



**Unioncamere**  
Unione Italiana  
delle Camere di Commercio  
Industria Artigianato  
e Agricoltura

---

***GUIDA PRATICA PER L'ETICHETTATURA DEGLI OLI D'OLIVA***

---

*Con la collaborazione scientifica di*

**DINTEC**

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

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

## PREMESSA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CAP. 1 – ETICHETTATURA OBBLIGATORIA

### *1. Le indicazioni obbligatorie*

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

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

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

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

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

la denominazione di vendita;

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

il termine minimo di conservazione ;

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

la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

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

le modalità di conservazione.

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

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

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

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

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

etichettatura. C'è però l'obbligo (art. 14, comma 1, d. lgs. 109/92) di apporre “**nello stesso campo visivo**”, in modo che il consumatore possa prenderne conoscenza simultaneamente, le seguenti **tre indicazioni**:

la denominazione del prodotto;

la quantità;

il termine minimo di conservazione.

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

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

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

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

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

### *a) La denominazione del prodotto.*

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

*l'olio extra vergine di oliva*

*l'olio di oliva vergine*

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

*l'olio di sansa di oliva*

### **1. *OLI DI OLIVA VERGINI***

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

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

#### **a) *Olio extra vergine di oliva***

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

#### **b) *Olio di oliva vergine***

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

**c) Olio di oliva lampante**

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

**2. OLIO DI OLIVA RAFFINATO**

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

**3. OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI**

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

**4. OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO**

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

**5. OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO**

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

**6. OLIO DI SANSA DI OLIVA**

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria."

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

#### **b) La quantità. Cenni alle disposizioni metrologiche**

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

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

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

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

Le indicazioni metrologiche debbono avere le seguenti **dimensioni minime**:

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

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

4 mm se la quantità è fino a 1 litro

6 mm se la quantità è superiore a 1 litro.

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

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

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

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

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

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

- essa sarà commercializzata in un Paese diverso dall'Italia e in cui non vige l'art. 26 del d. lgs. 109/92 e conseguentemente la limitazione delle gamme ammesse;

- in via generale, ai sensi dell'art. 29, primo comma, del d. lgs. 109/92, il decreto stesso non si applica ai prodotti destinati ad altri Paesi.

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

### **c) Il termine minimo di conservazione.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

oppure

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

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

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

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

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

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

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

### ***5. La sede dello stabilimento di confezionamento.***

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

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

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

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

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

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

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

## **6. Lotto**

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

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

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

L'indicazione del lotto non è richiesta:

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

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

- per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>.

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

## **7. Modalità di conservazione**

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

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

## CAP. 2 – ETICHETTAURA VOLONTARIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **a) Origine**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) *dispongono di impianti di condizionamento;*

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

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

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

Si è già visto che le indicazioni che il confezionatore appone volontariamente in etichetta debbono, su un piano generale, essere conformi alle regole fissate nell'art. 2 del d. lgs. 109/92 in attuazione della direttiva comunitaria sull'etichettatura, la pubblicità e la presentazione dei prodotti alimentari. Tale, peraltro ovvia, impostazione è stata ribadita anche nei "considerando" del reg. Ce 1019/2002, in cui si legge che le indicazioni volontarie apposte sulle etichette non devono indurre in errore i consumatori, in particolare per quanto riguarda le caratteristiche di un olio d'oliva, attribuendogli ad esempio proprietà che non possiede o vantando come specifiche di quel prodotto caratteristiche che sono in realtà comuni a tutta la gamma degli oli di oliva o alla maggior parte di essi. Inoltre, sempre nei "considerando" del reg. Ce 1019/2002, si precisa che le diciture che figurano in etichetta devono essere giustificate sulla base di elementi oggettivi, per evitare ogni rischio di abuso a danno dei consumatori e distorsioni della concorrenza sul mercato.

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

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

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

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

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

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

### **b.b) Indicazioni delle *caratteristiche organolettiche*:**

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

### **b c) Diciture in materia di *acidità* o di *acidità massima*:**

Queste diciture possono figurare **unicamente se accompagnate dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto**, stabiliti a norma del reg. Cee 2568/91 e s.m..

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

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

### **CAP. 3 - ETICHETTATURA E DISPOSIZIONI IN MATERIA AMBIENTALE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CAP. 6 ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

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

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

1) le proteine;

2) i carboidrati;

3) i grassi;

4) le fibre alimentari;

5) il sodio;

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

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

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

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

a) acidi grassi polinsaturi;

b) acidi grassi monoinsaturi;

c) colesterolo.

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

a) grassi g,

di cui:

1) saturi g;

2) monoinsaturi g;

3) polinsaturi g;

colesterolo mg

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

a) valore energetico, kcal e kJ;

b) proteine, grammi (g);

c) carboidrati, grammi (g);

d) grassi, eccettuato il colesterolo, grammi (g);

g) colesterolo, milligrammi (mg)

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

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

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

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

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

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

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

Il d. lgs. 111 del 1992 ha attuato in Italia la direttiva Cee 89/398 sui prodotti destinati a un'alimentazione particolare, più comunemente noti come **prodotti dietetici**. Tali prodotti debbono distinguersi nettamente da quelli di consumo corrente per la loro composizione ed elaborazione e devono avere caratteristiche specialmente studiate per rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle persone alle quali sono essenzialmente destinati. Essi debbono essere adatti all'obiettivo nutrizionale indicato e debbono essere commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo. Tale schema può essere applicato anche nel settore degli oli di oliva da chi intendesse commercializzare un olio di oliva destinato a soddisfare le esigenze nutrizionali particolari delle categorie di persone prese in considerazione dal d. lgs. 11/92 e cioè:

*a) persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;*

*b) persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'ingestione controllata di talune sostanze negli alimenti;*

*c) lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.*

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

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

*a) le qualifiche «dietetico» o «di regime», da sole o insieme ad altri termini;*

*b) ogni altra espressione o qualsiasi presentazione atta a far credere che si tratti di uno dei prodotti destinati a un'alimentazione particolare.*

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

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

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

I prodotti destinati ad un'alimentazione particolare ricompresi nell'allegato I del d. lgs. 111/92 sono soggetti ad autorizzazione del Ministero della Salute.

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

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

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

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

b) l'elenco degli ingredienti;

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

d) il quantitativo netto;

e) il termine minimo di conservazione;

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

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

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

i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kJ) del valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kJ (12 kcal) per 100 g ovvero valore energetico inferiore a 50 kJ (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kJ (12 kcal); (Punto così modificato da D. L.vo 16.2.93 n. 77) nel caso di mancanza dell'etichettatura nutrizionale;

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

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

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

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

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

1) *Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento;*

2) *Alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini;*

3) *Alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso;*

4) *Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali;*

5) *Alimenti adattati ad un intenso sforzo muscolare, soprattutto per gli sportivi;*

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

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

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

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

## CAP. 8 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI OTTENUTI CON METODO BIOLOGICO

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

Nell'etichettatura o nella pubblicità dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico non possono essere contenute affermazioni che suggeriscano all'acquirente che l'indicazione costituisce una garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore (art. 10, par. 2, reg. Cee2092/91).

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

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

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

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

i prodotti provenienti da altri Paesi della U.E., che riportano nell'etichetta l'indicazione disposta dalla autorità nazionale e comunicata alla Commissione europea.

L'olio ottenuto con metodo di produzione biologico deve essere commercializzato, per la vendita al consumatore finale, in imballaggi preconfezionati di capacità massima di 5 litri, in base al già esaminato art. 2 del reg. Ce 1019/2002; in quanto preconfezionati, tali imballaggi possono recare il logo di cui al reg. Ce 331/2000 (che modifica l'allegato V del reg. Cee 2092/91) /o l'indicazione di conformità al regime di controllo di cui all'allegato V del regolamento, nella stessa lingua utilizzata per il resto delle indicazioni apposte in etichetta:

*Agricoltura biologica - Regime di controllo CE; .*

*L'apposizione del logo e dell'indicazione di conformità al regime di controllo è, quindi, facoltativa; tuttavia quanti volessero apporli nella etichetta dell'olio ottenuto con metodo di produzione biologico devono conformarsi a quanto al riguardo prescritto dal reg. Cee 2092/91.*

E' ovviamente ammessa, negli scambi tra operatori professionali, la commercializzazione allo stato sfuso di oli non recanti le indicazioni di cui sopra, anche se nei documenti commerciali di vendita dovranno essere apposte indicazioni tali (ad es.: *“olio extra vergine di oliva ottenuto con metodo di produzione biologico”* oppure *“olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica”*) da consentire di distinguere correttamente il prodotto ottenuto con metodo biologico da quello convenzionale.

In ogni caso è sempre consigliabile mantenere uno stretto contatto con gli enti incaricati del controllo ai sensi del reg. Cee 2092/91 anche in riferimento alle modalità di etichettatura dei prodotti ottenuti con metodo biologico e, in genere, alla loro commercializzazione.

Sul piano dei controlli, va peraltro ricordata una recente modifica del reg. Cee 2092/91 in base alla quale i controlli previsti dal regolamento stesso si estendono anche alla fase della mera commercializzazione del prodotto confezionato da parte di operatori (ad es. distributori) che non compiono alcuna altra operazione diversa da quella della vendita del suddetto prodotto confezionato. Tuttavia tali operatori possono chiedere all'Autorità competente (in Italia il Ministero delle politiche agricole e forestali) di essere esonerati dall'assoggettamento ai suddetti controlli.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Appendice 1

### **MODELLI DELLE ETICHETTE PIU' FREQUENTEMENTE UTILIZZATE**

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

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

**Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

l l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

**Retro etichetta**

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

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

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

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

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

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

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

### **Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio di oliva vergine

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

### **Retro etichetta**

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

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

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

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

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

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

### **3. Modello di etichetta di olio di oliva composto**

#### **Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

olio di oliva

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

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

#### **Retro etichetta**

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

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

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

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

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

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

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

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

olio di sansa di oliva

l l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

**Retro etichetta**

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

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

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

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

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

olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive

*oppure*

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

5. Modello di olio extravergine di oliva "italiano"

**Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

prodotto in Italia

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

**Retro etichetta**

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

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

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

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

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

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

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

**Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

*prima spremitura a freddo*

*oppure*

*ottenuto a freddo*

Il e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

**Retro etichetta**

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

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

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

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

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

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

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

### **Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

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

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

### **Retro etichetta**

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

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

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

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

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

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

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

### **Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

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

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

### **Retro etichetta**

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

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

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

*organismo di controllo*

*codice di identificazione*

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

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

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

9. Modello di etichetta di olio extravergine di oliva DOP

**Etichetta frontale**

(nome o ragione sociale o marchio depositato)

Olio extra vergine di oliva

UMBRIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
(LOGO DOP)

11 e

da consumarsi preferibilmente entro (vedi tappo) *oppure* 15.12.2005

*oppure*

da consumarsi entro la fine (vedi tappo) *oppure* DICEMBRE 2005

**Retro etichetta**

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

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

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

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

organismo di controllo (facoltativo)

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

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

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

# Appendice 2

«ALLEGATO I

## CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

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

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

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

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

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

Categoria	Composizione acidica (%)						Somma degli isomeri translinolenici (%)	Somma degli isomeri translinolenici e translinolenici (%)	Composizione in steroli					Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiole e uvaolo (%) (**)	
	Miristico (%)	Linolenico (%)	Arachidico (%)	Eicosanoico (%)	Beenico (%)	Lignocericico (%)			Colestero- rolo (%)	Brassi- casterolo (%)	Cam- pesterolo (%)	Stigma- sterolo (%)	Beta- sitoste- rolo (%) (†)			Delta-7- stigma- stenolo (%)
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (‡)
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (¶)
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

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

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

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

## Appendice 3

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

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

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

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

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

## Appendice 4

### INDICAZIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE NELLE PRINCIPALI LINGUE

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

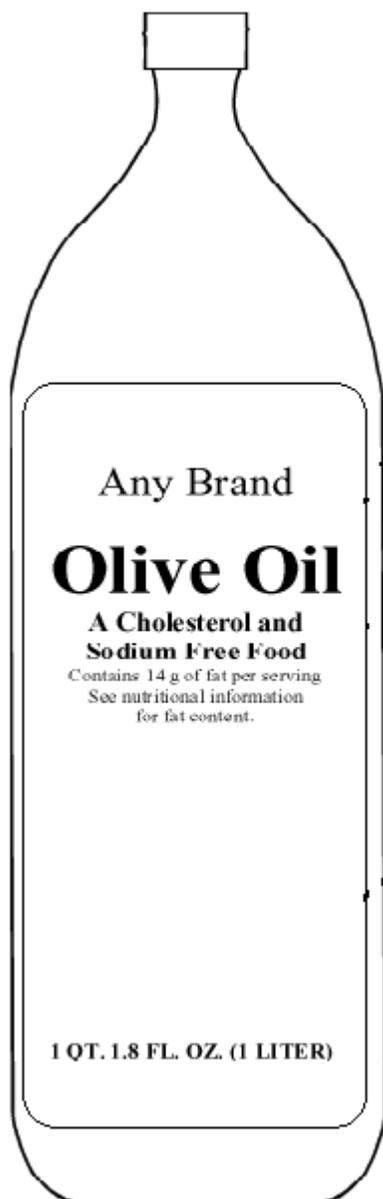
## Appendice 5

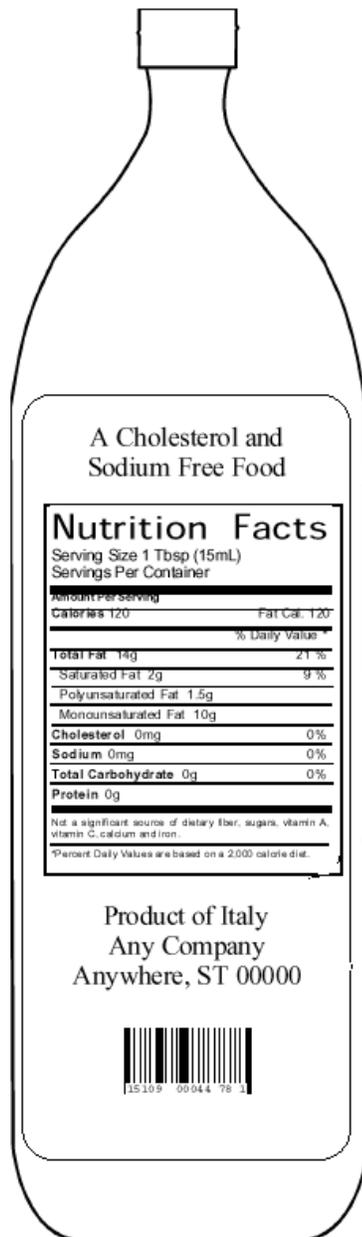
### INDICAZIONI FACOLTATIVE EX ART.5 REG.(CE) 1019/2002

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

## Appendice 6

### Modelli di Etichetta americana





## Appendice 7

### REGOLAMENTO (CE) N. 1019/2002 DELLA COMMISSIONE

del 13 giugno 2002

relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

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

considerando quanto segue:

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

Vista questa situazione di mercato, è opportuno stabilire nuove norme di commercializzazione per l'olio d'oliva, contenenti in particolare norme specifiche in materia di etichettatura, complementari a quelle previste dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (3), modificata dalla direttiva 2001/101/CE della Commissione (4), in particolare ai principi enunciati all'articolo 2 della stessa.

(2) Per garantire l'autenticità degli oli d'oliva venduti è opportuno prevedere, per il commercio al dettaglio, imballaggi di dimensioni ridotte provvisti di sistema di chiusura adeguato. È tuttavia opportuno che gli Stati

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

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

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

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

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

(6) La designazione di un'origine regionale può formare oggetto di una denominazione d'origine protetta (DOP) o di un'indicazione geografica protetta (IGP) ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari (9), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2796/2000 della Commissione (10). Per evitare d'ingenerare confusione nei consumatori e quindi di perturbare il mercato, è necessario riservare alle DOP e alle IGP le designazioni d'origine a livello regionale. Per gli oli di oliva importati è necessario rispettare le disposizioni applicabili in materia di origine non preferenziale di cui al regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio, del 12 ottobre 1992, che istituisce un codice doganale comunitario (11), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2700/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio (12).

(1) GU L 172 del 30.9.1966, pag. 3025/66.

(2) GU L 201 del 26.7.2001, pag. 4.

(3) GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

(4) GU L 310 del 28.11.2001, pag. 19.

(5) GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 1.

(6) GU L 6 dell'11.1.1992, pag. 35.

(7) GU L 11 del 14.1.1994, pag. 1.

(8) GU L 349 del 31.12.1994, pag. 83.

(9) GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1.

(10) GU L 324 del 21.12.2000, pag. 26.

(11) GU L 302 del 19.10.1992, pag. 1.

(12) GU L 311 del 12.12.2000, pag. 17.

(7) Qualora la designazione dell'origine degli oli d'oliva vergini si riferisca alla Comunità o a uno Stato membro, bisogna tenere conto del fatto che le olive utilizzate, come pure le pratiche e le tecniche di estrazione, incidono sulla qualità e sul sapore dell'olio. La designazione dell'origine deve quindi riferirsi alla zona geografica nella quale l'olio d'oliva è stato ottenuto, che di norma corrisponde alla zona nella quale è stato estratto dalle olive. Tuttavia, se il luogo di raccolta delle olive è diverso da quello di estrazione dell'olio, è opportuno che tale informazione sia indicata sugli imballaggi o sulle relative etichette per non indurre in errore il consumatore e non perturbare il mercato dell'olio d'oliva.

(8) A livello della Comunità o degli Stati membri una gran parte degli oli d'oliva vergini commercializzati è costituita da tagli di oli d'oliva, che conservano una qualità costante e caratteristiche organolettiche tipiche, corrispondenti alle attese del mercato. La tipicità regionale degli oli d'oliva vergini è assicurata malgrado l'apporto di una piccola percentuale di olio d'oliva proveniente da un'altra zona, o talvolta grazie ad esso. Pertanto, per consentire un approvvigionamento regolare del mercato secondo i flussi di scambio tradizionali e tenuto conto dell'alternanza della produzione, propria dell'olivicoltura, è opportuno mantenere la designazione dell'origine indicando la Comunità o uno Stato membro qualora il prodotto risulti da un taglio contenente una piccola percentuale di olio d'oliva di altre zone. In tal caso, il consumatore deve tuttavia essere informato che il prodotto non proviene integralmente dalla zona oggetto della designazione dell'origine.

(9) Conformemente alla direttiva 2000/13/CE, le indicazioni che figurano sull'etichetta non devono indurre in errore l'acquirente, soprattutto per quanto riguarda le caratteristiche dell'olio d'oliva in questione, attribuendogli proprietà che non possiede o presentando come specifiche di quell'olio proprietà che sono comuni alla maggior parte degli oli. Inoltre, occorre stabilire norme armonizzate per alcune indicazioni facoltative, proprie dell'olio d'oliva e utilizzate frequentemente, che consentano di definirle con precisione e di controllarne la veridicità.

Le nozioni ad esempio di «spremitura a freddo» o «estrazione a freddo» devono corrispondere ad un modo di produzione tradizionale tecnicamente definito. Le caratteristiche organolettiche devono basarsi su risultati obiettivi. L'acidità riportata fuori contesto induce erroneamente a creare una scala di qualità assoluta che è fuorviante per il consumatore, in quanto questo criterio corrisponde ad un valore qualitativo unicamente nell'ambito delle altre caratteristiche dell'olio d'oliva considerato.

Tenuto quindi conto della proliferazione di talune indicazioni e dell'importanza economica che rivestono, è necessario stabilire criteri oggettivi per la loro utilizzazione per fare chiarezza nel mercato dell'olio d'oliva.

(10) È necessario evitare che i prodotti alimentari che contengono olio d'oliva ingannino il consumatore

sfruttando la reputazione dell'olio d'oliva senza indicare la composizione reale del prodotto. Sulle etichette deve quindi apparire chiaramente l'indicazione della percentuale di olio d'oliva, nonché alcune diciture proprie dei prodotti costituiti esclusivamente da una miscela di oli vegetali.

Occorre inoltre tener conto delle disposizioni particolari previste da alcuni regolamenti specifici relativi ai prodotti a base di olio d'oliva.

(11) Le denominazioni delle categorie di olio d'oliva corrispondono alle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche precisate nell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE e dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa nonché ai metodi ad essi attinenti (1), modificato dal regolamento (CE) n. 796/2002 (2). Le altre diciture che figurano in etichetta devono essere giustificate sulla scorta di elementi oggettivi, per evitare ogni rischio di abuso a danno dei consumatori e distorsioni della concorrenza nel mercato degli oli in questione.

(12) Nel quadro del sistema di controllo istituito all'articolo 35 bis, paragrafo 2, del regolamento n. 136/66/CEE, gli Stati membri devono precisare, in funzione delle diciture da etichettare, gli elementi di prova da addurre e le sanzioni finanziarie previste. Gli elementi di prova possono essere, senza scartare a priori una delle possibilità, fatti accertati, risultati di analisi o registrazioni attendibili, informazioni amministrative o contabili.

(13) Poiché i controlli delle aziende responsabili dell'etichettatura devono essere realizzati nello Stato membro nel quale esse hanno sede, è necessario prevedere una procedura di collaborazione amministrativa tra la Commissione e gli Stati membri nei quali sono commercializzati gli oli.

(14) Per valutare il sistema previsto dal presente regolamento, gli Stati membri interessati devono riferire dei fatti e delle difficoltà incontrate.

(15) Al fine di consentire un periodo di adattamento alle nuove norme e l'istituzione degli strumenti necessari alla loro applicazione è necessario posticipare l'applicazione del presente regolamento e prorogare la validità del regolamento (CE) n. 2815/98 della Commissione, del 22 dicembre 1998, relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva (3), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2152/2001 (4).

(16) Il comitato di gestione per le materie grasse non ha emesso alcun parere nel termine fissato dal suo presidente,

(1) GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1.

(2) GU L 128 del 15.5.2002, pag. 8.

(3) GU L 349 del 24.12.1998, pag. 56.

(4) GU L 288 dell'1.11.2001, pag. 36.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

## Articolo 1

1. Ferme restando le disposizioni della direttiva 2000/13/CE, il presente regolamento stabilisce le norme di commercializzazione per il commercio al dettaglio, specifiche per gli oli d'oliva e gli oli di sansa di oliva di cui al punto 1, lettere a) e b), e ai punti 3 e 6 dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE.

2. Ai fini del presente regolamento, per «commercio al dettaglio» si intende la vendita al consumatore finale di uno degli oli di cui al paragrafo 1, presentato come tale o incorporato in un prodotto alimentare.

## Articolo 2

Gli oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, sono presentati al consumatore finale preimballati in imballaggi della capacità massima di cinque litri. Tali imballaggi sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e recano un'etichettatura conforme alle disposizioni di cui agli articoli da 3 a 6.

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

## Articolo 3

L'etichetta degli oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, oltre alla denominazione di vendita conformemente all'articolo 35 del regolamento n. 136/66/CEE, reca, in caratteri chiari e indelebili, l'informazione seguente sulla categoria di olio:

a) per l'olio extra vergine di oliva:

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

b) per l'olio di oliva vergine:

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

c) per l'olio di oliva — composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini:

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

d) per l'olio di sansa di oliva:

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

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

## Articolo 4

1. La designazione dell'origine può figurare sull'etichetta unicamente per l'olio extra vergine d'oliva e per l'olio

d'oliva vergine di cui al punto 1, lettere a) e b), dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE, alle condizioni previste ai paragrafi da 2 a 6.

Ai fini del presente regolamento, per «designazione dell'origine» si intende l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa.

2. La designazione dell'origine è possibile a livello regionale per i prodotti che beneficiano di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta a norma del regolamento (CE) n. 2081/92. Tale designazione è disciplinata dalle norme ivi previste.

Negli altri casi, la designazione dell'origine è costituita dall'indicazione di uno Stato membro o della Comunità o di un paese terzo.

3. Non sono considerati come una designazione dell'origine soggetta alle disposizioni del presente regolamento il nome del marchio o dell'impresa, la cui domanda di registrazione sia stata presentata al più tardi il 31 dicembre 1998 conformemente alla direttiva 89/104/CEE o al più tardi il 31 maggio 2002 conformemente al regolamento (CEE) n. 40/94.

4. Per le importazioni da un paese terzo, la designazione dell'origine è disciplinata dagli articoli da 22 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92.

5. La designazione dell'origine che indica uno Stato membro o la Comunità corrisponde alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio.

Qualora 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, la designazione dell'origine comporta la dicitura seguente: «Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in (designazione della Comunità o dello Stato membro interessato) da olive raccolte in (designazione della Comunità, dello Stato membro o del paese interessato)».

6. Nel caso di tagli di oli extra vergini di oliva o di oli di oliva vergini provenienti in misura superiore al 75 % da uno stesso Stato membro o dalla Comunità, ai sensi del paragrafo 5, primo comma, può essere indicata l'origine prevalente, seguita dall'indicazione della percentuale minima, pari o superiore al 75 %, che proviene effettivamente da tale origine prevalente.

## Articolo 5

Tra le indicazioni facoltative che possono figurare sull'etichetta di un olio di cui all'articolo 1, paragrafo 1, quelle citate nel presente articolo sono soggette rispettivamente ai seguenti obblighi:

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

b) l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27 °C

con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;

c) le indicazioni delle caratteristiche organolettiche possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi previsto dal regolamento (CEE) n. 2568/91<sup>(1)</sup>;

d) l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma del regolamento (CE) n. 2568/91.

## Articolo 6

1. Se è riportata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, la presenza di oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, in una miscela di olio d'oliva e di altri oli vegetali, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione di vendita della miscela in questione è la seguente: «Miscela di oli vegetali (o nomi specifici degli oli vegetali) e di olio d'oliva», seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva nella miscela.

La presenza dell'olio d'oliva può essere indicata nell'etichetta delle miscele di cui al primo comma attraverso immagini o simboli grafici unicamente se la percentuale di olio d'oliva è superiore al 50 %.

2. Ad eccezione dei casi previsti dai regolamenti specifici relativi a taluni prodotti contenenti olio d'oliva, se è riportata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, la presenza di olio d'oliva in un prodotto alimentare diverso da quelli indicati al paragrafo 1, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione di vendita del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva aggiunto, rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare.

L'indicazione della percentuale di olio di oliva aggiunto rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare può essere sostituita dalla percentuale di olio d'oliva aggiunto rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'aggiunta dell'indicazione: «percentuale di materie grasse».

3. In caso di presenza di olio di sansa d'oliva, si applicano mutatis mutandis i paragrafi 1 e 2, sostituendo i termini «olio d'oliva» con i termini «olio di sansa di oliva».

## Articolo 7

Su richiesta dello Stato membro nel quale è stabilita l'impresa di produzione, condizionamento o vendita che figura nell'etichetta, l'interessato fornisce la giustificazione delle indicazioni di cui agli articoli 4, 5 e 6, sulla base di uno o più dei seguenti elementi:

- 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 comunitarie e/o nazionali.

Lo Stato membro interessato ammette una tolleranza tra le indicazioni previste agli articoli 4, 5 e 6, riportate nell'etichetta, da un lato, e le conclusioni stabilite in base alle giustificazioni presentate e/o ai risultati di controperizie, dall'altro, tenendo conto della precisione e della ripetibilità dei metodi e della documentazione presentata, nonché, se del caso, della precisione e della ripetibilità delle controperizie effettuate.

## Articolo 8

1. Ogni Stato membro trasmette alla Commissione, che ne informa gli altri Stati membri e gli interessati che ne facciano domanda, il nome e l'indirizzo degli organismi incaricati del controllo dell'applicazione del presente regolamento.

2. Lo Stato membro nel quale è stabilita l'impresa di produzione, condizionamento o vendita che figura nell'etichetta, in seguito ad una richiesta di verifica preleva i campioni entro la fine del mese successivo a quello di presentazione della domanda e verifica la veridicità delle indicazioni figuranti sull'etichetta contestata. Tale domanda di verifica può essere trasmessa:

- a) dai servizi competenti della Commissione;
- b) da un'organizzazione di operatori riconosciuta dallo Stato membro a norma dell'articolo 4 bis del regolamento (CE) n. 1638/98 del Consiglio (1);
- c) dall'organismo di controllo di un altro Stato membro.

3. La domanda di cui al paragrafo 2 è corredata di ogni informazione utile alla verifica richiesta, segnatamente:

- a) la data del prelievo o dell'acquisto dell'olio;
- b) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dello stabilimento nel quale ha avuto luogo il prelievo o l'acquisto dell'olio;
- c) il numero di partite in questione;
- d) la copia di tutte le etichette che figurano sull'imballaggio dell'olio;
- 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 in questione;
- f) se del caso, il nome e l'indirizzo del fornitore dell'olio, dichiarato dallo stabilimento di vendita.

4. Lo Stato membro interessato informa il richiedente entro la fine del terzo mese successivo a quello della presentazione della domanda di cui al paragrafo 2 del numero di riferimento attribuito alla sua domanda e del seguito ad essa accordato.

## Articolo 9

1. Gli Stati membri adottano le misure necessarie, comprese quelle concernenti il regime di sanzioni per assicurare il rispetto del presente regolamento.

Gli Stati membri comunicano alla Commissione le misure prese a tale riguardo entro il 31 dicembre 2002, nonché le successive modifiche eventualmente apportate a tali misure entro la fine del mese successivo al mese di adozione.

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

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

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

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

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

## **Articolo 10**

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

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

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

## **Articolo 11**

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

## **Articolo 12**

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

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

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

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

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

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

*Per la Commissione*  
Franz FISCHLER  
*Membro della Commissione*

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

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

## Appendice 8

### Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109

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

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

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

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

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

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

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

EMANA

il seguente decreto legislativo:

#### Capo I

#### DISPOSIZIONI GENERALI

##### Art. 1

(Campo di applicazione)

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

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

c) presentazione dei prodotti alimentari:

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

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

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

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

## Art. 2

(Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari)

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

## Art. 3

(Elenco delle indicazioni dei prodotti confezionati)

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

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

#### Art. 4

##### (Denominazione di vendita)

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

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

4. La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura "irradiato" ovvero "trattato con radiazioni ionizzanti".
5. La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento ai sensi del comma 3.

**5-bis. I prodotti alimentari, che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 5, commi 6, 11 e 13. Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.**

#### Art. 5

##### (Ingredienti)

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

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

#### Art. 6

##### (Designazione degli aromi)

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

## Art. 7

### (Esenzioni dall'indicazione degli ingredienti)

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

## Art. 8

(*Sostituito da D. L.vo 25.2.00 n. 68 e successivamente modificato da D. L.vo 10.8.00 n. 259*)

(Ingrediente caratterizzante evidenziato)

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

Art. 9  
(Quantità)

1. La quantità netta di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara.

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

#### Art. 10.

(Termine minimo di conservazione)

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

2. Il termine minimo di conservazione, che non si applica ai prodotti di cui all'articolo 10-bis, e' determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, ed e' apposto sotto la loro diretta responsabilita'.
3. Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e puo' essere espresso:
  - a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
  - b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per piu' di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;
  - c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per piu' di diciotto mesi.
4. Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al comma 1 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 completano l'enunciazione delle condizioni di conservazione.
5. L'indicazione del termine minimo di conservazione non e' richiesta per:
  - a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
  - b) i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonche' delle bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva;
  - c) le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
  - d) le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacita' superiore a 5 litri destinati alle collettivita';
  - e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
  - f) gli aceti;
  - g) il sale da cucina;
  - h) gli zuccheri allo stato solido;
    - i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;
  - l) le gomme da masticare e prodotti analoghi;
  - m) i gelati monodose

#### Art. 10-bis

(Data di scadenza).

1. Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione e' sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.
2. La data di scadenza comprende, nell'ordine ed in forma chiara il giorno, il mese ed eventualmente l'anno e comporta la enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale e' stato determinato il periodo di validita'.
3. Per i prodotti lattieri freschi, per i formaggi freschi, per la pasta fresca, nonche' per le carni fresche ed i prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi, la data di scadenza puo' essere determinata con decreti dei Ministri delle attivita' produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.
4. Per il latte, escluso il latte UHT e sterilizzato a lunga conservazione, la data di scadenza e' determinata con decreto dei Ministri delle attivita' produttive, delle politiche agricole e

forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica. Con l'entrata in vigore del presente decreto cessa di avere efficacia ogni diversa disposizione relativa alla durabilita' del latte.

5. E' vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

#### Art. 11

##### (Sede dello stabilimento)

1. L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera f), puo' essere omessa nel caso di:
  - a) stabilimento ubicato nello stesso luogo della sede gia' indicata in etichetta, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera e);
  - b) prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia;
  - c) prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.
2. Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno.
3. Nel caso di impresa che provveda alla distribuzione o alla vendita dei prodotti, sulle cui confezioni non sia indicato il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore, la sede dello stabilimento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione.

#### Art. 12

##### (Titolo alcolometrico)

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo è il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20°C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura.
2. Il titolo alcolometrico volumico è espresso dal simbolo "% vol", preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale; può essere preceduto dal termine "alcool" o dalla sua abbreviazione "alc.".
3. Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti:
  - a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ricavate dall'uva;
  - b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva nonché per le bevande della NC 2206 00 91 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;
  - c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;
  - d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lett. a), b) e c).
4. Le tolleranze di cui al comma 3 si applicano senza pregiudizio delle tolleranze derivanti dal metodo di analisi seguito per la determinazione del titolo alcolometrico.
5. Ai mosti, ai vini, ai vini liquorosi, ai vini spumanti ed ai vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei regolamenti comunitari.

#### Art. 13

##### (Lotto)

1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.
3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella CEE ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è

preceduto dalla lett. "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

4. Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.
5. Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.
6. L'indicazione del lotto non è richiesta:
  - a) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
  - b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
  - c) per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
    1. venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio,
    2. avviati verso organizzazioni di produttori o
    3. raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;
  - d) per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata;
  - e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>.
7. Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse *con la menzione almeno del giorno e del mese* nonché la menzione di cui all'art. 7 del D.P.R. 26.5.80, n. 391, qualora conforme al disposto del comma 1.
8. Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.

#### Art. 14

(Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati)

1. La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo.
2. L'obbligo di cui al comma 1 non si applica fino al 30 giugno 1999 per le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è impressa in modo indelebile una delle indicazioni riportate al comma 1.
3. Nel caso delle bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta né anello né fascetta nonché nel caso degli imballaggi o dei recipienti la cui superficie piana più grande è inferiore a 10 cm<sup>2</sup> sono obbligatorie solo le seguenti indicazioni: la denominazione di vendita, la quantità e la data; in tale caso non si applica la disposizione di cui al comma 1.
4. Le indicazioni di cui all'art. 3 devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.
5. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art. 3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa, fatto salvo quanto previsto al comma 7.

6. Le disposizioni di cui al comma 5 si applicano anche ai prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati.
  7. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'art. 3 figurino, ai sensi dei commi 5 e 6, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'art. 3, comma 1, lett. a), d) ed e) devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione.
- 7-bis. *Gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti preconfezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve.***

#### Art. 15

(Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura)

1. I prodotti alimentari preconfezionati posti in vendita attraverso i distributori automatici o semiautomatici devono riportare le indicazioni di cui all'art.3.
2. Nel caso di distribuzione di sostanze alimentari non preconfezionate poste in involucri protettivi ovvero di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto le indicazioni di cui alle lett. a) e b) del comma 1 dell'art. 3, nonché il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.
3. Le indicazioni di cui ai commi 1 e 2 devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

#### Art. 16

(Vendita dei prodotti sfusi)

1. I prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.
2. Sul cartello devono essere riportate:
  - a) la denominazione di vendita;
  - b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
  - c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
  - d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;
  - e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
  - f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.
3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi.
4. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.
5. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

6. I prodotti dolciari confezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.
7. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), e) ed h); tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa.

#### Art. 17

(Prodotti non destinati al consumatore)

1. I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lett. a), c), e) ed h).
2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali.
- 2-bis Ai prodotti di cui al comma 1 non si applicano le disposizioni di cui all'art. 3, comma 2.  
(Comma aggiunto da D. L.vo 25.2.00 n. 68)

#### Art. 18.

(Sanzioni).

1. *La violazione delle disposizioni dell'articolo 2 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremilacinquecento a euro diciottomila.*
2. *La violazione delle disposizioni degli articoli 3, 10-bis e 14 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro milleseicento a euro novemilacinquecento.*
3. *La violazione delle disposizioni degli articoli 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a euro tremilacinquecento.*
4. *La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie spetta alle regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano competenti per territorio.*

## Capo II

### DISPOSIZIONI CONCERNENTI PRODOTTI PARTICOLARI

#### Art. 19.

Birra

O M I S S I S

#### Art. 20.

Burro

O M I S S I S

#### Art. 21.

Camomilla

O M I S S I S

#### Art. 22.

Cereali, sfarinati, pane o paste alimentari

## O M I S S I S

### Art. 23.

Formaggi freschi a pasta filata

## O M I S S I S

### Art. 24.

Margarina e grassi idrogenati

## O M I S S I S

### Art. 25.

Miele

## O M I S S I S

### Art. 26

Olio di oliva e di semi

1. L'art. 7 della L. 27.1.68, n. 35, è sostituito dal seguente:
  1. Gli oli di oliva commestibili e gli oli di semi commestibili, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti esclusivamente chiusi.
  2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica quando venga trasferito olio di oliva dal frantoio al deposito del produttore e dal deposito di questi a quello del primo destinatario.
  3. Gli oli di oliva commestibili e gli oli di semi commestibili, fino a 10 litri, debbono essere confezionati esclusivamente nelle quantità nominali unitarie seguenti espresse in litri 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 5,00 - 10,00.

Sono abrogati:

- a) gli artt. 2, comma primo, 8 e 9 (*così modificato da errata corrige in G.U. 49, 28.2.92*) della L. 27.1.68, n. 35;
- b) gli artt. 22 e 23, comma secondo, ultimo periodo del R.D.L. 15.10.25, n. 2033 e successive modificazioni;
- c) l'art. 70 del R.D. 1.7.26, n. 1361.

### Art. 27.

Pomodori pelati e concentrati di pomodoro

## O M I S S I S

### Art. 28.

Riso

## O M I S S I S

### Art. 29

*Norme finali*

1. Il presente decreto non si applica ai prodotti alimentari destinati ad altri Paesi.
2. Sono abrogati il D.P.R. 18.5.82, n. 322, nonché tutte le disposizioni in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o incompatibili con quelle previste dal presente decreto, ad eccezione di quelle contenute nei regolamenti comunitari e nelle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti.
3. Le disposizioni del presente decreto possono essere modificate o integrate, in attuazione di norme comunitarie in materia con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità.

Art. 30.  
Norme transitorie  
O M I S S I S

**CATEGORIE DI INGREDIENTI CHE RIENTRANO NELLA COMPOSIZIONE DI UN  
ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA  
CATEGORIA PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO (Così sostituito dal  
D.P.C.M. 6.2.96, n. 175)**

Definizione	Designazione
Oli raffinati diversi dall'olio d'oliva	"Olio", completata: - o dall'aggettivo qualificativo "vegetale" o "animale" a seconda dei casi ovvero dall'indicazione dell'origine specifica vegetale od animale. L'aggettivo "idrogenato" deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato
Grassi raffinati	"Grasso" o "materia grassa", completata dal qualificativo "vegetale" o "animale", a seconda dei casi ovvero dalla indicazione della origine specifica vegetale o animale L'aggettivo "idrogenato" deve accompagnare la menzione di un grasso idrogenato
Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	"Farina" seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.
Amidi e fecole naturali, amidi e fecole modificati per via fisica o enzimatica	"Amido(i)/fecola(e)"
Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce	"Pesce(i)"
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio	"Formaggio(i)"
Tutte le spezie che non superino il 2% in peso del prodotto	"Spezia(e) o miscela di spezie"
Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2% in peso del prodotto	"Pianta(e) aromatica(e) o miscela di piante aromatiche"
Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	"Gomma base"
Pangrattato di qualsiasi origine	"Pangrattato"
Qualsiasi categoria di saccarosio	"Zucchero"
Destrosio anidro e monoidrato	"Destrosio"
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	"Sciroppo di glucosio"
Tutte le proteine del latte ( caseine, caseinati, proteine del siero di latte) e loro miscele	"Proteine del latte"
Burro di cacao di pressione, di torsione o raffinato	"Burro di cacao"
Tutta la frutta candita che non supera il 10% in peso del prodotto	"Frutta candita"
Miscele di ortaggi che non superino il 10% in peso del prodotto	"Ortaggi"
Tutti i tipi di vino quali definiti nel Reg. 822/87/CE del Consiglio	"Vino"
I muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grasso e di tessuto connettivo non supera i valori di seguito indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un altro prodotto alimentare.	Carne(i) seguita(e) dal nome della(e) specie animale(i) da cui proviene (provengono) o dal qualificativo relativo alla specie.

1. I limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo sono indicati nella tabella seguente:

Specie animale	Grasso (%)	Tessuto connettivo (%)
Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

2. Se tali limiti di grasso o di tessuto connettivo o di entrambi sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di carne sono rispettati, il tenore di "carne di" deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura "carne di", l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo o di entrambi. Il tessuto connettivo, qualora coincide col nome specifico della parte anatomica che lo apporta, può essere designato con tale nome.

3. Il tenore di tessuto connettivo si calcola facendo il rapporto fra i tenori di collagene e di proteine di carne. Il tenore di collagene è pari ad 8 volte il tenore di idrossiprolina.

4. Le percentuali di grasso e di connettivo si applicano sia nella designazione delle carni nella lista degli ingredienti dei prodotti alimentari sia per la determinazione della percentuale di cui all'articolo 8.

5. Le "carni meccanicamente separate" sono escluse dalla definizione di "carne" di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.

6. Il diaframma ed i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici; ne sono esclusi il cuore, la lingua, i muscoli della testa diversi dai masseteri, del carpo, del tarso e della coda.

7. Nel caso di utilizzazione di una miscela di carni di specie diverse, le percentuali di grasso e di connettivo sono proporzionali alle relative quantità

**INGREDIENTI OBBLIGATORIAMENTE DESIGNATI CON IL NOME DELLA  
CATEGORIA SEGUITO DAL LORO NOME SPECIFICO O DAL NUMERO CE  
(Sostituito prima dal D.P.C.M. 6.2.96, n. 175 e successivamente da D.P.C.M.  
28.7.97 n. 311)**

Sezione I

Acidificanti  
Addensanti  
Agenti di carica  
Agenti di resistenza  
Agenti di rivestimento  
Agenti di trattamento della farina  
Agenti lievitanti  
Amidi modificati (1)  
Antiagglomeranti  
Antiossidanti  
Antischiumogeni  
Coloranti  
Conservanti  
Correttori di acidità  
Edulcoranti  
Emulsionanti  
Esaltatori di sapidità  
Gas propulsore  
Gelificanti  
Sali di fusione (2)  
Stabilizzanti  
Umidificanti

(1) Non è obbligatorio indicare il nome specifico e il numero CE

(2) Soltanto per i formaggi fusi ed i prodotti a base di formaggio fuso

Sezione II

**ULTERIORI INDICAZIONI DA RIPORTARE NELLA ETICHETTATURA  
DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Tipo o categoria di prodotti alimentari	Indicazione
a) Prodotti alimentari la cui durata è stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio consentiti	Confezionato in atmosfera protettiva
b) Prodotti alimentari che contengono edulcorante/i consentito/i	Con edulcorante/iTale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art. 4 del D. L.vo 27.1.92, n. 109
c) Prodotti alimentari che contengono sia zucchero/i aggiunto/i sia uno o più edulcoranti consentiti	Con zucchero ed edulcorante/iTale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art. 4 del D. L.vo 27.1.92, n. 109
d) Prodotti alimentari contenenti aspartame	Contiene una fonte di fenilalanina
e) Prodotti alimentari nei quali sono stati incorporati polioli per un tenore superiore al 10%	Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi