



Unioncamere
Unione Italiana
delle Camere di Commercio
Industria Artigianato
e Agricoltura

GUIDA PRATICA PER L'ETICHETTATURA DEGLI OLI D'OLIVA

Con la collaborazione scientifica di

DINTEC

PREMESSA.....	4
CAP. 1 – ETICHETTATURA OBBLIGATORIA	6
1. LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE.....	6
2. LE TRE INDICAZIONI CHE DEBBONO APPARIRE NELLO STESSO CAMPO VISIVO (ART. 14, COMMA 1, DEL D. LGS. 109/92).....	9
3. L' "INFORMAZIONE" DI CUI ALL' ART. 3 DEL REG. 1019/2002 (A INSERIRE ANCHE IN UN CAMPO VISIVO DIVERSO DA QUELLO IN CUI APPAIONO DENOMINAZIONE, QUANTITÀ E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE).....	15
4. IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE O IL MARCHIO DEPOSITATO DEL CONFEZIONATORE O DI UN VENDITORE STABILITO NELLA CE.....	16
5. LA SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO	17
6. LOTTO.....	18
7. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE.....	19
CAP. 2 – ETICHETTATURA VOLONTARIA	20
1. LE REGOLE GENERALI SULL'ETICHETTATURA VOLONTARIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	20
2. LE REGOLE SPECIFICHE SULL'ETICHETTATURA VOLONTARIA DEGLI OLI DI OLIVA	22
CAP. 3 - ETICHETTATURA E DISPOSIZIONI IN MATERIA AMBIENTALE	27
CAP. 4 - NORMATIVA SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO FISICO ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA	28
CAP. 5 - ETICHETTATURA DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.) O CON INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)	29
CAP. 6 ETICHETTATURA NUTRIZIONALE	30
CAP. 7 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DESTINATI A UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	33
CAP. 8 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI OTTENUTI CON METODO BIOLOGICO ...	38
CAP. 9 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI IN CUI L'OLIO DI OLIVA È INGREDIENTE	40
CAP. 10 CENNI SULLA COMMERCIALIZZAZIONE NEGLI ALTRI PAESI COMUNITARI E NEGLI USA	41
MODELLI DELLE ETICHETTE PIU' FREQUENTEMENTE UTILIZZATE	43
OLI DI OLIVA AMMESSI ALLA COMMERCIALIZZAZIONE AL DETTAGLIO – DENOMINAZIONI E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE DI CUI ALL'ART. 3 DEL REG. CE 1019/2002 E S.M NELLE PRINCIPALI LINGUE DELLA COMUNITA'	54
INDICAZIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE NELLE PRINCIPALI LINGUE	58

APPENDICE 5	59
INDICAZIONI FACOLTATIVE EX ART.5 REG.(CE) 1019/2002	59
REGOLAMENTO (CE) N. 1019/2002 DELLA COMMISSIONE	62
DECRETO LEGISLATIVO 27 GENNAIO 1992 N. 109.....	69
CATEGORIE DI INGREDIENTI CHE RIENTRANO NELLA COMPOSIZIONE DI UN ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA CATEGORIA PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO (COSÌ SOSTITUITO DAL D.P.C.M. 6.2.96, N. 175).....	84
INGREDIENTI OBBLIGATORIAMENTE DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA SEGUITO DAL LORO NOME SPECIFICO O DAL NUMERO CE	86

PREMESSA

Questo manuale si propone di fornire tutte le informazioni necessarie per una corretta etichettatura degli oli di oliva.

Come è noto in ogni etichetta alcune indicazioni sono obbligatorie; esse non possono essere omesse e la loro apposizione è sufficiente per la commercializzazione del prodotto.

Tuttavia normalmente gli operatori non si limitano, nelle etichette dei loro prodotti, all'apposizione delle indicazioni obbligatorie, per cui ne aggiungono volontariamente delle altre.

L'etichettatura volontaria, nella sostanza, coincide con una forma di pubblicità realizzata direttamente sulla confezione del prodotto invece che altrove (ad es, cartellonistica, giornali, radio e televisione ecc.).

Per realizzare correttamente l'etichetta di un olio di oliva, occorre fare riferimento sia a norme applicabili in generale a tutti i prodotti alimentari - come il decreto legislativo 109/92 e s.m. sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, emanato in attuazione dell'apposita direttiva comunitaria - sia a norme specifiche di settore come quelle sulle denominazioni, sulle norme di commercializzazione e quelle sulle caratteristiche fisico chimico organolettiche dei prodotti della gamma.

Tutti i prodotti confezionati, alimentari e non, debbono poi rispettare anche alcuni obblighi di etichettatura imposti dalla normativa metrologica.

Sul piano pratico, possono essere molto rilevanti per l'etichettatura degli oli di oliva, altre disposizioni dettate dalla normativa comunitaria – e successivamente attuate a livello nazionale – su singoli aspetti non adeguatamente disciplinati dalla normativa generale del decreto 109/92; si pensi, al riguardo, alla disciplina sull'etichettatura nutrizionale (d.lgs. 77/93), a quella sui prodotti destinati a un'alimentazione particolare (d.lgs. 111/92 e s.m.), a quella sui prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico (reg. 2082/91 e s.m.).

In questa prospettiva ha grande rilievo anche il reg. CEE 2081/92 e s.m. che dettando norme sulla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine protette dei prodotti alimentari, prevede che i relativi disciplinari contengano disposizioni in materia di etichettatura.

Riguardo quanto appena detto va precisato che nessuna impresa è obbligata, ad esempio, a commercializzare un prodotto destinato a un'alimentazione particolare o un prodotto a denominazione di origine protetta o ancora un prodotto ottenuto con metodo di produzione biologico; se però un'impresa intende commercializzare i suddetti prodotti, essa deve sottostare alla normativa per essi prevista, comprese le disposizioni in materia di etichettatura.

CAP. 1 – ETICHETTATURA OBBLIGATORIA

1. Le indicazioni obbligatorie

Un importante regolamento comunitario recentemente intervenuto, il reg. Ce 1019/2002, detta le norme di commercializzazione degli oli di oliva; esso all'art. 2, primo comma, ha chiarito definitivamente un punto molto importante e cioè che al consumatore finale gli oli di oliva possono essere venduti solo in imballaggi della capacità massima di cinque litri, provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e che riportino un'etichetta con tutte le indicazioni obbligatorie.

Per via di una generale disposizione contenuta nel d.lgs. 109/92 e s.m. sull'etichettatura dei prodotti alimentari, al consumatore finale sono assimilati i ristoranti, gli ospedali, le mense o altre collettività simili; per gli oli di oliva destinati a questi soggetti, l'art. 2, secondo comma, del reg. CE 1019/2002 consente agli Stati membri della Comunità di prevedere una capacità massima degli imballaggi superiore a cinque litri. Ai sensi del D. M. 14.11.2003, attuativo del predetto regolamento, è attualmente consentito, nelle vendite a comunità (alberghi, ospedali, mense, ristoranti e assimilati) utilizzare imballaggi di una capacità fino a 25 litri.

Per un'etichetta di un olio di oliva destinato al consumatore finale (o a ristoranti, mense, e collettività analoghe), bisogna anzitutto tenere presente le regole tecniche da seguire in generale per realizzare un'etichetta di un prodotto alimentare. Queste regole si trovano nel già richiamato decreto legislativo n. 109/92, decreto che ha subito (e subirà ancora) numerose modifiche perché, come già detto, attua in Italia la direttiva comunitaria in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, a sua volta oggetto di frequenti interventi di modifica.

L'art. 3 del decreto legislativo 109/92 elenca al primo comma le indicazioni che debbono obbligatoriamente apparire sulla confezione di un prodotto alimentare e dunque anche sulle confezioni degli oli di oliva; tali indicazioni (con esclusione di quelle irrilevanti per gli oli di oliva)

sono le seguenti e devono figurare sulle etichette nel momento in cui gli oli di oliva sono posti in vendita al consumatore (art. 3, terzo comma d.lgs.109/92):

la denominazione di vendita;

la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;

il termine minimo di conservazione ;

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;

la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

le modalità di conservazione.

Le indicazioni di cui sopra debbono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue.

L'art. 3 del d.lgs 109/92 prevede alla lett. m) del primo comma anche l'indicazione del luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto; al riguardo va però detto fin d'ora che la materia dell'indicazione dell'origine per gli oli di oliva è regolata da un'apposita disciplina dettata dall'art. 4 del reg. Ce 1019/2002 di cui si dirà al Cap. 2, par 2 a).

Dall'esame del d.lgs. 109/92 (art. 1, comma 2) emerge anche un altro dato di cui va subito detto e cioè che tutto ciò che è scritto sulla confezione di un prodotto alimentare è etichettatura; ciò perché per etichettatura si intende “l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo”.

Tutto quanto sopra deve pertanto essere conforme alle regole che per l'etichettatura sono dettate sia dal d.lgs. 109/92 su un piano generale che dalle norme relative allo specifico prodotto.

Dal decreto 109/92 , poi, si deduce che nella confezione di un prodotto alimentare non esiste un'etichetta principale e una secondaria perché tutto ciò che è scritto sulla confezione è – si ripete -

etichettatura. C'è però l'obbligo (art. 14, comma 1 del ~~gs.~~ ^{lgs.} 109/92) di apporre "nello stesso campo visivo", in modo che il consumatore possa prenderne conoscenza simultaneamente, le seguenti indicazioni:

la denominazione del prodotto;

la quantità;

il termine minimo di conservazione.

Non necessariamente lo "stesso campo visivo" deve coincidere con l'etichetta frontale, anche se questo nella pratica è il caso che si registra più frequentemente; nulla vieta perciò che le tre indicazioni appaiano insieme nella retro etichetta oppure su un lato della confezione; nulla vieta, di conseguenza, che nella etichetta principale vi sia solo il marchio dell'impresa confezionatrice e la denominazione del prodotto (ad es. olio extra vergine di oliva Rossi) e le altre indicazioni obbligatorie appaiano in altri punti della confezione, purché le tre indicazioni sopra considerate siano nello stesso campo visivo.

Vale anche la pena di dire subito che, salvo che per indicazioni metrologiche (di cui si dirà parlando dell'indicazione della quantità), non è prevista una dimensione minima dei caratteri grafici delle indicazioni obbligatorie né esiste alcun obbligo per cui una certa indicazione obbligatoria (ad es. la denominazione del prodotto) debba avere caratteri tipografici superiori a quella di un'altra indicazione obbligatoria (ad es. la ragione sociale dell'impresa). Né, tanto meno, i caratteri grafici di una stessa indicazione debbono essere per forza uguali (ad es., la denominazione "olio extra vergine di oliva" può essere apposta con la parola "olio" più grande o più piccola della parola "oliva" ecc.; purché, ovviamente, sia chiaro che la denominazione del prodotto è appunto "olio extra vergine di oliva"). Tuttavia, conformemente all'art. 14, comma 4 del ~~gs.~~ ^{lgs.} 109/92, le indicazioni obbligatorie sopra elencate debbono apparire sulla confezione in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.

E' quindi da sottolineare che le modalità pratiche di realizzazione delle etichette dei prodotti alimentari non debbono essere - come dispone l'art. 2 del ~~gs.~~ ^{lgs.} 109/92 di cui si dirà nel cap. 2, par. 1 - tali da trarre in errore il consumatore.

Fatte queste premesse, possono ora essere esaminate tutte le indicazioni che obbligatoriamente debbono apparire sulle etichette degli oli di oliva.

2. Le tre indicazioni che debbono apparire nello stesso campo visivo (art. 14, comma 1, del d.lgs. 109/92)

a) La denominazione del prodotto.

Le denominazioni e le definizioni dei prodotti della gamma sono contenute nell'allegato al reg. Cee 136/66 del Consiglio come da ultimo modificato dal reg. Ce 1513/2001; è utile riportare qui di seguito l'intero testo del suddetto allegato, avvertendo fin d'ora che dell'allegato stesso quel che rileva ai fini dell'etichettatura è la sola denominazione del prodotto ammesso alla commercializzazione al dettaglio; infatti, come precisa l'art. 35 del reg. 136/66, i prodotti della gamma olio di oliva commercializzabili al dettaglio, e dunque in confezioni, sono solo:

l'olio extra vergine di oliva

l'olio di oliva vergine

l'olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini

l'olio di sansa di oliva

1. OLI DI OLIVA VERGINI

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

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

a) Olio extra vergine di oliva

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

b) Olio di oliva vergine

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

c) Olio di oliva lampante

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

2. OLIO DI OLIVA RAFFINATO

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

3. 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 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.

4. OLIO DI SANSO 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 ~~sterificazione~~ e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

5. OLIO DI SANSO DI OLIVA RAFFINATO

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

6. OLIO DI SANSO DI OLIVA

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

Tutti i prodotti della gamma olio di oliva, per potere essere commercializzati, debbono essere conformi alle caratteristiche chimico – fisico - organolettiche previste, in apposite tabelle, per ognuno di essi dal regCee 2568/91 e s.m.

b) La quantità. Cenni alle disposizioni metrologiche

Si è già detto che la quantità di olio contenuta nella confezione destinata al consumatore finale non deve superare i cinque litri conformemente a quanto disposto dall'art. 2 del reg. Ce 1019/2002 e che, tuttavia, in deroga a tale disposizione, le confezioni destinate a ristoranti, mense, collettività e enti assimilati possono arrivare fino a 25 litri.

La quantità degli oli di oliva confezionati deve essere espressa in unità di volume e cioè in litri, millilitri, centilitri; ciò per via delle disposizioni metrologiche generalmente applicabili nella Comunità e attuate in Italia con vari decreti, tra i quali si ricordano il D.L. 451/76, la L. 690/78 e il D.P.R. 391/1980

Il litro può essere indicato per esteso (ad es. 1 litro; 5 litri ecc.) oppure con l'abbreviazione l (senza puntino di abbreviazione); possono essere utilizzate anche le indicazioni per le unità di volume diverse dal litro come el o ml (sempre senza puntino di abbreviazione).

Sul piano pratico è veramente importante ricordare che le indicazioni metrologiche debbono essere obbligatoriamente riportate con le modalità appena viste; non può apporsi pertanto un'indicazione come l o 1 l. con il puntino di abbreviazione; si può dire sia 0,50 l che 500 ml (senza puntino!) e, coerentemente a quanto appena detto non può dirsi 0,50 ml. (con il puntino).

Le indicazioni metrologiche debbono avere le seguenti dimensioni minime:

2 mm se la quantità è inferiore o uguale a 0,5 litro (ma nel caso degli oli di oliva questa gamma non è ammessa almeno individualmente);

3 mm se la quantità è fino a 0,20 litro

4 mm se la quantità è fino a 1 litro

6 mm se la quantità è superiore a 1 litro.

L'art. 26 del d.lgs. 109/92 detta ~~gamme~~ ~~obbligatorie~~ per la commercializzazione in Italia degli oli di oliva. Tali gamme, espresse in litri, sono le seguenti

0,10, 0,25, 0,50, 0,75, 1, 2, 3, 5 e 10

Ovviamente, per via della disposizione di cui all'art. 2 del reg. Ce 1019/2002, la gamma 10 litri non è più ammessa per le confezioni di oli di oliva destinate al consumatore finale mentre sarà ancora utilizzabile per le forniture a ristoranti mense e collettività assimilate.

Deve osservarsi che l'art. 26 del ~~lgs.~~ ~~109/92~~ è una delle disposizioni di questo decreto emanata non in attuazione di direttive comunitarie ma per modificare una disposizione nazionale e precisamente l'art. 7 della legge 35 del 1968, cioè la legge nazionale sul commercio e la pubblicità degli oli di oliva e degli oli di semi; pertanto l'art. 26 del ~~lgs.~~ ~~109/92~~ si applica solo in Italia, ma essendo le gamme ivi previste coincidenti con quelle dei c.~~fr~~ ~~pre~~ ~~imballaggi~~ ~~Cee~~", esse sono di fatto utilizzate non solo in Italia ma anche in tutta la Comunità; deve infatti osservarsi ~~che~~ ~~la~~ ~~campeggia~~ normalmente accanto all'indicazione della quantità ha un preciso significato e cioè che l'impresa confezionatrice ha appunto seguito per l'effettuazione dei controlli metrologici per l'accertamento della quantità contenuta nella confezione, le regole dei c.~~fr~~ ~~pre~~ ~~imballaggi~~ ~~Cee~~", la cui normativa è dettata dai DL. 451/76, DPR 825/82 e DM 5.876, che hanno attuato in Italia le direttive comunitarie nella materia.

La "e" deve avere le dimensioni e la forma di cui all'allegato 1 del D.M. 5.8.76 (G.U. n. 210 del 10.8.76). Essa è normalmente posta di seguito all'indicazione della quantità del prodotto – ad esempio 1 l e – ma nulla vieta che sia posta anche prima di tale indicazione, purché essa sia prossima alla indicazione della quantità di prodotto contenuto nella confezione.

Si è detto che quelle dettate dall'art. 26 del ~~gs.~~ ~~109/92~~ sono le gamme obbligatorie per il mercato nazionale e che esse, coincidendo con quelle ~~preimballaggiCee~~ "preimballaggiCee", sono nella sostanza quelle seguite in tutta la Comunità europea. Tuttavia se un determinato Paese comunitario accetta gamme diverse da quelle di cui ~~preimballaggiCee~~ "preimballaggiCee", nulla impedisce a un'impresa confezionatrice italiana di confezionare oli di oliva secondo tale diversa gamma, dato che

- essa sarà commercializzata in un Paese diverso dall'Italia e in cui non vige l'art. 26 ~~del d.~~ ~~109/92~~ e conseguentemente la limitazione delle gamme ammesse;
- in via generale, ai sensi dell'art. 29, primo comma, ~~del d.~~ ~~109/92~~, il decreto stesso non si applica ai prodotti destinati ad altri Paesi.

Sempre sul piano pratico, si rinvia alle disposizioni dei commi 4, 5 e 6 dell'art. 9 ~~del d.~~ ~~109/92~~; esse disciplinano ipotesi particolari (imballaggio costituito da due ~~preimballaggi~~ "preimballaggi" individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto; imballaggi preconfezionati, costituiti da due o più ~~preimballaggi~~ "preimballaggi" individuali non considerati unità di vendita e conseguente indicazione della quantità attraverso la menzione della quantità totale e del numero totale ~~preimballaggi~~ "preimballaggi" individuali) che possono essere rilevanti anche nel settore del confezionamento degli oli di oliva. Ad esempio la gamma 0,05 l non è ammessa per questo prodotto; tuttavia sulla base delle disposizioni ~~del d.~~ ~~109/92~~ appena richiamate, è ben possibile predisporre un imballaggio collettivo da 1 l (gamma ammessa) contenente 20 piccole confezioni da 0,05 l

c) Il termine minimo di conservazione

Ci sono prodotti che "scadono" in quanto deperibili, come ad esempio il latte, e pertanto vanno consumati entro un certo termine, pena appunto il loro deperimento e i conseguenti rischi per la salute. Ci sono poi altri prodotti da consumare preferibilmente entro una certa data perché, se correttamente conservati, mantengono inalterate le loro proprietà ma che, anche se consumati successivamente non provocano problemi e segnatamente rischi per la salute. Questa è, in estrema ~~differenza~~ ~~tra~~ la data di scadenza e il termine minimo di conservazione ed è quest'ultimo che va indicato per i prodotti come gli oli vegetali, che possono essere consumati anche dopo lo spirare del termine stesso senza, si ripete, particolari conseguenze.

L'art. 10 del d.lgs. 109/92 al primo comma definisce il termine minimo di conservazione come ' la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura'.

Dalla definizione che precede, emerge che nello stesso campo visivo con la denominazione del prodotto e la quantità può anche apparire, a seconda dei casi, solo una delle diciture "da consumarsi preferibilmente entro..." o "da consumarsi preferibilmente entro la fine....." anche non seguita dalla data purché sia indicato il punto della confezione in cui tale data è collocata.

Il secondo comma dell'art. 10 del d.lgs. 109/92 chiarisce che il termine minimo di conservazione e' determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, ed e' apposto sotto la loro diretta responsabilità.

Dalla definizione che precede emerge pertanto che nessuna norma dice quale è il termine entro il quale un prodotto della gamma olio di oliva deve essere consumato ed è il confezionatore che, sotto la sua responsabilità, indica il periodo di tempo entro il quale, a suo avviso, il prodotto – purché correttamente conservato - manterrà inalterate le caratteristiche chimico – fisico – organolettiche prescritte dalla normativa vigente o quelle più particolari e restrittive vantate nell'etichetta e nella pubblicità. In sostanza se si vuole indicare, ad esempio, un certo contenuto di vitamina E (con l'etichettatura nutrizionale di cui si dirà al Cap. 5), ebbene bisognerà stare bene attenti a indicare un termine minimo di conservazione entro il quale quel valore di vitamina E persista. Se invece l'etichetta o la pubblicità non contengono "promesse" particolari, allora è sufficiente che il prodotto, allo spirare del termine minimo di conservazione indicato in etichetta, sia conforme alla normativa dettata dal reg. 2568/91 in materia di caratteristiche chimico .- fisico – organolettiche dei prodotti della gamma olio di oliva.

Sul piano pratico va segnalato che, conformemente alla disposizione di cui al comma 3 dell'art.10 del d.lgs. 109/92, il termine minimo di conservazione deve essere formato:

a) con l'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;

b) con l'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;

c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

Ovviamente per gli oli di oliva lo schema di cui al punto b) dovrebbe essere il più frequente mentre quello di cui al punto a) potrebbe essere utilizzato in casi particolari (ad es. per un olio in relazione al quale si teme che perda le sue caratteristiche entro un termine molto breve). Lo schema di cui al punto c), invece, sarà più frequentemente utilizzato per oli di oliva composti di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini o per gli oli di sansa di oliva, se si ritiene che gli stessi possano conservare le loro caratteristiche oltre i diciotto mesi.

Sempre sul piano pratico va anche segnalato che il termine minimo di conservazione è normalmente indicato anche con il giorno, oltre che con il mese e con l'anno, perché in tal modo si assolve anche l'obbligo di indicazione del lotto. Di questo, comunque, si parlerà nell'apposito paragrafo.

3. L' "informazione" di cui all'art. 3 del reg. 1019/2002 (da inserire anche in un campo visivo diverso da quello in cui appaiono denominazione, quantità e termine minimo di conservazione)

Sulla confezione va apposta solo la denominazione del prodotto e non anche la definizione che, come si è visto, è contenuta per ogni prodotto della gamma nell'allegato al reg. 136/66 riportato al paragrafo precedente. Va però detto che l'art. 3 del reg. Ce 1019/2002 impone che oltre alla denominazione debba essere apposta in etichetta "informazione" illustrativa per ogni prodotto della gamma olio di oliva commercializzabile al dettaglio; essa, può essere apposta, purché in caratteri chiari e leggibili, in qualsiasi punto della confezione, e dunque non necessariamente nel campo visivo delle tre indicazioni - denominazione, quantità, termine minimo di conservazione - di cui si è prima detto.

Si riportano qui di seguito i testi della suddetta "informazione" per ogni prodotto della gamma olio di oliva (art. 3 reg. 1019/2002):

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

b) per l'olio di oliva vergine: «olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

c) per l'olio di oliva composto 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»;

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

oppure

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

4. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE.

La sede del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE.

L'art. 3, primo comma, del dgs. 109/92, alla lettera e) prevede l'obbligo dell'indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato del confezionatore o in alternativa del distributore stabilito nella CE (definito nella norma "venditore"); peraltro nulla vieta che nella stessa confezione appaiano il nome o la ragione sociale o il marchio depositato sia del confezionatore che del distributore.

La norma in esame prevede anche l'obbligo di indicazione della sede del confezionatore o del distributore. Per sede, come chiarisce il comma 5 dell'art. 3 del dgs. 109/92, si intende la località ove è ubicata l'azienda o, come subito si vedrà, lo stabilimento. Di conseguenza non è necessario

l'indirizzo completo; anzi, se la sede e lo stabilimento di confezionamento coincidono, è possibile anche indicare semplicemente, ad esempio, la ragione sociale e la sede (ad esempio Rossi s.p.a. - Roma); ciò è anche esplicitamente chiarito dal comma 1 lett. a) dell'art. 11 del d.lgs. 109/92 di cui si dirà nel paragrafo seguente..

La sede, secondo autorevoli opinioni, deve essere realmente operativa e non la sede legale che, come tale, potrebbe essere costituita anche presso un professionista e non consentirebbe in tal caso un effettivo contatto con l'impresa. In effetti, a tale riguardo, sarebbe necessaria una disposizione più precisa della direttiva comunitaria.

5. La sede dello stabilimento di confezionamento.

L'art. 3, alla lett. f), prevede l'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento, obbligo che, ai sensi del comma 5 dello stesso articolo, può essere assolto, come si è appena detto, anche solo con l'indicazione della località in cui è ubicato lo stabilimento.

In relazione all'indicazione della sede dello stabilimento sono importanti anche le disposizioni dell'art. 11 del d.lgs. 109/92 in cui si chiarisce che l'indicazione stessa essere omessa nel caso di stabilimento ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera e) e nel caso di prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia (ipotesi quest'ultima alquanto remota, almeno allo stato, nel settore dell'olio di oliva)

Sempre l'art. 11 del decreto 109/92 chiarisce, al secondo comma, anche nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti (anche questa ipotesi è quanto meno poco frequente nel settore dell'olio di oliva), è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

Veramente importante è il terzo comma dell'art. 11 del d.lgs. 109/92, il quale prevede che, nel caso di impresa che provveda alla distribuzione o alla vendita dei prodotti, sulle cui confezioni sia indicato il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del confezionatore, datore dello

stabilimento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione in sostanza se il confezionatore effettivo è A, il cui stabilimento è ubicato in via Nazionale n. 1 Roma e il distributore è B con sede a Milano, e se B non vuole che A appaia in etichetta, può apporsi sulla confezione la seguente indicazione: B – Milano, confezionato nello stabilimento di via Nazionale n. 1 Roma (senza dunque indicare il nome o ragione sociale di A).

Non sono necessarie indicazioni come “confezionato da” “confezionato nello stabilimento di ..”; “prodotto confezionato” ecc; anzi la dicitura “prodotto e confezionato”, a rigore, andrebbe apposta solo se il prodotto è stato effettivamente prodotto e confezionato presso lo stesso stabilimento (dotato, evidentemente, quanto meno di frantoio).

E' molto importante notare che l'indicazione della sede dello stabilimento è un obbligo previsto solo dalla disciplina italiana; infatti la direttiva comunitaria non impone tale obbligo ma lascia liberi gli Stati membri di introdurlo e l'Italia ha appunto esercitato questa facoltà. Ciò significa, però, che se le confezioni sono destinate all'estero, anche in un Paese della U.E., ebbene non è richiesta la sede dello stabilimento di confezionamento. Del resto, come già detto, l'art. 29, primo comma, del d.lgs. 109/92 prevede che le disposizioni del decreto stesso non si applicano per i prodotti destinati ad altri Paesi.

6. Lotto

L'art. 3 lett. h) del d.lgs. 109/92 prevede che la confezione di un prodotto alimentare debba recare una dicitura che consenta di identificare il lotto cui la confezione stessa appartiene. La disciplina in materia di lotto è dettata dall'art.13 del d.lgs. 109/92 che, al primo comma, chiarisce che per lo si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Il lotto è determinato dal confezionatore del prodotto alimentare (o dal primo venditore stabilito nella CE) che lo appone sotto la propria responsabilità; esso, al pari delle altre indicazioni obbligatorie di etichettatura, figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lett. "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto

dalle altre indicazioni di etichettatura. L'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

L'indicazione del lotto non è richiesta

- quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione almeno del giorno e del mese;

- per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio, o avviati verso organizzazioni di produttori o raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;

- per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

Sono peraltro considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese, nonché l'indicazione della sigla alfabetica o alfanumerica del lotto di produzione apposta sui imballaggi diversi da quello e conformemente all'art. 7 del D.P.R. 26.5.80, n. 391, purché tale sigla sia in grado di individuare il lotto così come richiesto dal primo comma dell'art. 13 del dgs. 109/92.

7. Modalità di conservazione

Si è già detto che i prodotti alimentari – e tra essi ovviamente gli oli di oliva – devono mantenere, in adeguate condizioni di conservazione, inalterate le loro proprietà fino allo spirare del termine minimo di conservazione (art. 10, comma 1 dgs. 109/92). Ebbene, l'art. 3 lett. i) del dgs. 109/92 prevede l'obbligo dell'indicazione delle modalità di conservazione di un prodotto alimentare qualora sia necessaria l'adozione di “particolari accorgimenti” in funzione della natura del prodotto.

Nel caso degli oli di oliva i “particolari accorgimenti” sono certamente quelli di sottrarre il prodotto alla negativa influenza di alcuni fattori e segnatamente della luce e del calore. Per cui una corretta indicazione delle modalità di conservazione per tutti gli oli di oliva in bottiglia potrebbe essere la seguente: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e del calore”.

CAP. 2 – ETICHETTAURA VOLONTARIA

Quelle finora esaminate sono le indicazioni **obbligatoriamente** debbono apparire sull'etichetta degli oli di oliva ammessi alla diretta commercializzazione.

Per maggiore comodità si allegano alcuni esempi di etichetta di tali oli (vedi Appendice 1).

A questo punto occorre esaminare la disciplina sulle indicazioni che **volontariamente** apposte su un'etichetta; ciò normalmente accade perché così il confezionatore intende distinguere il proprio prodotto.

L'etichettatura volontaria, al pari di quella obbligatoria, è regolata sia da norme applicabili a tutti i prodotti alimentari sia da norme riferite specificamente al settore dell'olio di oliva; queste ultime sono dettate dal reg. Ce 1019/2002 sulle norme di commercializzazione degli oli di oliva cui si è già ripetutamente accennato.

Per completezza va detto che ai prodotti alimentari – e dunque anche agli oli di oliva – sono applicabili anche normative di carattere generale relative a tutti i prodotti anche non alimentari: si pensi al decreto legislativo 74/92 e s.m. in materia di pubblicità ingannevole, a molte disposizioni del codice civile (ad esempio quelle in materia di concorrenza sleale), a varie norme del codice penale, in particolare gli artt. 515 e 517 posti a tutela della lealtà commerciale e dell'ordine economico (l'art. 516 del codice penale si riferisce invece alla vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine) nonché all'articolata disciplina in materia di tutela dei diritti del consumatore. In questa sede tuttavia, pare opportuno limitare l'esame alle disposizioni strettamente attinenti all'etichettatura dei prodotti alimentari e degli oli di oliva.

1. Le regole generali sull'etichettatura volontaria dei prodotti alimentari.

Le regole fondamentali sull'etichettatura volontaria dei prodotti alimentari sono dettate dall'art. 2 del d.lgs. 109/92 e s. m.; esse, come si è detto, sono pienamente applicabili anche al settore dell'olio di oliva

Al primo comma, l'art. 2 del dgs. 109/92 chiarisce la finalità dell'etichettatura, la quale, anche attraverso le modalità con cui viene realizzata, ~~assicura~~ assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore

In particolare l'etichettatura non deve essere tale da indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso.

In sostanza quello appena esposto realizza un ovvio divieto ~~inquin~~ inequivocanza dell'etichettatura dei prodotti alimentari, da cui consegue, altrettanto ovviamente il divieto di attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che esso non possiede.

Meno scontata è la disposizione di cui alla lett. c) del comma 1 dell'art. 2 ~~del~~ d.lgs. 109/92 che vieta di suggerire che il prodotto alimentare possieda caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche.

Non deve sfuggire il rilievo di questa norma, perché essa nella sostanza si traduce nel divieto di vantare, nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto alimentare, una caratteristica anche realmente sussistente, se la caratteristica stessa è comune a tutta la gamma.

Altra disposizione decisamente rilevante è quella dettata dalla lett. d) del comma 1 dell'art. 2 del d. lgs. 109/92 che, su un piano generale, fissa alcuni importanti principi in materia di rapporto alimentazione / salute dal momento ~~che~~ che non solo di attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana ma anche di accennare a tali proprietà detto, tuttavia, che vengono fatte salve le disposizioni comunitarie relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare di cui in seguito si parlerà.

E' importante osservare che tutti divieti e le limitazioni appena esaminati in riferimento all'etichettatura valgono, in base al disposto del comma 2 dell'art. 2 ~~del~~ d.lgs. 109/92, anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

E' qui utile osservare che l'art. 1 del d.lgs. 109/92 al comma 2 lett. c) spiega chiaramente che per "presentazione" dei prodotti alimentari debbono intendersi la forma o l'aspetto conferito ai suddetti

prodotti o alla loro confezione, il materiale utilizzato per il loro confezionamento, il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita, l'ambiente nel quale sono esposti.

2. Le regole specifiche sull'etichettatura volontaria degli oli di oliva

a) Origine

E' stato già chiarito che la materia dell'indicazione dell'origine per gli oli di oliva sfugge alla regola generale dettata dall'art. 3 lett. m) del ~~gs.~~ 109/92 e s.m. ed è disciplinata dal reg. Ce 1019/2002 che, come pure si è visto, detta le norme di commercializzazione per gli oli di oliva.

Volendo qui sintetizzare la suddetta disciplina, può dirsi che l'art. 4 del reg. 1019/2002 prevede un regime facoltativo della ~~designazione~~ – così viene definita l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta – dell'origine per i soli oli di oliva vergini ed extra vergini. Tuttavia, il quarto “considerando” del regolamento 1019/2002 chiarisce che “un regime obbligatorio di designazione dell'origine per queste categorie di oli d'oliva costituisce l'obiettivo da realizzare” e che il regime facoltativo è legato alla “mancanza di un sistema ~~tracciabilità~~ e di controlli su tutti i quantitativi di olio in circolazione”.

La designazione dell'origine è esclusa per le altre espressioni della gamma diverse dagli oli vergini (e cioè “olio di oliva composto da olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine” e “olio di sansa di oliva”).

La designazione dell'origine è costituita dall'indicazione di uno Stato membro (ad esempio Italia oppure Grecia o Spagna ecc.) o della Comunità o di un paese ~~terzo~~ ~~terzo~~ etichetta potranno pertanto apparire indicazioni come “prodotto italiano”, “prodotto spagnolo”, “prodotto della Comunità europea”. Queste indicazioni possono apparire in qualsiasi punto della confezione.

La designazione dell'origine non è ammessa a livello locale salvo che per gli oli di oliva vergini ed extra vergini che beneficiano di ~~u.d.o.p.~~ o di una ~~a.g.p.~~

Pertanto si può utilizzare l'espressione “olio extra vergine di ~~oliva~~ ~~o.d.p.~~ Umbria”, ma non “olio extra vergine di oliva del Lazio” perché “Lazio” non ~~è~~ ~~o.d.p.~~

Non sono invece considerati come una designazione dell'origine soggetta alle disposizioni dell'art. 4 del reg. Ce 1019/2002 il nome del marchio o dell'impresa, la cui domanda di registrazione sia stata presentata al più tardi il 31 dicembre 1998 conformemente alla direttiva 89/104/CEE ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa al più tardi il 31 maggio 2002 conformemente al regolamento (CEE) n. 40/94 sul marchio comunitario.

L'art. 4 del reg. Ce 1019/2002 chiarisce, inoltre, che la designazione dell'origine costituita da uno Stato membro o dalla Comunità europea corrisponde alla zona geografica in cui sono state raccolte le olive e in cui è situato il frantoio nel quale è stato ottenuto. Se invece le olive sono state raccolte in uno Stato membro diverso da quello in cui è situato il frantoio, l'utilizzazione della designazione dell'origine deve essere accompagnata da questa dicitura: "Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in (designazione della Comunità o dello Stato membro) da olive raccolte in (designazione dell'origine della Comunità, dello Stato membro o del paese interessato)".

Ancora l'art. 4 del reg. Ce 1019/2002 precisa che, nel caso di tagli di oli extra vergini di oliva o di oli di oliva vergini provenienti in misura superiore al 75% da uno stesso Stato membro o dalla Comunità, può essere indicata l'origine prevalente seguita dall'indicazione della percentuale minima, pari o superiore al 75%, che proviene effettivamente dalla suddetta origine prevalente.

E' importante rilevare che per poter apporre in etichetta una designazione dell'origine ai sensi dell'art. 4 del reg. Ce 1019/2002, l'impresa confezionatrice deve prima ottenere un apposito riconoscimento da parte della Regione nel cui territorio si trova lo stabilimento. All'atto del rilascio del suddetto riconoscimento, viene attribuito un codice consistente in una sigla alfanumerica che deve essere riportato in etichetta.

Il riconoscimento e l'identificazione alfanumerica sono concessi a tutte le imprese che ne fanno domanda e che soddisfano i seguenti requisiti:

- a) dispongono di impianti di condizionamento

b) si impegnano a raccogliere e conservare gli elementi giustificativi previsti dallo Stato membro;

c) dispongono di un sistema di magazzinaggio che consenta, con soddisfazione dello Stato membro, di accertare la provenienza degli oli che recano una designazione di origine.

b) Le indicazioni volontarie disciplinate dall'art. 5 del Reg. CE 1019/2002.

Si è già visto che le indicazioni che il confezionatore appone volontariamente in etichetta debbono, su un piano generale, essere conformi alle regole fissate nell'art. 2 del 1019/92 in attuazione della direttiva comunitaria sull'etichettatura, la pubblicità e la presentazione dei prodotti alimentari. Tale, peraltro ovvia, impostazione è stata ribadita anche nei "considerando" del reg. Ce 1019/2002, in cui si legge che le indicazioni volontarie apposte sulle etichette non devono indurre in errore i consumatori, in particolare per quanto riguarda le caratteristiche di un olio d'oliva, attribuendogli ad esempio proprietà che non possiede o vantando come specifiche di quel prodotto caratteristiche che sono in realtà comuni a tutta la gamma degli oli di oliva o alla maggior parte di essi. Inoltre, sempre nei "considerando" del reg. Ce 1019/2002, si precisa che le diciture che figurano in etichetta devono essere giustificate sulla base di elementi oggettivi, per evitare ogni rischio di abuso a danno dei consumatori e distorsioni della concorrenza sul mercato.

Tuttavia il reg.Cee 1019/2002, con l'art. 5, ha inteso anche integrare i principi generali della direttiva sull'etichettatura introducendo norme specifiche su quelle indicazioni facoltative risultate nella pratica più frequentemente utilizzate; ciò allo scopo di definire con precisione le indicazioni stesse e di fornire uno strumento di controllo sulla loro effettiva sussistenza.

Di qui una specifica disciplina – che sarà di seguito esaminata - delle diciture relative alle lavorazioni "a freddo", delle indicazioni relative all'acidità e di quelle concernenti le caratteristiche organolettiche.

b.a) Diciture relative alle lavorazioni "a freddo":

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

«estratto a freddo» questa dicitura è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

La Commissione U.E. ha chiarito che oltre a "estratto a freddo" possono essere utilizzate, sempre nel rispetto delle condizioni appena viste, anche le espressioni "sintetizzato a freddo" o "prodotto a freddo".

b.b) Indicazioni delle caratteristiche organolettiche

Queste possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui all'allegato XII del regolamento CEE 2568/91 e.s.m.. L'applicazione di questa disposizione, tuttavia, è stata rinviata al 1° luglio 2006 con una modifica del reg. 1019/2002, dato che attualmente il suddetto metodo di analisi sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini prevede solo tre attributi positivi ("fruttato", "amaro", "piccante") ed è necessario ampliare la lista degli attributi positivi stessi che le imprese abbiano l'effettiva possibilità di operare adeguatamente anche sul piano delle indicazioni di tipo organolettico relative all'"ampia diversità varietale e gustativa" della gamma degli oli vergini.

b c) Diciture in materia di acidità o di acidità massima

Queste diciture possono figurare unicamente se accompagnate 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 2568/91 e.s.m..

La Commissione U.E. ha chiarito che il valore indicato in etichetta per l'acidità (ad es. acidità massima inferiore a 0,3°) deve permanere fino allo spirare del termine minimo di conservazione apposto nell'etichetta stessa, salvo che la suddetta indicazione non sia accompagnata da una dicitura de

tipo "al momento del confezionamento"; tale ultimo caso, il valore dell'acidità può essere compreso, fino allo spirare del termine minimo di conservazione, tra lo 0,3° indicato in etichetta e lo 0,8° (valore massimo consentito per l'olio extra vergine di oliva dal ~~Cap~~ 2568/91 e s.m.).

CAP. 3 - ETICHETTATURA E DISPOSIZIONI IN MATERIA AMBIENTALE

L'articolo 36 del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22 disponeva, al comma 5, sugli imballaggi devono essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi. Fino alla definizione del sistema di identificazione europeo si applica agli imballaggi per liquidi la normativa vigente in materia di etichettatūra

L'ultimo periodo della suddetta disposizione è stato abrogato dall'articolo 9 della legge n. 14/2003.

Nella sostanza ciò significa, come ha chiarito recentemente una circolare del Ministero delle Attività produttive, che non dovrà essere più applicato il D.M. 28 giugno 1989 (pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 166 del 18 luglio 1989) e che pertanto non vi è più alcun obbligo di apposizione sugli imballaggi contenenti prodotti liquidi (e dunque anche gli oli di oliva) dell'invito a non disperderli nell'ambiente e dei contrassegni recanti l'abbreviazione del materiale per essi utilizzato.

CAP. 4 - NORMATIVA SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO FISICO ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

Nella esposizione che precede si è fatto varie volte riferimento al ~~Decreto~~ ~~Decreto~~ 2568/91 e.m.. Questo regolamento detta, per i prodotti della gamma olio di oliva, i parametri relativi a tutte le caratteristiche chimico - fisiche. Le caratteristiche organolettiche sono disciplinate solo per gli oli di oliva vergini.

Tra gli allegati alla guida sono riportate ~~le~~ tabelle recanti, tra l'altro, i suddetti parametri per gli oli suscettibili di commercializzazione al dettaglio e cioè olio extra vergine di oliva; olio di oliva vergine; olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini; olio di sansa di oliva. Queste caratteristiche debbono sussistere, in corrette condizioni di conservazione della confezione, durante tutto l'arco di vita commerciale del prodotto (quello cioè indicato con il termine minimo di conservabilità).

CAP. 5 - ETICHETTATURA DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.) O CON
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Ai fini dell'etichettatura di questi prodotti, non può prescindere dai singoli disciplinari di produzione; per cui qui ci si limiterà a ricordare che il Ministero delle Politiche agricole ha imposto che sulle confezioni di tutti i prodotti che hanno conseguito d.o.p. o i.g.p. debba apparire la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) 2081/92"

La regolamentazione comunitaria sui prodotti d.o.p. e i.g.p. (articolo 5^{ter} del reg. CEE 2037/93) disciplina il simbolo comunitario di cui all'articolo che contraddistingue i prodotti d.o.p. e i.g.p. la cui raffigurazione è contenuta nell'allegato I, parte A del suddetto regolamento.

Per l'utilizzazione del simbolo comunitario e delle relative menzioni è necessario rispettare le regole tecniche di riproduzione riportate nel manuale grafico di cui all'allegato II del reg. CE 2037/93.

CAP. 6 ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

La materia dell'etichettatura nutrizionale è regolata dal ~~dlgs~~ d.lgs. 77/93 il cui art. 1, al secondo comma, spiega come questa forma di etichettatura sia facoltativa. Essa, però, come si legge al terzo comma dello stesso articolo diviene obbligatoria quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari ~~ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive~~. Deve precisarsi che ogni forma di etichettatura nutrizionale diversa da quella di cui alla normativa prima richiamata è vietata mentre devono poter circolare liberamente i prodotti alimentari che ne sono privi; ciò proprio perché l'etichettatura nutrizionale è, come si è appena detto, facoltativa.

Si intende per etichettatura nutrizionale (art. 3 d.lgs. 77/93) una dichiarazione riportata sulla etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti:

1) le proteine;

2) i carboidrati;

3) i grassi;

4) le fibre alimentari;

5) il sodio;

6) le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato al d.lgs. 77/93 e presenti in quantità significativa secondo quanto previsto nell'allegato stesso, cioè in quantità inferiore al 15% della R.D.A. (razione giornaliera consigliata).

L'art. 3 fornisce anche ~~la~~ definizione di "grassi" e di "acidi grassi" (saturi, monoinsaturi, polinsaturi) nonché ~~il~~ valore medio. Questa ultima definizione è importante perché in essa si precisa che è medio il ~~valore~~ valore che rappresenta meglio la quantità di un nutriente contenuto in un dato alimento tenendo conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono farne variare il valore effettivo, ivi comprese le variazioni che subisce il prodotto nel corso della sua vita commerciale

L'art. 4 del d.lgs. 77/93 chiarisce che sono consentite soltanto le informazioni nutrizionali inerenti al valore energetico, ai nutrienti prima elencati e alle sostanze che appartengono o compongono detti nutrienti.

Su di un piano pratico può dirsi che per gli oli di olive l'etichettatura nutrizionale comporta l'elencazione, nell'ordine, delle indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, di carboidrati e di grassi e che è obbligatorio far riferimento alla quantità di acidi grassi saturi, quando si indica la quantità di una delle seguenti sostanze:

- a) acidi grassi polinsaturi;
- b) acidi grassi monoinsaturi;
- c) colesterolo.

E' opportuno dire fin d'ora che l'ottavo comma dell'art. 6 del d.lgs. 77/93 prescrive che l'indicazione della quantità, del tipo di acidi grassi e della quantità di colesterolo deve seguire immediatamente la dichiarazione della quantità di grassi totali come segue:

- a) grassi g,
 - di cui:
 - 1) saturi g;
 - 2) monoinsaturi g;
 - 3) polinsaturi g;

colesterolo mg

L'art. 6 del d.lgs. 77/93 contiene norme importanti in materia di etichettatura perché prescrive (primo comma) che il valore energetico ed il tenore dei nutrienti o i loro componenti devono essere espressi numericamente, con le seguenti unità di misura:

- a) valore energetico, kcal/kJ;
- b) proteine, grammi (g);
- c) carboidrati, grammi (g);
- d) grassi, eccettuato il colesterolo, grammi (g);
- g) colesterolo, milligrammi (mg)

Per le vitamine vanno utilizzate le unità di misura specificate nell'allegato al decreto; per gli oli di oliva può essere significativa la presenza della vitamina E che deve essere indicata in mg

I valori di cui sopra debbono essere riferiti a 100 g o a 100 ml; essi possono anche essere espressi per razione, se questa è quantificata sull'etichetta, o per porzione, a condizione che sia indicato il numero di porzioni contenute nella confezione. Queste regole valgono anche per i dati sulle vitamine, che devono essere espressi come percentuale della razione giornaliera raccomandata riportata nell'allegato al decreto lgs. 77/93. La percentuale della dose giornaliera raccomandata con vitamine può essere fornita mediante rappresentazione grafica.

E' molto importante il quarto comma dell'art. 6 dell'lgs. 77/93 in forza del quale le quantità riportate devono essere quelle presenti nell'alimento al momento della vendita; detti valori possono riferirsi anche all'alimento pronto per il consumo a condizione che vengano forniti sufficienti informazioni e modalità di preparazione"valori dichiarati sono valori medi rilevati in base:

- a) alle analisi dell'alimento effettuate dal produttore;
- b) al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati;
- c) ai calcoli sui dati generalmente fissati e accettati.

L'art. 7 del d. lgs. 77/93 ha una rilevante importanza pratica per la realizzazione grafica dell'etichettatura nutrizionale, posto che prevede che le informazioni nutrizionali debbano figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consenta l'incolonnamento le informazioni possono essere disposte su una o più righe. Queste informazioni vanno evidenziate così da risultare ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse vanno riportate in lingua italiana anche se, conformemente ai principi generali in materia di etichettatura, è consentito riportare le informazioni in questione anche in altre lingue.

Deve infine ricordarsi che nei "considerando" della direttiva comunitaria attuata con lgs. d. 77/93 si trovano interessanti riferimenti alla relazione tra alimentazione e salute; in particolare si sottolinea come la scelta di un'alimentazione appropriata corrisponda alle esigenze individuali dei consumatori e come la conoscenza dei principi basilari della nutrizione ed una opportuna etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari siano molto utili per scelte consapevoli dei consumatori

CAP. 7 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DESTINATI A UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Il d. lgs. 111 del 1992 ha attuato in Italia la direttiva 89/398 sui prodotti destinati a un'alimentazione particolare, più comunemente noti come prodotti dietetici. Tali prodotti debbono distinguersi nettamente da quelli di consumo corrente per la loro composizione ed elaborazione e devono avere caratteristiche specialmente studiate per rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle persone alle quali sono essenzialmente destinati. Essi debbono essere adatti all'obiettivo nutrizionale indicato e debbono essere commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo. Tale schema può essere applicato anche nel settore degli oli di oliva da chi intendesse commercializzare un olio di oliva destinato a soddisfare le esigenze nutrizionali particolari delle categorie di persone prese in considerazione dal d.lgs. 111/92 e cioè:

- a) persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- b) persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'ingestione controllata di talune sostanze negli alimenti;
- c) lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

I suddetti prodotti possono essere caratterizzati dall'indicazione «dietetico» o «di regime».

Nell'etichettatura, presentazione e pubblicità ~~alimenti convenzionali~~ e dunque anche degli oli di oliva -destinati al consumo corrente ~~è vietato~~ impiegare:

- a) le qualifiche «dietetico» o «di regime», da sole o insieme ad altri termini;
- b) ogni altra espressione o qualsiasi presentazione atta a far credere che si tratti di uno dei prodotti destinati a un'alimentazione particolare.

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare devono, comunque, essere conformi alle disposizioni previste per i prodotti alimentari di uso corrente, salvo per quanto concerne le modifiche loro apportate per renderli conformi alle prescrizioni della normativa sui prodotti dietetici;

per cui gli oli di oliva destinati a un'alimentazione particolare, in concreto, dovranno essere conformi alle caratteristiche chimico – fisico – organolettiche di cui al ~~Reg. 2568/91 e.m.~~ ~~Reg. 2568/91 e.m.~~

Anche i prodotti destinati a un'alimentazione particolare, al pari di quelli convenzionali, devono vantare - nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità proprietà preventive, curative e di guarigione di malattie dell'uomo né menzionare tali proprietà. Deroghe a tale disposizione possono essere previste solo seguendo la particolare procedura pure prevista dal d. 111/92 all'art. 3 c. 2.

I prodotti destinati ad un'alimentazione particolare ~~non~~ compresi nell'allegato I del dgs. 111/92 sono soggetti ad autorizzazione del Ministero della Salute.

Per quanto concerne i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare non compresi nel suddetto allegato I, è sufficiente che al momento della prima commercializzazione il fabbricante o l'importatore ne informi l'autorità competente dello Stato membro (in Italia il Ministero della Salute) in cui ha luogo la commercializzazione e ciò mediante la trasmissione di un modello dell'etichettatura utilizzata. Se lo ritiene necessario, la suddetta Autorità può richiedere al fabbricante o all'importatore la presentazione dei lavori scientifici e dei dati che giustificano la conformità del prodotto alla normativa di cui al d.lgs. 111/92. Se i suddetti lavori hanno formato oggetto di una pubblicazione facilmente accessibile, è sufficiente un riferimento a quest'ultima.

Per la vendita consumatore finale, gli oli di oliva destinati a un'alimentazione particolare debbono essere venduti in confezioni Il confezionamento deve essere effettuato in stabilimenti autorizzati dal Ministro della Salute. Tale autorizzazione è rilasciata previa verifica della sussistenza delle condizioni igienico sanitarie e dei requisiti tecnici prescritti dal D.P.R. 27.3.80, n. 327, e s.m. e della disponibilità di un idoneo laboratorio per il controllo dei prodotti.

L'etichettatura dei prodotti destinati a un'alimentazione particolare presenta alcune particolarità rispetto a quella dei prodotti convenzionali. Le indicazioni necessarie sono quelle di seguito illustrate e devono essere riportate in lingua italiana sulle confezioni, salvo i casi di esenzione:

a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; per i prodotti destinati ai lattanti o ai bambini nella prima infanzia, in buona salute, la denominazione di vendita è accompagnata dall'indicazione di tale destinazione;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscano al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

d) il quantitativo netto;

e) il termine minimo di conservazione

f) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;

h) il tenore di zuccheri, di proteine e di grassi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato nel caso di mancanza dell'etichettatura nutrizionale;

i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kJ) del valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 (12 kcal) per 100 g ovvero valore energetico inferiore a 50 kJ (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kJ (12 kcal); (Punto così modificato da D.vo 16.2.93 n. 7) nel caso di mancanza dell'etichettatura nutrizionale;

l) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella;CE

m) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;

n) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

Sulla confezione dei prodotti sotto elencati, compresi nell'allegato 1 del lgs. 111/92, vanno riportati anche la composizione analitica centesimale e gli estremi del provvedimento di autorizzazione:

a) Gruppi di prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare per i quali sono previste disposizioni particolari che saranno oggetto di specifici decreti ministeriali:

- 1) Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento;
- 2) Alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini;
- 3) Alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso;
- 4) Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali;
- 5) Alimenti adattati ad un intenso sforzo muscolare, soprattutto per gli sportivi;

b) Categorie di prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare per i quali possono essere previste disposizioni specifiche:

- 6) Alimenti destinati a persone che soffrono di un metabolismo glucidico perturbato (diabete).

Sulla confezione dei prodotti alimentari destinate alle persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato e alle persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti essere riportata l'indicazione "dietetico" o "di regime".

I prodotti destinati a un'alimentazione particolare da commercializzare in altri Paesi, possono essere non conformi al d.lgs. 111/92 ma la loro produzione è subordinata all'obbligo della comunicazione preventiva all'autorità sanitaria competente in base agli ordinamenti regionali.

CAP. 8 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI OTTENUTI CON METODO BIOLOGICO

Per ciò che riguarda l'etichettatura dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico, deve rilevarsi che, in forza del regolamento Cee 2092 del 1991, si considera che un prodotto reca indicazioni concernenti tale metodo quando, nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, il prodotto stesso o i suoi ingredienti sono caratterizzati dalle indicazioni che sono in uso in ciascuno Stato membro (in Italia: "biologico") e che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione di cui agli articoli 6 e 7 del suddetto regolamento.

Nell'etichettatura o nella pubblicità dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico possono essere contenute affermazioni che suggeriscano all'acquirente che l'indicazione costituisce una garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore (art. 10, par. 2, reg. Cee 2092/91).

Per quel che concerne gli aspetti pratici dell'etichettatura degli oli extra vergini di oliva ottenuti con metodo di produzione biologico, deve rilevarsi che la dicitura corretta è "olio extra vergine di oliva ottenuto con metodo di produzione biologico" oppure "olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica" (non è ammesso, invece, l'utilizzo di diciture come "olio extra vergine di oliva biologico").

Termini (ad es. bio o eco) che comunque richiamano profili afferenti a lavorazione con metodo biologico non sono ammessi se non nel rispetto delle disposizioni prima illustrate.

L'art. 10 par. 1 lett. d) reg. 2092/91 dispone anche che i prodotti ottenuti con metodo biologico recino sull'etichetta il nome e/o la ragione sociale del produttore, preparatore o venditore nonché il nome e il numero di codice dell'autorità di controllo o dell'organismo di controllo e le debite indicazioni ai sensi della normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, conformemente alla legislazione comunitaria.

L'indicazione dell'organismo che ha effettuato i controlli (e la relativa certificazione) può figurare in chiaro (denominazione legale dell'organismo) secondo quanto disposto dal Ministero delle politiche agricole e forestali quale autorità competente nella materia. Ciò anche per

CAP. 9 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI IN CUI L'OLIO DI OLIVA È INGREDIENTE

Il par. 2 dell'art. 6 del reg. 1019/2002 dispone che se nell'etichetta di un prodotto alimentare (ad eccezione dei casi previsti dai regolamenti specifici relativi a taluni prodotti contenenti olio d'oliva come, ad esempio, il tonno all'olio di oliva) si fa riferimento alla presenza di olio d'oliva nel prodotto stesso, al di fuori della lista degli ingredienti e attraverso termini, immagini o simboli grafici, denominazione di vendita del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva aggiunto, rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare (ad es.: carciofini all'olio extra vergine di oliva – olio extra vergine di oliva ..%).

In alternativa (par. 2, comma 2, art. 6 CE 1019/2002), l'indicazione della percentuale di olio d'oliva aggiunto rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare può essere sostituita dalla percentuale di olio d'oliva aggiunto rispetto al peso totale delle materie grasse con l'aggiunta dell'indicazione "percentuale delle materie grasse".

La disciplina di cui sopra ha posto degli interrogativi in relazione all'apposizione, nelle etichette dei prodotti in esame, della lunga denominazione "olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini"

Sul punto la Commissione europea e il Ministero delle Attività produttive, hanno chiarito che, la denominazione "olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini," certamente obbligatoria quando il prodotto è presentato tal quale, non lo è e quando il prodotto stesso è utilizzato come ingrediente di un altro prodotto alimentare; in tale ultimo caso, inoltre non è obbligatoria neppure la descrizione aggiuntiva di cui all'art. 3 del reg. Ce 1019/2002 («olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»);

Ne consegue che quando il prodotto "olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini" è utilizzato come ingrediente in un altro prodotto alimentare, sia nella denominazione di vendita che nell'elenco degli ingredienti è ammessa la abbreviata denominazione "olio di oliva".

Fermo rimanendo quanto sopra in ordine al caso in cui l'olio d'oliva è utilizzato come ingrediente, su un piano generale si ricorda che per i prodotti in cui viene evidenziato un ingrediente caratterizzante devono applicarsi le disposizioni di cui all'art. 8 del ~~reg.~~ reg. 109/92 e s.m.

CAP. 10 CENNI SULLA COMMERCIALIZZAZIONE NEGLI ALTRI PAESI COMUNITARI E NEGLI USA

Le regole per l'etichettatura degli oli di oliva finora esaminate sono valide, su un piano generale, anche per la commercializzazione negli altri Stati membri della U.E.

Ovviamente, nell'etichettatura andrà utilizzata la lingua del Paese di destinazione (se del caso in confezioni etichettate in più lingue). Si ricorda quanto già detto alla fine del par. 5 del cap. 1: l'indicazione della sede dello stabilimento è obbligatoria in Italia ma non è imposta dalla direttiva comunitaria in materia di etichettatura.

Nell'appendice 2 sono riportate nelle principali lingue della Comunità europea la denominazione e l'"informazione" di cui all'art. 3 del reg. 1019/2002 per ogni prodotto della gamma olio di oliva commercializzabile al dettaglio.

Alla fine dell'appendice 2 è anche riportata una etichetta – tipo da tempo utilizzata per la commercializzazione degli oli di oliva in confezioni negli U.S.A.

Recentemente la Food and Drug Administration. – l'Agenzia governativa americana competente anche in materia di alimenti – ha chiarito che sulle confezioni di olio di oliva è apponibile la seguente dicitura in ordine ai favorevoli effetti sulla salute discendenti dal consumo dei prodotti della gamma..

Limited and not conclusive scientific evidence suggests that eating about 2 tablespoons (23 grams) of olive oil daily may reduce the risk of coronary heart disease due to the monounsaturated fat in olive oil. To achieve this possible benefit, olive oil is to replace a similar amount of saturated fat and not increase the total number of calories you eat in a day. One serving of this product [Name of food] contains [x] grams of olive oil."

Sulle confezioni, in prossimità della dicitura di cui sopra, con la stessa evidenza e senza frapposizioni, deve apparire la frase "[Se nutrition information for total fat content.]" o "[Se nutrition information for saturated fat content.]" oppure "[Se nutrition information for total fat and saturated fat content.]".

I prodotti alimentari contenenti olio di oliva recanti sulle confezioni la dicitura autorizzata dalla Food and Drug Administration, dovranno apporre anche la seguente frase:

"One serving of this product contains (x) grams of olive oil."

Appendice 1

MODELLI DELLE ETICHETTE PIU' FREQUENTEMENTE UTILIZZATE

- 1) Olio extravergine di oliva "convenzionale"
- 2) Olio di oliva vergine "convenzionale"
- 3) Olio di oliva composto
- 4) Olio di sansa di oliva
- 5) Olio extravergine di oliva "italiano"
- 6) Olio extra vergine di oliva "spremuta a freddo"
- 7) Olio extravergine di oliva con indicazione dell'acidità massima
- 8) Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica
- 9) Olio extravergine di oliva DOP

1. Modello di etichetta di olio extravergine di oliva "convenzionale"

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

2. Modello di etichetta di olio di oliva vergine "convenzionale"

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio di oliva vergine

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) pure 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) pure DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

3. Modello di etichetta di olio di oliva composto

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

olio di oliva

composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) pure 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) pure DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive

4. Modello di etichetta di olio di sansa di oliva
Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

olio di sansa di oliva

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

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

5. Modello di olio extravergine di oliva "italiano"

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

prodotto in Italia

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono) - sigla alfanumerica del riconoscimento

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e stabilimento di confezionamento non coincidono) - sigla alfanumerica del riconoscimento

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

6. Modello di etichetta di olio extravergine di oliva "spremuto a freddo"

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

prima spremitura a freddo

oppure

ottenuto a freddo

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono)

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

7. Modello di etichetta di olio extravergine di oliva con indicazione dell'acidità massima

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

acidità max .. perossidi .. cere .. K232 ... K 270 ... delta K ...

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono) - sigla alfanumerica del riconoscimento

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e stabilimento di confezionamento non coincidono) - sigla alfanumerica del riconoscimento

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

8. Modello di etichetta di olio extravergine di oliva da agricoltura biologica

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva
da agricoltura biologica – regime di controllo Ce logo biologico

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località - (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono) -
sigla alfanumerica del riconoscimento

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... località (se sede e
stabilimento di confezionamento non coincidono) - sigla alfanumerica del riconoscimento

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

organismo di controllo

codice di identificazione

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è
l'indicazione del giorno)

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici

9. Modello di etichetta di olio extravergine di oliva DOP

Etichetta frontale

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

UMBRIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
(LOGO DOP)

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) pure 15.12.2005

oppure

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) pure DICEMBRE 2005

Retro etichetta

nome o ragione sociale – località (ad es. Spoleto)- (se sede e stabilimento di confezionamento coincidono) -

nome o ragione sociale – località - confezionato nello stabilimento di via ... (ad es. Spoleto) (se sede e stabilimento di confezionamento non coincidono) -

(per gli altri casi si veda cap. I par. 5 del testo)

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. 2081/92

organismo di controllo (facoltativo)

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

LOTTO 343/2004 (se nel termine minimo di conservazione di cui all'etichetta frontale non c'è l'indicazione del giorno)

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Appendice 2

«ALLEGATO I

CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

Categoria	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mcq O ₂ /kg (*)	Cere mg/kg (**)	Acidi saturi in posizione 2 del trigliceride (%)	Stigmastadiene mg/kg (†)	Differenza ECN42 HPLC e ECN42 Calcolo teorico	K ₁₁₂ (%)	K ₁₂₀ (%)	Delta-K (%)	Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md) (%)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (%)
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Olio di oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Olio di oliva lampante	> 2,0	—	≤ 300 (‡)	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 (‡)	—
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	> 350 (¶)	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(*) Somma degli isomeri che potrebbero (o meno) essere separati mediante colonna capillare.

(†) O quando la mediana del difetto è inferiore o uguale a 2,5 e la mediana del fruttato è uguale a 0.

(‡) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.

(¶) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è superiore a 3,5.

Categoria	Composizione acidica (%)						Somma degli isomeri translinolenici (%)	Somma degli isomeri translinolenici e translinolenici (%)	Composizione in steroli					Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiole e uvaolo (%) (**)	
	Miristico (%)	Linolenico (%)	Anarchidico (%)	Eicosanoico (%)	Beenico (%)	Lignoceroico (%)			Colestero (%)	Brassicasterolo (%)	Campesterolo (%)	Stigmasterolo (%)	Beta-sitosterolo (%) (†)			Delta-7-stigmasteno (%)
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (‡)
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (¶)
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(†) Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,5-20,0; palmitoleico: 0,3-3,5; eptadecanoico: eptadecenoico: ≤ 0,3; stearico: 0,5-5,0; oleico: 55,0-83,0; linoleico: 3,5-21,0.

(‡) Somma di: delta-5-23-stigmastadienolo + clerosterolo + beta-sitosterolo + sitostanolo + delta-5-avenasterolo + delta-5-24-stigmastadienolo.

(¶) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.

(*) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è superiore a 3,5.

Nota:

a) I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto per ogni caratteristica. L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.

b) È sufficiente che una sola caratteristica non sia conforme ai valori indicati perché l'olio venga cambiato di categoria o dichiarato non conforme riguardo la sua purezza.

c) Le caratteristiche contrassegnate con un asterisco (*) e riguardanti la qualità dell'olio implicano che:

— per l'olio di oliva lampante, i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente,

— per gli oli di oliva vergini, l'inosservanza di almeno uno di questi valori limite comporta il cambiamento di categoria, pur rimanendo classificati in una delle categorie degli oli di oliva vergini.

d) Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi (**) implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente.

Appendice 3

OLI DI OLIVA AMMESSI ALLA COMMERCIALIZZAZIONE AL DETTAGLIO –
DENOMINAZIONI E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE DI CUI ALL'ART. 3 DEL REG. CE
1019/2002 ~~s.m~~ NELLE PRINCIPALI LINGUE DELLA COMUNITA'

Italiano	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"
Spagnolo	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas sólo mediante procedimientos mecánicos"
Danese	EKSTRA JOMFRUOLIE "olivenolie af bedste kvalitet, der er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske processer"
Tedesco	NATIVES OLIVENÖL EXTRA "erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen"
Inglese	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means"
Francese	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA "huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques"
Olandese	EXTRA OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING "rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit"
Portoghese	AZEITE VIRGEM EXTRA "azeite de categoria superior obtido directamente de zeitonas, unicamente por processos mecânicos"
Finlandese	EKSTRA-NEITSYTOLIIVIÖLJY "laadulta korkealuokkainen oliiviöljy, joka on saatu suoraan oliiveista ainoastaan mekaanisin menetelmin"
Svedese	EXTRA JUNGFRUOLJA "Olivolja av hög kvalitet som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer."
Greco	ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους

Italiano	OLIO DI OLIVA VERGINE "olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"
Spagnolo	ACEITE DE OLIVA VIRGEN "aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas sólo mediante procedimientos mecánicos"
Danese	JOMFRUOLIE "olivenolie, der er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske processer"
Tedesco	NATIVES OLIVENÖL "- direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen"
Inglese	VIRGIN OLIVE OIL "olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means"
Francese	HUILE D'OLIVE VIERGE "huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques"
Olandese	OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING "rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie"
Portoghese	AZEITE VIRGEM "azeite obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos"
Finlandese	NEITSYTOOLIIVIÖLJY "oliiviöljy, joka on saatu suoraan oliiveista ainoastaan mekaanisella menetelmällä"
Svedese	JUNGFRUOLJA "Olivolja som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer."
Greco	ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους

Italiano	OLIO DI OLIVA- COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI "olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive";
Spagnolo	ACEITE DE OLIVA- CONTIENE EXCLUSIVAMENTE ACEITES DE OLIVA REFINADOS Y ACEITES DE OLIVA VIRGENES "aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas";
Danese	OLIVENOLIE- BESTÅENDE AF RAFFINERET OLIVENOLIE OG JOMFRUOLIER "olie, der udelukkende indeholder raffineret olivenolie og olie udvundet direkte af oliven"
Tedesco	OLIVENÖL - BESTEHEND AUS RAFFINIERTEN OLIVENÖLEN UND NATIVEN OLIVENÖLEN "- enthält ausschließlich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl"
Inglese	OLIVE OIL - COMPOSED OF REFINED OLIVE OILS AND VIRGIN OLIVE OILS "oil comprising exclusively olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives; "
Francese	HUILE D'OLIVE - COMPOSEE D'HUILES D'OLIVE RAFFINEES ET D'HUILES D'OLIVE VIERGES "huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives";
Olandese	OLIJFOLIE - BESTAANDE UIT GERAFFINEERDE OLIJFOLIËN EN OLIJFOLIËN VAN EERSTE PERSING "olie die uitsluitend bestaat uit geraffineerde olijfolie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie";

Italiano	<p>OLIO DI SANSA DI OLIVA</p> <p>"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".</p>
Spagnolo	<p>ACEITE DE ORUJO DE OLIVA</p> <p>"aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento de producto obtenido tras la extracción de aceite de oliva y aceites obtenidos directamente de aceitunas", o "aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento de brujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas".</p>
Danese	<p>OLIE AF OLIVENPRESSERESTER</p> <p>"olie, der udelukkende indeholder olie fremstillet ved behandling af det produkt, der er fremkommet efter udvinding af olivenolie, og olie udvundet direkte af oliven," eller "olie, der udelukkende indeholder olie fremstillet ved behandling af olivenpresserester og olie udvundet direkte af oliven."</p>
Tedesco	<p>OLIVENTRESTERÖL</p> <p>"- enthält ausschließlich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl" oder "- enthält ausschließlich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl".</p>
Inglese	<p>OLIVE-POMACE OIL</p> <p>"oil comprising exclusively oils obtained by treating the product obtained after the extraction of olive oil and oils obtained directly from olives," or "oil comprising exclusively oils obtained by processing pomace oil and oils obtained directly from olives."</p>
Francese	<p>HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE</p> <p>"huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives," ou "huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives".</p>
Olandese	<p>OLIE UIT AFVALLEN VAN OLIJVEN</p> <p>"olie die uitsluitend bestaat uit door behandeling van het restproduct van de extractie van olijfolie verkregen olie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie" of "olie die uitsluitend bestaat uit door behandeling van afval van olijven verkregen olie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie".</p>

Appendice 4

INDICAZIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE NELLE PRINCIPALI LINGUE

Portoghese	a consumir de preferencia antes de a consumir de preferencia antes do fim
Spagnolo	consumir preferentemente antes del consumir preferentemente antes de finales de
Danese	mindst holdbar til mindst holdbar til hog med
Tedesco	mindestens haltbar bis mildestens haltbar bis ende
Inglese	best before best before end
Francese	à consommer de préférence avant le à consommer de préférence avant fin.
Olandese	ten minste houdbaar tot ten minste houdbaar tot einde

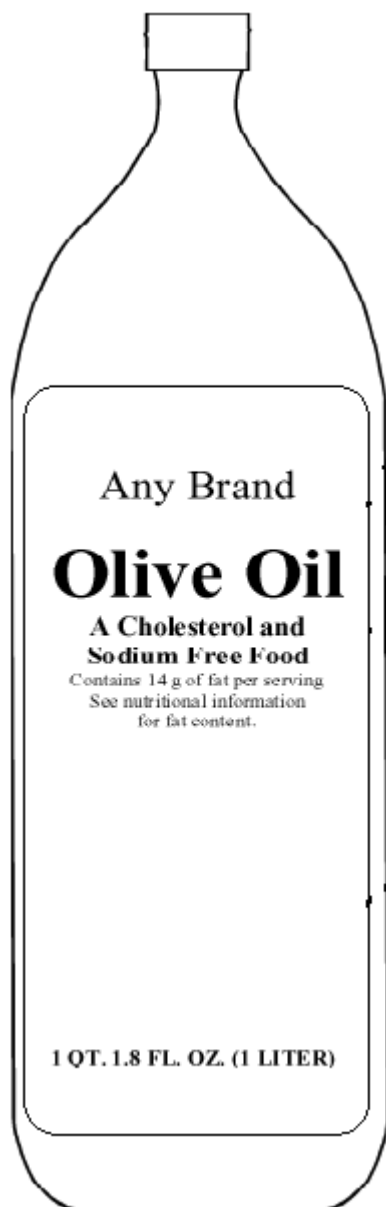
Appendice 5

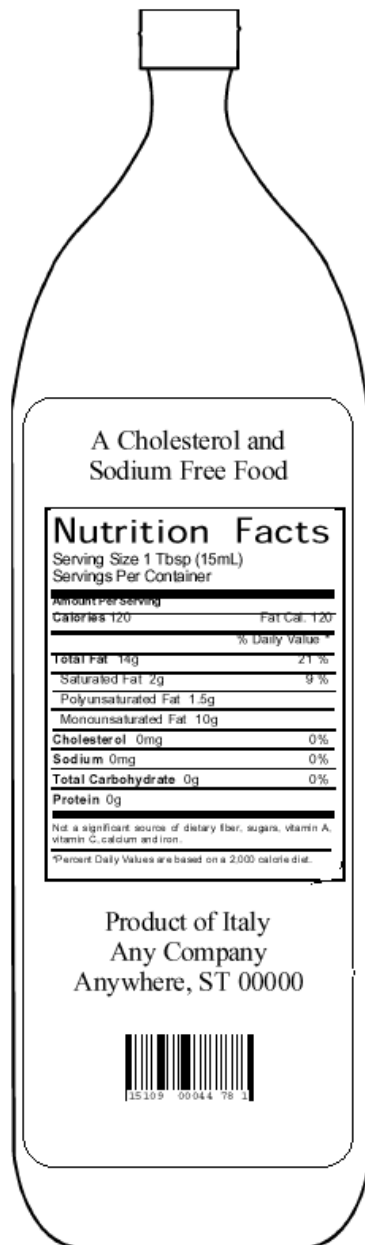
INDICAZIONI FACOLTATIVE EX ART.5 REG.(CE) 1019/2002

Italiano	prima spremitura a freddo	estratto a freddo
Francese	première pression à froid	extrait à froid
Inglese	first cold pressing	cold extraction
Spagnolo	primera presión en frío	extracción en frío
Tedesco	erste Kaltpressung	Kaltextraktion
Svedese	första kallpressningen	kallextraherad
Danese	første koldpresning	koldekstraktion
Portoghese	primeirapressão a frio	extraído a frio
Olandese	eerste koude persing	koude extractie
Finlandese	ensimmäinen kylmäpuristus	kylmäerotus
Greco	Πρώτη πίεση εν ψυχρώ	Εξαγωγή εν ψυχρώ

Appendice 6

Modelli di Etichetta americana





Appendice 7

REGOLAMENTO (CE) N. 1019/2002 DELLA COMMISSIONE

del 13 giugno 2002

relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi (1), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1513/2001 (2), in particolare l'articolo 35 bis,

considerando quanto segue:

(1) L'olio d'oliva possiede qualità organolettiche e nutritive che gli permettono di avere un mercato ad un prezzo relativamente elevato, tenuto conto dei costi di produzione, rispetto alla maggior parte degli altri grassi vegetali.

Vista questa situazione di mercato, è opportuno stabilire nuove norme di commercializzazione per l'olio d'oliva, contenenti in particolare norme specifiche in materia di etichettatura, complementari a quelle previste dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (3), modificata dalla direttiva 2001/101/CE della Commissione (4), in particolare ai principi enunciati all'articolo 2 della stessa. (2) Per garantire l'autenticità degli oli d'oliva venduti è opportuno prevedere, per il commercio al dettaglio, imballaggi di dimensioni ridotte provvisti di sistema di chiusura adeguato. È tuttavia opportuno che gli Stati

membri possano autorizzare una capacità superiore per gli imballaggi destinati alle collettività.

(3) Oltre alle denominazioni obbligatorie previste per le diverse categorie di oli d'oliva dall'articolo 35 del regolamento n. 136/66/CEE, è necessario informare il consumatore sulla tipologia degli oli offertigli.

(4) A motivo degli usi agricoli o delle pratiche locali di estrazione o di taglio, gli oli di oliva vergini direttamente commercializzabili possono presentare qualità e sapore notevolmente diversi tra loro a seconda dell'origine geografica. Ne possono risultare, all'interno di una stessa categoria di olio, differenze di prezzo che perturbano il mercato. Per le altre categorie di oli commestibili non vi sono differenze sostanziali legate all'origine, come potrebbe invece far credere l'indicazione dell'origine sugli imballaggi destinati ai consumatori. È pertanto necessario, per evitare rischi di distorsione del mercato degli oli d'oliva commestibili, stabilire norme comunitarie relative alla designazione dell'origine esclusivamente per l'olio «extra vergine» di oliva e l'olio di oliva «vergine» rispondenti a precisi requisiti. Un regime obbligatorio di designazione dell'origine per queste categorie di oli d'oliva costituisce l'obiettivo da realizzare. Tuttavia, in mancanza di un sistema di tracciabilità e di controlli su tutti i quantitativi di olio in circolazione, non è possibile per ora mettere in atto tale regime e occorre quindi istituire un regime facoltativo di designazione dell'origine degli oli d'oliva vergine ed extra vergine.

(5) L'utilizzazione dei nomi di marchi esistenti, che comportano riferimenti geografici, può proseguire qualora questi nomi siano stati ufficialmente registrati in passato conformemente alla prima direttiva 89/104/CE

del Consiglio, del 21 dicembre 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa (5), modificata dalla decisione 92/10/CEE (6), o conformemente al regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio, del 20 dicembre 1993, sul marchio comunitario (7), modificato dal regolamento (CE) n. 3288/94 (8).

(6) 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 (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari (9), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2796/2000 della Commissione (10). 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. Per gli oli di oliva importati è necessario rispettare le disposizioni applicabili in materia di origine non preferenziale di cui al regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio, del 12 ottobre 1992, che istituisce un codice doganale comunitario (11), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2700/2000 del Parlamento europeo (12).

(1) GU L 210 del 28.7.1998, pag. 32. 2. Per le verifiche delle indicazioni di cui agli articoli 5 e 6, gli Stati membri interessati possono stabilire un regime di riconoscimento delle imprese i cui impianti di condizionamento sono situati sul loro territorio. Il riconoscimento è obbligatorio per le indicazioni di cui all'articolo 4.

Il riconoscimento e l'identificazione alfanumerica sono concessi a tutte le imprese che ne fanno domanda e che soddisfano i seguenti requisiti:

- a) dispongono di impianti di condizionamento;
- b) si impegnano a raccogliere e conservare gli elementi giustificativi previsti dallo Stato membro, conformemente all'articolo 7;
- c) dispongono di un sistema di magazzinaggio che consenta, con soddisfazione dello Stato membro, di accertare la provenienza degli oli che recano una designazione di origine.

L'etichetta riporta, se del caso, l'identificazione alfanumerica dell'impresa di condizionamento riconosciuta.

3. Lo Stato membro può continuare a considerare riconosciute le imprese di condizionamento riconosciute ai fini dell'indicazione dell'origine in virtù del regolamento (CE) n. 2815/98, le quali soddisfano i requisiti di riconoscimento per la campagna 2001/2002.

Articolo 10

Entro il 31 marzo di ogni anno gli Stati membri interessati trasmettono alla Commissione, per l'anno precedente, una relazione relativa alle seguenti informazioni:

- a) le domande di verifica ricevute in conformità dell'articolo 8, paragrafo 2;
- b) le verifiche effettuate e quelle che sono state avviate nel corso di campagne precedenti e sono ancora in corso;
- c) il seguito dato alle verifiche effettuate e le sanzioni applicate.

La relazione presenta tali informazioni per anno di svolgimento delle verifiche e per categoria d'infrazione. Se del caso, indica le difficoltà particolari incontrate e i miglioramenti suggeriti per i controlli.

Articolo 11

All'articolo 7 del regolamento (CE) n. 2815/98, la data «30 giugno 2002» è sostituita dalla data «31 ottobre 2002».

Articolo 12

1. Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee

2⁽²⁾. Esso si applica a decorrere dal 1° novembre 2002, fatta eccezione per gli articoli 2, 3, 5 e 6 che sono applicabili a decorrere dal 1° novembre 2003.

L'articolo 11 si applica a decorrere dal 1° luglio 2002.

Tuttavia, i prodotti legalmente fabbricati ed etichettati nella Comunità o legalmente importati nella Comunità e

immessi in libera pratica prima del 1° novembre 2003 possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.
Fatto a Bruxelles, il 13 giugno 2002.

Per la Commissione
Franz FISCHLER
Membro della Commissione

⁽¹⁾ Questa disposizione si applica dal 1 luglio 2006 (Reg. CE 1750/2004).

⁽²⁾ Testo così modificato dal Reg. CE 1964/2002 del 4 novembre 2002 G.U.C.E. L 300 del 5/11/2002.

Appendice 8

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
(come modificato da ultimo dal Decreto Legislativo 23 giugno 2003 n. 181)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 45 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE del Consiglio del 14 giugno 1989, concernenti la etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale nonché le diciture o marche che consentano di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 4 dicembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 27 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Capo I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

(Campo di applicazione)

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'articolo 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.
2. Si intende per:
 - a) etichettatura l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli artt. 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;
 - b) prodotto alimentare preconfezionato l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e

dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

c) presentazione dei prodotti alimentari:

1. la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
2. il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
3. il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
4. l'ambiente nel quale sono esposti;

d) prodotto alimentare preincartato l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;

e) consumatore il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito "collettività".

3. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

Art. 2

(Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari)

1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da:
 - a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sull'identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;
 - b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
 - c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
 - d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
2. I divieti e le limitazioni di cui al comma 1 valgono anche per la presentazione pubblica dei prodotti alimentari.

Art. 3

(Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati)

1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:
 - a) la denominazione di vendita;
 - b) l'elenco degli ingredienti;
 - c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
 - d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
 - e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
 - f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
 - g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
 - h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
 - l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
 - m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.
 - m-bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'art. 8. (Lettera aggiunta da DecL.vo 25.2.00 n. 68)
2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.
 3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.
 4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.
 5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.
 - 5-bis. Con decreto del Ministro dell'attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono definite le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura di cui al comma 1, lettera m).

Art. 4

(Denominazione di vendita)

1. La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni della CE ad esso applicabili. In mancanza di dette disposizioni la denominazione di vendita è la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative dell'ordinamento italiano, che disciplinano il prodotto stesso. (Comma sostituito da DecL.vo 25.2.00 n. 68)
- 1.bis. In assenza delle disposizioni di cui al comma 1, la denominazione di vendita è costituita dal nome consacrato da usi e consuetudini o da una descrizione del prodotto alimentare e, se necessario da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso. (Comma aggiunto da DecL.vo 25.2.00 n. 68)
- 1.ter. È ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine. Tuttavia, qualora questa non sia tale da consentire al consumatore di conoscere l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita deve essere accompagnata da specifiche informazioni descrittive sulla sua natura e utilizzazione. (Comma aggiunto da DecL.vo 25.2.00 n. 68)
- 1.quater. La denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non può essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione. (Comma aggiunto da DecL.vo 25.2.00 n. 68)
- 1.quinques. Nella ipotesi di cui al comma 1-quater, il produttore, il suo mandatario o il soggetto responsabile dell'immissione sul mercato del prodotto, trasmette al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato la documentazione tecnica ai fini dell'autorizzazione all'uso di una diversa denominazione da concedersi di concerto con i Ministeri della sanità e delle politiche agricole, entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. Con lo stesso provvedimento possono essere stabilite eventuali specifiche merceologiche, nonché indicazioni di utilizzazione. (Comma aggiunto da DecL.vo 25.2.00 n. 68)
2. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.
3. La denominazione di vendita comporta una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere,

concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

4. La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura "irradiato" ovvero "trattato con radiazioni ionizzanti".
5. La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento ai sensi del comma 3.
- 5-bis. I prodotti alimentari, che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 5, commi 6, 11 e 13. Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.

Art. 5 (Ingredienti)

1. Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.
2. Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:
 - a) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'all. I e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;
 - b) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'all. II devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CEE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito.
 - b-bis) la designazione "amido(i) che figura all'All. I, ovvero quella "amidi modificati di cui all'All. II, deve essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora l'amido possa contenere glutine (lettera aggiunta da DL.vo 25.2.00 n. 68)
3. L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingrediente".
4. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.
5. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.
6. Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria.
7. Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "ingredienti del prodotto ricostituito" ovvero "ingredienti del prodotto pronto per il consumo".
8. Nel caso di miscuglio di frutta o di ortaggi in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".

9. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".
10. Le carni utilizzate come ingredienti di un prodotto alimentare sono indicate con il nome della specie animale ed in conformità a quanto previsto all'allegato I.
11. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti.
12. La enumerazione di cui al comma 11 non è obbligatoria:
 - a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;
 - b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è prescritto;
 - c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.
13. La menzione del trattamento di cui all'art. 4, comma 3, non è obbligatoria, salvo nel caso sia espressamente prescritta da norme specifiche; l'ingrediente sottoposto a radiazioni ionizzanti, tuttavia, deve essere sempre accompagnato dall'indicazione del trattamento.

Art. 6

(Designazione degli aromi)

1. Gli aromi sono designati con il termine di "aromi" oppure con una indicazione più specifica oppure con una descrizione dell'aroma.
2. Il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente può essere utilizzato soltanto per gli aromi la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti.
3. Se la indicazione dell'aroma contiene un riferimento alla natura o all'origine vegetale o animale delle sostanze utilizzate, il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato equivalente può essere utilizzato soltanto se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici o enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.
- 3-bis. In deroga a quanto previsto al comma 1, il chinino e la caffeina, utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione dei prodotti alimentari, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto composto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine "aroma".
- 3-ter. Nei prodotti che contengono più aromi tra i quali figurano il chinino o la caffeina, l'indicazione può essere effettuata tra parentesi, immediatamente dopo il termine "aromi", con la dicitura "incluso chinino" o "inclusa caffeina".
- 3-quater. Quando una bevanda destinata al consumo tal quale o previa ricostituzione del prodotto concentrato o disidratato contiene caffeina, indipendentemente dalla fonte, in proporzione superiore a 150 mg/litro, la seguente menzione deve figurare sull'etichetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita della bevanda: "Tenore elevato di caffeina". Tale menzione è seguita, tra parentesi e nel rispetto delle condizioni stabilite al comma 4 dell'articolo 14, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml.
- 3-quinquies. Le disposizioni del comma 3-quater non si applicano alle bevande a ~~caffè~~ di tè, di estratto di caffè o di estratto di tè, la cui denominazione di vendita contenga il termine "caffè" o "tè".

Art. 7

(Esenzioni dall'indicazione degli ingredienti)

1. Non sono considerati ingredienti:
 - a) i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;
 - b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi degli artt. 5, lett. g), e 22 della L. 30.4.62, n. 283;
 - c) i coadiuvanti tecnologici; per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione e che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;
 - d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore.
2. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:
 - a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche, a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente; (Lettera sostituita da DL.vo 25.2.00 n. 68)
 - b) negli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;
 - c) nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro;
 - d) nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita;
 - e) nelle acqueviti e nei distillati, nei mosti e nei vini, nei vini spumanti, nei vini frizzanti, nei vini liquorosi e nelle birre con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
 - f) negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.
3. L'indicazione dell'acqua non è richiesta:
 - a) se l'acqua è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione nel suo stato originale di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
 - b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;
 - c) per l'aceto, quando è indicato il contenuto acetico e per l'alcole e le bevande alcoliche quando è indicato il contenuto alcolico.
4. Fatti salvi i casi indicati al comma 1, lett. b) e c), quanto previsto dalla lett. a) del comma 12 dell'art. 5 non si applica agli additivi.

Art. 8

(Sostituito da DL.vo 25.2.00 n. 68 e successivamente modificato dal D.L. 10.8.00 n. 259)
(Ingrediente caratterizzante evidenziato)

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, se ricorre almeno uno dei seguenti casi:
 - a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
 - b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;
 - c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.
2. Le disposizioni di cui al comma 1 non si applicano:
 - a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:
 1. la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'art. 9, comma 7;
 2. la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;
 3. che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;
 4. che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, né è tale da distinguerlo da altri prodotti simili;
 - b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;
 - c) nei casi di cui all'art. 5, commi 8 e 9.
 - c-bis) nei casi in cui le indicazioni "edulcorante/i o "con zucchero/i ed edulcorante accompagnano la denominazione di vendita, ai sensi dell'art. 2, sez. II;
 - c-ter) alle indicazioni relative all'aggiunta di vitamine e di sali minerali, nei casi in cui tali sostanze sono indicate nella etichettatura nutrizionale, ai sensi dell'art. 16.2.93, n. 77;
3. La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.
4. L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.
5. Per i prodotti alimentari il cui tenore di acqua diminuisce a seguito di un trattamento termico o altro, la quantità indicata corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto, rispetto al prodotto finito. Tale quantità è espressa in percentuale.
- 5-bis. L'indicazione della percentuale è sostituita dall'indicazione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti usati per la preparazione di 100 grammi di prodotto finito, quando la quantità dell'ingrediente o la quantità totale di tutti gli ingredienti indicata nell'etichettatura superi il 100 per cento.
- 5-ter. La quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione del loro peso nel prodotto finito.
- 5-quater. La quantità degli ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione può essere indicata in funzione del loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.
- 5-quinquies. Nel caso di alimenti concentrati o disidratati cui va aggiunta acqua, la quantità degli ingredienti può essere espressa in funzione del loro peso rispetto al prodotto ricostituito.
- 5-sexies. Il presente articolo si applica fatte salve le disposizioni di cui all'art. 16.2.93, n. 77, relativo all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

Art. 9 (Quantità)

1. La quantità netta di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, se ricorre almeno uno dei seguenti casi:

2. La quantità nominale di unpreimballaggio e' quella definita dall'articolo 2 del decreto-legge 3 luglio 1976, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 agosto 1976, n. 614, dall'articolo 2 della legge 25 ottobre 1978, n. 690, e dall'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391.
3. La quantità dei prodotti alimentari confezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.
4. Nel caso di imballaggio, costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi.
5. Le indicazioni di cui al comma 4 non sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e la quantità contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno almeno su uno di essi.
6. Nel caso di imballaggi confezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità è fornita menzionando la quantità totale ed il numero totale dei preimballaggi individuali. Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, crackers, biscotti, prodotti lievitati monodose, e per i prodotti a base di zucchero è sufficiente l'indicazione della quantità totale.
7. Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non sia, pertanto, decisivo per l'acquisto:
 - a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;
 - b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;
 - c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;
 - d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.
8. L'indicazione della quantità non è obbligatoria:
 - a) per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;
 - b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;
 - c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.
9. I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume devono essere pesati alla presenza dell'acquirente ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita al consumatore.
10. La quantità dei prodotti alimentari, per i quali sono previste gamme di quantità a volume, può essere espressa utilizzando il solo volume.

Art. 10.

(Termine minimo di conservazione)

1. Il termine minimo di conservazione e' la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

