

Roberto
CIANCIO

Roberta
CAPECCI

GUIDA PRATICA ALL'ETICHETTATURA DEGLI OLI D'OLIVA



3^oEDIZIONE

**Aggiornata con i l'«etichettatura ambientale»
di cui all'art. 219, comma 5, del D. Lgs. n. 152/2006 e con
il Reg. delegato (UE) n. 2022/2104**



NOTA DEGLI AUTORI ALLA 3^a EDIZIONE

Dopo circa 4 anni dalla pubblicazione della seconda edizione della guida, si è reso necessario rimettere mano a questo lavoro perché qualcosa di nuovo è apparso nello scenario dell'etichettatura dei prodotti alimentari. Tra le novità, quella sicuramente più impattante è relativa all'obbligo dell'«*etichettatura ambientale*» entrato in vigore lo scorso 1° gennaio 2023, adempimento di carattere generale che riguarda tutti i comparti. Poiché l'obiettivo di questa guida è fornire agli operatori uno strumento semplice e chiaro per poter predisporre un'etichetta in linea con la vigente normativa, non potevamo non prevedere un capitolo specifico che trattasse questo aspetto (rimandando poi, per i necessari approfondimenti, all'ottima guida sull'argomento del Ministero della transizione ecologica, ora Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, che ha rappresentato la nostra base per gli approfondimenti del caso).

Altra novità, peraltro più formale che sostanziale, riguarda specificatamente gli oli d'oliva ed è conseguente all'abrogazione del Reg. (UE) n. 29/2012, sostituito dal Reg. (UE) n. 2022/2104. Anche se ai fini dell'etichettatura non ha apportato novità sostanziali, tuttavia nel tradurre in lingua italiana tale regolamento sono avvenuti alcuni “disallineamenti” con le diciture previste dal vecchio Reg. (UE) n. 29/2012. Pertanto, si è reso necessario operare un aggiornamento che tenesse conto di questa circostanza.

Vale la pena ribadire quanto evidenziato nelle presentazioni delle edizioni precedenti e cioè che questo lavoro **non è un “trattato” sull'etichettatura né ha la pretesa di avere esaurito tutte le problematiche relative**, in quanto ciò avrebbe comportato la pubblicazione di una guida più complessa e di difficile lettura per molti operatori.

Quindi, questa guida fornisce solo le basi per l'etichettatura degli oli d'oliva in generale, rimanendo ancora escluse dalla trattazione le diciture specifiche previste per gli oli a DOP/IGP e per quelli biologici nonché le informazioni nutrizionale e sulla salute.

La struttura di questa guida ricalca sostanzialmente quella delle edizioni precedenti. È formata da una parte “*teorica*”, in cui vengono brevemente descritte le singole diciture da riportare in etichetta, e da una parte “*pratica*” in cui sono stati proposti alcuni format di etichetta. In ultimo, c'è il consueto capitolo finale in cui vi sono elencati i riferimenti normativi, aggiornati al 28 febbraio 2023, le note e le guide citati nella trattazione dei singoli argomenti di cui alla parte “*teorica*”.

Roma, 12/06/2023

Gli Autori

INDICE

LE NOVITÀ DELLA 3^A EDIZIONE DELLA GUIDA PRATICA	10
1 INFORMAZIONI PRELIMINARI	11
1.1 LE CONFEZIONI DESTINATE AL «CONSUMATORE FINALE»	11
1.2 LE CONFEZIONI UTILIZZABILI DAI «RISTORANTI», DALLE «MENSE» E DALLE COLLETTIVITÀ SIMILI..	11
1.2.1 RIEPILOGANDO.....	12
1.2.1.1 PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	12
1.2.1.2 PER I CLIENTI	12
1.3 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	12
2 CONSIDERAZIONI GENERALI.....	13
2.1 LE INFORMAZIONI CHE DEVONO ESSERE RIPORTATE IN ETICHETTA.....	13
2.2 LEGGIBILITÀ DELLE INDICAZIONI	13
2.3 LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E LA «QUANTITÀ NETTA».....	15
2.4 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	15
3 LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE».....	16
3.1 LE «DENOMINAZIONI DI VENDITA».....	16
3.2 L'«ORIGINE»	16
3.3 LE MODALITÀ PER INDICARE LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE»	19
3.4 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	21
4 L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DI OLIO.....	22
4.1 LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO	22
4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	22
5 LA QUANTITÀ NETTA	23
5.1 LE DIMENSIONI MINIME PER INDICARE LA QUANTITÀ	23
5.2 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	23
6 IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	24

6.1 COS'È IL «TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE»	24
6.2 RIFERIMENTI NORMATIVI	24
7 LE CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE	25
7.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	25
8 IL RESPONSABILE COMMERCIALE	26
8.1 IL MARCHIO DEPOSITATO AL POSTO DEL NOME/RAGIONE SOCIALE	26
8.2 LA QUALIFICAZIONE DEL "RESPONSABILE COMMERCIALE"	26
8.3 RIFERIMENTI NORMATIVI	27
9 IL LOTTO	28
9.1 COS'È IL LOTTO	28
9.2 RIFERIMENTI NORMATIVI	29
10 LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE.....	30
10.1 COS'È LA «DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE» O «ETICHETTATURA NUTRIZIONALE»	30
10.2 OLI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	30
10.3 LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE	31
10.4 INDICAZIONI FACOLTATIVE DELLE QUANTITÀ.....	31
10.5 COME STABILIRE I VALORI	31
10.6 COME RIPORTARE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE.....	32
10.7 ALTRE FORME DI ESPRESSIONE CHE SI AGGIUNGONO ALLA FORMA OBBLIGATORIA (INDICAZIONI FACOLTATIVE).....	33
10.7.1 IN «PERCENTUALE DELLE ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO»	33
10.7.2 CON «INDICAZIONE DI ALTRI ELEMENTI»	37
10.7.3 PER «PORZIONE».....	38
10.8 MODALITÀ DI RIPETIZIONE IN ETICHETTA DI ALCUNE INFORMAZIONI RIPORTATE NELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	41
10.9 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	43
11 L' INDICAZIONE DELLA «CAMPAGNA DI RACCOLTA».....	44
11.1 CONSIDERAZIONI GENERALI.....	44

11.2 COME INDICARLA	45
11.3 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	46
12 INDICAZIONE DELLA SEDE DI CONFEZIONAMENTO.....	47
12.1 INDICAZIONE DELLA SEDE DI CONFEZIONAMENTO.....	47
12.2 COME INDICARLA	47
12.3 QUANDO NON SI APPLICA L'OBBLIGO.....	48
12.4 QUANDO, PUR ESSENDO OBBLIGATORIA, NON È NECESSARIO INDICARLA	48
12.5 ESEMPI.....	48
12.5.1 LO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO È DELLA STESSA DITTA CHE COMMERCILIZZA L'OLIO	48
12.5.2 LO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO NON È DELLA STESSA DITTA CHE COMMERCILIZZA L'OLIO	49
12.6 COSA FARE CON LE VECCHIE ETICHETTE	50
12.7 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	50
13 L' «ETICHETTATURA AMBIENTALE».....	51
13.1 CONSIDERAZIONI GENERALI	51
13.2 ANALIDI SI UN IMBALLAGGIO	52
13.3 IL CODICE ALFANUMERICO	53
13.4 LE «INDICAZIONI SULLA RACCOLTA»	57
13.5 DOVE INSERIAMO L'«ETICHETTATURA AMBIENTALE»	57
13.6 PROGETTIAMO L' «ETICHETTA AMBIENTALE»	58
13.7 RIFERIMENTI NORMATIVI	60
14 INDICAZIONI FACOLTATIVE «REGOLAMENTATE».....	61
14.1 DICITURE CHE RIPORTANO L'INDICAZIONE «A FREDDO»	61
14.1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	61
14.2 INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ».....	62
14.2.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	63
14.3 INDICAZIONE DELLE «CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE»	64

14.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	67
14.4 INDICAZIONE DEL MARCHIO CEE.....	67
14.4.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	67
14.5 INDICAZIONE DELLA «CULTIVAR».....	67
14.5.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	68
15 INDICAZIONI FACOTATIVE «NON REGOLAMENTATE».....	69
15.1 INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE	70
16 SCHEMA ETICHETTA CON DICITURE OBBLIGATORIE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)	72
16.1 ESEMPIO DI ETICHETTA RIPORTATA IN UNICO CAMPO VISIVO.....	72
16.2 ESEMPIO DI ETICHETTATURA SU DUE CAMPI VISIVI: «ETICHETTA FRONTALE» E «RETRO ETICHETTA»	73
16.2.1 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE	73
16.2.2 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SULL'ETICHETTA FRONTALE E SULLA RETRO ETICHETTA.....	74
17 ESEMPI DI ETICHETTE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)	75
17.1 CONTENITORE CON UN'UNICA ETICHETTA	75
17.1.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	75
17.1.2 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI.....	76
17.1.3 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI.....	78
17.1.4 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	79
17.1.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI.....	81
17.1.6 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI.....	82

17.1.7 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	85
17.1.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	86
17.1.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE» - STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	90
17.1.10 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE «ORGANOLETTICHE»-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	91
17.2 CONTENITORE CON UN'ETICHETTA «FRONTALE» ED UNA «RETRO ETICHETTA».....	93
17.2.1 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	93
17.2.2 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	94
17.2.3 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	98
17.2.4 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	100
17.2.5 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	104
17.2.6 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE SULLA RETRO ETICHETTA-STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	106
17.2.7 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	110
17.2.8 OLIO ITALIANO OTTENUTO DA OLIVE DELLA STESSA CAMPAGNA DI RACCOLTA CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE ANCHE NELLA RETRO ETICHETTA- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	112

17.2.9 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	116
17.2.10 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON L'INDICAZIONE «ESTRATTO A FREDDO»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	118
17.2.11 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE COINCIDENTI	122
17.2.12 OLIO ITALIANO DI DUE ANNATE DIVERSE CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE E CON «INDICAZIONE ORGANOLETTICA»- STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO E SEDE NON COINCIDENTI	124
18 ELENCO DEI RIFERIMENTI NORMATIVI CITATI	128
NORMATIVA E CHIARIMENTI U.E.	128
NORMATIVA NAZIONALE.....	129
NOTE DI CHIARIMENTO E GUIDE NAZIONALI.	130





ATTENZIONE

La guida è stata redatta
facendo riferimento
alle norme citate aggiornate
al **28 FEBBRAIO 2023**



ATTENZIONE

La presente guida è un documento informativo di riferimento che non produce alcun effetto giuridico

LE NOVITÀ DELLA 3^A EDIZIONE DELLA GUIDA PRATICA

Per facilitarti l'utilizzo di questa 3^a edizione della «Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva» ti descriviamo brevemente quali sono le novità rispetto alla 2^a edizione.

Quella sicuramente più impattante è relativa all'obbligo dell'«etichettatura ambientale» entrato in vigore lo scorso 1° gennaio 2023, adempimento di carattere generale che riguarda tutti i comparti.

Altra novità, peraltro più formale che sostanziale, riguarda specificatamente gli oli d'oliva ed è conseguente all'abrogazione del Reg. (UE) n. 29/2012 che è stato sostituito dal Reg. (UE) n. 2022/2104.

Anche se ai fini dell'etichettatura non ha apportato novità significative, tuttavia nel tradurre in lingua italiana tale regolamento sono avvenuti alcuni “disallineamenti” con le diciture previste dal vecchio Reg. (UE) n. 29/2012. Pertanto, è stato necessario operare un aggiornamento della guida che tenesse conto di questo aspetto (oltre che inserire, nei pertinenti capitoli, il nuovo riferimento normativo in luogo di quello abrogato).

Infine, il paragrafo relativo alle indicazioni della varietà di olive in etichetta, prima compreso nel capitolo delle indicazioni facoltative “*non regolamentate*”, è stato spostato in quello delle facoltative “*regolamentate*” ed aggiornato, essendo stata pubblicata nel 2021 la specifica circolare dell'ICQRF che ne ha disciplinato la gestione nel registro telematico degli oli.

Ecco di seguito dove troverai le novità più significative:

- Paragrafo 3.2 L'«ORIGINE» (capitolo allineato al Reg. UE n. 2022/2104)
- Capitolo 4 L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DI OLIO (capitolo allineato al Reg. UE n. 2022/2104)
- Capitolo 13 L'«ETICHETTATURA AMBIENTALE» (capitolo nuovo)
- Paragrafo 14.3 INDICAZIONI DELLE «CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE» (capitolo allineato al Reg. UE n. 2022/2104)
- Paragrafo 14.5 INDICAZIONI DELLA «CULTIVAR» (prima ricompreso nel capitolo delle “*Indicazioni «non regolamentate»*”; aggiornato)

Inoltre, i format di etichette sono stati aggiornati con l'etichetta ambientale e l'informazione sulla categoria di olio così come ora prevista dal Reg. UE n. 2022/2104.

Infine, abbiamo inserito anche alcuni “*box informativi*” in cui approfondiamo alcuni aspetti attinenti agli argomenti trattati nei relativi capitoli (li puoi trovare al capitolo 1, 3, 4, 9 e 14).



1 INFORMAZIONI PRELIMINARI



1.1 LE CONFEZIONI DESTINATE AL «CONSUMATORE FINALE»

L'«*olio extra vergine di oliva*», l'«*olio di oliva vergine*», l'«*olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*» e l'«*olio di sansa di oliva*» devono essere presentati al **consumatore finale** in recipienti chiusi della capacità massima di **5 litri**, provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e forniti di un'etichetta conforme alle disposizioni vigenti.



Attenzione!!!

Ricorda che è **vietata la vendita** di olio **allo stato sfuso** al consumatore finale. Rientra in tale tipo di vendita anche quella che avviene mediante la spillatura dal “**bag in box**” e, in generale, con i sistemi “**alla spina**”.

1.2 LE CONFEZIONI UTILIZZABILI DAI «RISTORANTI», DALLE «MENSE» E DALLE COLLETTIVITÀ SIMILI

Per rifornirsi di «*olio extra vergine di oliva*», di «*olio di oliva vergine*», di «*olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*» e di «*olio di sansa di oliva*», il “ristoratore” deve acquistare **esclusivamente** confezioni etichettate conformemente alla normativa vigente e dotate di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione. Infatti, non può in nessun caso acquistare olio allo stato sfuso!

Per quanto riguarda la capacità delle confezioni, queste potranno essere al massimo di **25 litri** tenendo presente, però, che solo quelle di capacità fino a **5 litri** possono essere messe a disposizione dei clienti mentre quelle di capacità superiore devono essere utilizzate esclusivamente in cucina per la preparazione dei pasti.

Inoltre, qualora al cliente gli venga messo a disposizione un «*olio extra vergine di oliva*» o un «*olio di oliva vergine*», oltre a quanto detto, le confezioni devono essere fornite anche di tappo «antirabbocco».

1.2.1 Riepilogando

1.2.1.1 Per la preparazione dei pasti



L'«olio extra vergine di oliva», l'«olio di oliva vergine», l'«olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini» e l'«olio di sansa di oliva» destinati ai ristoranti, agli ospedali, alle mense o altre collettività simili per la **preparazione dei pasti** devono essere:

- etichettati conformemente alla normativa vigente
- di capacità massima **25 litri**
- provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione.

1.2.1.2 Per i clienti



L'«olio extra vergine di oliva» e l'«olio di oliva vergine» messi a disposizione dei clienti dei pubblici esercizi devono essere:

- etichettati conformemente alla normativa vigente
- di capacità massima 5 litri
- forniti di **tappo antirabbocco**
- provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione.



Attenzione!!!

Ricorda che è **vietata la vendita di olio allo stato sfuso** ai ristoranti, alle mense e simili.



Liberalizzazione delle gamme per il confezionamento dell'olio d'oliva

L'art. 7, comma 3, della Legge 27 gennaio 1968, n. 35, e sue successive modifiche, disponeva che “*Gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili, fino a 10 litri, devono essere confezionati esclusivamente nelle quantità nominali unitarie seguenti espresse in litri: 0,05, 0,10, 0,25, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00, 3,00, 5,00, 10,00*”. Tale norma, sebbene non abrogata, deve ritenersi superata dall'entrata in vigore del D. Lgs. 25 gennaio 2010, n. 12.

Infatti, l'art. 2 del predetto decreto stabilisce che, ad eccezione per alcuni prodotti (ma l'olio d'oliva non rientra tra questi), “*...non è possibile rifiutare, vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti in imballaggi preconfezionati per motivi attinenti alle quantità nominali degli imballaggi*”. Il successivo art. 7, comma 2, ha precisato che “*Sono abrogate le disposizioni in materia di quantità nominali dei prodotti preconfezionati contrastanti o incompatibili con il presente decreto*”.

Pertanto, all'atto pratico, non vi è più l'obbligo di confezionare l'olio d'oliva utilizzando una delle suddette gamme, restando comunque inteso il rispetto delle capacità massime indicate in questo capitolo.

1.3 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- art. 4 del Reg. (UE) n. 2022/2104
- art. 3 del DM 10 novembre 2009
- art. 7 della legge 14 gennaio 2013, n.9
- sentenza della Corte UE del 7 settembre 2006 nel procedimento C-489/04



2 CONSIDERAZIONI GENERALI

2.1 LE INFORMAZIONI CHE DEVONO ESSERE RIPORTATE IN ETICHETTA

Le indicazioni che devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta dell'olio d'oliva sono le seguenti:

- a) la denominazione di vendita
- b) la designazione dell'origine (solo per l'extra vergine ed il vergine)
- c) l'informazione sulla categoria di olio
- d) la quantità netta
- e) il termine minimo di conservazione
- g) le condizioni particolari di conservazione
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del responsabile commerciale del prodotto;
- i) il lotto
- l) una dichiarazione nutrizionale
- m) la campagna di raccolta se ricorrono determinate condizioni (solo per l'extra vergine ed il vergine, vedi capitolo 11)
- n) la sede dello stabilimento di confezionamento
- o) l'etichettatura ambientale

2.2 LEGGIBILITÀ DELLE INDICAZIONI



Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire.

Devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a **1,2 mm**. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², la dimensione dei caratteri è pari o superiore a **0,9 mm**.

Tali dimensioni **non si applicano** alle modalità di indicazione della quantità netta che richiede delle dimensioni dei caratteri specifiche (vedi capitolo 5).

Facciamo un esempio sulle dimensioni

Prendiamo le condizioni particolari di conservazione riportate in etichetta nel seguente modo: ***Da conservare al riparo dalla luce e dal calore***

Ora tracciamo due linee: una di base, dove si appoggiano tutte le lettere tranne la “**p**”, ed una superiore, che lambisce tutte le lettere tranne la “**D**”, la “**f**” e la “**d**”



Da conservare al riparo dalla luce e dal calore

Tutte le lettere che si trovano tra le due linee devono avere un'altezza minima di 1,2 mm (compresa la parte “panciuta” delle lettere “**p**” e “**d**”). È ovvio che la lettera “**D**” dell'esempio non dà problemi perché è più alta delle altre lettere.

La dicitura dell'esempio non sarebbe conforme se, di tutte le lettere, solo la “**D**” avesse la dimensione di 1,2 mm.

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

Facciamo un esempio sulle dimensioni dei numeri

Prendiamo la frase: ***Da consumarsi preferibilmente entro il 3 maggio 2024***



Ora tracciamo due linee: una di base, dove si appoggiano tutte le lettere (tranne la “**p**” e la “**g**”) ed i numeri, ed una superiore, che lambisce i numeri e le lettere “**D**”, “**f**”, “**b**”, “**l**” e “**t**”

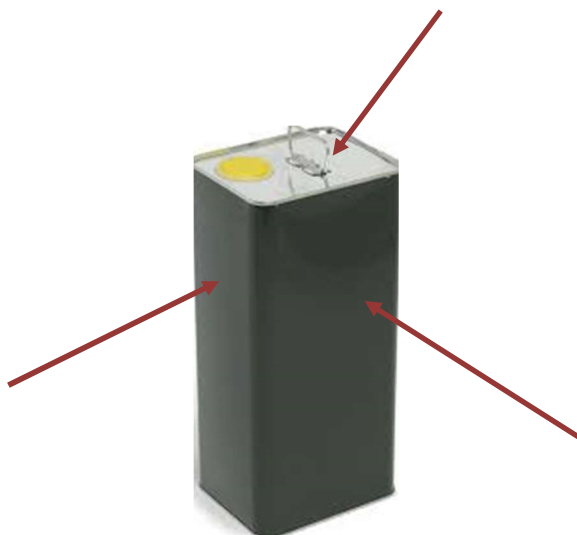
Da consumarsi preferibilmente entro il 3 maggio 2024

I numeri “**3**” e “**2024**” devono avere un'altezza almeno pari alla “**D**” e le lettere minuscole almeno di 1,2 mm.

2.3 LA “DENOMINAZIONE DI VENDITA” E LA “QUANTITÀ NETTA”

La “denominazione di vendita” e la “quantità netta” devono comparire nel medesimo “**campo visivo**”.

Per «campo visivo» si intendono tutte le superfici di un imballaggio che possono essere **lette da un unico angolo visuale** (nella figura sotto le frecce indicano alcuni campi visivi della confezione).



2.4 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- articoli 9 e 13 del Reg. (UE) n. 1169/2011
- articoli 6, 7 e 8 del Reg. (UE) n. 2022/2104
- art. 17 del D. Lgs. n. 231/17
- art. 7, comma 3, della legge 14 gennaio 2013, n.9
- art. 219, comma 5, del D. Lgs. n. 152/2006
- D. Lgs. n. 145/2017
- Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (8 giugno 2018)



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

3.1 LE «DENOMINAZIONI DI VENDITA»

Le denominazioni di vendita, che possono essere utilizzate per le rispettive categorie di olio, sono le seguenti:

- a) «OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA»
- b) «OLIO DI OLIVA VERGINE»
- c) «OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI»
- d) «OLIO DI SANSA DI OLIVA»

3.2 L'«ORIGINE»



Che cosa è cambiato...

Tra le diciture previste per l'indicazione dell'origine, vi è quella che riguarda l'olio ottenuto da olive raccolte in uno Stato membro o in un paese terzo ma molite in un frantoio situato in un paese diverso da quello in cui sono state raccolte. La specifica dicitura è stata leggermente modificata dal nuovo regolamento. Cioè:

- art. 4, par. 5, del Reg. (UE) n. 29/2012 (**abrogato**): «Olio (extra) vergine **di oliva** ottenuto (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro interessato) da olive raccolte (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro o del paese terzo interessato)»;

- art. 8, par. 7, del Reg. (UE) n. 2022/2104: «Olio **di oliva** (extra) vergine ottenuto in (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro interessato) da olive raccolte (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro o del paese terzo interessato)».

In linea generale, l'origine dell'olio è determinata da due componenti e cioè dallo **Stato in cui le olive sono state raccolte e dallo Stato in cui è situato il frantoio che le ha molite**.

Quindi, quando la designazione dell'origine indica uno Stato membro o l'Unione europea significa che entrambe le fasi (raccolta delle olive e la successiva molitura) sono avvenute in quello Stato membro dichiarato o nell'Unione europea.

Ad esempio, dire che un olio è:

- «**italiano**» significa dichiarare che le olive sono state raccolte in Italia e la loro molitura è avvenuta in Italia
- dell'«**Unione europea**» significa dichiarare che le olive sono state raccolte nell'Unione europea e la loro molitura è avvenuta nell'Unione europea.

Fai bene attenzione. Qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o in un Paese terzo **diverso** da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, si deve dare evidenza di tale circostanza. Per fare questo è necessario ricorrere alla specifica indicazione dell'origine che troverai più avanti al **punto d)**.

A questa regola generale c'è però **un'eccezione** e riguarda l'olio importato da un **Paese terzo** (cioè non appartenente all'Unione Europea). In questo caso, l'origine può essere determinata dal solo frantoio che ha molito le olive.

Ad esempio, dire che un olio è «tunisino» può significare che le olive sono state ottenute in Tunisia e la loro molitura è avvenuta in Tunisia oppure che la sola molitura è avvenuta in Tunisia in quanto le olive sono state raccolte in un altro Paese (es. in Marocco).

Tieni presente anche che la designazione dell'origine:

- ✓ **è sempre obbligatoria** per l'«*olio extra vergine di oliva*» e per l'«*olio di oliva vergine*»
- ✓ **è vietata** per l'«*olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*» e per l'«*olio di sansa di oliva*».

Le designazioni dell'origine riportabili possono essere:

- a) nel caso di oli di oliva originari di uno Stato membro o di un paese terzo, un riferimento allo **Stato membro**, all'**Unione** o al **paese terzo** (es. prodotto italiano, spagnolo, etc);
- b) nel caso di miscele di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti diciture:
 - «***miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea***» oppure un riferimento all'Unione;
 - «***miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea***» oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione;
 - «***miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione***» oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione,
- c) una denominazione di origine protetta (**DOP**) o un'indicazione geografica protetta (**IGP**) ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione;
- d) «***Olio di oliva (extra) vergine ottenuto in (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro interessato) da olive raccolte (nell'Unione o in denominazione dello Stato membro o del paese terzo interessato)***» quando le olive siano state raccolte in uno Stato membro o un paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio (Esempio «*Olio di oliva extra vergine ottenuto in Italia da olive raccolte in Tunisia*»).



In etichetta **non** si possono riportare riferimenti ad origini più piccole dello Stato membro come ad esempio:

- le **regioni** (es olio marchigiano, olio del Molise, Basilicata, dalle colline Lucane, etc.)
- le **province/comuni/frazioni/località** (es. olio della provincia di Verona, Sansepolcro, etc.)
- **generiche aree geografiche** (prodotto nel Centro Italia, etc)



Le diciture

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

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

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

possono essere sostituite con altri riferimenti che forniscono una informazione analoga, come, ad esempio, Unione europea, una lista di più Stati membri o Paesi terzi, un nome di una regione geografica più grande di un Paese.



ATTENZIONE

Tieni presente che, in base all'art. 8 del Reg. (UE) n. 2022/2104, per «**designazione dell'origine**» deve intendersi l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa.

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

Sempre ai sensi del suddetto art. 8, non è considerata una designazione dell'origine il nome del marchio o dell'impresa la cui **domanda di registrazione** sia stata presentata entro il **31 dicembre 1998**, conformemente alla direttiva 89/104/CEE, o entro il **31 maggio 2002**, conformemente al Reg. (CE) n. 40/94.

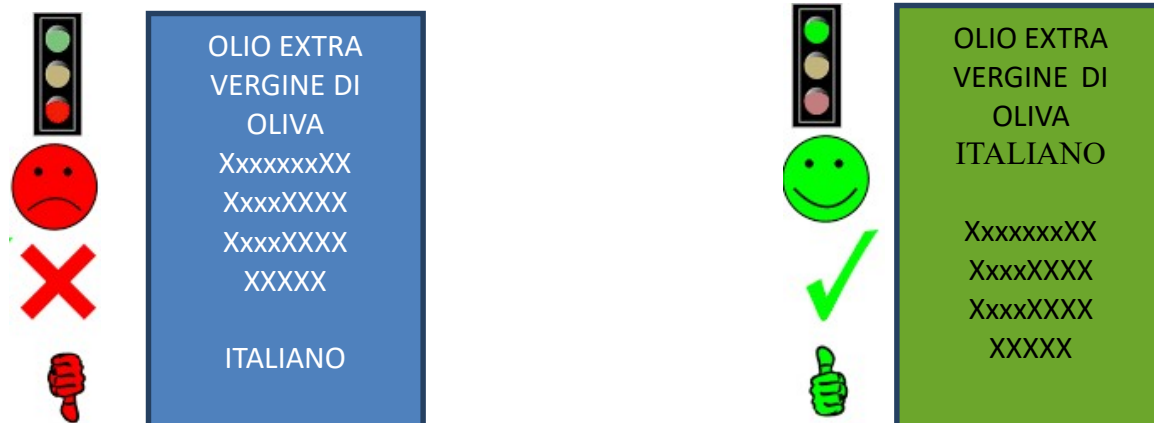
3.3 LE MODALITÀ PER INDICARE LA «DENOMINAZIONE DI VENDITA» E L'«ORIGINE»

La «denominazione di vendita» e l'«origine» devono essere «raggruppate» nel «campo visivo principale». Ognuna di queste indicazioni obbligatorie deve apparire «integralmente» e in un «corpo di testo omogeneo».

Vediamo il significato di «raggruppate», «campo visivo principale», «integralmente» e «corpo di testo omogeneo».



Per «raggruppate» si intende che la «denominazione di vendita» e la «designazione dell'origine» devono essere riportate ravvicinate.



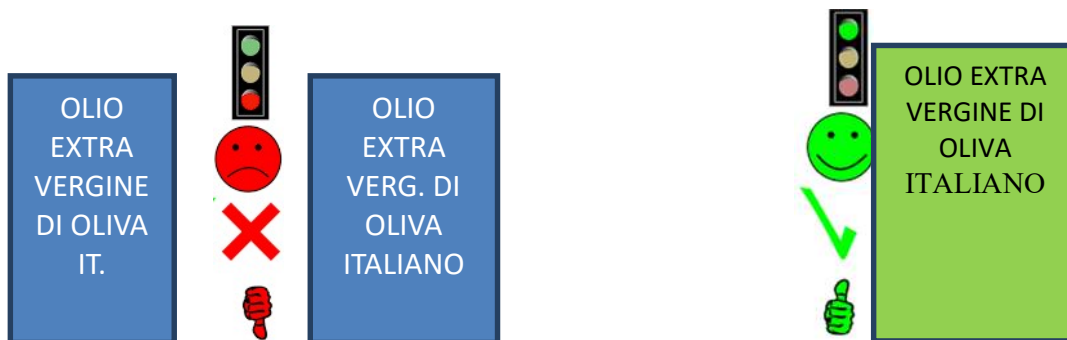
Per «campo visivo principale» si intende il campo visivo di un imballaggio **più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore** al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto ed, eventualmente, il suo marchio di fabbrica.



«campo visivo principale» è la parte del contenitore esposta allo sguardo del consumatore che permette di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto ed, eventualmente, il suo marchio di fabbrica



Per «**integralmente**» si intende che la «denominazione di vendita» e l'«origine» devono essere riportate per intero. Non sono corrette le sigle e le abbreviazioni.



Per «**corpo di testo omogeneo**» si intende che:

- i caratteri della «denominazione di vendita» devono avere la stessa dimensione e lo stesso tipo di carattere (font)
- i caratteri dell'«origine» devono avere la stessa dimensione e lo stesso tipo di carattere (font)
- i caratteri della «denominazione di vendita» possono differenziarsi da quelli dell'«origine», sia per quanto riguarda la dimensione che per tipo di carattere (font)





“Campo visivo principale” ed “etichetta principale”: a scanso di equivoci

Spesso si fa confusione tra «**campo visivo principale**» ed «**etichetta principale**». Nel paragrafo 3.3 di questo capitolo, ti è stata data una definizione di «**campo visivo principale**» che è la semplificazione di quella stabilita dalla specifica norma e cioè dall'art. 2, paragrafo 2, lettera l), del Reg. (UE) n. 1169/2011. Di seguito ti riportiamo il testo originale: “*«campo visivo principale»: il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare*”.

Per quanto riguarda invece l'«**etichetta principale**» nessun norma stabilisce quale essa sia cioè non esiste una definizione legale e, pertanto, deve ritenersi solo una definizione “tecnica” priva di base giuridica. Solitamente gli operatori intendono con questo termine la «retro etichetta» in cui riportano la maggior parte delle informazioni rispetto a quelle indicate nell'«etichetta frontale» (anche per «etichetta frontale» e «retro etichetta» non vi è una base giuridica, sono termini che abbiamo utilizzato per essere più comprensibili).

Esiste invece la definizione di «**etichetta**» che è stabilita dall'art. 2, paragrafo 2, lettera i), del Reg. (UE) n. 1169/2011 e cioè “*qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore*”.

Il «**campo visivo principale**» e l'«**etichetta principale**» possono coincidere nel caso in cui la confezione abbia solo un'etichetta ma quando l'etichetta si compone di più parti, ricordati sempre della definizione di «**campo visivo principale**» perché **è qui che dovrai riportare la denominazione dell'olio** e, nel caso dell'extra vergine e del vergine, anche l'**origine**.

3.4 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- articoli 2 e 17 del Reg. (UE) n. 1169/2011
- articoli 5 e 8 del Reg. (UE) n. 2022/2104
- Allegato VII, parte VIII del Reg. (UE) n. 1308/2013
- Articolo 4 del DM 10 novembre 2009



4 L'INFORMAZIONE SULLA CATEGORIA DI OLIO

4.1 LE INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DI OLIO

Le informazioni sulla categoria di olio che devono essere utilizzate sono le seguenti:

a) per l'olio extra vergine di oliva:

«olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

b) per l'olio di oliva vergine:

«olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

c) per l'olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini:

«olio contenente esclusivamente oli di 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 di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»;

oppure

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

L'informazione sulla categoria di olio può essere indicata in qualunque parte dell'etichetta. Non è necessario che sia riportata in prossimità della denominazione di vendita.



Che cosa è cambiato...

Le diciture previste dall'art. 3 del Reg. UE n. 29/2012 riportavano il riferimento all'«olio d'oliva» anziché all'«olio di oliva» come le nuove diciture previste dall'art. 6 del Reg. (UE) n. 2022/2104. Per esempio per l'«olio extra vergine di oliva»:

-Reg. (UE) n. 29/2012 (abrogato): «**olio d'oliva** di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

-Reg. (UE) n. 2022/2104: «**olio di oliva** di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici».

Al riguardo, i competenti Uffici della Commissione Europea hanno precisato “che ci sono piccoli cambiamenti nella traduzione, ma questi cambiamenti sono puramente linguistici e non modificano il significato delle frasi in questione. Queste differenze non possono essere considerate errori. Pertanto, e sapendo che gli operatori stampano le etichette in anticipo, la Commissione suggerisce che le autorità degli Stati membri consentano la commercializzazione di etichette con la versione delle frasi di cui all'articolo 3 del regolamento 29/2012 fino all'esaurimento dello stock di vecchie etichette”.

(fonte: nota prot. n. 0120789 del 23 febbraio 2023 della Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea del MASAF)

4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- articolo 6 del Reg. (UE) n. 2022/2104



5 LA QUANTITÀ NETTA

La quantità netta può essere espressa, a scelta dell'operatore, in litri (simbolo **L** o **l**), in centilitri (simbolo **cl**) e in millilitri (simbolo **ml**). Deve essere indicata **con un valore numerico e seguita dall'unità di misura prescelta**. Quest'ultima può essere indicata con il simbolo oppure la si può riportare per esteso (es. "1 L" oppure "1 litro").

5.1 LE DIMENSIONI MINIME PER INDICARE LA QUANTITÀ

La quantità netta deve avere un'altezza minima in funzione della quantità nominale del contenuto. Nella tabella che segue sono riportate le altezze minime da utilizzare:

Quantità nominale in ml	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6



RICORDA!!

La "quantità netta" e la "denominazione di vendita" devono comparire nel medesimo "campo visivo". Per «campo visivo» si intende la superficie di un imballaggio che può essere letta da un unico angolo visuale (vedi il paragrafo "2.3 La "denominazione di vendita" e la "quantità netta").



Attenzione! Per l'indicazione della e vedi il paragrafo "14.4 Indicazione del marchio CEE" del capitolo "14 Indicazioni facoltative «regolamentate»".



5.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

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

- articolo 23 e allegato IX del Reg. (UE) n. 1169/2011
- D.P.R n. 802/82
- D.P.R n. 391/80
- DM 27 febbraio 1979



6 IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

6.1 COS'È IL «TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE»

Il «*termine minimo di conservazione*» è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

- la data è preceduta dalle espressioni:
 - «**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data che si vuole indicare riporta anche il giorno (es. “da consumarsi preferibilmente entro il 3 marzo 2024”),
oppure
 - «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**», negli altri casi (es. “da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2024”).

Le espressioni «*da consumarsi preferibilmente entro il...*» e «*da consumarsi preferibilmente entro fine...*» sono seguite:

- **dalla data stessa** (es. “da consumarsi preferibilmente entro il 3 marzo 2024” o “da consumarsi preferibilmente entro fine marzo 2024”)

oppure
- **dall’indicazione del punto in cui la data è indicata sull’etichetta** (es. “da consumarsi preferibilmente entro vedi data indicata sul tappo”).



ATTENZIONE!!

La data comprende, **nell’ordine** e **in forma chiara**, l’indicazione del giorno (se riportata), del mese e dell’anno!

6.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

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



7 LE CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

L'etichetta dell'olio d'oliva deve riportare obbligatoriamente le informazioni sulla corretta conservazione del prodotto e cioè una dicitura che l'olio deve essere tenuto al riparo dalla luce e dal calore.

un esempio della dicitura in etichetta



7.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



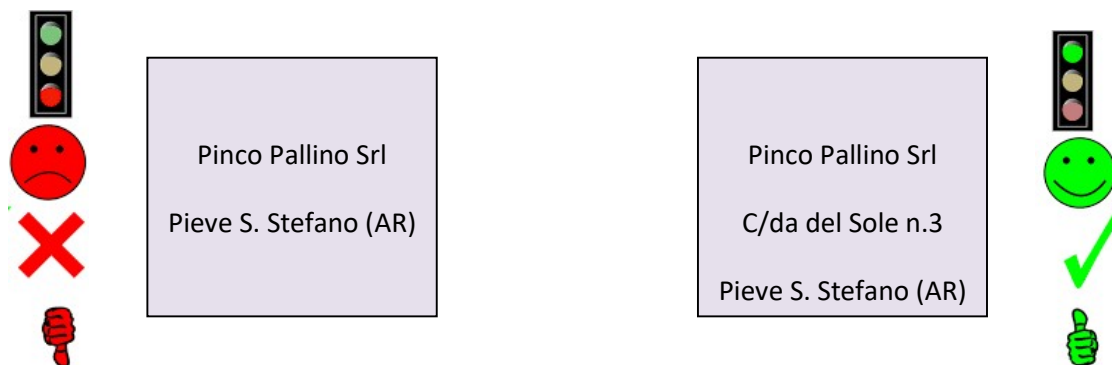
Per approfondire quello che è stato detto in questo capitolo puoi consultare le seguenti norme:

- articolo 7 del Reg. (UE) n. 2022/2104



8 IL RESPONSABILE COMMERCIALE

Deve essere indicato in etichetta il nome o la ragione sociale del responsabile commerciale dell'olio. Deve essere un'indicazione completa di indirizzo.



8.1 IL MARCHIO DEPOSITATO AL POSTO DEL NOME/RAGIONE SOCIALE

La ditta può utilizzare un proprio **“marchio depositato o registrato”** in sostituzione del proprio nome/ragione sociale purché, come indirizzo, venga sempre riportato quello della ditta stessa (titolare del marchio).

Esempio: Ditta **“Pinco Pallino Srl”**, C/da del Sole n.3, Pieve S. Stefano (AR) titolare del marchio **“ABCDEFG®”**

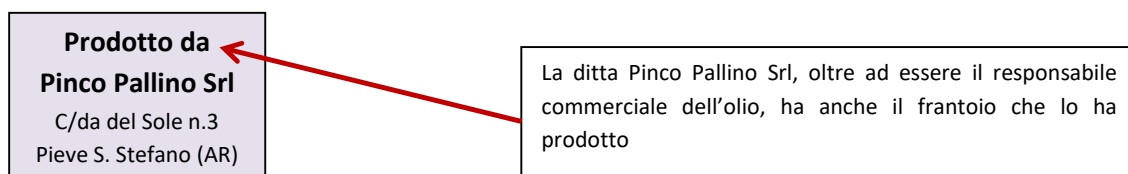


8.2 LA QUALIFICAZIONE DEL “RESPONSABILE COMMERCIALE”

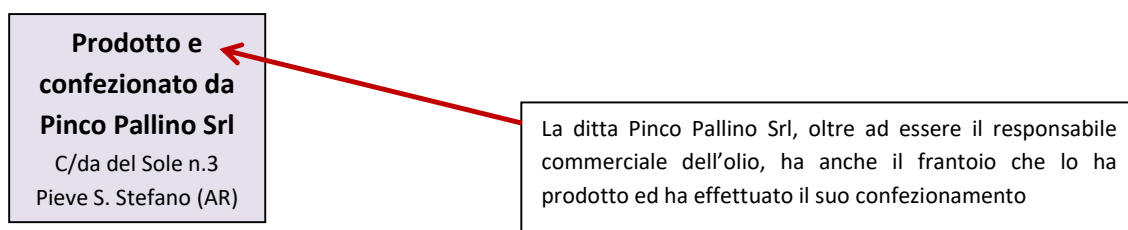
Anche se nessuna norma lo richiede, spesso all'indicazione del “responsabile commerciale” viene anteposta una dicitura che qualifica l'attività che lo stesso ha svolto nel processo produttivo (es. *confezionato da....., prodotto da....., prodotto e confezionato da....., etc*). Anche tali diciture volontarie devono rispondere a quel principio generale di “non ingannevolezza” e di “chiarezza” di cui parleremo nel capitolo 15.

Pertanto, nel caso specifico dire:

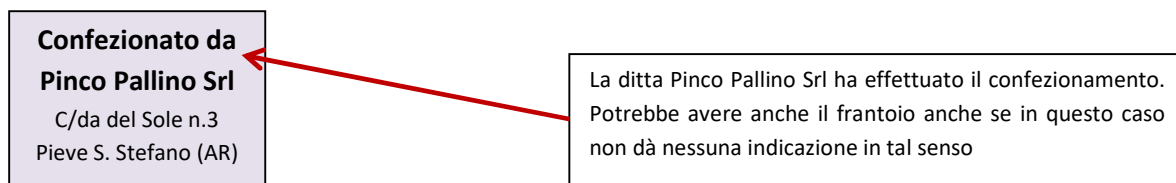
- “**prodotto da.....**” significa che il “responsabile commerciale” dell’olio è lo stesso «frantoio» che ha molito le olive e che ha quindi prodotto l’olio stesso. Invece, se il “responsabile commerciale” fosse l’«olivicoltore» che ha prodotto le olive ma che si è rivolto a terzi per la loro molitura,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



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



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



8.3 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- articolo 8 del Reg. (UE) n. 1169/2011
- Circolari MISE prot. n. 139304 del 31/07/2014 e prot. n. 170164 del 30/09/2014



9.1 COS'È IL LOTTO

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita confezionate in **circostanze praticamente identiche**. È determinato dal produttore o dal confezionatore dell'olio o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.

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



L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione è indicato con il **giorno, il mese e l'anno** cioè «*da consumarsi preferibilmente entro il ...*» (vedi capitolo 6).



Attenzione!!

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

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

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

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



Esempio

In data 15/01/2023 sono stati immessi 300 kg di olio extra vergine di oliva in un recipiente di stoccaggio vuoto. Questi 300 kg sono stati confezionati il 16/01/2023 poi il 20/01/2023 ed infine il 22/01/2023.

In questo caso è necessario utilizzare **tre** lotti, uno specifico per le confezioni prodotte il 16/01/2023, un altro per quelle del 20/01/2023 ed un altro ancora per quelle del 22/01/2023. Sarebbe sbagliato attribuire lo stesso lotto ai prodotti ottenuti dai tre confezionamenti.



Attenzione!!

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



Il lotto ed il registro telematico dell'olio

Ricorda che il lotto che riporti in etichetta deve essere **identico** a quello che è stato indicato nel registro telematico dell'olio. Diversamente ci si espone alla sanzione per errata tenuta del registro stesso.

9.2 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

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



10 LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

10.1 COS'É LA «DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE» O «ETICHETTATURA NUTRIZIONALE»

La «*dichiarazione nutrizionale*» o «*etichettatura nutrizionale*» è un'informazione che riguarda il valore energetico, i grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi), i carboidrati (zuccheri, polioli, amido), il sale, le fibre, le proteine, vitamine e sali minerali. Dal 13 dicembre 2016, in linea generale, è un'indicazione **obbligatoria** (ci sono comunque delle eccezioni, vedi il paragrafo 10.2).

10.2 OLI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Come abbiamo detto nel paragrafo precedente, in linea generale la «dichiarazione nutrizionale» è obbligatoria. Tuttavia, ci sono delle particolari circostanze in cui tale indicazione non è richiesta.

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

Inoltre, tale adempimento non riguarda “*gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, **forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale***” (Allegato V, punto 19, del Reg. UE n. 1169/2011).

Con la circolare prot. n. 361078 del 16 novembre 2016, il Ministero dello Sviluppo Economico ed il Ministero della Salute hanno chiarito il significato di alcuni termini riportati nella predetta frase. Di seguito trovi i chiarimenti che abbiamo adattato all'olio d'oliva e cioè:

- **forniti direttamente.** La cessione degli oli, senza l'intervento di intermediari, da parte del “*fabbricante di piccole quantità di prodotti*”, direttamente al consumatore o alle “*strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale*” (rimangono esclusi quindi gli oli confezionati venduti ad imprese che esercitano vendita all'ingrosso o che svolgono attività di intermediazione commerciale)
- **fabbricante di piccole quantità.** Rientrano in tale definizione i produttori ed i fornitori di oli che rispettano i requisiti delle «*microimprese*» (per tali requisiti vedi l'art. 2 della raccomandazione 2003/361/CE). Inoltre, non vi è l'obbligo della «dichiarazione nutrizionale» per gli oli oggetto di vendita diretta ai consumatori a “livello locale” da parte degli spacci aziendali
- **livello locale delle strutture di vendita.** Per “*livello locale*” deve intendersi un legame diretto tra azienda di origine e il consumatore e può essere identificato “*nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini [cioè confinanti], ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante*”

- **vendita al dettaglio.** Per commercio al dettaglio deve intendersi l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista oli in nome e per conto proprio e li rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale o alle "collettività" (ristoranti, mense, imprese di ristorazione, etc).

10.3 LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

È obbligatorio indicare:

- il *valore energetico* da esprimere in *kJ e kcal*
- la *quantità di grassi* e *acidi grassi saturi*, da esprimere in *g*
- la *quantità di carboidrati* e *zuccheri*, da esprimere in *g*
- la *quantità di proteine*, da esprimere in *g*
- la *quantità di sale*, da esprimere in *g*

10.4 INDICAZIONI FACOLTATIVE DELLE QUANTITÀ

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrata con l'indicazione delle quantità di **uno o più** dei seguenti elementi:

- *acidi grassi monoinsaturi* da esprimere in *g*
- *acidi grassi polinsaturi* da esprimere in *g*
- *polioli* da esprimere in *g*
- *amido* da esprimere in *g*
- *fibre* da esprimere in *g*
- *sali minerali* o le *vitamine* (vedi tabella del paragrafo 10.7.1 a pag. 35 con indicate le vitamine e i Sali minerali)

10.5 COME STABILIRE I VALORI

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

a) dell'analisi dell'olio

c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espressi per **100 g** o per **100 ml** di olio.

10.6 COME RIPORTARE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Tieni presente che le indicazioni relative al valore energetico, ai grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi), ai carboidrati (zuccheri, polioli, amido), al sale, alle fibre, alle proteine, alle vitamine e ai sali minerali, devono:

- ✓ sempre figurare nello **stesso campo visivo**;
- ✓ essere presentate in **formato tabulare** con allineamento delle cifre (cioè in una tabella), se lo spazio lo consente. In mancanza di spazio, la dichiarazione la puoi riportare in **formato lineare**.

ESEMPIO DI DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE IN “FORMATO TABULARE”
CON LE SOLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	Per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
<i>di cui:</i>	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
<i>di cui:</i>	
-zuccheri	g
proteine	g
Sale	g



FINE PRIMA PARTE

Fino a qui hai le conoscenze di base per fare l'etichettatura nutrizionale (ti mancano solo i dati analitici da indicare in tabella!).

Se vuoi riportare anche altre indicazioni, leggi i capitoli successivi.

10.7 ALTRE FORME DI ESPRESSIONE CHE SI AGGIUNGONO ALLA FORMA OBBLIGATORIA (INDICAZIONI FACOLTATIVE)

In **aggiunta** alla forma di espressione già vista, si possono avere le seguenti:

- 1) in «**percentuale delle assunzioni di riferimento**»
- 2) con «**indicazione di altri elementi**»
- 3) per «**porzione**».

10.7.1 IN «PERCENTUALE DELLE ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO»

%

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive **possono** essere espressi per 100 g o 100 ml anche come «**percentuale delle assunzioni di riferimento**» cioè come percentuale dei consumi di riferimento giornalieri di un adulto.

Questi consumi giornalieri di riferimento sono stabiliti in due specifiche tabelle dell'allegato XIII del Reg. UE n. 1169/2011 (i cui dati li trovi di seguito): una tabella è relativa all'**energia**, ai **grassi totali**, agli **acidi grassi saturi**, ai **carboidrati**, agli **zuccheri**, alle **proteine** ed al **sale** l'altra, invece, riguarda esclusivamente le **vitamine** ed i **sali minerali**.



Vediamo ora l'espressione in «percentuale delle assunzioni di riferimento» considerando il **primo gruppo** cioè l'energia, i grassi totali, gli acidi grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine ed il sale.

Le assunzioni di riferimento di un adulto di tali elementi sono indicate nella successiva tabella (nota bene che le vitamine ed i sali minerali non sono riportati):

CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI **DIVERSI** DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (**ADULTI**)

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g



Attenzione!

Quando la dichiarazione nutrizionale riporta anche la percentuale delle assunzioni di riferimento di **questi elementi**, in prossimità della stessa devi riportare la seguente frase: «**Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)**».

Di seguito è riportato un esempio di schema di etichettatura nutrizionale con l'indicazione della «percentuale delle assunzioni di riferimento» (che, ricordati, è facoltativa!).

* *Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)*

Dichiarazione nutrizionale Valori medi		
	Per 100 g	%AR*(100g)
Energia	kJ/kcal	%
grassi	g	%
di cui:		
- acidi grassi saturi	g	%
carboidrati	g	%
di cui:		
-zuccheri	g	%
proteine	g	%
sale	g	%



Vediamo ora quando l'espressione della «percentuale delle assunzioni di riferimento» riguarda il **secondo gruppo** cioè le vitamine ed i sali minerali.

Per tali elementi l'espressione che viene utilizzata per indicare la «percentuale delle assunzioni di riferimento» è «**valore nutritivo di riferimento**» (è **esclusivo** per le vitamine ed i sali minerali) e rappresenta il consumo giornaliero di vitamine e sali minerali **referiti ad un adulto**.

Tieni presente che una vitamina o un sale minerale può essere dichiarato solo se l'olio ne fornisce almeno una «**quantità significativa**» cioè minimo il **15 %** del «**valore nutritivo di riferimento**».

Proviamo a chiarire il rapporto tra il «**valore nutritivo di riferimento**» e la «**quantità significativa**».

Per «**valore nutritivo di riferimento**» abbiamo già detto che si intende il consumo giornaliero di riferimento di un adulto.

valore nutritivo di riferimento = consumo giornaliero di riferimento di un adulto di vitamine e di Sali minerali

I valori nutritivi di riferimento sono riportati nella seguente tabella:

Vitamina A	800 µg	Fosforo	700 mg
Vitamina D	5 µg	Magnesio	375 mg
Vitamina E	12 mg	Ferro	14 mg
Vitamina K	75 µg	Zinco	10 mg
Vitamina C	80 mg	Rame	1 mg
Tiammina	1,1 mg	Manganese	2 mg
Riboflavina	1,4 mg	Fluoro	3,5 mg
Niacina	16 mg	Selenio	55 µg
Vitamina B6	1,4 mg	Cromo	40 µg
Acido folico	200 µg	Molibdeno	50 µg
Vitamina B12	2,5 µg	Iodio	150 µg
Biotina	50 µg		
Acido pantotenico	6 mg		
Potassio	2000 mg		
Cloruro	800 mg		
Calcio	800 mg		

Per «**quantità significativa**» si intende che un alimento fornisce una quantità pari ad almeno il **15%** del «**valore nutritivo di riferimento**».



Esempio

Facciamo l'ipotesi che il nostro olio abbia un contenuto medio in Vit. E pari a 21 mg e in Vit. A pari a 40 µg [ **Attenzione dati inventati** ]



ora facciamo un po' di calcoli per capire se queste vitamine sono riportabili o meno nella dichiarazione nutrizionale

Calcolo della quantità significativa					
Vitamina	Valori medi all'analisi per 100 g di olio a	Valore nutritivo di riferimento b	Quantità significativa il 15% di b	Risultato (confronto tra a e b)	Riportabile nella dichiarazione nutrizionale
Vitamina E	21 mg	12 mg	1,8 mg	21 > 1,8	Sì
Vitamina A	40 µg	800 µg	120 µg	40 < 120	NO

Nel nostro esempio abbiamo stabilito che possiamo, se lo vogliamo, riportare la Vit. E ma non possiamo assolutamente indicare la Vit. A.

Qualora decidessimo di riportare tale indicazione, si deve tenere presente che le vitamine (e i sali minerali), oltre che per 100 g o per 100 ml di prodotto, **devono essere espresse anche in percentuale del «valori nutritivi di riferimento»**. Cioè, se riporto la quantità di una vitamina (o di un sale minerale) devo **obbligatoriamente** indicarne anche la percentuale del «valore nutritivo di riferimento».



Riprendiamo i dati precedenti e vediamo nella successiva tabella come si effettua il calcolo della % del valore nutritivo di riferimento

Calcolo della % del valore nutritivo di riferimento (VNR)				
Vitamina	Valori medi all'analisi per 100 g di olio <i>a</i>	Valore nutritivo di riferimento <i>b</i>	Calcolo della % del VNR $(ax100)/b$	Risultato
Vitamina E	21 mg	12 mg	$(21 \times 100) / 12$	175%



Quindi fai bene attenzione...

se indichi una vitamina (o un sale minerale) devi anche indicare sempre la corrispettiva % del «valore nutritivo di riferimento».

Vediamo ora una possibile etichettatura nutrizionale che riporta l'indicazione facoltativa della "Vitamina E" utilizzando sempre i dati dell'esempio:

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	Per 100 g
Energia	XXkJ/XXkcal
grassi	XX g
di cui:	
- acidi grassi saturi	XX g
carboidrati	0g
di cui:	
-zuccheri	0g
proteine	0g
sale	0g
Vitamina E	21 mg (175% VNR*)

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

*Valori nutritivi di riferimento

% del «valore nutritivo di riferimento» relativa a 21 mg di Vit. E

...e un esempio di etichettatura nutrizionale che riporta l'indicazione facoltativa della "Vitamina E" e la «percentuale delle assunzioni di riferimento» degli altri elementi nutritivi

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

Dichiarazione nutrizionale Valori medi		
	Per 100 g	%AR* (100g)
Energia	XXkJ/XXkcal	XX %
grassi	XXg	XX %
di cui:		
- acidi grassi saturi	XX g	XX %
carboidrati	0g	0
di cui:		
-zuccheri	0g	0
proteine	0g	0
sale	0g	0
Vitamina E	21 mg (175% VNR**)	

«% delle assunzioni di riferimento» degli elementi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (non obbligatoria)

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

**Valori nutritivi di riferimento

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

10.7.2 CON «INDICAZIONE DI ALTRI ELEMENTI»

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrata con l'indicazione delle quantità di **uno o più** dei seguenti elementi:

- *acidi grassi monoinsaturi*
- *acidi grassi polinsaturi*
- *polioli*
- *amido*
- *fibre*
- *sali minerali* o le *vitamine* (⚠ ricordati di quanto detto sopra cioè quando indichi i sali minerali o vitamine devi sempre riportare il "valore nutritivo di riferimento").

Di seguito un'etichettatura nutrizionale con tutti gli elementi facoltativi.

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	Per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
- polioli	g
- amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
Vitamine e Sali minerali	Vedi paragrafo relativo alle vitamine

Le frecce indicano gli elementi che possono essere dichiarati **facoltativamente** (uno o più)

10.7.3 PER «PORZIONE»



Si è dell'avviso che l'indicazione per «porzione», in riferimento all'olio d'oliva, sia una forma di espressione di scarsa praticità per il consumatore per il fatto che è difficile definire, nello specifico, a cosa corrisponda esattamente una "porzione di olio". Tuttavia, per completezza, si è deciso comunque di affrontare questo argomento lasciando ovviamente all'operatore la responsabilità di quantificare esattamente la porzione (qualora intenda utilizzarla).

Per porzione possono essere espressi, oltre all'energia, anche tutti gli altri elementi visti sino ad ora (i grassi, gli acidi grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine, il sale, gli acidi grassi monoinsaturi, gli acidi grassi polinsaturi, i polioli, l'amido, le fibre i sali minerali e/o le vitamine).



Tieni presente che l'espressione per «*porzione*», quando utilizzata, si **aggiunge**:

- alla forma di espressione **per 100 g o per 100 ml** di prodotto (cioè l'indicazione per porzione si aggiunge all'indicazione dell'energia e di tutti gli altri elementi per 100 g o per 100 ml di prodotto);
- alla forma di espressione **per 100 g o per 100 ml** della percentuale delle assunzioni di riferimento delle **vitamine** e dei **sali minerali** (cioè l'indicazione per porzione delle vitamine e dei sali minerali richiede anche l'espressione del **valore nutritivo di riferimento** per porzione)



Tieni presente che l'espressione per «*porzione*» si **aggiunge** oppure **sostituisce**:

- la forma di espressione delle **percentuali delle «assunzioni di riferimento»** dell'energia, dei grassi totali, degli acidi grassi saturi, dei carboidrati, degli zuccheri, delle proteine e del sale per 100 g (o per 100 ml) di prodotto.

Ciò significa che per tali elementi l'«*assunzioni di riferimento*» posso riportarla:

- solo per 100 g (o per 100 ml) di prodotto,
- sia per 100 g (o per 100 ml) di prodotto che per porzione
- solo per porzione

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere espressi per **porzione**, a condizione che:

- sia **quantificata sull'etichetta** la porzione (che devi riportare immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale)
- sia indicato il **numero di porzioni** contenute nell'imballaggio



Facciamo ora degli esempi di etichettatura nutrizionale che riportano l'indicazione anche per «*porzione*».

La prima cosa da fare è definire la «*porzione*» che, nel nostro caso la stabiliamo pari a X grammi (1 porzione = X g), e contabilizzare il numero delle porzioni contenute nella nostra confezione di olio (es. «*la confezione contiene 100 porzioni*») che, ricordati, devi riportare in etichetta.

Vediamo ora il “**primo caso**” cioè quando l’indicazione per «porzione» si **aggiunge** all’etichettatura nutrizionale

1 porzione = X g

Dichiarazione nutrizionale Valori medi		
	Per 100 g	Per porzione (X g)
Energia	XXkJ/XXkcal	XXkJ/XXkcal
grassi	XX g	XXg
di cui:		
- acidi grassi saturi	XXg	XX g
carboidrati	0g	0g
di cui:		
-zuccheri	0g	0g
proteine	0g	0g
sale	0g	0g
Vitamina E	XX mg (XX% VNR*)	XXmg (XX% VNR*)

Parte per porzione che si può **aggiunge** all’etichettatura nutrizionale per 100 g (è una parte facoltativa)

*Valori nutritivi di riferimento

Vediamo invece il “**secondo caso**” quando l’indicazione per «porzione» si **aggiunge** oppure **sostituisce** la % di «**assunzioni di riferimento**» riferita a 100 g (o per 100 ml). Cioè, puoi esprimere l’assunzione di riferimento sia per 100 g (o per 100 ml) oppure solo per «porzione» omettendo quello per 100 g (o per 100 ml).

1 porzione = X g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

Dichiarazione nutrizionale Valori medi				
	Per 100 g	%AR*(100g)	Per porzione (X g)	%AR* per porzione (X g)
Energia	XXkJ/xxkcal	XX%	XXkJ/XXkcal	%
grassi	XXg	XX%	XXg	YY%
di cui:				
- acidi grassi saturi	XX g	ZZ%	XX g	YY %
carboidrati	0g	0%	0g	0%
di cui:				
-zuccheri	0g	0%	0g	0%
proteine	0g	0%	0g	0%
sale	0g	0%	0g	0%
Vitamina E	XXmg (XX% VNR**)		XXmg (XX% VNR**)	

**Valori nutritivi di riferimento

% di Assunzione di riferimento per «porzione» che si **aggiunge** alla % di Assunzione di riferimento per 100 g

1 porzione = X g *Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

Dichiarazione nutrizionale Valori medi			
	Per 100 g	Per porzione (X g)	%AR* per porzione (X g)
Energia	XXkJ/xxkcal	XXkJ/XXkcal	%
grassi	XXg	XXg	YY%
di cui:			
- acidi grassi saturi	XXg	XX g	YY %
carboidrati	0g	0g	0%
di cui:			
-zuccheri	0g	0g	0%
proteine	0g	0g	0%
sale	0g	0g	0%
Vitamina E	XX mg (XX% VNR**)	XXmg (XX% VNR**)	

% di Assunzione di riferimento per «porzione» che **sostituisce** la % di Assunzione di riferimento per 100 g

**Valori nutritivi di riferimento

10.8 MODALITÀ DI RIPETIZIONE IN ETICHETTA DI ALCUNE INFORMAZIONI RIPORTATE NELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Della dichiarazione nutrizionale hai la possibilità di **ripetere esclusivamente** le seguenti informazioni:

- a) solo il **valore energetico**;
oppure
- b) il **valore energetico** accompagnato dalla quantità di **grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale**.

Tieni presente che queste indicazioni le devi riportare:

- nel campo **visivo principale** (vedi Capitolo 3 per sapere cos'è il campo visivo principale)
- e
- utilizzando caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a 1,2 mm o, nel caso di imballaggi la cui superficie maggiore è inferiore a 80 cm², a 0,9 mm (vedi Capitolo 2).

Di seguito trovi un esempio di etichetta che riporta le indicazioni elencate al punto b) (cioè il valore energetico, la quantità di grassi, di acidi grassi saturi, di zuccheri e di sale).



Queste indicazioni potresti anche integrarle con la percentuale delle assunzioni di riferimento. In questo caso ricordati di riportare la frase "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)"

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTO ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g				
ENERGIA XX kJ/YY kcal	GRASSI XX g	ACIDI GRASSI SATURI XX g	ZUCCHERI 0 g	SALE 0 g

Tieni anche presente che il valore energetico, la quantità di grassi, di acidi grassi saturi, di zuccheri e di sale **possono essere espressi anche solo per «porzione»**. Se le esprimi per porzione comunque devi riportare anche **il valore energetico per 100 g** (o per 100 ml a seconda del riferimento che hai utilizzato per la dichiarazione nutrizionale). Di seguito l'esempio di etichetta precedente espressa per «porzione»

Queste indicazioni potresti anche integrarle con la percentuale delle assunzioni di riferimento. In questo caso ricordati di riportare la frase "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)"

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTO ITALIANO

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

ENERGIA per 100 g XX kJ/YY kcal

Ecco l'energia espressa anche per 100 g di prodotto

10.9 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- Articoli da 29 a 35, articolo 54 e allegati I, V, XIII, XIV e XV del Reg. (UE) n. 1169/2011
- Guida destinata alle autorità competenti per il controllo del rispetto dei seguenti atti legislativi dell'UE: Reg. n. 1169/2011, direttiva 90/496/CEE e direttiva 2002/46/CE per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta (dicembre 2012)
- “Linee Guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale” redatte dalla Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione -Ufficio 4 del Ministero della Salute
- Capitolo 3 del documento “Domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Europass Parma 31 gennaio 2013)
- Circolare n. 361078 del 16 novembre 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero della Salute



11 L'INDICAZIONE DELLA «CAMPAGNA DI RACCOLTA»

11.1 CONSIDERAZIONI GENERALI

La «campagna di raccolta» è disciplinata sia a livello dell'**Unione europea** che a livello **nazionale**.



La **normativa dell'Unione europea** prevede che l'etichetta dell'«olio extra vergine» di oliva e dell'«olio di oliva vergine» può riportare l'indicazione della campagna di raccolta esclusivamente se il 100% dell'olio contenuto nella confezione proviene da tale raccolta. La campagna di raccolta, quindi, non può mai essere indicata se l'olio confezionato proviene da una miscelazione di oli di due o più campagne.

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



La **normativa italiana** prevede che per l'«olio extra vergine di oliva» e per l'«olio di oliva vergine» debba essere **obbligatoriamente** indicata la campagna di raccolta se il 100% dell'olio proviene da tale raccolta. Come la normativa europea, la campagna di raccolta, quindi, non può mai essere indicata se l'olio confezionato proviene da una miscelazione di oli di due o più campagne.



1^ Precisazione

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



2^ Precisazione

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



3^ Precisazione

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



4^ Precisazione

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

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

11.2 COME INDICARLA

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

- deve precedere il termine minimo di conservazione
- se vuoi indicare l'intera campagna, devi riportare i 2 anni di interesse (ad es. **"2022/2023"** e non solo 2022 e né solo 2023)
- se vuoi indicare il mese, devi riportare il mese e l'anno **di molitura** e non il mese e l'anno di raccolta (ad esempio, per le olive raccolte il 31/10/2022 e molite il 1° novembre 2022 la campagna da indicare è **"novembre 2022"** e **non** "ottobre 2022" e **neppure** "ottobre/novembre 2022"!).

Le diciture che puoi utilizzare sono:

- ***Campagna di raccolta olive***
- ***Campagna di raccolta***

Ora vediamo concretamente come indicarla in etichetta nel caso di olive raccolte e molite ad esempio nel novembre 2022:

**Campagna di raccolta olive 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

oppure

**Campagna di raccolta 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

oppure

**Campagna di raccolta olive novembre 2022
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

oppure

**Campagna di raccolta novembre 2022
Da consumarsi preferibilmente entro il.....**

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



ATTENZIONE AGLI OLI A DOP/IGP!!

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

11.3 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- art. 11 del Reg. (UE) n. 2022/2104
- art. 7, comma 3, della legge 14 gennaio 2013, n.9



12 INDICAZIONE DELLA SEDE DI CONFEZIONAMENTO



12.1 INDICAZIONE DELLA SEDE DI «CONFEZIONAMENTO»

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

Tieni presente, però, che gli oli destinati:

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

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

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



ATTENZIONE

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

12.2 COME INDICARLA

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

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

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



RICORDA!!

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

12.3 QUANDO NON SI APPLICA L'OBBLIGO

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

12.4 QUANDO, PUR ESSENDO OBBLIGATORIA, NON È NECESSARIO INDICARLA

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

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

12.5 ESEMPI

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



stabilimento e sede ditta allo stesso indirizzo

Esempio

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

Pinco Pallino Srl

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



stabilimento e sede ditta ad indirizzo diverso

Esempio

La ditta “Pinco Pallino Srl” con sede a Pieve S. Stefano (AR) in Via Tizio Caio n. 1 è la responsabile commerciale dell’olio che ha confezionato presso il proprio stabilimento di Sestino (AR), Via del Sole n.1.

Possibile indicazione in etichetta

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

stabilimento di confezionamento
in Via del Sole n. 1 – Sestino (AR)

12.5.2 Lo stabilimento di confezionamento non è della stessa ditta che commercializza l’olio

In questo caso ci potrebbero essere problemi di chiarezza in quanto il “confezionatore” potrebbe essere confuso con il “responsabile commerciale” del prodotto.

Per evitare equivoci, quindi, si consiglia di non riportare il nome del terzista confezionatore (peraltro la legge non lo impone) ma solo l’indirizzo completo del suo stabilimento in cui è avvenuto il confezionamento oppure di chiarire che il confezionatore ha lavorato per conto del responsabile commerciale del prodotto.

Esempio

La ditta “Pinco Pallino Srl” con sede a Pieve S. Stefano (AR) in Via Tizio Caio n. 1 è la ditta responsabile commerciale dell’olio ma per il confezionamento si è rivolto alla ditta “ABCD” con sede in Pieve S. Stefano (AR) in Via Sempronio n.1.

possibili indicazioni in etichetta

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

stabilimento di confezionamento
in Via Sempronio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

oppure

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

Confezionato per Pinco Pallino Srl
da ABCD in
Via Sempronio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

indicazione in etichetta **SCONSIGLIATA**

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)
confezionato da
ABCD
in Via Sempronio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)



...ma in questo caso chi è il responsabile commerciale dell'olio, "Pinco Pallino Srl" o "ABCD"??

12.6 COSA FARE CON LE VECCHIE ETICHETTE

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

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

12.7 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

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



13 L'«ETICHETTATURA AMBIENTALE»

13.1 CONSIDERAZIONI GENERALI

Dal 1° gennaio 2023 è diventato obbligatorio riportare in etichetta le informazioni che facilitano la corretta raccolta differenziata degli imballaggi per migliorarne il riciclo. In estrema sintesi, l'imballaggio deve riportare quello che genericamente si chiama l'«*etichettatura ambientale*».

L'«*etichettatura ambientale*» quindi consente ai consumatori di identificare la composizione delle singole parti dell'imballaggio e il loro corretto smaltimento al fine di permetterne il riciclo e quindi ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti stessi.



Precisazione

Tieni presente che l'obbligo di riportare l'«*etichettatura ambientale*» riguarda esclusivamente gli imballaggi immessi al consumo nel territorio nazionale, nonché quelli prodotti, riempiti e importati in Italia.

Essa si compone di 2 tipologie di diciture:

- il «**codice alfanumerico**» che identifica il materiale di cui è composto ogni singola componente della confezione
- le «**indicazioni sulla raccolta**».

A queste, si possono aggiungere delle indicazioni ambientali facoltative previste da specifiche norme UNI, che non saranno affrontate in questa guida, i cui riferimenti li puoi trovare nelle norme citate a fine di questo capitolo.



Approfondimento

L'Ente nazionale italiano di unificazione-UNI è l'organismo italiano di normazione cioè stabilisce l'insieme di regole che fissano le condizioni standard secondo lo stato dell'arte di fabbricazione/elaborazione di un prodotto. Ciò al fine di ottenere la massima uniformità sia dei processi produttivi che dei prodotti stessi. Tali regole sono raccolte in specifiche "norme UNI".

13.2 ANALISI DI UN IMBALLAGGIO

Per quanto riguarda le confezioni utilizzate per l'olio, nella quasi generalità dei casi si tratta di “**imballaggi multicomponenti**” cioè di imballaggi che hanno un **corpo principale** (ad esempio la bottiglia, la latta) al quale sono assemblati **altri componenti** (ad esempio l'etichetta, il tappo), che possono o non possono essere separati manualmente dal consumatore finale.



Per “**separabili manualmente**” devi intendere quelle componenti della confezione che puoi separare con le mani dal corpo principale senza ricorrere all'ausilio di strumenti. Ad esempio, è separabile il “tappo” ma non il “versatore salvagoccia” o il “dispositivo antirabbocco” (la rimozione dei quali ti richiede un utensile). Anche le “etichette” incollate sulla confezione non sono separabili manualmente (se non attraverso l'immersione in acqua o con l'uso del vapore o altro).

Questa distinzione è importante perché l'«**etichettatura ambientale**» riguarda solo le componenti della confezione che possono essere separate manualmente. È chiaro che se l'etichetta è fatta anche da parti che possono essere facilmente rimovibili dal consumatore, come ad esempio nel caso dei cosiddetti “collarini”, allora è necessario riportare anche l'informazione relativa a questa componente.

Come dobbiamo comportarci quando confezioniamo un olio in un imballaggio che conterrà delle parti non separabili manualmente dal corpo principale?

In questo caso per l'«**etichettatura ambientale**» occorre fare riferimento al solo corpo principale cioè, nel caso di una latta, bisogna riportare la codifica della latta stessa con le relative indicazioni sulla raccolta.





Esempio

Latta con etichetta e versatore salva goccia non separabili manualmente e tappo rimovibile.

L'«**etichetta ambientale**» riguarderà la **latta** (cioè il corpo principale) ed il **tappo** ma non l'etichetta ed il versatore salvagoccia.

13.3 IL CODICE ALFANUMERICO

Prima di vedere quali siano le informazioni minime che devono essere riportate in etichetta, facciamo un'analisi delle singole componenti che, una volta assemblate, danno origine ai contenitori più frequentemente utilizzati nella vendita dell'olio al consumatore finale. Di ciascuna di esse riporteremo il “**codice alfanumerico**”, formato da una sigla in lettere maiuscole e da un numero, che identifica il materiale che lo compone. Ovviamente l'elenco non è esaustivo.

COMPONENTE	MATERIALE	NOME SPECIFICO	CODICE ALFA NUMERICO	
			SIGLA	NUMERO
TAPPO PER LATTA 	PLASTICA	Polietilentereftalato	PET	1
		Polietilene ad alta densità	HDPE	2
		Cloruro di polivinile	PVC	3
		Polietilene a bassa densità	LDPE	4
		Polipropilene	PP	5
		Altri polimeri	<i>Vedi box dopo tabella</i>	7
TAPPO E VERSATORE SALVAGOCCIA 	PLASTICA	Polietilentereftalato	PET	1
		Polietilene ad alta densità	HDPE	2
		Cloruro di polivinile	PVC	3
		Polietilene a bassa densità	LDPE	4
		Polipropilene	PP	5
		Altri polimeri	<i>Vedi box dopo tabella</i>	7

COMPONENTE	MATERIALE	NOME SPECIFICO	CODICE ALFA NUMERICO	
			SIGLA	NUMERO
<p>TAPPO ANTIRABBOCCO</p> 	PLASTICA	Polietilentereftalato	PET	1
		Polietilene ad alta densità	HDPE	2
		Cloruro di polivinile	PVC	3
		Polietilene a bassa densità	LDPE	4
		Polipropilene	PP	5
		Altri polimeri	<i>Vedi box dopo tabella</i>	7
<p>TAPPO DI SUGHERO</p> 	SUGHERO	Sughero	FOR	51
<p>CAPSULA</p> 	PLASTICA	Polietilentereftalato	PET	1
		Polietilene ad alta densità	HDPE	2
		Cloruro di polivinile	PVC	3
		Polietilene a bassa densità	LDPE	4
		Polipropilene	PP	5
		Altri polimeri	<i>Vedi box dopo tabella</i>	7

COMPONENTE	MATERIALE	NOME SPECIFICO	CODICE ALFA NUMERICO	
			SIGLA	NUMERO
CAPSULA 	METALLO E PLASTICA	Plastica/alluminio	C/ PIÙ SIGLA DEL MATERIALE PREDOMINANTE*	90
		Plastica/latta		91
		Plastica/metalli vari		92
CAPSULA 	METALLO	Acciaio	FE	40
		Alluminio	ALU	41
		Altro metallo	-----	42
LATTA 	METALLO	Acciaio	FE	40
		Alluminio	ALU	41
		Altro metallo	-----	42
BOTTIGLIA 	VETRO	Vetro incolore	GL	70
		Vetro verde	GL	71
		Vetro marrone	GL	72
		Vetro di colore diverso	GL	73

COMPONENTE	MATERIALE	NOME SPECIFICO	CODICE ALFA NUMERICO	
			SIGLA	NUMERO
COLLARINO 	CARTA/CARTONE	Cartone ondulato	PAP	20
		Cartone non ondulato	PAP	21
		Carta	PAP	22



Polimeri di plastica non ricompresi in tabella

La numerazione e le sigle riportate nelle tabelle sono quelle previste dall'Unione Europea. Per le plastiche si ferma al "6" corrispondente al **polistirolo** (codice alfanumerico PS6 non preso in considerazione in quanto di scarso interesse ai fini del confezionamento dell'olio). All'atto pratico, però, potresti acquistare componenti in plastica fabbricati con polimeri diversi da quelli elencati. Per questi, il codice alfa numerico sarà composto dal numero "7" accompagnato dall'abbreviazione del nome del polimero, se prevista nella norma tecnica UNI EN ISO 1043-1, o dal nome per esteso del polimero o sigla comunemente utilizzati nella prassi di mercato.



Esempi

Componente della confezione	Codice alfanumerico
Latta in banda stagnata (acciaio, 99%, e rivestimento in stagno)	FE40
Bottiglia di vetro verde	GL71
Tappo in polietilene ad alta densità (plastica)	HDPE2
Tappo in alluminio con sotto tappo in polietilene a bassa densità (plastica) prevalente	C/LDPE90
Tappo in alluminio prevalente con sotto tappo in polietilene a bassa densità (plastica)	C/ALU90
Tappo di sughero	FOR51
Capsula in alluminio e PVC (plastica) prevalente	C/PVC90

Precisazione



Conoscere l'esatta natura dei materiali delle singole componenti (bottiglia, latta, tappo, etc) che utilizzerai per il confezionamento dell'olio può sembrarti complessa. In realtà così non è perché è il tuo fornitore delle singole parti che ti deve dare l'esatta codifica dei materiali (bottiglia, latta, tappo, etc) che ti vende.

13.4 LE «INDICAZIONI SULLA RACCOLTA»

Abbiamo visto che i materiali con cui sono formati le singole componenti di un imballaggio sono identificati da sigle e numeri (il codice alfanumerico). L'etichettatura ambientale però non si esaurisce con il riportare di detti codici in quanto è necessario dare anche informazioni circa le «**indicazioni sulla raccolta**» dei materiali stessi.

Non essendoci delle diciture "codificate", il Ministero della transizione ecologica (ora Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica) consiglia di indicare:

- "**Raccolta** (famiglia di materiale prevalente in peso)" (es. "Raccolta vetro")

oppure

- la famiglia di materiale prevalente in peso, accompagnata dalla formula "**Raccolta differenziata**" (es. "Vetro. Raccolta differenziata")

accompagnate dall'indicazione di verificare le disposizioni del proprio Comune (ad esempio "**Verifica le disposizioni del tuo Comune**").

13.5 DOVE INSERIAMO L'«ETICHETTATURA AMBIENTALE»

La normativa **non** dispone in quale parte dell'imballaggio debba essere riportata l'«*etichetta ambientale*» (come, ad esempio, per l'origine geografica dell'olio che impone che questa sia riportata sul campo visivo principale come detto al paragrafo 3.3).

In linea generale, essendo le confezioni di olio degli imballaggi "**multicomponenti**" e le singole componenti sono di dimensioni molto piccole per riportare ciascuno la propria «*etichetta ambientale*», è possibile riportare l'«*etichetta ambientale*» generale sul **corpo principale**.

13.6 PROGETTIAMO L'«ETICHETTA AMBIENTALE»

A questo punto hai tutti gli elementi per poter progettare la tua «*etichetta ambientale*» (codici alfanumerici e indicazioni sulla raccolta) tenendo presente che questa riguarda esclusivamente tutte quelle parti della confezione che **possono essere separabili manualmente**. Di seguito troverai alcuni esempi che ti aiuteranno a crearne una corretta. Ovviamente, la struttura utilizzata non rappresenta che un'ipotesi di etichetta tra le tante.



Ricorda

Il tuo fornitore delle componenti della confezione (bottiglia, latta, tappo, etc) ti deve dare l'esatta codifica dei materiali (bottiglia, latta, tappo, etc) che ti vende e che utilizzerai per fare l'etichetta ambientale.



Attenzione

Gli esempi che seguono sono frutto della fantasia in quanto inventati al solo scopo di mettere in pratica le nozioni fornite in questo capitolo.



Esempio 1

- **Bottiglia** di vetro trasparente (con **etichetta** di carta non separabile manualmente),
- **capsula** in PVC (plastica),
- **tappo** in polietilene a bassa densità (plastica).
- **versatore salvagoccia** in polietilene ad alta densità (plastica).

Il versatore salvagoccia è facilmente separabile con le mani e quindi deve essere preso in considerazione mentre l'etichetta no.

Bottiglia	Capsula	Tappo	Versatore salvagoccia
GL70	PVC3	LDPE4	HDPE2
Raccolta vetro	Raccolta plastica		
Verifica le disposizioni del tuo Comune			

oppure

Bottiglia	Capsula	Tappo	Versatore salvagoccia
GL70	PVC3	LDPE4	HDPE2
Vetro. Raccolta differenziata	Plastica. Raccolta differenziata		
Verifica le disposizioni del tuo Comune			

oppure

Bottiglia	Capsula	Tappo	Versatore salvagoccia
GL70	PVC3	LDPE4	HDPE2
Raccolta vetro	Raccolta plastica	Raccolta plastica	Raccolta plastica
Verifica le disposizioni del tuo Comune			

oppure

Bottiglia	Capsula	Tappo	Versatore salvagoccia
GL70	PVC3	LDPE4	HDPE2
Vetro Raccolta differenziata	Plastica Raccolta differenziata	Plastica Raccolta differenziata	Plastica Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni del tuo Comune			



Esempio 2

- **Bottiglia** in vetro verde (con **etichetta** di carta e **versatore salvagoccia** in polietilene ad alta densità, cioè plastica, **non** separabili manualmente dalla bottiglia),
- **capsula** in alluminio,
- **tappo** in alluminio con **sottotappo** in polietilene a bassa densità (plastica) prevalente,
- **collarino** cartoncino.

Il versatore salvagoccia e l'etichetta, **non** essendo facilmente separabili con le mani, non li devi prendere in considerazione. Il collarino è facilmente asportabile con le mani.

Bottiglia	Capsula	Tappo	Collarino
GL71	ALU41	C/LDPE 90	PAP21
Raccolta vetro	Raccolta metallo	Raccolta plastica	Raccolta carta
Verifica le disposizioni del tuo Comune			

oppure

Bottiglia	Capsula	Tappo	Collarino
GL71	ALU41	C/LDPE 90	PAP21
Vetro. Raccolta differenziata	Alluminio. Raccolta differenziata	Plastica. Raccolta Differenziata	Carta. Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni del tuo Comune			



Esempio 3

- **Latta** in banda stagnata (composto da acciaio, per il 99%, ricoperto da un sottile strato di stagno su entrambe le facce) con **etichetta** di carta e **versatore salvagoccia** in polietine ad alta densità, **non** separabili manualmente dalla latta;
- **tappo** in polietine ad alta densità

Il peso dello stagno che compone la latta è inferiore al 5% del peso totale della latta stessa per cui questa la possiamo considerare come fatta esclusivamente di acciaio.

Il versatore salvagoccia e l'etichetta **non** sono facilmente separabili con le mani pertanto non li devi prendere in considerazione.

Latta	Tappo
FE40 Raccolta metallo	HDPE2 Raccolta plastica
Verifica le disposizioni del tuo Comune	

oppure

Latta	Tappo
FE40 Acciaio. Raccolta differenziata	HDPE2 Plastica. Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni del tuo Comune	

13.7 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- Art. 3 della Direttiva n. 94/62/CE
- Decisione n. 97/129/CE
- Art. 219, comma 5, del D. Lgs. 152/2006
- Circolare n. 52445 del 17/05/2021 del Ministero della Transizione Ecologica
- Linee Guida del Ministero della transizione ecologica sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'art. 219 comma 5 del D. Lgs. 152/2006 e ss.mm. (versione del 27/07/2022)



14 INDICAZIONI FACOLTATIVE «REGOLAMENTATE»

14.1 DICITURE CHE RIPORTANO L'INDICAZIONE «A FREDDO»

L'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine possono riportare le seguenti diciture:

- a) «**prima spremitura a freddo**» se gli oli sono ottenuti a meno di 27 °C con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b) «**estratto a freddo**» se gli oli sono ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

Le diciture «**prodotto a freddo**» e «**ottenuto a freddo**», anche se non contemplate dall'art. 10 del Reg. (UE) n. 2022/2104, possono essere utilizzate a condizione che l'olio sia stato ottenuto a **temperature < ai 27°C**.



Attenzione!

Il frantoio per poter qualificare l'olio "estratto a freddo" e "prima spremitura a freddo" (o termini equivalenti) deve avere fatto preventivamente la **comunicazione prevista dall'art. 8 del DM 10 novembre 2009** utilizzando la specifica funzione telematica del "Portale dell'Olio d'Oliva" del SIAN.



Attenzione!

Tali riferimenti, per poter essere utilizzati in etichetta, devono essere attestati dalla **documentazione commerciale** emessa dal fornitore del prodotto (ad esempio se un confezionatore vuole etichettare una partita di olio con la dicitura "estratto a freddo", tale dicitura deve essere presente nella documentazione commerciale di acquisto dell'olio sfuso utilizzato allo scopo).

14.1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- art. 10 lettera a) e b) del Reg. (UE) n. 2022/2104.
- art. 8 del DM 10 novembre 2009

14.2 INDICAZIONE DELL'«ACIDITÀ»



Preliminarmente, è bene chiarire che puoi indicare solo l'**acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione** (vedi capitolo 6) sempre accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello **stesso campo** visivo, dell'**indice di perossidi**, del **tenore in cere** e dell'**assorbimento nell'ultravioletto**, determinati a norma del Reg. (UE) n. 2022/2105, previsti alla stessa data.

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

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



Alcuni esempi: il termine minimo di conservazione è 30/10/2023

Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione:

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

oppure

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

*Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione

oppure

Valori massimi previsti al 30/10/2019:

Acidità 0,5%

indice di perossidi 9 mEq O₂/kg

cere 40 mg/kg

K₂₃₂ 1,5

K₂₆₈ 0,1

Delta-K 0,00

Il valore di acidità dello 0,5% così come gli altri valori dei parametri indicati sono quelli massimi che si possono avere al 30/10/2023. Se a tale data, o prima, l'olio risultasse con acidità pari o inferiore allo 0,5% (o con indice di perossidi, di cere, il K232, il K268 e il Delta-K con valori pari o inferiori a quelli dichiarati) l'etichetta è regolare. Invece, se al 30/10/2023, o prima, i valori che si hanno sono superiori a quelli dichiarati, anche se rientrassero nella categoria degli extra vergini, l'etichetta è irregolare.



Attenzione!

Per poter qualificare in etichetta l'olio con un riferimento all'«acidità» è necessario avere idonea documentazione attestante l'effettuazione dell'analisi chimica per partita di prodotto che si intende qualificare, conformemente ai metodi del Reg.(UE) n. 2022/2105.

14.2.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- art. 10, lettera d), del Reg. (UE) n. 2022/2104
- art. 8 del DM 10 novembre 2009

14.3 INDICAZIONE DELLE «CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE»



È possibile riportare in etichetta dell'«olio extra vergine di oliva» o dell'«olio di oliva vergine» le caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'olfatto. Per poterlo fare devi avere fatto fare il «panel test» secondo il metodo previsto all'allegato I, punto 5, del Reg.(UE) n. 2022/2105 che attesti che quel lotto di olio ha quella particolare caratteristica organolettica.



Che cosa è cambiato...


Ai fini dell'etichettatura, le diciture previste dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (abrogato) sono state sostanzialmente riconfermate nell'allegato II del Reg. (UE) n. 2022/2104. L'unica differenza riguarda l'indicazione dell'attributo «**equilibrato**» che ora è diventato «**olio equilibrato**».





Attenzione!


Per poter qualificare l'olio con le «caratteristiche organolettiche» è necessario avere idonea documentazione attestante l'effettuazione dell'esame organolettico (panel test) per partita di prodotto che si intende qualificare, conformemente al metodo previsto all'allegato I, punto 5, del Reg.(UE) n. 2022/2105.

Nelle successive tabelle trovi il vocabolario degli attributi positivi disciplinati dall'allegato II del Reg.(UE) n. 2022/2104.



ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «FRUTTATO» 	SIGNIFICATO
Fruttato	Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale.
Fruttato intenso	Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è superiore a 6.
Fruttato medio	Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6.
Fruttato leggero	Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è inferiore a 3.

ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «FRUTTATO VERDE» 	SIGNIFICATO
Fruttato verde	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.
Fruttato verde intenso	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è superiore a 6.
Fruttato verde medio	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6.
Fruttato verde leggero	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è inferiore a 3.

ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «FRUTTATO MATURO» 	SIGNIFICATO
Fruttato maturo	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.
Fruttato maturo intenso	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è superiore a 6.
Fruttato maturo medio	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6.
Fruttato maturo leggero	Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale. La mediana dell'attributo è inferiore a 3.

ATTRIBUTI RIPORTABILE IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO ALL' «AMARO» 	SIGNIFICATO
Amaro intenso	Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale. La mediana dell'attributo è superiore a 6.
Amaro medio	Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6.
Amaro leggero	Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale. La mediana dell'attributo è inferiore a 3.

ATTRIBUTI RIPIETIBILI IN ETICHETTA CHE FANNO RIFERIMENTO AL «PICCANTE» 	SIGNIFICATO
Piccante intenso	Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola. La mediana dell'attributo è superiore a 6.
Piccante medio	Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola. La mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6.
Piccante leggero	Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola. La mediana dell'attributo è inferiore a 3.

ALTRI ATTRIBUTI POSITIVI	SIGNIFICATO
Olio equilibrato 	Olio che non presenta squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante non superano di più di 2,0 punti la mediana del fruttato.
Olio dolce 	Olio in cui la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2.



Approfondimento: le caratteristiche organolettiche non previste dal regolamento

Il Reg. (UE) n. 29/2012 abrogato, nel normare l'utilizzo delle indicazioni organolettiche in etichetta, ha lasciato margini interpretativi su quali caratteristiche potessero essere riportate cioè se esclusivamente quelle contemplate nell'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91 (abrogato anch'esso) oppure anche altre. Con l'art. 4, comma 3, della legge 14 gennaio 2013, n. 9, in Italia è stato stabilito che solo quelle caratteristiche elencate nel predetto allegato potessero essere indicate in etichetta poiché *«È ingannevole attribuire valutazioni organolettiche agli oli di oliva diversi dagli oli extravergini o vergini e comunque indicare attributi positivi non previsti dall'allegato XII in materia di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine, di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991, e successive modificazioni»*.

Con l'entrata in vigore del nuovo Reg. (UE) n. 2022/2104, che ha sostituito appunto il Reg. (UE) n. 29/2012, è stato chiarito che **possono figurare in etichetta solo quelle caratteristiche disciplinate da tale regolamento** e non altre.

14.3.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- art. 10, lettera c), del Reg. (UE) n. 2022/2104
- Allegato II del Reg.(UE) n. 2022/2104
- art. 8 del DM 10 novembre 2009

14.4 INDICAZIONE DEL MARCHIO CEE



Il marchio CEE è una sorta di “dichiarazione” da parte del produttore che, per il controllo del contenuto nominale, segue la legge 25 ottobre 1978, n. 690.

Viene indicato con la lettera minuscola e , dell'altezza minima di 3 mm, riportata nello stesso campo visivo dell'indicazione del volume nominale, e la forma rappresentata nell'allegato I del DM 5 agosto 1976. Deve essere indelebile e ben leggibile.

Di conseguenza, se tale simbolo non viene indicato significa che il produttore segue la normativa nazionale (D.P.R. 391/80).

14.5.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



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

- Legge 25 ottobre 1978, n. 690
- DM 27 febbraio 1979
- DM 5 agosto 1976

14.5 INDICAZIONE DELLA «CULTIVAR»



In etichetta può essere indicata la varietà (o le varietà) di olivo coltivata dalla quale sono state ottenute le olive che hanno prodotto l'olio. Qualora si tratti di un olio multivarietale, le varietà si dovranno riportare in etichetta ordine ponderale decrescente cioè **da quella maggiormente presente a quella meno presente**.



Fai bene attenzione:

- a) devi essere in grado di dimostrare che hai effettivamente utilizzato le varietà che stai indicando in etichetta
- b) riporta sempre il nome esatto della varietà cioè quello riportato nello «*Schedario oleicolo italiano*» o nell'«*Elenco delle varietà delle piante da frutto iscritte al registro nazionale*» per evitare possibili evocazioni di olio a DOP
- c) il fascicolo aziendale deve essere aggiornato con l'indicazione delle varietà che desideri riportare in etichetta
- d) devi attenerti a quanto indicato nella Circolare ICQRF n. 0330273 del 19/07/2021.

14.5.1 RIFERIMENTI NORMATIVI



Per approfondire quello che è stato detto in questo paragrafo puoi consultare la seguente disposizione:

- Circolare ICQRF n. 0330273 del 19/07/2021 “*Registro telematico dell’olio d’oliva. Modalità di gestione dell’indicazione della varietà delle olive*”




15 INDICAZIONI FACOLTATIVE «NON REGOLAMENTATE»


È possibile riportare nell'etichetta dell'olio anche informazioni che non sono disciplinate dalla vigente normativa. Tuttavia, quando vengono fornite, queste **non devono indurre in errore** l'acquirente:

- ✓ per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
- ✓ attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- ✓ suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive.

Inoltre, le informazioni non devono essere **confuse e ambigue** per il consumatore.

ALCUNI ESEMPI DI DICITURE ERRONEE E QUINDI NON UTILIZZABILI		
	DICITURA	È ERRONEA PERCHÉ:
	Olio extra vergine di oliva " <i>genuino</i> "	tutti gli oli devono essere genuini
	Olio extra vergine di oliva " <i>ottenuto da sole olive</i> "	tutti gli oli extra vergini di oliva sono ottenuti esclusivamente dalle olive
	Previene i tumori	è un'indicazione salutistica non prevista per gli oli

Inoltre le diciture, anche se veritiere, non devono andare in contrasto con le vigenti norme.

ALCUNI ESEMPI DI DICITURE VERITIERE MA <u>NON</u> UTILIZZABILI		
	DICITURA	NON UTILIZZABILE PERCHÉ:
	Le olive sono state raccolte nelle colline laziali	contiene un riferimento geografico in contrasto con la vigente normativa (vedi capitolo 3)
	Annata di raccolta 2021/2022 e 2022/2023	in contrasto con la vigente normativa dato che l'annata di raccolta deve essere unica (vedi capitolo 11)



Le informazioni facoltative devono essere **comprovate sulla base di elementi oggettivi e di documenti giustificativi**, onde evitare ogni rischio di abuso a danno dei consumatori e distorsioni della concorrenza nel mercato degli oli in questione.



Attenzione!

Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie.



15.1 INDICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nel paragrafo 14.2 abbiamo visto come riportare in etichetta il riferimento all'acidità. Però è possibile riportare anche altri valori che non siano l'acidità (ad esempio gli etil esteri, l'indice di perossidi, il tenore in cere, l'assorbimento nell'ultravioletto, steroli totali, etc), determinati a norma del Reg. (UE) n. 2022/2105.

La norma UE che ha modificato l'indicazione dell'acidità in etichetta ha avuto effetti anche sulle modalità di indicazione degli altri parametri chimici. Quindi vediamo come è possibile riportare uno o più dati analitici diversi dall'acidità (se invece ti interessa riportare l'acidità non guardare questo paragrafo ma vai direttamente al paragrafo 14.2!!).

Puoi indicare in etichetta uno o più dati analitici tenendo presente che il valore che dichiarare è quello **massimo previsto alla data del termine minimo di conservazione** (vedi capitolo 6).

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



Esempio

In etichetta di un extra vergine con termine minimo di conservazione 30/10/2023 si riportano i «perossidi» (ad es. 9mEqO₂/kg)

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

oppure

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

Il valore dei perossidi di 9 mEq O₂/kg è quello massimo che si può avere al 30/10/2023. Se, a tale data, l'olio risultasse con perossidi pari o inferiori a 9 mEq O₂/kg, l'etichetta è regolare. Invece, se al 30/10/2023 i valori che si hanno sono superiori a quelli dichiarati, anche se rientrano nella categoria degli extra vergini, l'etichetta è irregolare.



Attenzione!

Per poter riportare in etichetta uno o più dati analitici è necessario avere idonea documentazione attestante l'effettuazione dell'analisi chimica per partita di prodotto che si intende qualificare, conformemente ai metodi del Reg.(UE) n. 2022/2105.



16 SCHEMA ETICHETTA CON DICITURE OBBLIGATORIE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)

16.1 ESEMPIO DI ETICHETTA RIPORTATA IN UN UNICO CAMPO VISIVO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Stabilimento di confezionamento:
Via Poggio del Sole n. 13
Sestino (AR)

Campagna di raccolta 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023
L 44/18

0,75 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

Denominazione di vendita

Origine

Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale

Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Indirizzo stabilimento di confezionamento*

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

Etichetta ambientale**

Termine minimo di conservazione

Lotto*

Quantità netta

Condizione di conservazione

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

** Vedi capitolo 13


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

16.2.1 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» ED «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE

ETICHETTA FRONTALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



1 L

Denominazione di vendita

Origine

Quantità netta

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

****NOTA** Vedi capitolo 13

RETRO ETICHETTA

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Stabilimento di confezionamento: Via Poggio del Sole n. 13 Sestino (AR)

Campagna di raccolta 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale

Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Indirizzo stabilimento di confezionamento*

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

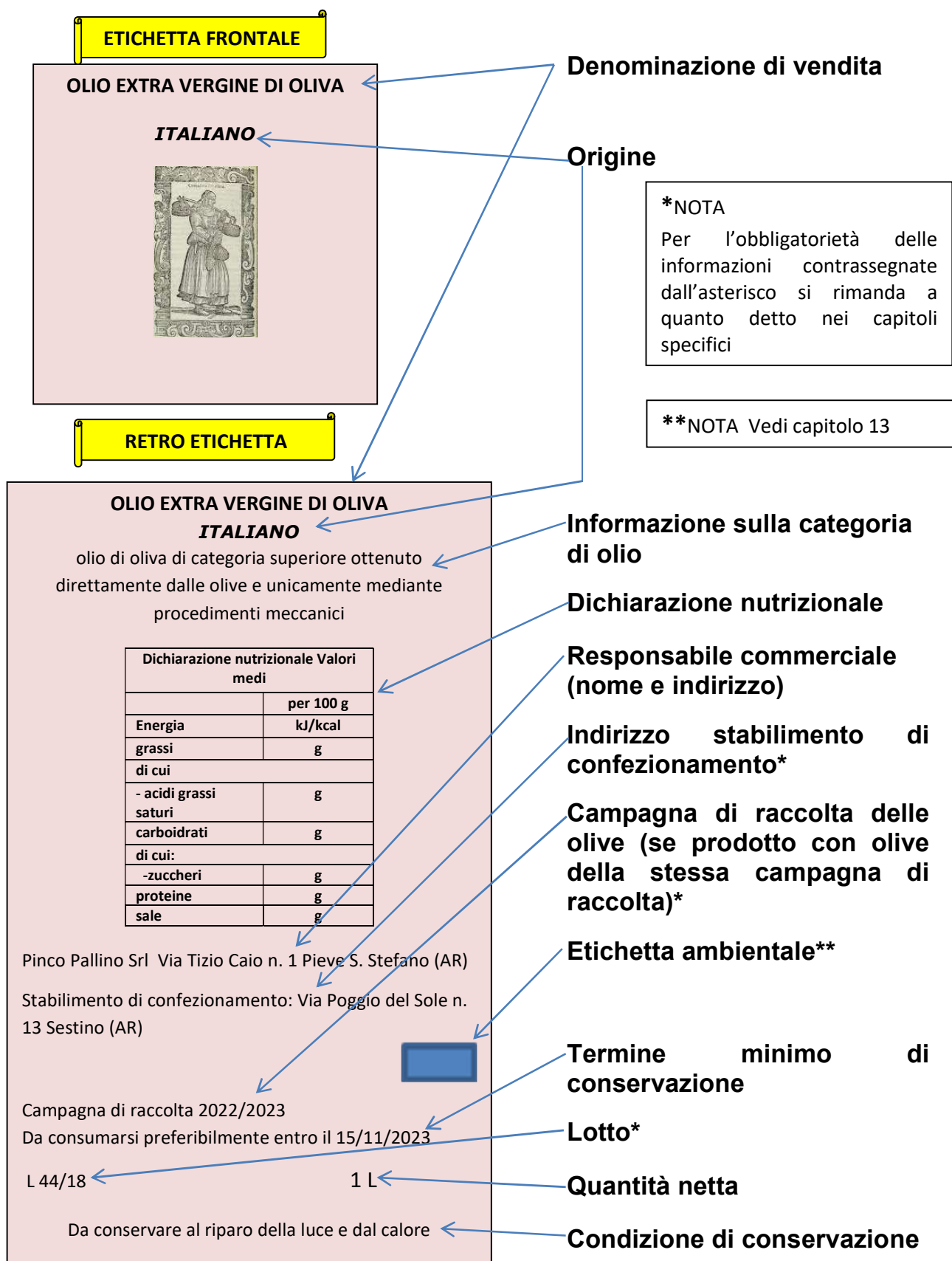
Etichetta ambientale**

Termine minimo di conservazione

Lotto*

Condizione di conservazione

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



17 ESEMPI DI ETICHETTE (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)



Attenzione!

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

17.1 CONTENITORE CON UN’UNICA ETICHETTA

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
ITALIANO	
olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici	
Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g
Pinco Pallino Srl Via Tizio Caio n. 1 Pieve S. Stefano (AR)	
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023	
L 44/18	1 L
Da conservare al riparo della luce e dal calore	



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA


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

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

ESEMPIO 1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO




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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18  1 L

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




ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento di confezionamento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi.

ESEMPIO 2

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO




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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18  1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore
Confezionato per Pinco Pallino Srl da
ABCD, Via Sempronio n. 1, Sestino (AR)




ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Campagna di raccolta olive 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

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

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

ESEMPIO 1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi.

ESEMPIO 2

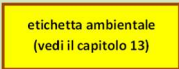
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023



L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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




ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

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

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA


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

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

ESEMPIO 1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

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

Campagna di raccolta olive 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi.

ESEMPIO 2

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

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

→ Campagna di raccolta olive 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

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




ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO




→ **Estratto a freddo**

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18  1 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA


- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo».

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

ESEMPIO 1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO




Estratto a freddo

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Campagna di raccolta olive 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18  **1 L**

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo».

ESEMPIO 2

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



→ Estratto a freddo

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

→ Campagna di raccolta olive 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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




ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo».

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



→ **Fruttato medio**

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

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

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

ESEMPIO 1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

→ **Fruttato medio**

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

→ **Campagna di raccolta olive 2022/2023**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi.

ESEMPIO 2

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

Fruttato medio

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

Campagna di raccolta olive 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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




ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".

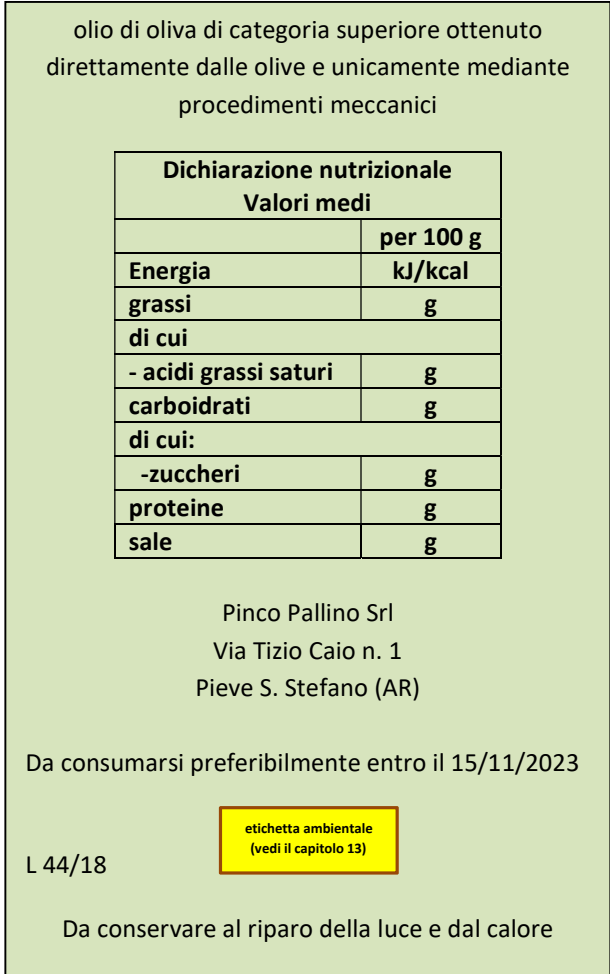
17.2 CONTENITORE CON UN' ETICHETTA "FRONTALE" ED UNA "RETRO ETICHETTA"

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

etichetta frontale



retro etichetta



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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

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

ESEMPIO 1

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU ETICHETTA ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

ESEMPIO 2

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU ETICHETTA ESEMPIO 2


- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

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

etichetta frontale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



1 L

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Campagna di raccolta olive **2022/2023**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

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

ESEMPIO 1

etichetta frontale

retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Campagna di raccolta olive **2022/2023**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi.

ESEMPIO 2

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

PINCO PALLINO SRL

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

Campagna di raccolta olive **2022/2023**

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

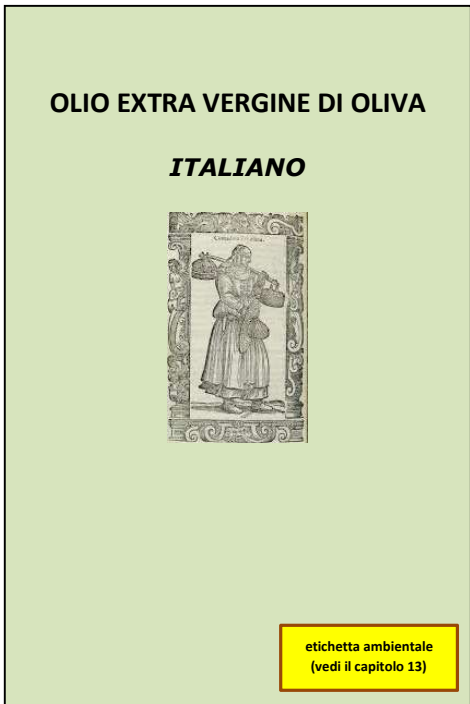


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".

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

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



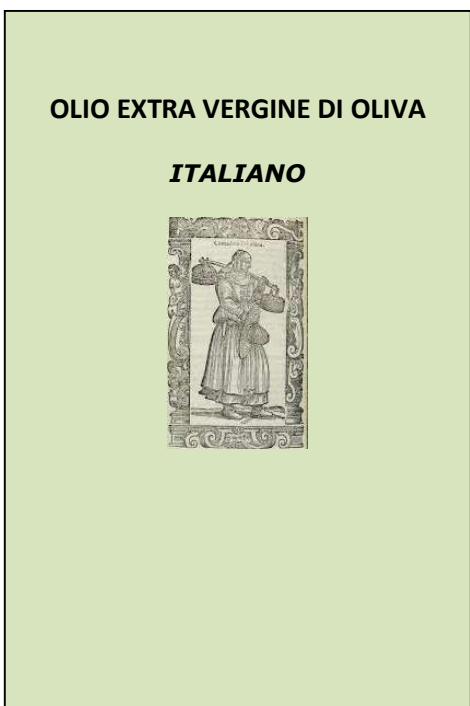
ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

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

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

ESEMPIO 1

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13) **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

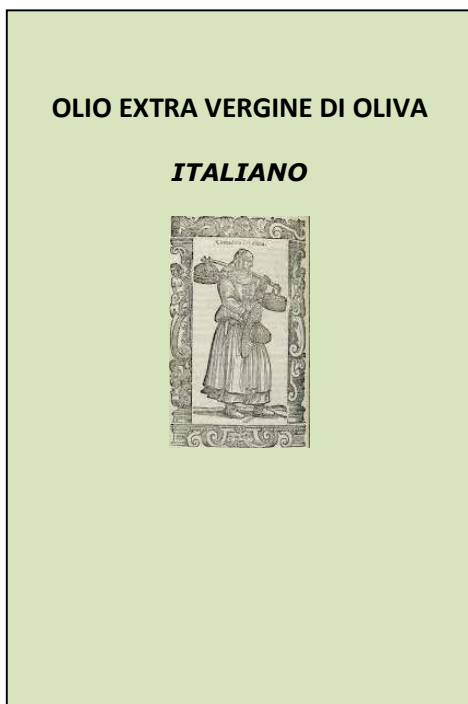


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

ESEMPIO 2

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

PINCO PALLINO SRL etichetta ambientale (vedi il capitolo 13)
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

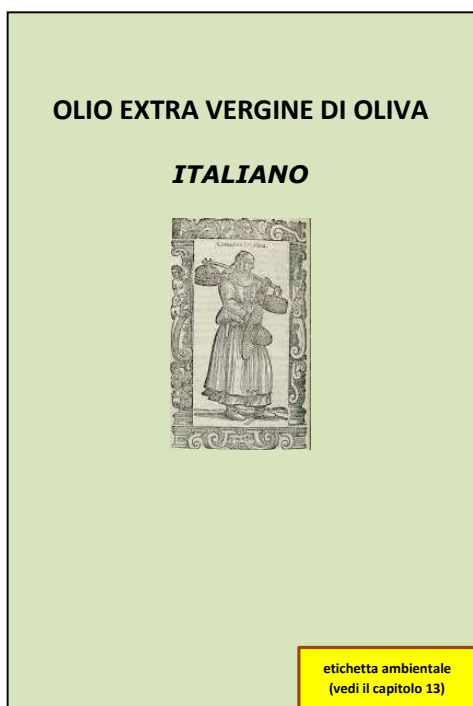


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse.

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

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Campagna di raccolta olive **2022/2023**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo.

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


ESEMPIO 1

etichetta frontale

retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

Campagna di raccolta olive **2022/2023**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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

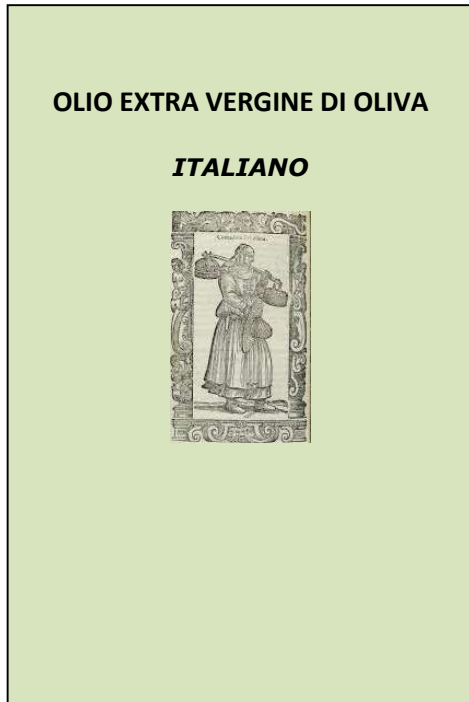


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi.

ESEMPIO 2

etichetta frontale



retro etichetta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

Campagna di raccolta olive **2022/2023**
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18 **1 L**

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta, a scelta, può essere riportata nell'etichetta "frontale" e/o nella "retro etichetta" in quanto in entrambe è presente la "denominazione di vendita". Infatti, la "denominazione di vendita" e la "quantità" devono figurare nello stesso campo visivo
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl".

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

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo»
- l'indicazione «estratto a freddo» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

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

ESEMPIO 1

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU ETICHETTA ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo»
- l'indicazione «estratto a freddo» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

ESEMPIO 2

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale	
Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- per «estratto a freddo» si intende che l'olio è stato ottenuto con un processo di centrifugazione o percolazione ad una temperatura < ai 27° C. Qualora l'olio fosse ottenuto con le presse idrauliche la dicitura da riportare è «prima spremitura a freddo»
- l'indicazione «estratto a freddo» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

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

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore



ALCUNE CONSIDERAZIONI SU QUESTA ETICHETTA

- il lotto (L.44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- l'indicazione «fruttato medio» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

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

ESEMPIO 1

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

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

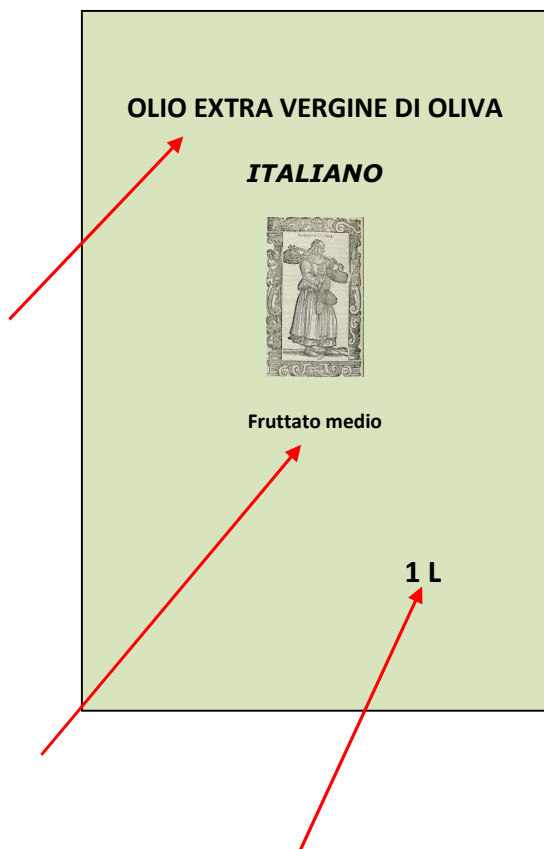


ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 1

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita omettendo il nome del confezionatore per evitare confusione con il responsabile commerciale (qualora fosse stato confezionato da terzi). In questo caso, il confezionamento potrebbe essere avvenuto presso uno stabilimento di proprietà della ditta "Pinco Pallino Srl" stessa oppure di terzi
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- l'indicazione «fruttato medio» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

ESEMPIO 2

etichetta frontale



retro etichetta

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
sale	g

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

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

etichetta ambientale
(vedi il capitolo 13)

Da conservare al riparo della luce e dal calore

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



ALCUNE CONSIDERAZIONI SULL'ETICHETTA DELL' ESEMPIO 2

- il lotto (L44/18) può anche non essere indicato in quanto il termine minimo di conservazione riporta il giorno/mese/anno
- la denominazione di vendita e l'origine devono essere riportate nell'etichetta frontale in quanto campo visivo principale
- la quantità netta deve essere riportata nell'etichetta frontale in quanto deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la sede dello stabilimento è stata inserita riportando il nome del confezionatore. Per evitare confusione con il responsabile commerciale (Pinco Pallino Srl) in etichetta si chiarisce che il confezionamento è stato fatto per conto della ditta "Pinco Pallino Srl"
- la campagna di raccolta delle olive non può essere indicata in quanto l'olio appartiene a due annate diverse
- l'indicazione «fruttato medio» può essere riportata sull'etichetta frontale e/o sulla retro etichetta.

18 ELENCO DEI RIFERIMENTI NORMATIVI CITATI



ATTENZIONE

I riferimenti normativi si riferiscono all'ultima versione aggiornata alla data del 28 febbraio 2023.

NORMATIVA E CHIARIMENTI U.E.



- **Reg. di esecuzione (UE) 2022/2105** della Commissione del 29 luglio 2022 che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva
- **Reg. delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022** che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione
- **Reg. (UE) n. 1308/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
- **Reg. (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **Dir. 20 dicembre 1994, n. 94/62/CE** Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio
- **Decisione** della Commissione del 28 gennaio 1997 n. 97/ 129/CE che istituisce un sistema di identificazione per i materiali di imballaggio ai sensi della direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.
- **Sentenza della Corte UE del 7 settembre 2006 nel procedimento C-489/04** avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'art. 234 CE, dal Verwaltungsgericht Sigmaringen (Germania), con decisione 28 settembre

2004, pervenuta in cancelleria il 29 novembre 2004, nella causa Alexander Jehle, Weinbaus Kideilen contro Land Baden-Württemberg (**Bag in the box**)

- **Comunicazioni provenienti dalle istituzioni, dagli organi e dagli organismi dell'Unione europea** - Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (8 giugno 2018)
- **“Domande e risposte** sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Europass Parma 31 gennaio 2013)
- **Guida** destinata alle autorità competenti per il controllo del rispetto dei seguenti atti legislativi dell'UE: regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione e direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari e direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta (Dicembre 2012)

NORMATIVA NAZIONALE



- **Legge 27 gennaio 1968, n. 35** Norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi
- **DM 5 agosto 1976** Disposizioni in materia di preimballaggi C.E.E. e di bottiglie recipienti-misura C.E.E.
- **Legge 25 ottobre 1978, n. 690** Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del consiglio delle Comunità europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.
- **Decreto Ministeriale 27 febbraio 1979** Disposizioni in materia di preimballaggi C.E.E., disciplinati dalla legge 25 ottobre 1978, n. 690

- **D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391** Disciplina metrologica del confezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello C.E.E.
- **D.P.R. 12 agosto 1982, n. 802** Attuazione della direttiva 80/181/CEE relativa alle unità di misura
- **D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152** Norme in materia ambientale
- **Decreto Ministeriale 10 novembre 2009** Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva
- **D.Lgs. 25 gennaio 2010, n. 12** Attuazione della direttiva 2007/45/CE che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti confezionati, abroga le direttive 75/106/CEE e 80/232/CEE e modifica la direttiva 76/211/CEE
- **Legge 14 gennaio 2013, n. 9**, Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini
- **Decreto Legislativo 15 settembre 2017, n. 145.** Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015
- **D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231.** Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»

NOTE DI CHIARIMENTO E GUIDE NAZIONALI



- **Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico prot. n. 139304 del 31/07/2014** "Regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992"
- **Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico prot. n. 170164 del 30/09/2014** "Regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori- Art. 8 Responsabilità"
- **Linee Guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale (16/06/2016)** redatte dalla Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 4 del Ministero della Salute
- **Circolare prot. n. 361078 del 16 novembre 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero della Salute** "Disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale. Allegato V, punto 19"

- **Circolare n. 52445 del 17/05/2021 del Ministero della Transizione Ecologica** “D.Lgs. 3 settembre 2020, n. 116. chiarimenti sull’etichettatura ambientale degli imballaggi di cui all’art. 219, comma 5 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152”
- **Linee Guida del Ministero della transizione ecologica** sull’etichettatura degli imballaggi ai sensi dell’art. 219 comma 5 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm. (versione del 27/07/2022)

