

• NORMATIVE EUROPEE E NAZIONALI

## Riferimenti per l'etichettatura dell'olio d'oliva

La normativa definisce in modo piuttosto rigido le informazioni che devono essere contenute nell'etichetta delle confezioni di olio di oliva poste in vendita, anche se si tratta di uno spaccio aziendale

di Giulio Sgarbanti

**L'**etichettatura degli oli di oliva è regolata da disposizioni nazionali e soprattutto comunitarie, che hanno reso non applicabili confliggenti disposizioni di diritto interno.

In questa sede, per brevità, ci si limita a segnalare solo alcune regole particolari di etichettatura degli oli di oliva, rinviando per le regole generali all'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 29/2006.

### Denominazioni di vendita

Innanzitutto sono disciplinate le denominazioni di vendita. Il regolamento (Ce) 29-4-2004, n. 865, del Consiglio, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola, all'articolo 4, paragrafo 1, dispone che «L'uso delle denominazioni e delle definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva riportate nell'allegato I è obbligatorio ai fini della commercializzazione dei prodotti in questione all'interno di ciascuno Stato membro, negli scambi intracomunitari e, se compatibili con le norme obbligatorie internazionali, negli scambi con i paesi terzi». L'allegato I, recante appunto le denominazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, distingue diverse tipologie.

**Oli di oliva vergini.** Quelli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso da lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione, escluso

si gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli di oliva vergini sono oggetto della classificazione e delle denominazioni seguenti:

- olio extra vergine di oliva;
- olio di oliva vergine;
- olio di oliva lampante.

**Olio di oliva raffinato.** Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine.

**Olio di oliva - Composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini.** Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva

lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

**Olio di sansa di oliva greggio.**

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

**Olio di sansa di oliva raffinato.**

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio.

**Olio di sansa di oliva.** Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante.

### Regolamenti sull'etichettatura

A parte, poi, il regolamento (Cee) n. 2568 dell'11-7-1991 della Commissione relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi a essi attinenti, di fondamentale rilievo è il regolamento (Ce) n. 1019 del 13-6-2002 della Commissione relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva il quale dispone, all'articolo 3, che l'etichetta degli oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1 (olio extravergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva, olio di sansa di oliva), oltre alla denominazione di vendita reca, in caratteri chiari e indelebili, le informazioni seguenti sulla categoria di olio:

- per l'olio extravergine di oliva: «olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;
- per l'olio di oliva vergine: «olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;



Fonte: Ispettorato centrale repressione frodi.

**FIGURA 1 - Esempio di etichetta con le indicazioni obbligatorie**

# QUANTITÀ E TIPOLOGIA DI CONTENITORI

## Confezionamento: cosa sapere

La legge 27-1-1968 n. 35, Norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi, all'articolo 7 prevede quanto segue.

Gli oli di oliva commestibili e gli oli di semi commestibili, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi.

La disposizione di cui al precedente comma non si applica quando venga trasferito olio di oliva dal frantoio al deposito del produttore e dal deposito di questi a quello del primo destinatario. Gli oli di oliva commestibili e gli oli di semi commestibili, fino a 10 L, devono essere confezionati esclusivamente nelle

quantità nominali unitarie seguenti, espresse in litri: 0,10; 0,25; 0,50; 0,75; 1,00; 2,00; 3,00; 5,00; 10,00 (così sostituito dall'articolo 26 del decreto legislativo 27-1-1992, n. 109 e poi corretto con avviso pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 28-2-1992, n. 49).

Per altro il regolamento (Ce) n. 1019/2002 del 13-6-2002 della Commissione, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, all'articolo 2 dispone quanto segue.

Gli oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1 (olio extravergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva, olio di sansa di oliva), sono presentati al consumatore finale preimballati

in imballaggi della capacità massima di 5 L. Tali imballaggi sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e recano un'etichettatura conforme alle disposizioni di cui agli articoli da 3 a 6.

Tuttavia, per gli oli destinati al consumo in ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili, gli Stati membri possono fissare una capacità massima degli imballaggi superiore a 5 L, in funzione del tipo di stabilimento di cui trattasi.

L'articolo 2 del decreto ministeriale 14-11-2003, nel dettare le modalità applicative nazionali, prevede infine quanto riportato di seguito.

Gli oli di oliva commestibili destinati al consumatore finale sono presentati preimballati in recipienti ermeticamente chiusi di capacità massima pari a 5 L.

Gli oli di oliva commestibili destinati al consumo in ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili possono essere presentati preimballati anche in confezioni di capacità massima pari a 25 L.

Tali imballaggi, di cui ai commi precedenti, nel rispetto delle quantità nominali unitarie di cui all'articolo 26 del decreto legislativo 27-1-1992, n. 109, sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione. È dunque prescritto innanzitutto dal diritto comunitario l'obbligo del confezionamento ermetico degli oli di oliva destinati al consumatore, superandosi il precedente orientamento che lo riteneva opzionale nel caso di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli. La gamma dei volumi è invece disposta dal diritto interno salvo il limite massimo posto dal legislatore comunitario dei 5 L per gli oli destinati al consumatore finale, essendo possibili invece volumi superiori per quelli destinati alle collettività. Va, comunque, precisato che la quantità nominale da rispettare concerne l'unità di vendita (che potrebbe essere costituita da contenitori non a norma isolatamente considerati). Per le sanzioni delle violazioni si veda l'articolo 1 del decreto legislativo n. 225 del 2005. •

• per l'olio di oliva - composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: «olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»;

• per l'olio di sansa di oliva: «olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive», oppure «olio

contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive».

## Designazione di origine e indicazioni facoltative

L'articolo 4 del regolamento n. 1019/2002 si occupa, poi, della designazione dell'origine per l'olio extravergine d'oliva e per

l'olio d'oliva vergine, sulla quale occorrerebbero numerose precisazioni; ci limitiamo qui a ricordare che la designazione dell'origine è possibile a livello regionale per i prodotti che beneficiano di una dop o di una igp, mentre negli altri casi è costituita dall'indicazione di uno Stato membro o della Comunità o di un Paese terzo.

L'articolo 5 del medesimo regolamento prevede inoltre, circa alcune indicazioni facoltative che possono figurare sull'etichetta di un olio, i seguenti obblighi:

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

• l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive (la Commissione ha chiarito che possono essere utilizzate anche le espressioni «ottenuto a freddo» o «prodotto a freddo»);

• le indicazioni delle caratteristiche organolettiche possono figurare esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi previsto dal regolamento (Cee) n. 2568/91 (questo disposto è applicabile dall'1-7-2008, ai sensi del regolamento (Ce) 1044/2006);

• l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma del regolamento (Cee) n. 2568/91 (la Commissione ha chiarito che il valore indicato in etichetta per l'acidità deve permanere fino allo spirare del termine minimo di conservazione, salvo che non sia accompagnato da una dicitura del tipo «al momento del confezionamento»).

Si tralasciano, per brevità, le disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al regolamento (Ce) n. 1019/2002 (decreto ministeriale 14-11-2003 del ministro delle politiche agricole e forestali; consultare anche i decreti ministeriali 29-4 e 4-6 del 2004).

Le disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento 1019/2002 sono contenute nel decreto legislativo del 30-9-2005, n. 225. •

Giulio Sgarbanti