raccolte e molite a novembre del 2018) a propria scelta una delle due seguenti diciture:

- campagna di raccolta 11/2018
- campagna di commercializzazione 1° luglio 2019 – 30 giugno 2020

Si consideri inoltre che, tale adempimento pone concreti problemi in capo all'operatore.

Si pensi al caso di un frantoio che avvia le operazioni di molitura e conseguente riempimento di un silos a cavallo del mese (inizia ad esempio il 28 di novembre e termina il 2 dicembre) In questo caso la norma non precisa come si dovrebbe indicare la campagna di raccolta qualora l'operatore decidesse di avvalersi della facoltà di indicare il mese e l'anno di raccolta e non la campagna di commercializzazione.

Lo stesso problema si avrebbe inoltre, qualora un operatore decidesse di miscelare due lotti della stessa campagna, ma prodotti in mesi diversi (ad esempio un lotto prodotto a novembre ed uno a dicembre).

Per completezza di informazione si segnala che l'ICQRF nell'ottima e completa “Guida pratica all'etichettatura degli oli di oliva – seconda edizione”, suggerisce di:

- riportare la campagna di raccolta immediatamente prima del TMC (come imponeva la Legge 7 luglio 2016, n. 122);



- riportare l'indicazione della campagna di raccolta in uno delle due seguenti modalità:
  - se si vuole indicare l'intera campagna si devono riportare i due anni di interesse (ad esempio: Campagna di raccolta 2019/2020);
  - se si vuole indicare il mese si deve riportare mese ed anno di molitura (ad esempio: Campagna di raccolta novembre 2019, dove novembre è il mese in cui sono state molite le olive e non quello in cui sono state raccolte).

Per tutte le indicazioni riportate in etichetta (sia obbligatorie, sia facoltative) l'art. 7 del Regolamento (UE) 29/2012 dispone che “su richiesta dello Stato membro nel quale è stabilita l'impresa di produzione, condizionamento o vendita che figura nell'etichetta, l'interessato fornisce la giustificazione delle indicazioni di cui agli articoli 4, 5 e 6, sulla base di uno o più dei seguenti elementi:

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

In altre parole, è essenziale che qualunque indicazione presente in etichetta ai sensi degli artt. 4, 5 e 6 del Regolamento (UE) 29/2012 possa essere dimostrata sulla base di quanto disposto alle lettere a), b) e c) dell'art. 7 del regolamento stesso. In linea di principio, questo assunto vale a mio modo di vedere per qualsiasi altra informazione che si decida di inserire in etichetta a patto che la stessa sia vera, dimostrabile e non sia ingannevole o vietata dalla legge.

## **Indicazioni libere:**

In merito alle informazioni “libere”, al pari di quelle “facoltative”, il principio di base che pertanto deve essere rispettato è che le stesse devono essere veritiere, non ingannevoli e dimostrabili.

Ad esempio si possono riportare informazioni in merito a:

- storia dell'azienda o riferimenti all'azienda agricola produttrice delle olive e/o al frantoio che le ha trasformate e/o all'operatore che ha confezionato l'olio qualora fossero soggetti diversi dal responsabile della commercializzazione del prodotto;

- abbinamenti gastronomici suggeriti;
- varietà delle olive da cui è stato estratto l'olio;
- eventuali certificazioni volontarie di sistema o di prodotto;
- codice a barre;
- numero verde, e-mail, sito web ed altre informazioni analoghe.

Il caso più frequente è la dichiarazione della varietà di olive utilizzate.

In etichetta infatti può essere indicata la varietà (o le varietà) di olive dalla quale è stato prodotto l'olio.

Ovviamente l'operatore che decidesse di riportare in etichetta tale informazione dovrà essere in grado di dimostrarne la veridicità partendo ad esempio dai dati risultanti dal fascicolo aziendale, dai documenti di acquisto delle olive, dai documenti di molitura del frantoio e così via.

Qualora si decidesse di riportare il nome della cultivar in etichetta suggerisco, a scanso di equivoci, di indicare il nome esatto della varietà riportato nello schedario oleicolo Italiano (G.U. suppl. 5/94).

## **Claims nutrizionali e salutistici:**

Il Regolamento (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari stabilisce le regole e le condizioni per l'utilizzo di indicazioni nutrizionali e sulla salute.

Il legislatore comunitario definisce “Indicazione nutrizionale” qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute:

a) all'energia (valore calorico) che

- apporta,

- apporta a tasso ridotto o accresciuto, o
- non apporta, e/o

b) alle sostanze nutritive o di altro tipo che

- contiene,
- contiene in proporzioni ridotte o accresciute, o
- non contiene;

ed “indicazione sulla salute” qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute.



Ai sensi dell'art. 8 del Regolamento CE 1924/2006, le indicazioni nutrizionali sono consentite solo se elencate nell'allegato e conformi alle condizioni ivi stabilite

Per le indicazioni sulla salute, l'art. 10, paragrafo 1 dello stesso Regolamento stabilisce che le stesse sono vietate meno che non siano conformi ai requisiti generali del capo II e ai requisiti specifici del presente capo e non siano autorizzate a norma del presente regolamento e incluse nell'elenco delle indicazioni autorizzate di cui agli articoli 13 e 14.

Il Regolamento (UE) 432/2012, consolidato al 22/08/2017, reca l'elenco delle indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini (art. 13).

Con riferimento all'olio extra vergine di oliva le indicazioni più interessanti che potrebbero essere riportate in etichetta sono le seguenti:

Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni d'uso dell'indicazione
Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.
Vitamina E	La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina E come specificato nell'indicazione «FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.
Acido oleico	La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un alto contenuto di acidi grassi insaturi come specificato nell'indicazione «RICCO DI GRASSI INSATURI» di cui all'allegato del regolamento ((CE)) n. 1924/2006.

	normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo.	
--	---	--

Tra le indicazioni nutrizionali spendibili per l'olio extra vergine di oliva presenti nell'Allegato, si segnalano:

FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]

L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato

della Direttiva 90/496/(CEE) (ora Allegato XIII, Parte A, Regolamento (UE) 1169/2011 che prevede che il consumo di riferimento giornaliero di vitamina E per un adulto sia di 12 milligrammi) o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'art. 6 del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.

Ai sensi del citato Allegato XIII, al punto 2, parte A, è specificato che “*di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:*

- *15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,*
- *il 7,5 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure*
- *il 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.*”

Nel caso dell'olio extra vergine di oliva, un possibile claim utilizzabile potrebbe essere “fonte di vitamina E”, a condizione che l'olio di oliva in questione contenga almeno 1,8 mg/100 g (15% di 12 mg che è la razione di riferimento

giornaliero di vitamina E per un adulto). Normalmente l'extra vergine contiene circa 22 mg/100 g di vitamina E.

## RICCO DI GRASSI INSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.

## **Alcune considerazioni in merito all'utilizzo del claim sui polifenoli:**

Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di bio-fenoli nel prodotto sia  $\geq 250$  mg/kg (polifenoli totali almeno  $\geq 300$  mg/kg) fino al termine minimo di conservazione, periodo entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Essendo molecole che vanno incontro a reazioni di ossidazioni, il contenuto iniziale di biofenoli, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.



## **Quali informazioni NON POSSONO essere riportate in etichetta:**

Il Regolamento (UE) 1169/2011 definisce all'art. 7 (pratiche leali di informazione), i principi generali in tema di corretta informazione al consumatore che riporto testualmente:

Il paragrafo 1 stabilisce:

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

a) 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;

b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) 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;

d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente

naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

I paragrafi 2 e 3 dello stesso articolo aggiungono:

2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di

prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.

Da ultimo, il paragrafo 4 dello stesso articolo precisa che:

4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:

a) alla pubblicità;

b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

Sulla base del citato articolo, sarà quindi opportuno e necessario, valutare con molta attenzione l'apposizione di diciture o raffigurazioni facoltative.

## **IN CHE MODO riportare le informazioni obbligatorie e facoltative;**

Il Regolamento (UE) 1169/2011, art. 13, paragrafo 1, disciplina la presentazione delle informazioni obbligatorie e dispone che:

“le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire”

Tale articolo ai paragrafi 2 e 3 dispone inoltre che:

“le indicazioni obbligatorie che appaiono sull’imballaggio o sull’etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell’allegato IV, è pari o superiore a 1,2 mm.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm<sup>2</sup>, l’altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm”.

L'articolo, tuttavia, non specifica cosa si debba intendere per “superficie maggiore” dell'imballaggio utile a determinare la misura minima dei caratteri da utilizzare.

La mia interpretazione (prudenziale come sempre) della norma, utile al fine di evitare eventuali contestazioni, mi porta a ritenere che ad esempio nel caso di una bottiglia cilindrica, la “superficie maggiore” sia l'area del rettangolo ottenuto dallo sviluppo in piano del cilindro. In questo modo sarebbero esclusi dal calcolo dalla superficie maggiore il fondo ed il collo della bottiglia.



Ulteriori indicazioni sul tema sono rinvenibili nella Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (2018/C 196/01).

Nella Comunicazione, inoltre, vengono fornite ulteriori indicazioni in merito alle dimensioni con cui indicare le maiuscole e gli eventuali numeri presenti in etichetta (ad esempio il numero civico o i dati della dichiarazione nutrizionale).

Secondo tale documento, la dimensione minima dei numeri deve essere pari almeno alla lettera «A» di inizio della parola «Appendice», la cui parte mediana

(altezza della x) è pari o superiore a 1,2 mm. In altre parole se il carattere minimo per le lettere minuscole è di 1,2 mm, nel caso in cui ci sia una lettera maiuscola di dimensione maggiore, i numeri devono essere pari almeno alla lettera A maiuscola del font utilizzato.

Relativamente alle modalità di indicazione della quantità netta, si fa presente che ai sensi del D.M. 27/02/1979 che modifica la Legge 25/10/1978 n. 690 che recepisce la Direttiva (CEE) 211/1976, la quantità nominale (massa nominale o volume nominale) del prodotto contenuto deve essere espressa in chilogrammi o

grammi, litri, centilitri o millilitri, per mezzo di cifre aventi l'altezza minima sotto indicata:

- 6 mm, se la quantità nominale è superiore a 1000 g o 1000 ml;
- 4 mm, se è compresa fra 1000 g e 1000 ml inclusi e 200 g e 200 ml esclusi;
- 3 mm, se è compresa fra 200 g o 200 ml e 50 g o 50 ml esclusi;
- 2 mm, se è uguale o inferiore a 50 g o 50 ml.

Le predette cifre devono essere seguite dal simbolo dell'unità di misura usata o eventualmente dal suo nome, conformemente alle prescrizioni della Direttiva del Consiglio delle Comunità europee n. 71/354/(CEE), modificata con Direttiva del

Consiglio n. 76/770/(CEE) (ed abrogata e sostituita dalla Direttiva (CEE) 181/1980 consolidata al 27/05/2009 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle unità di misura, recepita da norma nazionale D.P.R. 12/08/1982, n. 802 modificata da D.M. 29/10/2009 del Ministero dello sviluppo economico) concernente le unità di misura.

L'applicabilità del decreto citato è espressamente stabilita dall'art. 11 del Regolamento (UE) 1169/2011 che fa salve le disposizioni più specifiche dell'Unione in materia di metrologia.

Per quanto riguarda le dimensioni del valore numerico della quantità nominale, quindi, le dimensioni da rispettare non sono quelle di cui all'art. 13 e all'Allegato IV al Regolamento (UE) 1169/2011, ma quelle previste dalla normativa metrologica (D.M. 27/02/1979)

## **DOVE riportare le informazioni obbligatorie e/o facoltative:**

Il Reg 1169/2011 all'art. 2 paragrafo 2 lettere i), j), k), l), m), evidenzia alcune definizioni che riporto integralmente e che spiegano il significato di alcuni termini utilizzati:

i) «etichetta»: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore;

- j) «etichettatura»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;
- k) «campo visivo»: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale;
- l) «campo visivo principale»: 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 e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;

m) «leggibilità»: l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo;



Preciso che, generalmente gli organi di controllo tendono a considerare l'etichetta frontale come campo visivo principale (anche se la norma non lo impone) ed io, seguendo come sempre una interpretazione prudentiale volta a ridurre il rischio di contestazioni, suggerisco di attenersi a tale interpretazione.

Il Regolamento (UE) 1169/2011 all'art. 13, paragrafo 5, dispone che: “Le indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettere a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo”.

Preciso che lo stesso campo visivo non deve necessariamente essere quello principale.

Relativamente all'olio extra vergine di oliva le informazioni da riportare nello stesso campo visivo così come definito alla lettera k) dell'art. 2 paragrafo 2

Regolamento (UE) 1169/2011 sono:

- denominazione dell'alimento;
- quantità netta dell'alimento.

In aggiunta, il Regolamento (UE) 29/2012, art. 4 *ter* dispone che denominazione di prodotto ed origine debbano essere raggruppate nel campo visivo principale, come definito dal Reg 1169/2011 all'art. 2, paragrafo 2, punto 1) e che ognuna di queste indicazioni obbligatorie debba apparire integralmente e in un corpo di testo omogeneo.

Cerchiamo di analizzare il significato di queste indicazioni:

Seguendo la solita interpretazione restrittiva, per “raggruppate” possiamo intendere che la “denominazione di prodotto” e la “designazione d’origine” devono essere riportate vicine tra loro.

Per “integralmente” si intende che la “denominazione di prodotto” e la “designazione d’origine” devono essere riportate per intero. Non sono ammesse pertanto sigle e/o abbreviazioni.

Il termine “corpo di testo omogeneo” è quello che presenta maggiori dubbi interpretativi:

In linea di massima tale indicazione potrebbe essere interpretata nel seguente modo:

La “denominazione di prodotto” deve essere riportata utilizzando caratteri che abbiano stessa dimensione e lo stesso font.

La “designazione d'origine” deve essere riportata utilizzando caratteri che abbiano stessa dimensione e lo stesso font.

I caratteri utilizzati per la “denominazione di prodotto” e la “designazione d'origine” possono essere differenti sia per quanto riguarda la dimensione che per quanto riguarda il font utilizzato.

Una interpretazione particolarmente restrittiva invece vorrebbe che sia la “denominazione di prodotto”, sia la “designazione d'origine” utilizzassero medesima dimensione e font ma, da quanto mi risulta, tale interpretazione non è seguita neanche dalle Autorità di controllo.

Con riferimento al posizionamento delle indicazioni obbligatorie, da ultimo faccio presente che il Regolamento (UE) 1169/2011 art. 8, paragrafo 7 prevede che:

“Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell’ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un’etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l’alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:

a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;

b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.”



Le informazioni obbligatorie da riportare sull'imballo esterno, quindi, sono quelle di cui all'art. 9 lettere a), f), g), h), qui di seguito elencate:

a) la denominazione dell'alimento;

f) Il termine minimo di conservazione;

g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;

h) Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1”.

In altri termini, anche sull'imballaggio secondario (cartone che racchiude e riunisce più bottiglie o lattine correttamente etichettate) devono essere presenti le informazioni sopra indicate.

Concludo augurandomi di aver fornito un servizio utile a chi si avvicina all'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva e soprattutto di non aver tralasciato nessun elemento fondamentale e ringrazio sin d'ora chi mi farà notare imprecisioni errori ed omissioni.

RICAPITOLANDO: Unità di vendita (bottiglia o lattina).

Nel campo visivo principale dell'etichetta:

- Denominazione di prodotto
- Origine.

Nello stesso campo visivo (non necessariamente quello principale) dell'etichetta

- Denominazione di prodotto
- Quantità netta.

In etichetta (nel capo visivo principale o in qualsiasi altra parte)

- informazioni sulla categoria relativa alla denominazione di prodotto;
- il termine minimo di conservazione;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto;
- la dichiarazione nutrizionale;
- Il lotto.
- Indicazione della campagna di raccolta nei casi previsti dalla legge.
- Indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

## Imballo secondario

- Denominazione di prodotto
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto.