

REGOLAMENTO 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**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (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 ⁽¹⁾, e in particolare l'articolo 90 bis, paragrafo 6, lettere b) e c), e l'articolo 91, lettere b), d) e g),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1308/2013 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽²⁾. Il regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce norme di commercializzazione per l'olio di oliva e conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione al riguardo. Per garantire il corretto funzionamento del mercato dell'olio di oliva nell'ambito del nuovo quadro giuridico è opportuno adottare talune norme mediante tali atti.
- (2) L'esperienza maturata nell'ultimo decennio nell'attuazione delle norme di commercializzazione dell'Unione per l'olio di oliva e nei controlli di conformità dimostra che il quadro normativo deve essere semplificato e chiarito. È opportuno rivedere le prescrizioni simili e complementari per evitare duplicazioni e potenziali incongruenze.
- (3) Gli Stati membri dovrebbero eseguire controlli di conformità volti a verificare se i prodotti di cui all'allegato VIII, parte VII, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono conformi alle norme stabilite nel regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione ⁽³⁾, in particolare per quanto riguarda la conformità dell'etichetta al contenuto del recipiente. L'introduzione di requisiti minimi in materia di controllo per tutti gli Stati membri dovrebbe inoltre contribuire a combattere le frodi. Sebbene gli Stati membri siano nella posizione migliore per individuare e decidere quali autorità debbano essere responsabili dell'applicazione del presente regolamento, è opportuno che ne informino la Commissione al fine di garantire la corretta comunicazione con le rispettive autorità degli altri Stati membri e con la Commissione.
- (4) Gli Stati membri dovrebbero essere tenuti a presentare alla Commissione una relazione annuale contenente informazioni sui controlli di conformità eseguiti nel corso dell'anno precedente, al fine di garantire condizioni uniformi di attuazione del presente regolamento. Per agevolare la raccolta e la trasmissione di dati comparabili, la successiva compilazione di tali dati in statistiche dell'Unione e la preparazione di relazioni da parte della Commissione sui controlli di conformità in tutta l'Unione, è opportuno fornire un modello standard di formulario per le relazioni annuali.
- (5) Al fine di verificare che l'olio di oliva rispetti le norme stabilite nel regolamento delegato (UE) 2022/2104 e massimizzare la protezione dei consumatori, le autorità competenti dovrebbero eseguire controlli di conformità basati su un'analisi di rischio.
- (6) Poiché i controlli sugli operatori responsabili della produzione o della prima immissione sul mercato dell'olio di oliva devono essere condotti nello Stato membro in cui sono stabiliti, è opportuno prevedere una procedura di collaborazione amministrativa tra la Commissione e gli Stati membri nei quali l'olio viene prodotto e commercializzato.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento 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 e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 (cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale).

- (7) Nell'ambito dei controlli gli Stati membri dovrebbero specificare gli elementi di prova da fornire per i differenti termini che possono essere utilizzati sull'etichetta. Tali elementi di prova dovrebbero includere fatti accertati, risultati di analisi o registrazioni attendibili, nonché informazioni amministrative o contabili.
- (8) Gli Stati membri dovrebbero essere autorizzati a riconoscere gli impianti di condizionamento situati sul proprio territorio, al fine di facilitare il controllo della conformità del prodotto alle indicazioni obbligatorie e facoltative che figurano sull'etichetta, conformemente al regolamento delegato (UE) 2022/2104.
- (9) È opportuno stabilire in modo uniforme le caratteristiche dei vari tipi di olio di oliva in tutta l'Unione. A tal fine la legislazione dell'Unione dovrebbe specificare quali metodi di analisi chimica e di valutazione organolettica dovrebbero essere utilizzati. Poiché l'Unione è membro del Consiglio oleicolo internazionale («COI»), i metodi da utilizzare per l'esecuzione dei controlli di conformità dovrebbero essere quelli stabiliti dal COI.
- (10) Al fine di garantire l'uniformità nel campionamento effettuato per i controlli di conformità, è opportuno definire il metodo di campionamento dell'olio di oliva. Al fine di garantire che le analisi siano effettuate nelle corrette condizioni e tenendo conto delle distanze tra le regioni, è opportuno fissare termini diversi per l'invio dei campioni al laboratorio dopo il campionamento.
- (11) Gli Stati membri dovrebbero verificare la conformità dell'olio di oliva immesso sul mercato dell'Unione alle caratteristiche definite nel regolamento delegato (UE) 2022/2104. Per quanto riguarda la classificazione degli oli, i risultati delle analisi dovrebbero essere confrontati con i limiti fissati in tale regolamento, che tengono conto della ripetibilità e della riproducibilità dei metodi di analisi utilizzati.
- (12) Il metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini utilizzato dal COI implica la costituzione di panel di assaggiatori selezionati ed esperti. Al fine di garantire un'attuazione uniforme, è opportuno stabilire requisiti minimi per l'approvazione dei panel. Tenuto conto delle difficoltà incontrate da taluni Stati membri nella costituzione dei panel di assaggiatori, è opportuno autorizzare il ricorso ai panel costituiti in altri Stati membri.
- (13) Per applicare il metodo del COI per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini è necessario prevedere una procedura da applicare nei casi di divergenza tra la categoria dichiarata e quella attribuita dal panel di assaggiatori.
- (14) Al fine di garantire il corretto funzionamento del sistema dei prelievi applicabili all'importazione di sanse di oliva e altri residui, è opportuno stabilire un metodo unico per determinare il tenore in olio di questi prodotti.
- (15) Gli Stati membri dovrebbero prevedere sanzioni in caso di non conformità constatata a livello nazionale rispetto alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva. Queste ultime dovrebbero essere effettive, proporzionate e dissuasive.
- (16) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ambito di applicazione

Il presente regolamento stabilisce norme concernenti:

- a) i controlli di conformità alle norme di commercializzazione per gli oli di oliva di cui all'articolo 2 del regolamento delegato (UE) 2022/2104 e la loro attuazione da parte degli operatori;
- b) la cooperazione e l'assistenza tra le autorità competenti per quanto riguarda i controlli di conformità di cui alla lettera a);
- c) i registri che devono essere tenuti dagli operatori che producono o detengono olio di oliva e l'approvazione degli impianti di condizionamento;
- d) i metodi di analisi per determinare le caratteristiche dell'olio di oliva.

*Articolo 2***Obblighi degli Stati membri in materia di controlli di conformità**

1. Gli Stati membri effettuano controlli di conformità sull'olio di oliva per verificare l'attuazione delle norme di commercializzazione stabilite nel regolamento delegato (UE) 2022/2104 sulla base di un'analisi di rischio di cui all'articolo 3.
2. Gli Stati membri verificano che gli operatori rispettino i propri obblighi derivanti dall'articolo 5, paragrafo 1.
3. Ogni Stato membro comunica alla Commissione, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione ⁽⁴⁾, il nome e l'indirizzo dell'autorità o delle autorità competenti per l'esecuzione dei controlli di conformità conformemente al presente regolamento. La Commissione informa gli altri Stati membri e, su richiesta, qualsiasi parte interessata in merito a tali autorità competenti. Gli Stati membri informano tempestivamente la Commissione delle modifiche che intervengono.

*Articolo 3***Frequenza dei controlli di conformità e analisi di rischio**

1. Ai fini del presente articolo si intende per «olio di oliva commercializzato» il quantitativo totale di olio di oliva messo a disposizione sul mercato in uno Stato membro ed esportato da tale Stato membro.
2. Gli Stati membri effettuano almeno un controllo di conformità all'anno ogni mille tonnellate di olio di oliva commercializzato sul loro territorio.
3. Gli Stati membri fanno in modo che i controlli di conformità siano effettuati selettivamente, in base a un'analisi di rischio e con adeguata frequenza, onde verificare che l'olio di oliva commercializzato corrisponda alla categoria dichiarata.
4. I criteri di valutazione del rischio sono i seguenti:
 - a) la categoria dell'olio di oliva ai sensi dell'articolo 2 del regolamento delegato (UE) 2022/2104, il periodo di produzione, il prezzo rispetto a quello di altri oli vegetali, le operazioni di miscelazione e condizionamento, gli impianti e le condizioni di magazzinaggio, il paese di origine, il paese di destinazione, il mezzo di trasporto o il volume della partita;
 - b) la posizione degli operatori nella catena di commercializzazione, il volume e il valore nonché la gamma di categorie di oli che immettono sul mercato, il tipo di attività economica svolta quali la molitura, il magazzinaggio, la raffinazione, la miscelazione, il condizionamento e la vendita al minuto;
 - c) le risultanze che emergono da controlli precedenti, segnatamente per quanto riguarda il numero e il tipo di carenze accertate, la qualità abituale dell'olio di oliva commercializzato e il livello di prestazione delle attrezzature tecniche adoperate;
 - d) l'affidabilità dei sistemi di assicurazione della qualità degli operatori o dei loro sistemi di autocontrollo rispetto alla conformità alle norme di commercializzazione;
 - e) il luogo in cui viene effettuato il controllo di conformità, in particolare se si tratta del primo punto di ingresso nell'Unione, dell'ultimo punto di uscita dall'Unione o del luogo in cui gli oli sono prodotti, condizionati, caricati o venduti al consumatore finale;
 - f) qualsiasi altra informazione da cui si possa evincere un rischio di non conformità.
5. Gli Stati membri stabiliscono in anticipo:
 - a) i criteri di valutazione del rischio di non conformità delle partite;
 - b) sulla base di un'analisi di rischio per ogni singola categoria di rischio, il numero minimo di operatori o di partite e di quantitativi minimi che saranno soggetti a un controllo di conformità.
6. Se dai controlli emergono irregolarità sostanziali, gli Stati membri aumentano la frequenza dei controlli relativi alla fase di commercializzazione, alla categoria dell'olio, all'origine o ad altri criteri.

⁽⁴⁾ Regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra i regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 100).

Articolo 4

Cooperazione tra gli Stati membri per quanto riguarda i controlli di conformità

1. Se viene accertata qualsiasi irregolarità e l'operatore che figura sull'etichetta è stabilito in un altro Stato membro, lo Stato membro interessato presenta una richiesta di verifica conformemente al regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715 della Commissione ⁽³⁾ allo Stato membro in cui è stabilito l'operatore che figura sull'etichetta.
2. Oltre alle prescrizioni stabilite all'articolo 16 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715, la richiesta di cui al paragrafo 1 del presente articolo è accompagnata da tutte le informazioni necessarie per la verifica, e in particolare:
 - a) la data del campionamento o dell'acquisto dell'olio;
 - b) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore nel quale ha avuto luogo il campionamento o l'acquisto dell'olio di oliva;
 - c) il numero di partite in questione;
 - d) la copia di tutte le etichette che figurano sull'imballaggio dell'olio di oliva interessato;
 - e) i risultati delle analisi o delle altre controperizie che indicano i metodi utilizzati nonché il nome e l'indirizzo del laboratorio o dell'esperto;
 - f) se del caso, il nome e l'indirizzo del fornitore dell'olio di oliva, dichiarato dallo stabilimento di vendita.
3. Oltre alle prescrizioni stabilite all'articolo 22 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715, lo Stato membro destinatario della richiesta preleva campioni al più tardi entro la fine del mese successivo a quello della richiesta e verifica le indicazioni sull'etichettatura interessata. Lo Stato membro risponde entro tre mesi dalla data della richiesta.

Articolo 5

Obblighi degli operatori

1. Ai fini dei controlli di conformità gli operatori tengono un registro di entrata e di uscita per ogni movimento dal frantoio e fino alla fase di imbottigliamento per ciascuna categoria di olio di oliva da essi detenuta.
2. Su richiesta dello Stato membro in cui è stabilito l'operatore che figura sull'etichetta, l'operatore stesso fornisce la documentazione relativa al soddisfacimento dei requisiti di cui agli articoli 6, 8 e 10 del regolamento delegato (UE) 2022/2104 sulla base di uno o più degli elementi seguenti:
 - a) dati di fatto o dati scientificamente provati;
 - b) risultati di analisi o registrazioni automatiche su campioni rappresentativi;
 - c) informazioni amministrative o contabili tenute conformemente alle normative dell'Unione e nazionali.

Articolo 6

Riconoscimento facoltativo degli impianti di condizionamento a livello nazionale

1. Gli Stati membri hanno la possibilità di riconoscere gli impianti di condizionamento situati sul proprio territorio.
2. Quando decidono di avvalersi del paragrafo 1, gli Stati membri concedono il riconoscimento e attribuiscono un identificativo alfanumerico a tutti gli impianti di condizionamento che ne fanno domanda e che soddisfano le condizioni seguenti:
 - a) dispongono di impianti di condizionamento;
 - b) si impegnano a raccogliere e conservare la documentazione di cui all'articolo 5;

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715 della Commissione, del 30 settembre 2019, che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema («il regolamento IMSOC») (GU L 261 del 14.10.2019, pag. 37).

- c) dispongono di un sistema di magazzinaggio che consenta di accertare la provenienza dell'olio di oliva per cui è obbligatoria l'etichettatura del luogo di origine conformemente all'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2022/2104.
3. Quando decidono di avvalersi del paragrafo 1, gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni pertinenti conformemente alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾.

Articolo 7

Metodi di analisi utilizzati per determinare le caratteristiche degli oli di oliva

Le caratteristiche degli oli di oliva definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 sono determinate conformemente ai metodi di analisi definiti nell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 8

Campionamento per controlli di conformità

1. Il prelievo dei campioni destinati ai controlli di conformità si effettua secondo le norme internazionali EN ISO 661 relativa alla preparazione dei campioni di prova e EN ISO 5555 relativa al campionamento. Tuttavia per partite di olio di oliva condizionato, il campionamento si effettua conformemente all'allegato II. Nel caso degli oli sfusi per i quali il campionamento non può essere eseguito conformemente alla norma EN ISO 5555, i campioni sono prelevati secondo le istruzioni impartite dall'autorità competente dello Stato membro.
2. Fatte salve le disposizioni della norma EN ISO 5555 e del capitolo 6 della norma EN ISO 661, i campioni prelevati sono messi quanto prima al riparo dalla luce, lontano da fonti di calore, e sono inviati al laboratorio per le analisi entro il quinto giorno lavorativo successivo a quello del prelievo; altrimenti i campioni sono conservati in modo da evitarne il degrado o il danneggiamento durante il trasporto o lo stoccaggio in attesa di essere inviati al laboratorio.

Articolo 9

Verifica delle caratteristiche degli oli di oliva

1. Gli Stati membri verificano la conformità degli oli di oliva alle caratteristiche degli oli di oliva definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104:
- a) in qualsiasi ordine; o
 - b) nell'ordine previsto dal diagramma di flusso di cui all'allegato III del presente regolamento, fino a raggiungere una delle decisioni figuranti nel suddetto diagramma.
2. Ai fini della verifica prevista al paragrafo 1, le analisi per la determinazione del livello di acidità, dell'indice di perossidi, K232, K268 o K270, ΔK, degli esteri etilici degli acidi grassi, delle cere e delle caratteristiche organolettiche nonché, se del caso, le controanalisi previste dalla legislazione nazionale, sono effettuate anteriormente al termine minimo di conservazione per quanto riguarda l'olio di oliva condizionato. In caso di campionamento di oli sfusi tali analisi sono effettuate entro i sei mesi successivi a quello del prelievo del campione.
3. Nessun limite temporale si applica alla verifica delle altre caratteristiche dell'olio di oliva definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104.
4. Per l'olio di oliva condizionato, salvo se il campione sia stato prelevato meno di due mesi prima del termine minimo di conservazione, nel caso in cui i risultati delle analisi non corrispondano alle caratteristiche della categoria di olio di oliva dichiarata, l'operatore da cui è stato prelevato il campione viene informato al più tardi un mese prima dello scadere del termine minimo di conservazione.

⁽⁶⁾ Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GU L 241 del 17.9.2015, pag. 1).

5. Al fine di determinare le caratteristiche dell'olio di oliva secondo i metodi stabiliti nell'allegato I del presente regolamento, i risultati delle analisi sono confrontati direttamente con i limiti stabiliti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104, che tengono conto della ripetibilità e riproducibilità dei metodi di analisi utilizzati.
6. Le norme del presente articolo si applicano a ciascun campione primario prelevato conformemente all'allegato II.

Articolo 10

Panel di assaggiatori

1. Ai fini dei controlli di conformità i panel di assaggiatori riconosciuti dagli Stati membri sul loro territorio valutano le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini stabilite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 e comunicano queste caratteristiche e la categoria.
2. Le condizioni del riconoscimento dei panel di assaggiatori sono stabilite dallo Stato membro in particolare in modo da:
 - a) assicurarsi che siano rispettati i requisiti del metodo di cui all'allegato I, punto 5, per la determinazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva vergine;
 - b) garantire che la formazione del capo panel si compia presso un organismo riconosciuto e alle condizioni a tal fine stabilite dallo Stato membro;
 - c) subordinare la validità del riconoscimento ai risultati ottenuti nell'ambito di un riesame annuale del panel di assaggiatori costituito dallo Stato membro.
3. Gli Stati membri notificano alla Commissione, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183, l'elenco dei panel di assaggiatori riconosciuti sul proprio territorio e informano tempestivamente la Commissione di qualsiasi modifica apportata a tale elenco.
4. Se nessun panel di assaggiatori sul territorio di uno Stato membro soddisfa le condizioni di cui al paragrafo 2, lo Stato membro ricorre a un panel di assaggiatori riconosciuto in un altro Stato membro.

Articolo 11

Verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini

1. Le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 sono considerate conformi alla categoria dichiarata se un panel di assaggiatori riconosciuto da uno Stato membro conferma la categoria.
2. Qualora il panel di assaggiatori non confermi la categoria dichiarata sotto il profilo delle sue caratteristiche organolettiche, a richiesta dell'operatore soggetto al controllo le autorità competenti incaricano altri panel di assaggiatori riconosciuti di effettuare quanto prima due controanalisi. Almeno uno dei panel di assaggiatori è un panel riconosciuto dallo Stato membro in cui è stato prodotto l'olio di oliva. Le caratteristiche in questione sono considerate conformi a quelle dichiarate se le due controanalisi confermano la categoria dichiarata. In caso contrario, a prescindere dal tipo di difetti constatati durante le controanalisi, la categoria dichiarata è dichiarata incoerente con le caratteristiche e il costo delle controanalisi è a carico dell'operatore soggetto al controllo.
3. Quando l'olio è prodotto al di fuori dall'Unione, le due controanalisi sono eseguite da due panel di assaggiatori diversi da quello che ha inizialmente constatato la non conformità.
4. Quando eseguono le controanalisi, i panel di assaggiatori valutano l'olio di oliva in due sessioni di assaggio distinte. I risultati delle due sessioni per l'olio di oliva oggetto della controanalisi devono essere omogenei dal punto di vista statistico. In caso negativo, il campione deve essere analizzato ancora due volte. I valori comunicati per le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva oggetto della controanalisi sono calcolati come la media dei valori ottenuti per tali caratteristiche nelle due sessioni statisticamente omogenee.

*Articolo 12***Tenore in olio delle sanse e degli altri residui**

1. Il tenore in olio delle sanse e degli altri residui dell'estrazione dell'olio (codice NC 2306 90 11 e 2306 90 19) è determinato conformemente al metodo che figura nell'allegato IV.
2. Il tenore in olio di cui al paragrafo 1 è espresso in percentuale del suo peso rispetto a quello della sostanza secca.

*Articolo 13***Sanzioni**

1. Qualora si constati che le norme di commercializzazione stabilite nel regolamento delegato (UE) 2022/2104 non sono rispettate, gli Stati membri applicano sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive stabilite in base alla gravità dell'irregolarità accertata.
2. Entro il 31 maggio di ogni anno gli Stati membri comunicano alla Commissione, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183, le misure adottate a tal fine e notificano immediatamente ogni modifica a tali misure.

*Articolo 14***Relazione**

Entro il 31 maggio di ogni anno gli Stati membri presentano alla Commissione, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183, una relazione sull'applicazione del presente regolamento nel corso dell'anno civile precedente. La relazione contiene almeno i risultati dei controlli di conformità effettuati sull'olio di oliva conformemente al formulario che figura nell'allegato V del presente regolamento.

*Articolo 15***Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 29 luglio 2022

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO I

Metodi di analisi utilizzati per determinare le caratteristiche degli oli di oliva

	Caratteristiche degli oli di oliva	Metodo COI da utilizzare
1	Acidità	COI/T.20/Doc. n. 34 (<i>Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo</i>)
2	Indice di perossidi	COI/T.20/Doc. n. 35 (<i>Determinazione del numero di perossidi</i>)
3	2-gliceril monopalmitato	COI/T.20/Doc. n. 23 (<i>Determinazione della percentuale di 2- gliceril monopalmitato</i>)
4	K232, K268 o K270, ΔK	COI/T.20/Doc. n. 19 (<i>Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</i>)
5	Caratteristiche organolettiche	COI/T.20/Doc. n. 15 (<i>Analisi sensoriale dell'olio di oliva – Metodo per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini</i>) – ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4
6	Composizione in acidi grassi, compresi gli isomeri trans	COI/T.20/Doc. n. 33 (<i>Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia</i>)
7	Esteri etilici degli acidi grassi, cere	COI/T.20/Doc. n. 28 (<i>Determinazione del contenuto di cere ed esteri metilici ed etilici degli acidi grassi mediante gascromatografia con colonna capillare</i>)
8	Steroli totali, composizione di steroli, eritrodiole, uvaolo e alcoli alifatici	COI/T.20/Doc. n. 26 (<i>Determinazione della composizione e del contenuto di steroli, diacoli triterpenici e alcoli alifatici mediante gascromatografia con colonna capillare</i>)
9	Stigmastadieni	COI/T.20/Doc. n. 11 (<i>Determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali</i>)
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. n. 20 (<i>Determinazione della differenza tra il contenuto effettivo e il contenuto teorico di triacilgliceroli con ECN 42</i>)

ALLEGATO II

Campionamento dell'olio di oliva consegnato in imballaggi

Il presente metodo di campionamento si applica alle partite di olio di oliva condizionate in imballaggi. A seconda che la capacità dell'imballaggio sia o no superiore a cinque litri si applicano metodi di campionamento diversi.

Ai fini del presente allegato si applicano le definizioni seguenti:

- a) si intende per «imballaggio» il recipiente che è a contatto diretto con l'olio di oliva;
- b) si intende per «partita» un insieme di imballaggi prodotti, fabbricati e condizionati in circostanze tali che l'olio di oliva contenuto in ciascuno di questi imballaggi è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche. La partita deve essere identificata conformemente alla direttiva 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾;
- c) si intende per «incremento» la quantità di olio contenuta in un imballaggio avente una capacità fino a cinque litri o estratta da un imballaggio dalla capacità superiore a cinque litri, quando gli imballaggi sono selezionati da un punto a caso della partita.

1. CONTENUTO DEL CAMPIONE ELEMENTARE**1.1. Campioni elementari per imballaggi aventi una capacità fino a cinque litri**

Un campione elementare per imballaggi aventi una capacità fino a cinque litri è costituito in conformità della tabella 1.

Tabella 1

Dimensione minima del campione elementare:

In caso di imballaggi di capacità di	Il campione elementare deve essere costituito dall'olio di oliva proveniente
a) superiore o uguale a 750 ml	a) da 1 imballaggio;
b) inferiore a 750 ml	b) dal numero minimo di imballaggi la cui capacità totale è almeno pari a 750 ml

Il contenuto del campione elementare deve essere omogeneizzato prima di eseguire le diverse valutazioni e analisi.

1.2. Campioni elementari per imballaggi di capacità superiore a cinque litri

Un campione elementare per imballaggi di capacità superiore a cinque litri sarà costituito dal numero totale di incrementi estratti dal numero minimo di imballaggi definiti nella tabella 2. Gli imballaggi sono selezionati a caso dalla partita. Una volta costituito, il campione elementare deve avere un volume sufficiente per consentire la divisione in molteplici esemplari.

Tabella 2

Numero minimo di imballaggi da selezionare a caso

Numero di imballaggi della partita	Numero minimo di imballaggi da selezionare
Fino a 10	1
Da 11 a 150	2
Da 151 a 500	3
Da 501 a 1 500	4
Da 1 501 a 2 500	5
> 2 500 per 1 000 imballaggi	1 imballaggio aggiuntivo

Dopo l'omogeneizzazione del contenuto di ciascun imballaggio l'incremento è estratto e versato in un contenitore comune per essere omogeneizzato mediante agitazione, in modo da essere protetto al meglio dall'aria.

⁽¹⁾ Direttiva 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare (GU L 334 del 16.12.2011, pag. 1).

Il contenuto del campione elementare deve essere versato in una serie di imballaggi della capacità minima di 1 litro, ciascuno dei quali costituisce un'unità del campione elementare. Ciascuna unità di imballaggio deve essere riempita in modo tale ridurre il più possibile lo strato d'aria sovrastante e quindi idoneamente chiusa e sigillata per garantire che il prodotto non possa essere manomesso. Le unità di imballaggio devono essere etichettate per identificarle con precisione.

2. AUMENTO DEL NUMERO DI CAMPIONI ELEMENTARI

2.1. Il numero di campioni elementari può essere aumentato dai singoli Stati membri, secondo le rispettive esigenze (ad esempio, valutazione organolettica da parte di un laboratorio diverso da quello che ha eseguito le analisi chimiche, controanalisi ecc.).

2.2. L'autorità competente può aumentare il numero di campioni elementari secondo la tabella seguente:

Tabella 3

Numero di campioni elementari in funzione delle dimensioni della partita

Dimensione della partita (litri)	Numero di campioni elementari
Inferiore a 7 500	2
Da 7 500 a meno di 25 000	3
Da 25 000 a meno di 75 000	4
Da 75 000 a meno di 125 000	5
125 000 o più	6 + 1 ogni 50 000 litri supplementari

2.3. La costituzione di ciascun campione elementare deve rispettare le procedure di cui ai punti 1.1 e 1.2.

2.4. Al momento della selezione casuale degli imballaggi per gli incrementi, gli imballaggi selezionati per un campione elementare devono essere contigui agli imballaggi selezionati per un altro campione elementare. È necessario annotare l'ubicazione di ciascun imballaggio selezionato casualmente e identificarlo inequivocabilmente.

3. ANALISI E RISULTATI

3.1. Qualora tutti i risultati delle analisi di tutti i campioni elementari siano conformi alle caratteristiche della categoria di olio di oliva dichiarata, l'intera partita in questione è dichiarata conforme.

3.2. Qualora, per almeno uno dei campioni elementari, uno dei risultati delle analisi non sia conforme alle caratteristiche della categoria di olio di oliva dichiarata, l'intera partita è dichiarata non conforme.

ALLEGATO III

Diagramma di flusso per la verifica della conformità di un campione di olio di oliva alla categoria dichiarata

Tabella generale

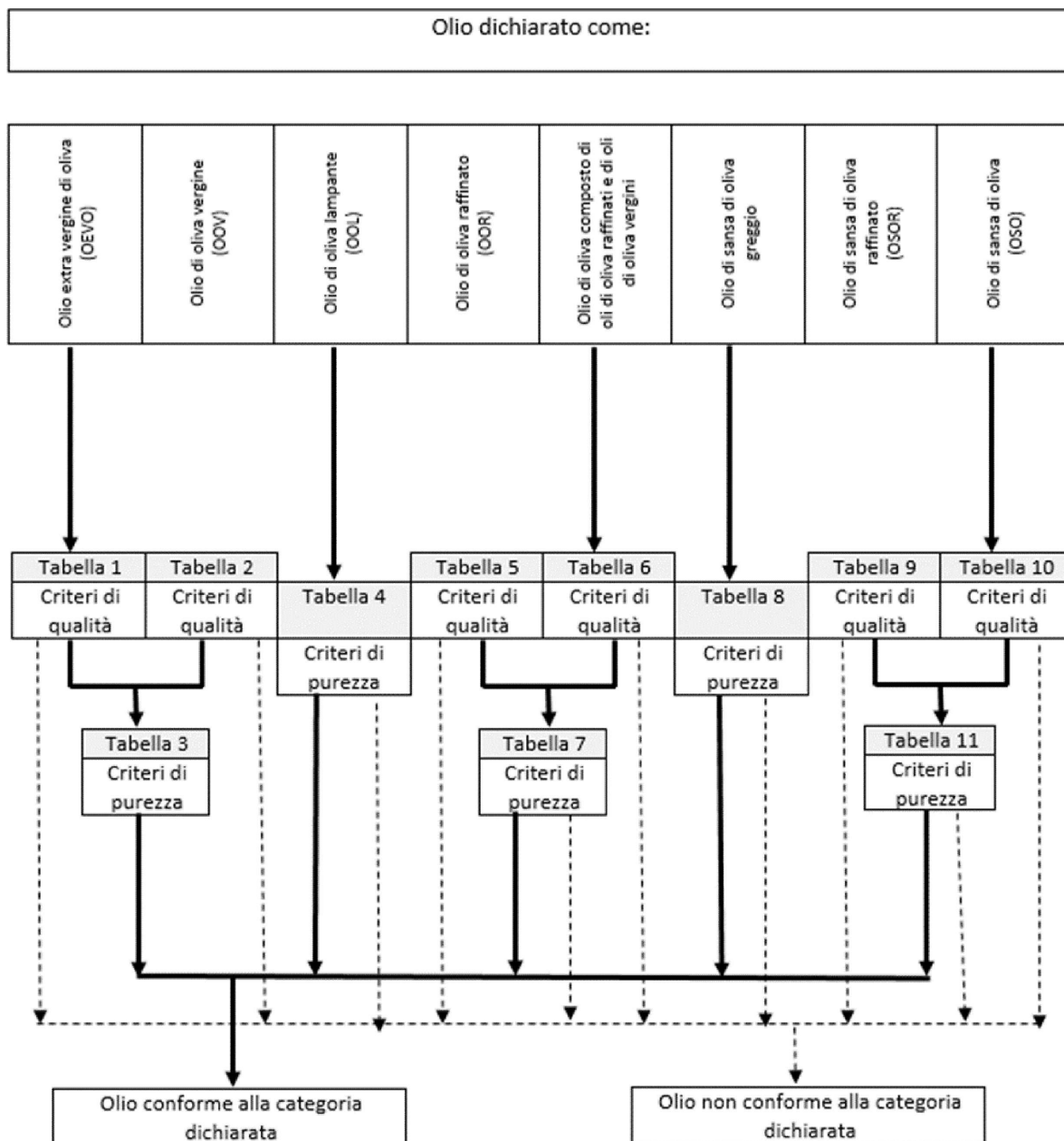


Tabella 1

Olio extra vergine di oliva — Criteri di qualità

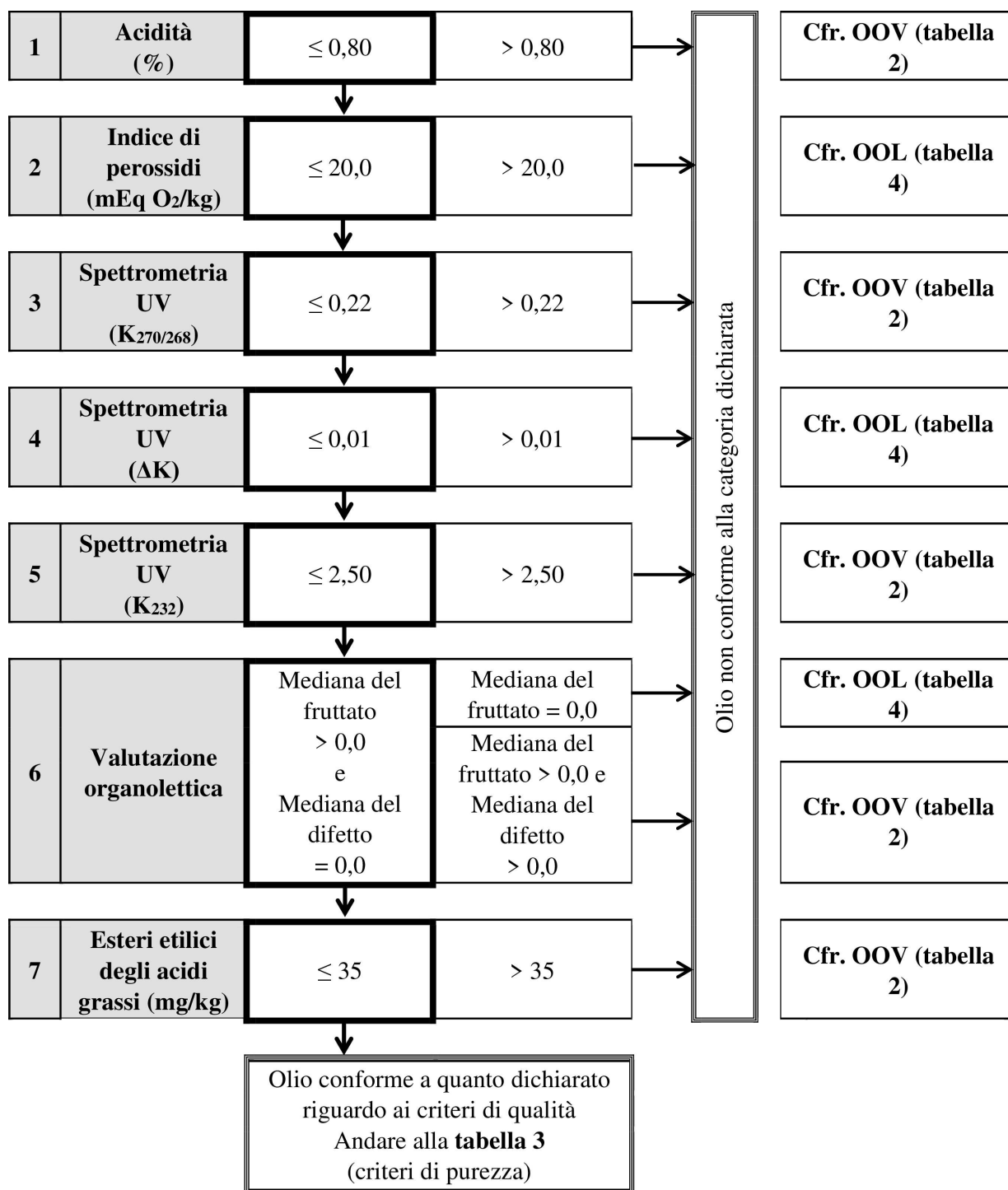


Tabella 2

Olio di oliva vergine — Criteri di qualità

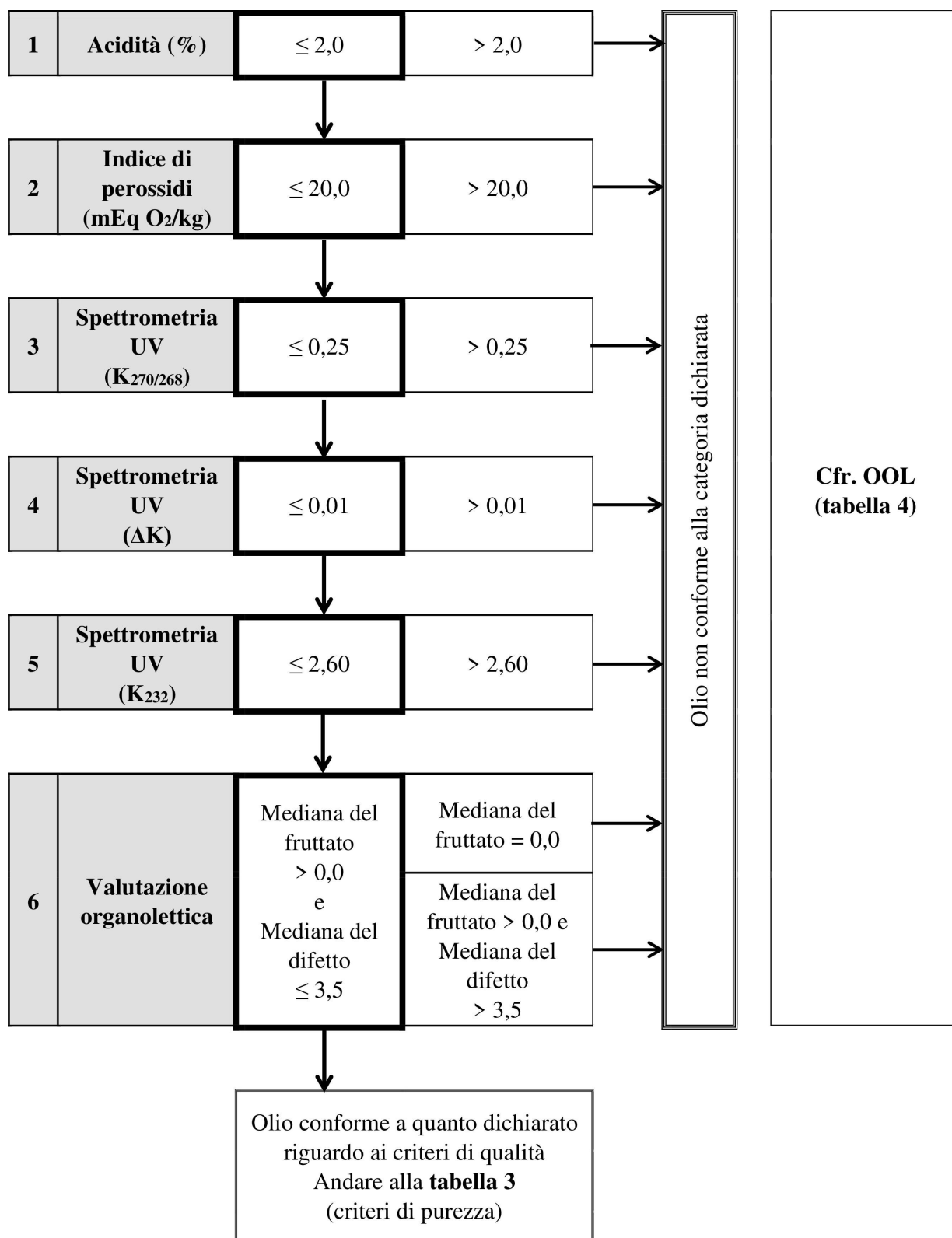


Tabella 3

Olio extra vergine di oliva e olio di oliva vergine — Criteri di purezza

1	Stigmastadieni (mg/kg)	$\leq 0,05$	$> 0,05$	Olio non conforme alla categoria dichiarata	Indizio della presenza di oli raffinati (di oliva o altro tipo)
2	Isomeri trans degli acidi grassi (%)	$tC18:1 \leq 0,05$ e $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,05$	$tC18:1 > 0,05$ o $t(C18:2 + C18:3) > 0,05$		Indizio della presenza di oli raffinati (di oliva o altro tipo)
3	Composizione in acidi grassi	Conforme all'allegato I del regolamento delegato (UE) [20220707-034]	Non conforme all'allegato I del regolamento delegato (UE) [20220707-034]		Indizio della presenza di oli estranei
4	$\Delta ECN42$	$\leq 0,20 $	$> 0,20 $		Indizio della presenza di oli estranei
5	Composizione in steroli e tenore di steroli totali	Conforme all'allegato I del regolamento delegato (UE) [20220707-034]	Non conforme all'allegato I del regolamento delegato (UE) [20220707-034]		Indizio della presenza di oli estranei
6	Eritrodiolo + uv aolo (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$		Indizio della presenza di olio di sansa di oliva
7	Cere (mg/kg) C42+C44+C46	≤ 150	> 150		Indizio della presenza di olio di sansa di oliva
8	2-gliceril monopalmitato (%)	Conforme all'allegato I del regolamento delegato (UE) [20220707-034] $\leq 0,9$ % se acido palmitico ≤ 14 % o $\leq 1,0$ % se acido palmitico > 14 %	Non conforme all'allegato I del regolamento delegato (UE) [20220707-034]		Indizio della presenza di oli esterificati o ad alto tenore di acido palmitico
Olio conforme alla categoria dichiarata					

Tabella 4

Olio di oliva lampante — Criteri di qualità

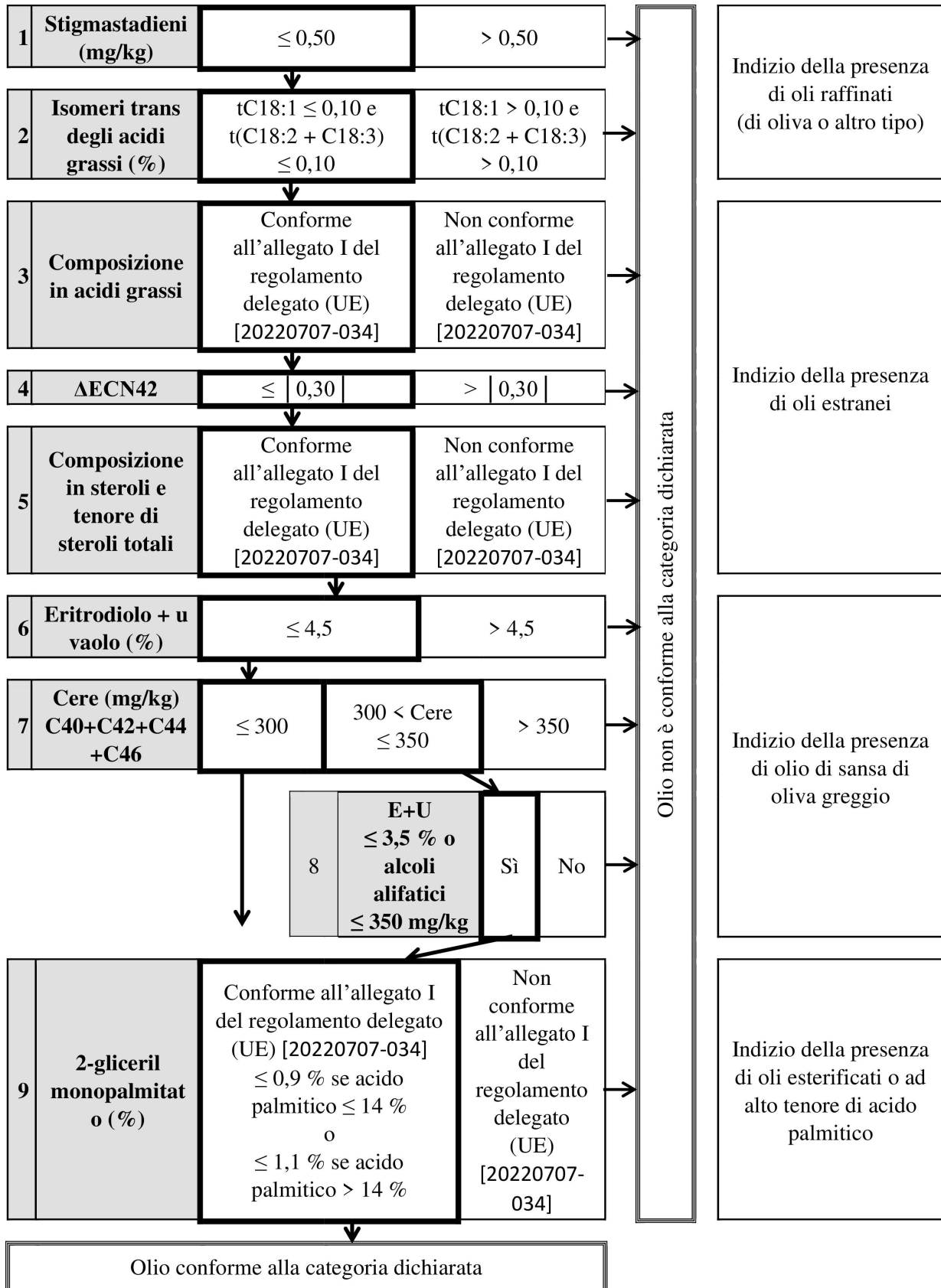


Tabella 5

Olio di oliva raffinato — Criteri di qualità

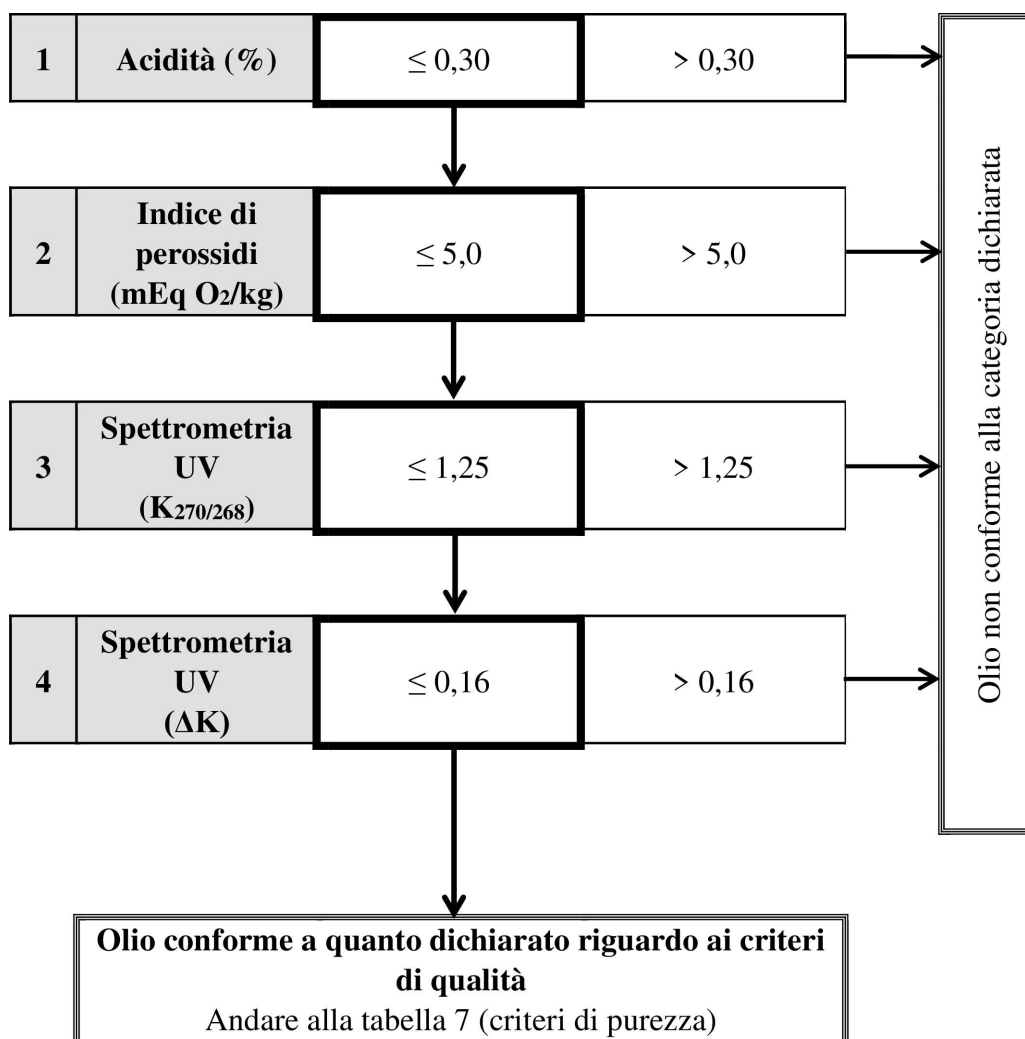


Tabella 6

Olio di oliva (composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini) — Criteri di qualità

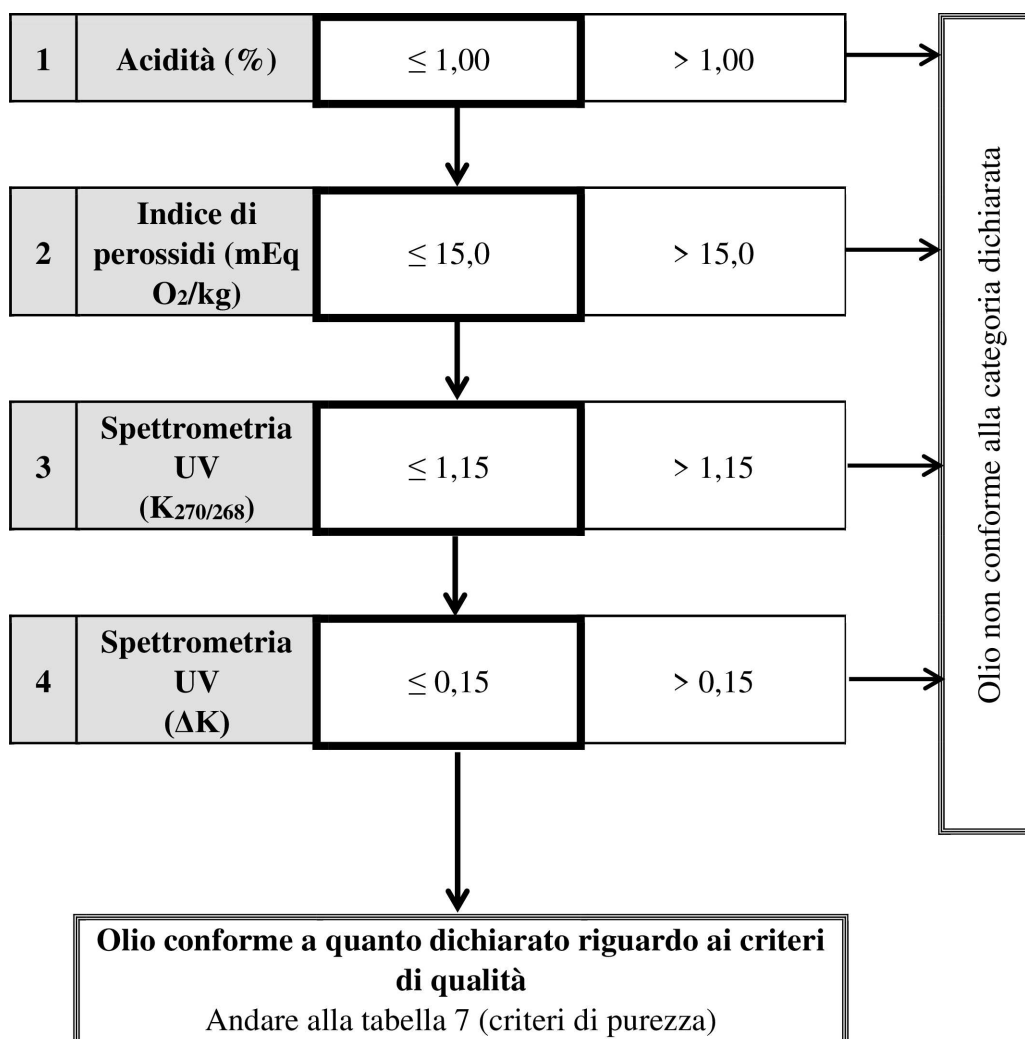


Tabella 7

Olio di oliva raffinato e olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini — Criteri di purezza

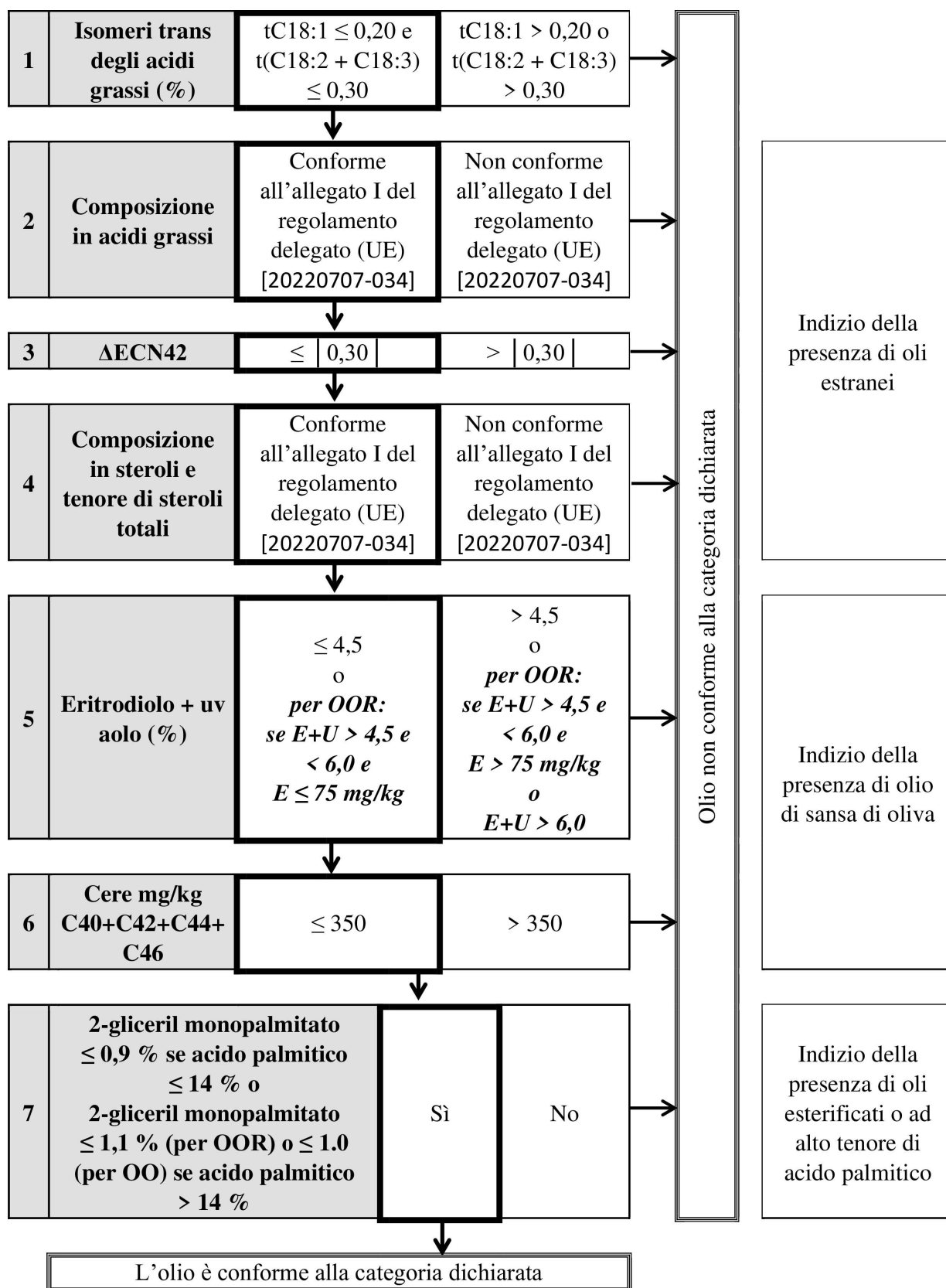


Tabella 8

Olio di sansa di oliva greggio – Criteri di purezza

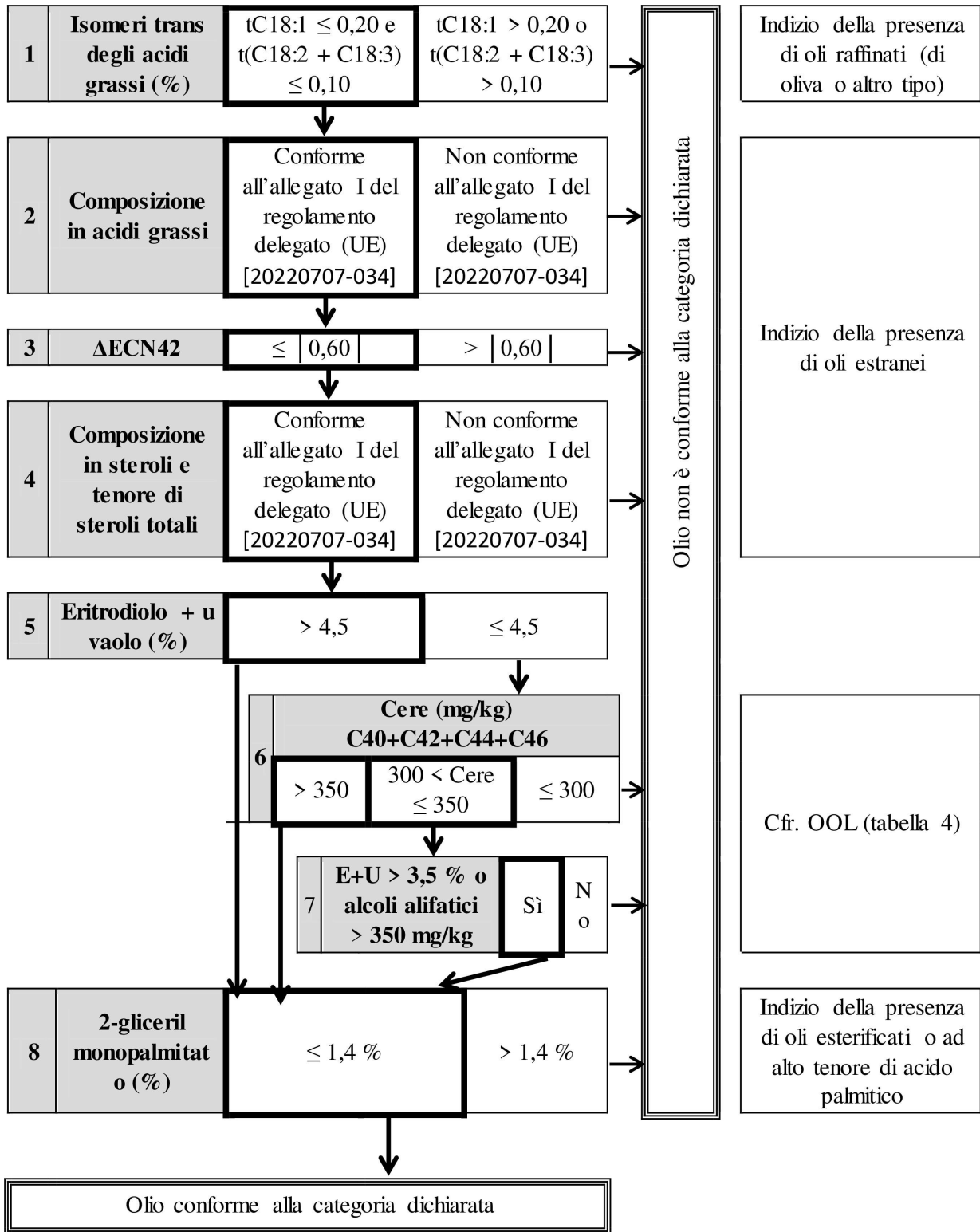


Tabella 9

Olio di sansa di oliva raffinato — Criteri di qualità

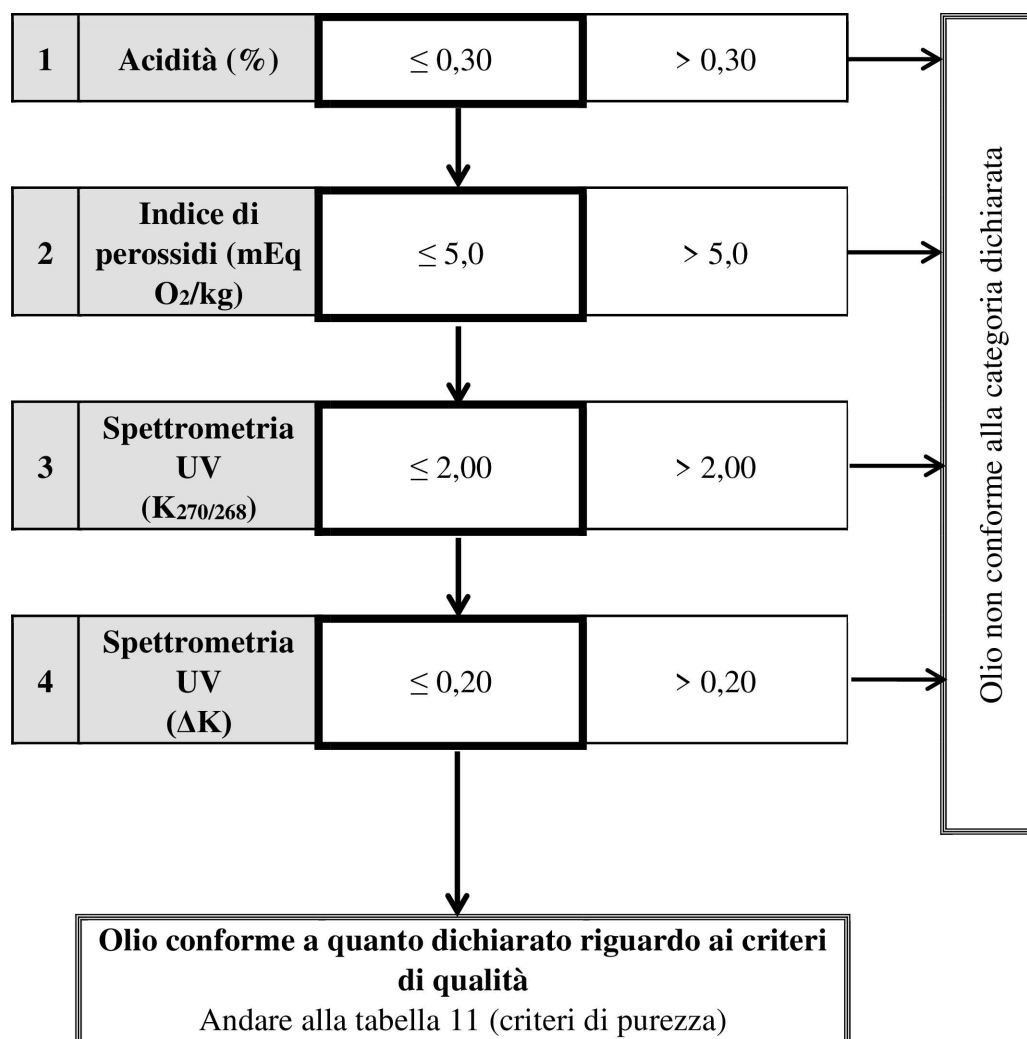


Tabella 10

Olio di sansa di oliva — Criteri di qualità

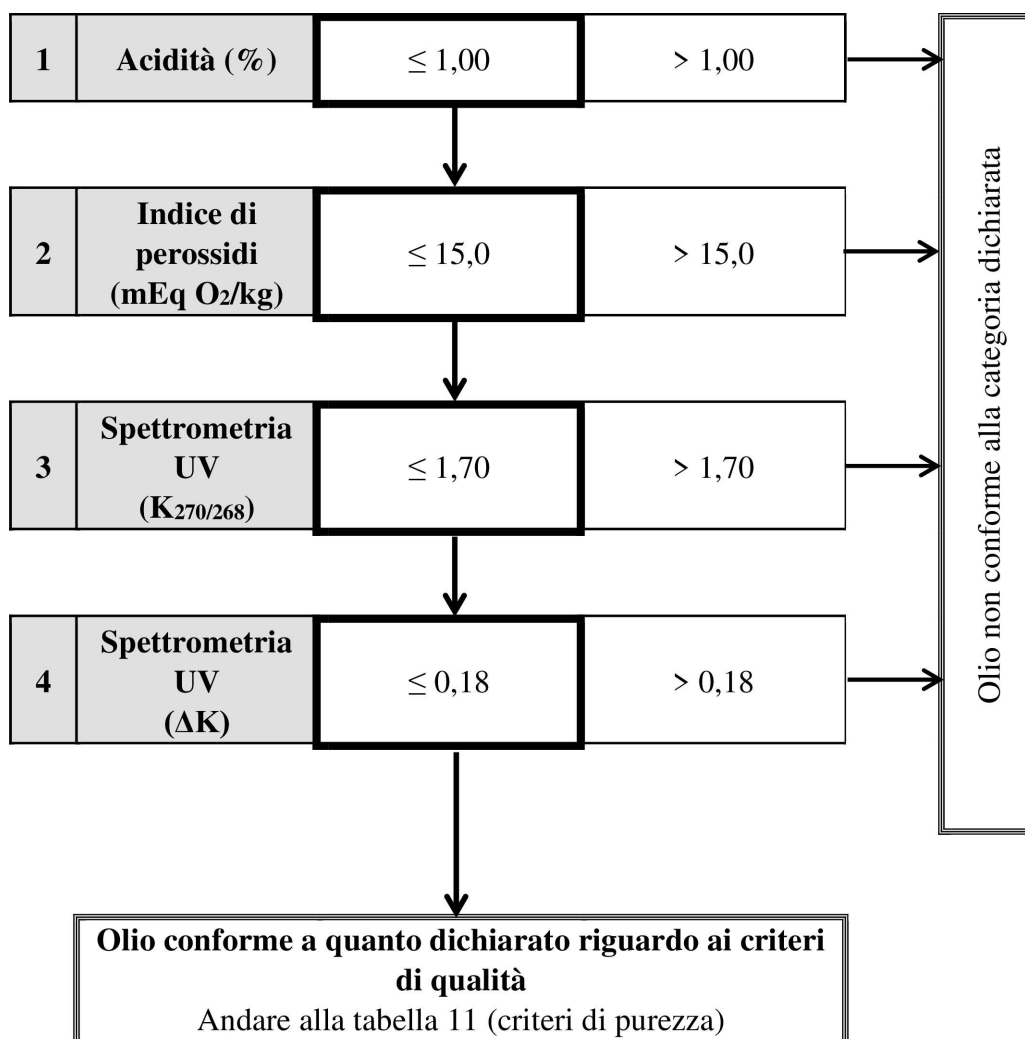
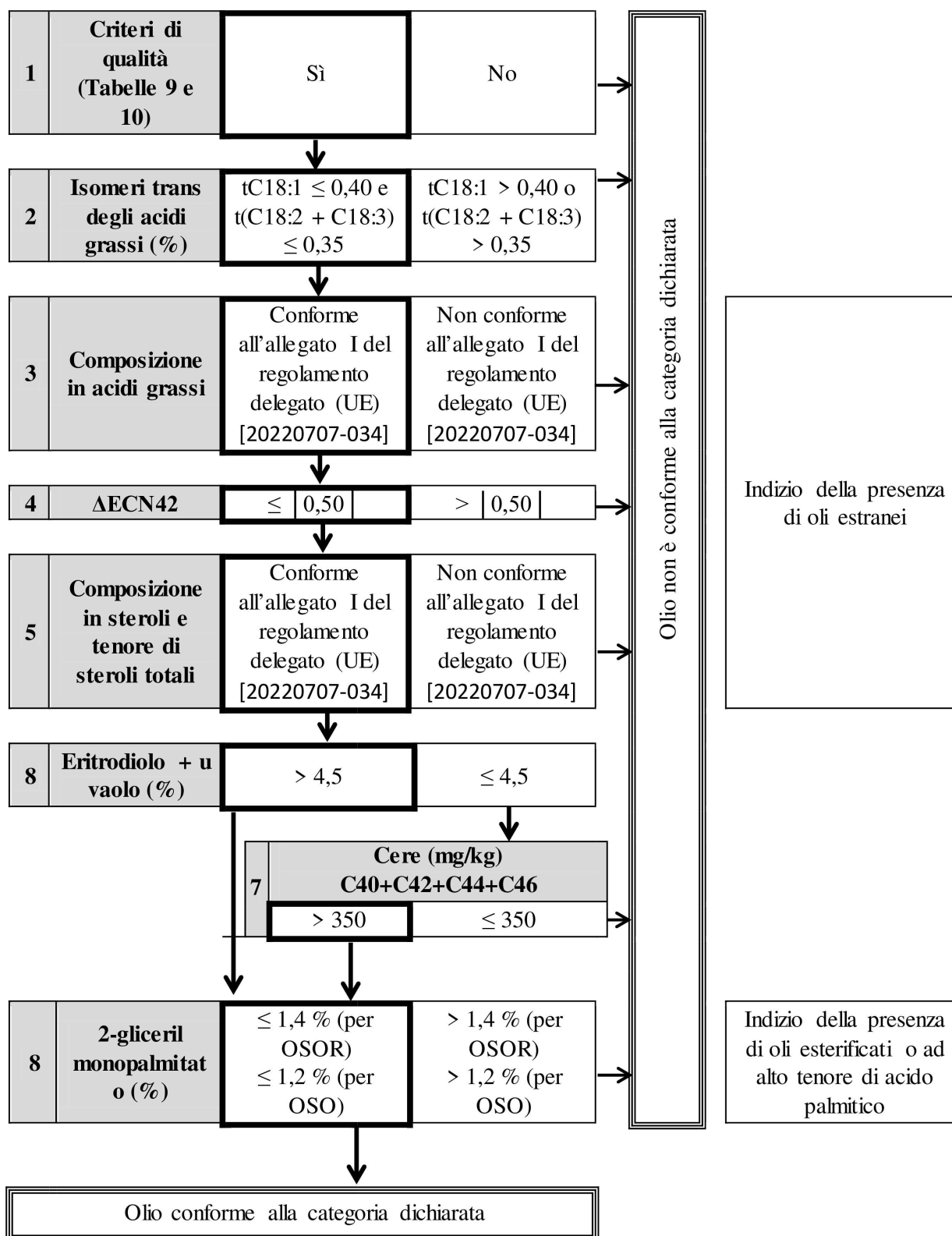


Tabella 11

Olio di sansa di oliva raffinato e olio di sansa di oliva — Criteri di purezza



ALLEGATO IV

Metodo di misurazione del tenore di olio nella sansa di olio e nei residui**1. MATERIALI****1.1. Apparecchiatura**

- apparecchio da estrazione appropriato, munito di un pallone da 200-250 ml,
- bagno a riscaldamento elettrico (bagno a sabbia, bagno ad acqua ecc.) o piastra riscaldante,
- bilancia analitica,
- stufa regolata su un massimo di 80 °C,
- stufa a riscaldamento elettrico, provvista di un dispositivo di termoregolazione regolato su 103 ± 2 °C e tale da consentire una insufflazione d'aria o una depressione,
- frantoio meccanico facile da pulire, che permette la frantumazione dei noccioli senza riscaldamento o senza modificazione sensibile del loro tenore di umidità, sostanze volatili o sostanze estraibili con esano,
- ditale da estrazione e cotone idrofilo o carta da filtro, esenti da sostanze estraibili con esano,
- essiccatore,
- setaccio a maglie da 1 mm di diametro,
- pietra pomice in granuli, previamente essiccata.

1.2. Reattivo

n-esano tecnico, il cui residuo all'evaporazione completa dev'essere inferiore a 0,002 g/100 ml.

2. MODO DI OPERARE**2.1. Preparazione del campione per l'analisi**

Frantumare il campione contrattuale, se necessario, nel frantoio meccanico ben pulito in precedenza, allo scopo di ridurlo in particelle che attraversino completamente il setaccio.

Utilizzare 1/20 circa del campione per completare la pulizia del frantoio, scartare il prodotto di questa macinazione, frantumare il resto, raccoglierlo, mescolarlo con cura e analizzarlo immediatamente.

2.2. Quantità di sostanza da analizzare

Immediatamente dopo la fine della frantumazione, pesare con l'approssimazione di 0,01 g circa 10 g del campione.

2.3. Preparazione del ditale da estrazione

Porre la sostanza destinata all'analisi nella cartuccia, che va tappata con il tampone di cotone idrofilo. Nel caso che si utilizzi una carta da filtro, impacchettare le sansi frantumate in tale carta.

2.4. Preessiccazione

Se la sansa è molto umida (tenore in acqua ed in sostanze volatili superiore al 10 %), effettuare un'essiccazione preliminare ponendo per un tempo conveniente il ditale riempito (o la carta da filtro) nella stufa riscaldata ad un massimo di 80 °C, per ricondurre il tenore in acqua ed in materie volatili al di sotto del 10 %.

2.5. Preparazione del pallone

Pesare con l'approssimazione di 1 mg il pallone contenente 1-2 granuli di pomice, previamente essiccato in stufa a 103 ± 2 °C e poi raffreddato per almeno un'ora in essiccatore.

2.6. Prima estrazione

Porre nell'apparecchio da estrazione il ditale (o la carta da filtro) contenente la sostanza da analizzare. Versare nel pallone la quantità necessaria di esano. Adattare il pallone all'apparecchio da estrazione e porre il tutto sul bagno a riscaldamento elettrico. Effettuare il riscaldamento in condizioni tali che la portata del riflusso sia di almeno tre gocce al secondo (ebollizione moderata, non tumultuosa). Dopo quattro ore di estrazione, lasciar raffreddare. Togliere il ditale dall'apparecchio di estrazione e porlo in una corrente d'aria, al fine di eliminare la maggior parte del solvente che lo impregna.

2.7. Seconda estrazione

Vuotare il ditale nel microfrantoio e macinare il più finemente possibile. Reintrodurre quantitativamente la miscela nel ditale e rimettere questo nell'apparecchio da estrazione.

Ricominciare l'estrazione per altre due ore, utilizzando lo stesso pallone che contiene la prima sostanza estratta.

La soluzione ottenuta nel pallone da estrazione dev'essere limpida. Se così non fosse, filtrarla su carta, lavando più volte il primo pallone e la carta da filtro con esano. Raccogliere filtrato e solvente di lavaggio in un secondo pallone, previamente essiccato e tarato con l'approssimazione di 1 mg.

2.8. Eliminazione del solvente e pesata dell'estratto

Eliminare la maggior parte del solvente distillato su bagno a riscaldamento elettrico. Eliminare le ultime tracce di solvente riscaldando il pallone in stufa a 103 ± 2 °C per 20 minuti. Facilitare questa eliminazione sia insufflando ogni tanto dell'aria o, preferibilmente, del gas inerte, sia operando sotto pressione ridotta.

Lasciar raffreddare il pallone in essiccatore per almeno un'ora, poi pesarlo con l'approssimazione di 1 mg.

Riscaldare di nuovo per 10 minuti nelle stesse condizioni, poi raffreddare in essiccatore e pesare.

La differenza fra i risultati di queste due pesate dev'essere inferiore o uguale a 10 mg. In caso contrario, riscaldare di nuovo per periodi di 10 minuti, seguiti da raffreddamento e pesata, finché la differenza di massa sia uguale tutt'al più a 10 mg. Adottare per il calcolo il valore dato dall'ultima pesata.

Effettuare due determinazioni sullo stesso campione.

3. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

3.1. Modo di calcolo e formula

a) L'estratto, espresso come massa percentuale sul prodotto tal quale, è dato dalla formula:

$$S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$$

dove:

S = percentuale in massa sul prodotto tal quale,

m_0 = massa in grammi della quantità di sostanza prelevata per l'analisi,

m_1 = massa in grammi dell'estratto dopo essiccazione.

Prendere come risultato la media aritmetica delle due determinazioni, se le condizioni di ripetibilità sono adempiute.

Esprimere il risultato con una sola cifra decimale.

b) L'estratto viene riferito alla sostanza secca utilizzando la formula seguente:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{oil percentage of extract on dry basis}$$

dove:

S = percentuale in massa di estratto sul prodotto tal quale [cfr. lettera a)],

U = suo tenore in acqua e in sostanze volatili.

3.2. Ripetibilità

La differenza fra i risultati di due determinazioni effettuate simultaneamente o in rapida successione dallo stesso analista non deve eccedere i 0,2 g di estratto ottenuto con l'esano per ogni 100 g di campione.

In caso contrario, ripetere l'analisi su due altri quantitativi di sostanza. Se ancora questa volta la differenza eccede gli 0,2 g, assumere come risultato la media aritmetica delle quattro determinazioni effettuate.

ALLEGATO V

Formulario per la presentazione dei risultati dei controlli di conformità di cui all'articolo 14, conformemente al regolamento delegato (UE) 2017/1183

				Etichettatura						Parametri chimici			Caratteristiche organolettiche ⁽⁴⁾			Conclusione finale	
Cam-pione	Cate-goria	Paese di origine	Luogo di ispe-zione ⁽¹⁾	Denomi-nazione legale	Luogo di origine	Condi-zioni di conser-vazione	Informa-zione erronea	Leggibi-lità	C/NC ⁽²⁾	Parame-tri fuori limite Sì/NO	Se sì, indicare quale/quali ⁽²⁾	C/NC ⁽²⁾	Mediana del difetto	Mediana del fruttato	C/NC ⁽²⁾	Azione richiesta	Sanzione

⁽¹⁾ Mercato interno (frantoi, imbottiglieri, fase di vendita al dettaglio), esportazione, importazione
⁽²⁾ Ciascuna caratteristica dell'olio di oliva definita nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 deve avere un codice
⁽³⁾ Conforme/non conforme
⁽⁴⁾ Richiesto solo per oli di oliva vergini ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013