

LA COMMERCIALIZZAZIONE E L'ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA IN ITALIA E NELL'UNIONE EUROPEA.

1. COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA

Confezioni

Il prodotto può essere venduto all'utenza finale in imballaggi (bottiglie o lattine) di capacità massima di cinque litri. Tali imballaggi dovranno essere provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione.

Gli oli destinati al consumo in ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili possono essere venduti in imballaggi di capacità non superiore ai 25 litri.

Esportazione

Una volta stabilito il Paese dove esportare l'olio di oliva, è necessario sapere se esistono dazi da pagare. Attraverso il codice della Nomenclatura TARIC è possibile conoscere gli eventuali dazi, vincoli e accordi esistenti tra UE e Paese di esportazione.

Gli oli di oliva sono contrassegnati dai Codici riportati nella tabella sottostante.

<i>Codice TARIC</i>	<i>Descrizione del prodotto</i>
1509	Olio d'oliva e sue frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente:
• 10-000 vergini, • 90-000 altri	
1510	
• 00-00	Altri oli e loro frazioni, ottenuti esclusivamente dalle olive, anche raffinati, ma non modificati chimicamente e miscele di tali oli o frazioni con gli oli o le frazioni della voce 1509

In ogni caso per l'esportazione di quantitativi di olio superiori ai 100 kg occorre acquisire un "titolo di esportazione o di prefissazione – AGREX".

L'acquisizione di un Titolo comporta il pagamento di una cauzione, il cui importo è determinato nell'ordine di 10 Euro a tonnellata. Per un importo inferiore o pari a 60 Euro la cauzione non è dovuta. Per importi superiori a 60 Euro e inferiore a 500 Euro la cauzione può non essere richiesta.

Il titolo di esportazione è valido dalla data di rilascio, sino alla fine del 3° mese successivo a quello in cui è stato rilasciato (Reg. CEE n.2543/95 art.2)

La richiesta dei titoli può avvenire direttamente presso il Ministero Attività Produttive - D. G. Politica Commerciale – Div. II - Viale America n. 341-00144 Roma (fax n.06/59932271).

Novembre 2004

2. ETICHETTATURA

Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari

La Direttiva 2000/13/CE riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati ad essere venduti come tali al consumatore finale, visto non solo come singolo cittadino ma anche come collettività (mense, ristoranti, ospedali, etc.).

I principi di base di tale direttiva sono che l'etichetta e le relative modalità di realizzazione non devono indurre all'errore l'acquirente, sia per quanto riguarda le caratteristiche stesse del prodotto (natura, identità, qualità, composizione, quantità, conservazione, origine, modalità di fabbricazione), sia per l'attribuzione di effetti o proprietà che non possiede, sia per suggerimenti di caratteristiche esclusive e particolari che prodotti analoghi normalmente possiedono; tanto meno, fatti salvi alcune tipologie di prodotti, non si deve attribuire agli alimenti alcuna proprietà terapeutiche nei confronti di malattie umane.

Schema tipo per l'etichetta degli oli di oliva

Per quanto concerne gli oli di oliva, sulla base dei riferimenti normativi citati nel presente studio e delle fonti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, le informazioni obbligatorie e facoltative da riportare su un'etichetta tipo potrebbero essere quelle riportate nel riquadro sottostante.

TERMINI SULL'ETICHETTA	OBBLIGATORIETA' E DEFINIZIONI
DENOMINAZIONE DELL'OLIO (*)	<u>Indicazione obbligatoria</u> La denominazione di vendita da utilizzare in etichetta deve essere conforme alla classificazione ed alle definizioni previste dalla normativa: ➤ <u>l'olio extra vergine</u>, sarà descritto come "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici"; ➤ per <u>l'olio di oliva vergine</u> le informazioni aggiuntive saranno: "olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici"; ➤ <u>l'olio di oliva</u>, composto da oli d'oliva raffinati e da oli vergini, sarà un "olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive; ➤ per <u>l'olio di sansa di oliva</u>, saranno riportate le seguenti informazioni. "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".
NOME O RAGIONE SOCIALE O MARCHIO DEPOSITATO E SEDE DEL PRODUTTORE O DEL CONFEZIONATORE O DEL VENDITORE	<u>Indicazione obbligatoria</u> E' obbligatorio riportare in etichetta il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) e la sede o del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Unione Europea. In genere tali indicazioni vengono fatte precedere da diciture quali "imbottigliato da ...", "prodotto da...", "prodotto ed imbottigliato da..." , "confezionato da...", "distribuito da..." e simili. Per sede si intende la località (comune) ove è ubicata la sede legale o sociale dell'operatore.

Novembre 2004

SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O DI CONFEZIONAMENTO.	<u>Indicazione obbligatoria</u> L'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento o di solo confezionamento può essere omessa nel caso di impresa produttrice o confezionatrice che disponga di un unico stabilimento ubicato allo stesso indirizzo della sede legale o sociale. Per sede si intende la località (comune) ove è ubicata la sede dello stabilimento. Qualora sull'etichetta siano riportati i soli dati relativi al venditore o al distributore, la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento o di solo confezionamento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione.
VOLUME NOMINALE DEL PRODOTTO (*)	<u>Indicazione obbligatoria</u> Il volume nominale deve essere indicato in <i>Litri</i> (L o l), <i>Centilitri</i> (cl) o <i>Millilitri</i> (ml). Gli oli di oliva, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi, obbligatoriamente (per contenitori fino a 10 litri) nelle quantità nominali seguenti espresse in litri: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 5,00 - 10,00.
LETTERA MINUSCOLA "e":	<u>Indicazione facoltativa</u> Il marchio CE per gli imballaggi preconfezionati corrispondenti ai requisiti della Direttiva n. 106/75 e successive modificazioni ed integrazioni in materia di riempimento; tale indicazione deve essere riportata in caratteri di almeno 3 mm di altezza e posta nello stesso campo visivo del volume nominale.
LOTTO	<u>Indicazione obbligatoria</u> Per lotto si intende un insieme di unità di vendita (bottiglie o lattine) prodotte o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore dell'olio ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso 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 in etichettatura. L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione del giorno, mese ed anno, in modo da identificare una specifica partita.

Novembre 2004

INDICAZIONI ECOLOGICHE	<u>Indicazione obbligatoria</u> Consistono in un invito, chiaramente visibile sui contenitori o sulle etichette, a non disperdere i contenitori nell'ambiente dopo l'uso, in forma di messaggio scritto o di un pittogramma. Nel caso del messaggio scritto i caratteri di stampa non devono essere inferiori ad 1 mm per contenitori di capacità pari od inferiore a 200 ml; a 2 mm per i contenitori di capacità superiore a 200 ml e pari od inferiori a 500 ml e di 3 mm per i contenitori superiori a 500 ml. Nel caso di pittogramma tale rappresentazione grafica deve essere di dimensioni non inferiori a 10 mm per i contenitori di capacità pari od inferiore a 500 ml; a 15 mm per i contenitori di capacità pari o inferiore a 1.500 ml e superiore a 500 ml, a 20 mm per i contenitori superiori a 1.500 ml.
DATA DI PREFERIBILE CONSUMO (*)	<u>Indicazione obbligatoria</u> La data di preferibile consumo, o termine minimo di conservazione, è la data fino alla quale l'olio conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione; essa va indicata con la dicitura "<i>Da consumarsi preferibilmente entro il ...</i> " seguito dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura. La data deve essere espressa almeno con l'indicazione del mese e dell'anno.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<u>Indicazione obbligatoria</u> Qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto e del tipo di recipiente impiegato, è utile riportare delle indicazioni riguardanti il modo più corretto per conservare l'olio (ad esempio "conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore").
MATERIALI:	<u>Indicazione facoltativa</u> Al fine di consentire l'identificazione dei materiali diversi dal vetro, i contenitori per l'olio destinati al mercato interno devono essere contrassegnati mediante un esagono regolare o un cerchio all'interno del quale deve essere riportata una abbreviazione corrispondente al materiale utilizzato per la fabbricazione (vedasi allegato 1 del D.M. 28/06/89). Per i contenitori di volume maggiore di 500 ml, la lunghezza del lato del predetto esagono deve essere non inferiore ad un centimetro ovvero il diametro del cerchio non inferiore ai due centimetri. Per i contenitori di volume pari o inferiore a 500 ml, la lunghezza del lato del predetto esagono non deve essere inferiore a mezzo centimetro ovvero il diametro del cerchio non inferiore ad un centimetro. Le dimensioni dei caratteri utilizzati per la stampa delle abbreviazioni deve essere rapportata alla superficie dell'esagono o del cerchio. I contrassegni suddetti vanno impressi o apposti sul corpo principale del contenitore.

Novembre 2004

DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE	<u>Indicazione facoltativa</u> Fino all'emanazione dei decreti attuativi dell'art. 1-ter della Legge 3 agosto 2004, n. 204, rimarrà un'indicazione facoltativa. La designazione dell'origine può figurare solo per l'olio extra vergine e olio vergine d'oliva. Le imprese che vorranno porre sull'etichetta tale informazione dovranno far parte di un sistema di riconoscimento di tipo alfanumerico da riportare sempre sull'etichetta; tale sistema servirà ad identificare le verifiche previste per le indicazioni facoltative e per le denominazioni di vendita delle miscele di oli vegetali e oli di oliva. Le imprese, per rientrare nel sistema di riconoscimento, devono soddisfare ai seguenti requisiti: a) disporre di un impianto di condizionamento nello Stato in cui fanno richiesta; b) si impegnano a raccogliere e conservare gli elementi (analitici, amministrativi e contabili) giustificativi; c) disporre di un sistema di immagazzinamento che consenta di accertare la provenienza degli oli che recano una designazione di origine.
ALTRE INDICAZIONI FACOLTATIVE	➤ <u>l'indicazione "prima spremitura a freddo"</u> è riservata agli oli di oliva vergini ed extra vergini ottenuti, ad una temperatura inferiore di 27°C, con un processo di spremitura meccanica della pasta di olive, seguito ad una estrazione dell'olio di tipo tradizionale, in cui si fa uso delle presse idrauliche; ➤ <u>l'indicazione "estratto a freddo"</u>, sarà invece riservato a quegli oli, sempre ottenuti ad una temperatura inferiore di 27°C, la cui estrazione è avvenuta per mezzo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive; ➤ le <u>caratteristiche organolettiche</u> possono essere indicate soltanto se rispondenti ai risultati di un metodo di analisi previsto dal Reg. (CEE) n. 2568/91; ➤ <u>l'indicazione dell'acidità</u>, potrà comparire solo se accanto ad essa, con caratteri delle stesse dimensioni, saranno riportati l'indice dei perossidi, del tenore di cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, così come stabilito dal Reg. (CEE) n. 2568/91.

(*). La denominazione di vendita, la quantità ed il termine minimo di conservazione devono figurare in etichetta nello stesso campo visivo.

Tutte le indicazioni devono essere almeno in lingua italiana e menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, senza essere in alcun modo dissimulate o deformate.

Il produttore o il confezionatore o il venditore, il cui nome compare in etichetta, devono rispondere dell'esattezza delle diciture utilizzate per la designazione e concernenti il prodotto.

Miscele di oli e prodotti contenuti olio di oliva e di sansa

Nel caso di miscele costituite da oli di oliva o di sansa di oliva e da oli di diversa origine, ma comunque vegetali, solo nel caso la percentuale di olio di oliva sia superiore al 50%,

Novembre 2004

l'indicazione della presenza di olio di oliva può essere riportata sottoforma di immagini o di simboli grafici al di fuori della lista degli ingredienti; in tal caso sarà obbligatorio riportare la seguente denominazione di vendita: "Miscela di oli vegetali (si possono citare anche i nomi degli oli) e di olio di oliva", che sarà immediatamente seguita dall'indicazione esatta della percentuale di olio di oliva presente nel prodotto. Se la presenza di olio o di sansa di oliva nelle miscele è inferiore al 50%, l'indicazione della loro presenza potrà avvenire utilizzando solo termini.

Per quanto riguarda gli altri prodotti alimentari contenenti olio di oliva e di sansa di oliva, ad eccezione dei prodotti già regolamentati per la presenza di questi, l'indicazione della presenza dell'olio di oliva può essere riportata al di fuori della lista degli ingredienti ed espressa attraverso termini, immagini o simboli grafici specifici, a patto che accanto alla denominazione di vendita venga riportata la percentuale di olio di oliva o di sansa aggiunto rispetto al peso netto totale del prodotto, oppure rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'aggiunta, in questo caso, dell'indicazione "percentuale di materie grasse".

3. RIFERIMENTO NORMATIVI

Legge n°313 del 3 agosto 1998 recante "Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva"

Reg. CE n. 1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva 7 (GUCE L 155/27 del 14/06/2002);

Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 relativa al ravvicinamento della legislazione degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GUCE L 109/29 del 06/05/00);

DECRETO LEGISLATIVO 23 giugno 2003, n.181

Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

D.M. 14 novembre 2003 - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

"Disposizioni relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002;

DECRETO 29 aprile 2004 - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al regolamento (CE) n. 1019/02 della Commissione del 13 giugno 2002;

DECRETO 4 giugno 2004 - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Attuazione del decreto ministeriale 29 aprile 2004, recante: «Disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, di cui al regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002»;

LEGGE 3 agosto 2004, n. 204

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di

Novembre 2004

agricoltura e pesca. *(in attesa dei Decreti attuativi per l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive).*

Il Reg. n. 136/66 CEE relativo all'attuazione di una organizzazione comune relativa al settore grassi.

Regolamento n. 2543/95, modificato con Reg. n.726/98 recante modalità di applicazione regime di esportazione olio di oliva.