



*Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*  
*Spoleto*

Collana divulgativa dell'Accademia

Volume XXV

## **LA POLITICA DELLA QUALITA' PER GLI OLI DI OLIVA**



A cura di

Rossella Pampanini

---

Realizzato nell'ambito del progetto "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale", finanziato dal MiPAAF



*Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*  
*Spoleto*

Collana divulgativa dell'Accademia

Volume XXV

**LA POLITICA DELLA QUALITA'  
PER GLI OLI DI OLIVA**

A cura di

**Rossella Pampanini**

\* Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti

Università di Perugia

Borgo XX giugno, 75

06120 Perugia

E-mail: [rpampa@unipg.it](mailto:rpampa@unipg.it)

Realizzazione editoriale

Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Palazzo Ancajani - Piazza della Libertà, 12

06049 Spoleto (PG)

Tel/ Fax 0743-223603 – e-mail: [andulivo@virgilio.it](mailto:andulivo@virgilio.it)

Realizzato nell'ambito del progetto "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale", finanziato dal MiPAAF

**ISSN 2281-4930**

Publicato online nel mese di ottobre 2012

## PREFAZIONE

Sono trascorsi cinquanta anni dalla fondazione dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Cinquanta anni che hanno visto alla sua guida personaggi, di cui alcuni, purtroppo, non più presenti tra noi, che attraverso i loro alti comportamenti etici, morali, politici e professionali hanno realizzato le strutture portanti dell'Accademia e dato lustro alle attività svolte.

L'attuale Consiglio Accademico, per celebrare questo importante traguardo, ha deciso, in linea anche con gli obiettivi del "Progetto Network", di realizzare una Collana dell'Accademia, sottoforma di opuscoli, riguardante tutta la filiera produttiva e commerciale dell'olio extravergine di oliva. Sono state individuate numerose tematiche, affrontate alla luce dei più recenti aggiornamenti scientifici e tecnici sia per minimizzare i costi produttivi, sia per ottimizzare la qualità e la sua valorizzazione sui mercati.

In questa direzione notevole enfasi è stata data ai nuovi modelli d'impianto, alle tecniche colturali, alle prospettive della genomica, alle tecnologie di trasformazione, alla valorizzazione dei sottoprodotti, agli aspetti di medicina preventiva e salutistica, alla gestione economica aziendale ed alle strategie di marketing. Nella scrittura degli opuscoli si è cercato di utilizzare una forma divulgativa, ma al tempo stesso rigorosa nei termini scientifici utilizzati.

In ogni opuscolo sono fornite tutte le indicazioni necessarie per contattare, per eventuali approfondimenti, gli Autori.

GianFrancesco MONTEDORO  
Presidente Accademia Nazionale  
dell'Olio e dell'Olio

---

## POLITICA DELLA QUALITA' PER GLI OLI DI OLIVA

### Indice

	<b>Pagina</b>
Abstract	2
Premessa	3
1. Categorie commerciali degli oli di oliva	5
2. Etichettatura e pubblicità	9
2.1. L'indicazione obbligatoria dell'origine geografica	9
2.2. Norme specifiche di etichettatura degli oli di oliva	11
2.3. Claims salutistici	13
2.4. Regole generali di etichettatura	14
3. Oli prodotti con particolari processi produttivi	16
3.1. Gli oli di oliva DOP e IGP	16
3.2. Gli oli di oliva biologici	20
4. I programmi di miglioramento della qualità delle organizzazioni dei produttori oleicoli	21
Bibliografia	22

---

## QUALITY POLICY FOR THE OLIVE OILS

### Abstract:

The European policy launched a strategy for the quality of olive oil in early 2000. There are several justifications in support of this policy.

First, in an increasingly globalized market as we have today, quality is a strategic factor for the agricultural economies of developed countries. Secondly, the olive oil sector needs a policy of protection of the quality, being particularly exposed to market failure. Thirdly, the EU has a responsibility for olive oil, being the largest producer and exporter in the world. Finally, a policy of quality is important for a product that includes extravirgin olive oils with important positive effects on health, recognized by the scientific literature, by consumers and recently by the European Food and Safety Authority (EFSA).

The paper analyzes the most significant instruments of European policy for the quality of olive oils, including: the revision of the commercial classification, applied from 1 November 2003; the labeling of olive oils, with particular reference to geographic origin and other aspects of consumer marketing, nutrition labeling, health claims, olive oils with protected designation of origin (PDO) or protected geographical indication (PGI) or biological; the programs implemented by the producer organizations to improve the quality of olive oil at the regional level.

**Key words:** *quality policy, trade classification, olive oil, nutrition labeling, health claims*

---

## **POLITICA DELLA QUALITA'**

### **PER GLI OLI DI OLIVA**

#### **Premessa**

Considerate l'immagine forte e positiva dell'olio d'oliva, l'importanza dell'olivicoltura in numerosi Stati membri e la posizione dominante dell'UE nel mercato mondiale, la politica comunitaria per l'olio d'oliva è mutata profondamente nel tempo, ponendo progressivamente più attenzione al miglioramento della qualità e alla tutela dei consumatori. Le ragioni di ciò sono molteplici.

In primo luogo, in conseguenza dell'apertura dei mercati e della globalizzazione, la qualità dei beni e servizi, e nello specifico degli oli di oliva, è un fattore sempre più strategico per le economie agricole dei paesi sviluppati.

In secondo luogo, il comparto degli oli di oliva, essendo particolarmente esposto al fallimento del mercato a causa delle forti differenze di qualità e di prezzo che esistono fra le varie categorie commerciali, necessita di un'attenta politica di tutela della qualità per impedire abusi a danno dei consumatori ed evitare le perturbazioni del mercato che ne potrebbero derivare.

In terzo luogo, l'Unione Europea, in quanto primo produttore ed esportatore mondiale di un prodotto di crescente interesse anche per nuovi paesi consumatori (Stati Uniti, Giappone, Canada, Australia e Brasile), gioca un ruolo di primo piano nello scenario mondiale di questo comparto produttivo.

Infine una politica della qualità è opportuna per un prodotto che annovera, al proprio interno, tipologie di oli con indiscusse proprietà salutistiche, ormai ampiamente riconosciute dalla letteratura scientifica, dai consumatori e, più recentemente, dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA, 2010 e 2011). A questo riconoscimento si è arrivati, per la verità, solo in anni relativamente recenti, perché per lungo tempo campagne pubblicitarie funzionali agli interessi dell'industria degli oli di semi e la

stessa classe medica avevano contribuito a ingenerare nei consumatori una percezione errata della qualità degli oli, inducendoli ad equiparare, se non addirittura a preferire, gli oli di semi a quelli extra vergini di oliva. Solo a partire dagli anni '90, si è assistito ad un rovesciamento di questo stato di cose, grazie a studi sistematici che hanno inequivocabilmente dimostrato la superiorità nutrizionale e salutistica degli oli extravergini di oliva rispetto a quelli di semi. La recente approvazione da parte dell'EFSA di claims salutistici apre, sotto questo profilo, importanti prospettive per gli oli extravergini di migliore qualità.

Prima del 2000 la qualità non aveva ancora assunto una posizione centrale nella politica comunitaria per l'olio di oliva. Infatti l'organizzazione comune di mercato non aveva mai incentivato la produzione e il consumo di oli di qualità o l'olivicoltura a valenza ambientale.

Di fronte ad un mercato perturbato da prezzi che non sempre corrispondevano alla qualità attesa e in cui la maggior parte dell'olio prodotto era rappresentato da oli extravergini con caratteristiche e prezzi molto eterogenei, la normativa comunitaria contemplava denominazioni di vendita fuorvianti per il consumatore. Inoltre, l'organizzazione della produzione per il miglioramento della qualità, della tracciabilità e della certificazione era ancora agli albori e necessitava di un migliore coordinamento fra le fasi di produzione delle olive, e dell'olio e di trattamento dei residui.

La svolta iniziò nel 2000, quando l'Unione europea intraprese una strategia della qualità volta a valorizzare l'immagine positiva dell'olio di oliva come alimento sano e di qualità e nel contempo a tutelare maggiormente i consumatori nella scelta fra le diverse categorie commerciali. Nei lavori preparatori della Commissione sulla strategia della qualità, le caratteristiche di un olio di oliva di qualità furono individuate:<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> COM(2000) 855, Relazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento Europeo sulla Strategia della Qualità dell'Olio di Oliva del 21 dicembre 2000.

- 
- a) nell'assenza di contaminanti e di difetti;
  - b) nella presenza di caratteristiche organolettiche. La presenza, l'assenza e la natura del sapore, dell'aroma e del colore possono assumere una valenza positiva, negativa o neutra a seconda dei consumatori, dei tipi di olio e dei suoi usi;
  - c) nei benefici nutrizionali. La presenza di acidi grassi monoinsaturi, di antiossidanti e di effetti sul colesterolo costituiscono requisiti nutrizionali specifici degli oli vergini commestibili rispetto agli altri oli di oliva non vergini e agli oli di semi;
  - d) nella persistenza delle caratteristiche. La stabilità delle proprietà organolettiche e nutrizionali è un fattore di qualità supplementare rispetto alla semplice presenza di tali proprietà;
  - e) nell'immagine soggettiva, legata alle tradizioni gastronomiche, al clima e al paesaggio mediterranei.

Nel perseguire una strategia della qualità e di tutela del consumatore, la Comunità europea ha innanzi tutto posto mano ad una revisione della classificazione commerciale degli oli di oliva. Ha poi definito regole specifiche di etichettatura, riguardanti sia l'indicazione obbligatoria dell'origine geografica degli oli extravergini e vergini sia la regolamentazione di una serie di altri aspetti, quali le informazioni obbligatorie aggiuntive sulle categorie commerciali al consumo, gli imballaggi, le informazioni fornite su base volontaria, le miscele con altri oli vegetali, l'utilizzo dell'olio di oliva come ingrediente. Infine la Comunità ha proseguito a finanziare con continuità programmi di miglioramento della qualità dell'olio di oliva a livello regionale, consapevole del fatto che una strategia della qualità va perseguita partendo dalla materia prima e coinvolgendo tutti gli operatori della filiera.

---

Tre sono attualmente i regolamenti comunitari più importanti su cui poggia la politica della qualità per questo comparto:

- il Reg. 1234/2007, che descrive nell'allegato XVI le diverse categorie commerciali di oli di oliva in vigore dal 1° gennaio 2003 e ne definisce la base della classificazione <sup>2</sup>;
- il Reg. 2568/1991, con le sue numerose modifiche successive <sup>3</sup>, che contiene ed aggiorna i metodi di analisi e i limiti a cui ogni categoria deve rispondere;
- il Reg. 1019/2002, che definisce norme per la commercializzazione e l'etichettatura degli oli di oliva o dei prodotti alimentari che dichiarano di contenerne <sup>4</sup>.

All'olio di oliva si applicano inoltre le regole armonizzate applicabili in tutta la Comunità per i prodotti alimentari, riguardanti:

- l'etichettatura, il cui riferimento normativo è oggi rappresentato dal Reg. 1169/2011, che ha consolidato in un unico testo l'etichettatura generica dei prodotti alimentari e le prescrizioni in materia di etichettatura nutrizionale e di allergeni <sup>5</sup>;

---

<sup>2</sup> Reg. (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), che ha abrogato, fra gli altri, il Reg. (CE) n. 865/2004 del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva.

<sup>3</sup> Reg. (CEE) n. 2568/1991 della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti (modificato da ultimo dal Reg. UE n. 61/2011).

<sup>4</sup> il Reg. (CE) n. 1019/2002 della Commissione del 13 giugno 2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva (modificato da ultimo dal Reg. 182/2009).

<sup>5</sup> Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

---

- i claims salutistici, che sarà possibile inserire nell'etichetta o utilizzare nella pubblicità ai sensi del Reg. 1924/2006<sup>6</sup>;

- le regole e le procedure per la produzione e l'etichettatura dei prodotti a DOP e IGP<sup>7</sup> e biologici<sup>8</sup>.

## 1. Categorie commerciali degli oli di oliva

Le attuali denominazioni e definizioni commerciali degli oli di oliva sono il risultato di un processo di revisione promosso dalla Commissione Europea nell'ambito della strategia della qualità<sup>9</sup>. La revisione si è proposta due obiettivi:

- ridurre il numero di categorie a poche e più comprensibili categorie obbligatorie, semplificandone sia la percezione del significato da parte del consumatore sia l'attività di controllo e di analisi;

- valorizzare le differenze tra gli oli, prevedendo altre categorie facoltative, ma nel quadro di regole severe e armonizzate a livello comunitario, per evitare diciture fuorvianti o scarsamente o affatto verificabili.

Le nuove categorie commerciali sono divenute obbligatorie dal 1° novembre 2003 all'interno di tutti gli Stati membri e negli scambi intra ed extracomunitari (Tabella 1).

La denominazione generale di "olio di oliva" comprende le otto categorie commerciali elencate nell'Allegato XVI del Reg. 1234/2007, il

regolamento che ha accorpato in un unico testo le varie OCM in vigore, recependo, per ciò che riguarda la classificazione commerciale dell'olio di oliva, le modifiche a suo tempo introdotte dal Reg. 1513/2001<sup>10</sup>.

Sono commercializzabili al consumo, come chiarisce l'art. 118 del regolamento unico, le categorie "olio di oliva extravergine", "olio di oliva vergine", "olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini", "olio di sansa di oliva". Di tali categorie, quelle su cui si concentrano oggi i consumi sono però l'"olio di oliva extra vergine" e l'"olio di oliva", mentre le categorie "olio di oliva vergine" e "olio di sansa di oliva" hanno un'importanza sempre più marginale (COM(2000) 855).

Le categorie "olio di oliva lampante", "olio di oliva raffinato", "olio di sansa greggio", "olio di sansa rettificato" sono invece commercializzabili solo all'ingrosso, necessitando di ulteriori trasformazioni (raffinazione e miscelazione con oli vergini) prima dell'immissione al consumo<sup>11</sup>.

Rispetto alle categorie commerciali precedentemente in uso, quattro appaiono le modifiche più rilevanti (Tabella 2).

La prima è l'innalzamento qualitativo che ha riguardato alcune categorie, i cui livelli massimi di acidità libera sono stati abbassati (da 1 a 0,8 g per 100 g, per l'olio extra vergine di oliva; da 1,5 a 1 g per 100 g, per l'olio di oliva e per l'olio di sansa di oliva; da 3 a 2 g per 100 g, per l'olio lampante). Ciò è giustificato dal fatto che nel corso degli ultimi anni i progressi tecnici compiuti dai produttori e dai frantoi hanno determinato un innalzamento della quota di oli di migliore qualità e di bassa acidità.

---

<sup>6</sup> Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

<sup>7</sup> Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

<sup>8</sup> Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.

<sup>9</sup> COM(2000) 855, Relazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento Europeo sulla Strategia della Qualità dell'Olio di Oliva del 21 dicembre 2000.

---

<sup>10</sup> Regolamento (CE) n. 1513/2001 del Consiglio del 23 luglio 2001 che modifica il Regolamento n. 136/66/CEE e il Regolamento (CE) n. 1638/98, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva.

<sup>11</sup> Il processo di raffinazione o rettifica consiste nelle tre fasi successive di deacidificazione, decolorazione e deodorazione. Alla fine di questa fase l'olio "rettificato" è praticamente inodore ed ha un lieve gradevole sapore di mandorla (<http://www.monini.com>).



La seconda è il maggior contenuto informativo delle definizioni, che risultano di più immediata comprensione da parte del consumatore.

Tabella 1. Denominazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva.

<p>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 alterazioni 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:</p>
<p>a) <i>Olio extra vergine di oliva</i>: 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;</p>
<p>b) <i>Olio di oliva vergine</i>: 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;</p>
<p>c) <i>Olio di oliva lampante</i>: 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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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 di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.</p>

Fonte: Allegato XVI del Reg. (CE) n. 1234/2007 (Regolamento unico OCM).

Tabella 2. Confronto fra le categorie commerciali di olio di oliva in vigore prima e dopo il 1° novembre 2003.

Categorie commerciali in vigore nell'UE prima del 1° novembre 2003 (*)			Categorie commerciali in vigore nell'UE dal 1° novembre 2003 (**)			Metodo di estrazione	Commerciabilità
Categorie (n)	Denominazione della categoria	Acidità (%)	Categorie (n)	Denominazione della categoria	Acidità (%)		
1	Olio extra vergine di oliva	< 1	1	Olio extra vergine di oliva	< di 0,8	Spremitura delle olive	Al consumo
2	Olio di oliva vergine	< 2	2	Olio di oliva vergine	< 2		
3	Olio di oliva vergine corrente	< 3,3	3	Olio di oliva lampante	> di 2		All'ingrosso
4	Olio di oliva vergine lampante	> 3,3					
5	Olio di oliva raffinato	< di 0,5	4	Olio di oliva raffinato	< di 0,3	Trattamenti chimici degli oli vergini	All'ingrosso
6	Olio di oliva	< di 1,5	5	Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	< di 1		Al consumo
7	Olio di sansa di oliva greggio	> di 0,5	6	Olio di sansa di oliva greggio	< di 0,3		All'ingrosso
8	Olio di sansa di oliva raffinato	< di 0,5	7	Olio di sansa di oliva raffinato	< di 0,3		Al consumo
9	Olio di sansa di oliva	< di 1,5	8	Olio di sansa di oliva	< di 1		

(\*) Allegato I Reg. Cee 136/66 come modificato dal Reg. 1638/98.

(\*\*) Allegato XVI Reg.1234/2007.

---

A questo proposito la definizione proposta per quello che per lungo tempo era stato denominato semplicemente “olio di oliva” chiarisce che si tratta di una miscela di oli raffinati e di oli di oliva vergini, aiutando il consumatore a non confonderlo più con gli oli vergini di qualità superiore, ottenuti con processi esclusivamente meccanici e fisici. Inoltre l’olio vergine corrente è stato eliminato come categoria commerciale, essendo di fatto confluito nell’olio lampante. Altro aspetto importante per la chiarezza comunicativa è che dalla denominazione dell’olio lampante è scomparsa la parola “vergine”.

La terza è l’eliminazione di alcune prescrizioni per la produzione dell’olio di oliva e di sansa di oliva che comportavano controlli troppo onerosi o di dubbia efficacia. Per tali categorie è stato eliminato l’obbligo di miscelazione con oli vergini (molto difficile da controllare), essendo possibile anche l’utilizzazione integrale, rispettivamente, di olio di oliva raffinato e di olio di sansa di oliva raffinato. Tuttavia, l’abbassamento del grado di acidità libera, sia per l’olio di oliva che per quello di sansa, dovrebbe stimolare in entrambi i casi l’impiego di oli vergini di bassa acidità e l’esecuzione effettiva della raffinazione (anch’essa difficile da controllare). Inoltre non si esclude l’impiego diretto nella miscela di oli lampanti (oggi vietata, ma difficile da controllare) anche se l’abbassamento del grado di acidità dovrebbe scoraggiare tale ipotesi.

La quarta è la riconferma dell’acidità libera (e non anche di in un punteggio organolettico obbligatorio), come unico parametro analitico necessario per caratterizzare commercialmente gli oli vergini e per attribuirli alla rispettiva categoria merceologica, fermo restando che ciascuna categoria di olio deve rispettare anche tutte le altre caratteristiche di cui all’Allegato 1 del Reg. 2568/91 e successive modifiche, che prevedono

tra l’altro requisiti organolettici degli oli vergini da valutare tramite *panel test*<sup>12</sup>.

Le caratteristiche organolettiche e le modalità per valutarle costituiscono evidentemente una questione importante quando si parla di qualità degli oli di oliva.

Le caratteristiche organolettiche sono infatti una prerogativa degli oli vergini, che discendono dalla sanità e dalle modalità di conservazione delle olive prima della lavorazione e dal processo esclusivamente meccanico e naturale di estrazione. Esso conferisce note altamente positive agli oli extravergini, che si trasformano in difetti organolettici negli oli lampanti.

Tuttavia, mentre la determinazione dei parametri analitici è di facile o comunque oggettiva applicazione, più complessa risulta la verifica delle caratteristiche organolettiche, la cui rilevazione con analisi chimiche strumentali costituisce un problema ancora irrisolto.

L’attuale classificazione merceologica degli oli di oliva vergini non fa più alcun riferimento, contrariamente al passato, a tali caratteristiche. Si tratta di una questione sorprendente e meritevole di approfondimento, perché il gusto è sempre entrato nella classificazione commerciale degli oli vergini.

Fin dal 1966, quando la nascente politica agraria comune definì le categorie commerciali degli oli

---

<sup>12</sup> Il Reg. CEE 2568/1991 costituisce senz’altro una pietra miliare posta dalla normativa comunitaria a presidio e tutela della qualità degli oli di oliva e per il contenimento delle frodi. Esso definisce infatti le caratteristiche fisico-chimiche di ciascuna categoria commerciale, fissando limiti analitici per alcuni indici di genuinità e qualità e le metodologie di analisi per la loro determinazione. Le numerose modifiche cui è stato sottoposto il Regolamento hanno consentito di recepire e aggiornare nel tempo i metodi di analisi in funzione dell’evoluzione delle conoscenze scientifiche e delle prestazioni della strumentazione analitica. Da ultimo il Reg. 61 del 2011 ha introdotto, fra i metodi di analisi, la determinazione del contenuto di etil esteri degli acidi grassi (EEAG) e dei metil esteri degli acidi grassi (MEAG), parametri utili per evidenziare la presenza di oli di qualità inferiore, tra cui quelli deodorati.

---

di oliva da applicare nella Comunità Europea, due erano le caratteristiche prese in considerazione per gli oli vergini: l'acidità libera e il gusto. Questo doveva essere "perfetto" per l'olio extravergine e per l'olio di oliva fino (corrispondente all'attuale vergine), "buono" per l'olio di oliva corrente, "imperfetto" per l'olio vergine lampante. Parallelamente, in attesa della definizione di una metodologia comunitaria, a norma del Reg. CEE n. 3472/85, gli Stati membri dovevano accertare il requisito del gusto secondo procedure nazionali.

Venticinque anni più tardi, il Reg. 2568/1991 introdusse una metodologia messa a punto dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) per attribuire agli oli vergini, tramite un panel test, punteggi organolettici variabili fra un valore uguale o superiore a 6,5 per l'olio di oliva extravergine, uguale o superiore a 5,5 per l'olio di oliva vergine, uguale o superiore a 3,5 per l'olio di oliva vergine corrente e inferiore a 3,5 per l'olio vergine di oliva lampante.

L'anno successivo, il Reg. 356/92 introdusse tali punteggi nella classificazione commerciale degli oli vergini, che dopo sei anni il Reg. 1638/98 eliminò, facendo fare un deciso passo indietro alla politica della qualità in questo settore. Il panel test fu comunque mantenuto nel Reg. 2568/1991, segnatamente per la valutazione organolettica degli oli DOP e IGP. Le ragioni di tale scelta erano da collegare alla inevitabile soggettività del panel test e, realisticamente, ai problemi di natura commerciale che il mantenimento del punteggio organolettico nella classificazione merceologica degli oli vergini avrebbe sollevato per l'industria olearia.

L'attesa della messa a punto da parte del COI di un metodo di valutazione sensoriale più semplice e meno soggettivo, mirante alla determinazione di difetti indiscutibili e non all'apprezzamento di tutti i sapori come avveniva nella precedente metodologia, giudicata però poco oggettiva, fu introdotta nel Reg. 2568/1991 nel 2002, (Reg.

796/2002) e poi modificata nel 2008 (Reg. 640/2008).

## **2. Etichettatura e pubblicità**

### **2.1. L'indicazione obbligatoria dell'origine geografica**

A motivo degli usi agricoli o delle pratiche locali di estrazione o di taglio, gli oli di oliva vergini, a differenza di altre categorie di oli commestibili, possono presentare qualità e sapore notevolmente diversi tra loro a seconda dell'origine geografica, da cui possono discendere, all'interno di una stessa categoria di olio, differenze di prezzo che perturbano il mercato. Con questa motivazione, dal 1° luglio 2009 la designazione dell'origine geografica degli oli di oliva, extra vergini e vergini, è divenuta obbligatoria nell'UE. Ciò è avvenuto con il Reg. 182/2009 che ha posto termine al periodo di oltre dieci anni in cui la stessa era stata introdotta in Europa, ma con carattere facoltativo.

Il passaggio ad un regime obbligatorio, che era stato per lungo tempo rinviato dall'Unione europea per la mancanza di un sistema di tracciabilità e di controlli su tutti i quantitativi di olio in circolazione, non poteva più esserlo dopo l'esperienza acquisita dagli operatori e dalle amministrazioni in tema di rintracciabilità obbligatoria, in applicazione del Reg. 178/2002.

Punti salienti dell'etichettatura d'origine per gli oli di oliva sono:

a) l'obbligo di citare l'origine al livello geografico di uno Stato membro o della Comunità europea o di un Paese terzo solo nel caso degli oli extravergini e vergini. Per evitare d'ingenerare confusione nei consumatori, e quindi di perturbare il mercato, le designazioni d'origine a livello regionale rimangono riservate agli oli DOP o IGP.

La designazione dell'origine deve riferirsi alla zona geografica nella quale l'olio d'oliva è stato ottenuto, il quale può corrispondere alla zona di

---

produzione delle olive. Tuttavia, se quest'ultima è diversa da quella di estrazione dell'olio, anche questa informazione deve essere indicata.

Pertanto, considerando le varie possibilità, l'etichetta potrà indicare l'origine geografica in uno dei modi seguenti:

- nel caso di origine coincidente delle olive e del luogo di lavorazione: "Olio (extra)vergine di oliva prodotto nella Comunità europea (o nello Stato membro X o nel Paese terzo Y)". In assenza di ulteriori specificazioni, il luogo di produzione delle olive e di ubicazione del frantoio si intendono coincidenti.

- nel caso di origine diversa della materia prima e del luogo di lavorazione: "Olio (extra)vergine di oliva prodotto nella Comunità europea (o nello Stato membro X o nel Paese terzo Y) da olive raccolte (nella Comunità europea, nello Stato membro X o nel Paese terzo Y)".

- nel caso di miscele di oli comunitari: "Miscela di oli extra(vergini) di oliva comunitari" (oppure, con riferimento all'origine, "Miscela di oli di oliva prodotti nello Stato membro X e nello Stato membro Y")

- nel caso di miscele di oli extracomunitari: "Miscela di oli di oliva extracomunitari" (oppure, con riferimento all'origine, "Miscela di oli di oliva prodotti nel Paese terzo X e nel Paese terzo Y")

- nel caso di miscele di oli comunitari ed extracomunitari: "Miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari" (oppure, con riferimento all'origine, "Miscela di oli di oliva prodotti nello Stato membro X e nel Paese terzo Y").

b) l'obbligo di far riferimento ad imprese di condizionamento riconosciute dallo Stato membro e identificate tramite un codice di identificazione alfanumerico da apporre sull'imballaggio e sull'etichetta, in maniera da consentire il controllo da parte dello Stato Membro.

L'indicazione di origine è sempre stata una leva fondamentale di valorizzazione della produzione agro-alimentare. Nel caso dell'olio di oliva, essa può essere considerata la risposta europea al Governo italiano, che si è sempre battuto per la sua introduzione. Legiferando autonomamente su questa materia di competenza prettamente europea, l'Italia si è esposta più di una volta a procedure di infrazione, ma ha anche sollecitato il legislatore europeo a prendere una posizione: ciò è avvenuto nel 1998, con l'introduzione dell'indicazione facoltativa dell'origine geografica degli oli di oliva extravergini e vergini (Reg. 2815/1998), divenuta poi obbligatoria nel 2009 (Reg. 182/2009)<sup>13</sup>.

L'Europa vedeva infatti nell'indicazione dell'origine geografica una volontà di rinazionalizzazione contraria al principio del mercato unico. Inoltre, per l'olio di oliva, a

---

<sup>13</sup> Nel 1998 il Parlamento italiano emanò la Legge 3 agosto 1998, n.313 sull'etichettatura e commercializzazione dell'olio extra-vergine, vergine e d'oliva "prodotto in Italia" in risposta alla grave crisi di mercato prodottasi in quegli anni a seguito dell'entrata in piena produzione dei nuovi impianti olivicoli spagnoli e alle proteste degli olivicoltori pugliesi, penalizzati dalla flessione dei prezzi e dell'aiuto alla produzione, causati dalla sovrapproduzione spagnola. Con questa legge, voluta dai produttori agricoli ma fortemente osteggiata dagli industriali, l'Italia, vista l'inerzia europea, non aveva rispettato l'obbligo a soprassedere per dodici mesi dall'adozione di misure nazionali. La risposta europea arrivò con il Reg. n.2815/1998, che non soddisfò le richieste italiane a sul concetto di origine. Il legislatore europeo utilizzava infatti un concetto di origine, proprio del diritto doganale, che fa coincidere l'origine con quella dell'ultimo trasformatore e non anche con quella in cui avviene la produzione della materia prima. Complice la BSE, l'UE ha poi modificato la sua posizione con Reg. 2152/01, prevedendo che l'origine dell'olio è quella in cui avviene la molitura e la produzione delle olive.

Anche nel 2004 (Legge 204/ 2004) e nel 2007 (DM del 9/10/2007) l'Italia tornò a legiferare sulla designazione di origine obbligatoria, nel primo caso per estenderla a tutti i prodotti agroalimentari nel secondo per dettare norme applicative per l'olio di oliva. Il contenzioso con l'Europa si riaprì con conseguente avvio di procedure di infrazione contro l'Italia. Tuttavia l'atto di forza italiano ebbe il merito di aprire una trattativa con la Commissione europea che alla fine recepì il punto di vista italiano introducendo in tutta l'Unione l'obbligo di indicare l'origine dell'olio di oliva extravergine e vergine.

---

differenza di altri comparti per i quali l'obbligatorietà della designazione di origine era già stata introdotta nella Comunità europea, non vi erano motivazioni di ordine sanitario a giustificare l'introduzione. Undici anni più tardi, il legislatore europeo ha poi modificato la sua posizione iniziale, riconoscendo che altre motivazioni possono giustificare l'indicazione dell'origine geografica a tutela dei consumatori, ad esempio quando essa per diverse ragioni (es. usi agricoli, clima, pratiche locali di produzione) influenza la qualità, il sapore e il valore commerciale dei prodotti al consumo, come nel caso degli oli vergini.

In definitiva, in base alla politica comunitaria, l'indicazione dell'origine geografica è una prerogativa degli oli a DOP/IGP o di quelli extra-vergini e vergini, da cui rimangono escluse le altre categorie di oli di oliva commestibili (olio di oliva e olio di sansa di oliva) per le quali non esistono differenze sostanziali dovute all'origine.

Viene però operata una distinzione fra due tipologie di origine: quella degli oli DOP/IGP, la cui menzione geografica si riferisce ad una regione o a un'area geografica di limitata estensione, ottenuti nel rispetto di un disciplinare depositato; quella degli oli extra-vergini e vergini, la cui menzione geografica si riferisce ad un'area di più ampia dimensione (Stato Membro/Comunità europea/Paese terzo).

In entrambi i casi, il concetto di origine riguarda sia il luogo in cui è avvenuta la produzione della materia prima sia quello della sua lavorazione, dandone conto nel disciplinare, nel caso di una IGP (nelle DOP le due origini coincidono per definizione) o direttamente in etichetta, nel caso di oli extravergini non tipici.

## 2.2. Norme specifiche di etichettatura degli oli di oliva

Il Reg. 1019/2002 stabilisce una serie di regole per l'etichettatura degli oli di oliva riguardanti:

- a) gli imballaggi;
- b) le informazioni obbligatorie aggiuntive sulle categorie commerciali al consumo;
- c) alcune indicazioni facoltative di uso frequente;
- d) le miscele di oli vegetali e di olio di oliva;
- e) l'impiego dell'olio di oliva come ingrediente.

L'applicazione di questo regolamento è divenuta obbligatoria dal 1° novembre 2002, per le miscele e per l'impiego dell'olio di oliva come ingrediente, e dal 1° novembre 2003 per tutte le altre materie regolamentate, fatta eccezione per quelle relative alle indicazioni organolettiche, applicate a partire dal 1° luglio 2009.

### *a) Imballaggi*

Gli imballaggi consentiti nella vendita al consumo devono avere dimensioni ridotte (non superiori a 5 litri anziché ai 10 litri prima consentiti) ed essere provvisti di un sistema di chiusura ermetico che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione, in grado di preservare le caratteristiche organolettiche dell'olio. L'obiettivo di questa norma è di scoraggiare la commercializzazione del prodotto sfuso, magari in recipienti riciclati, perché ciò non permette la conservazione dell'identità del prodotto una volta acquistato, non lasciando al consumatore una traccia visibile e permanente nel tempo del prodotto stesso. Inoltre la commercializzazione in contenitori riciclati e non chiusi ermeticamente potrebbe consentire frodi nonché determinare alterazioni, perdite della genuinità del prodotto e, più in generale, danni alla salute del consumatore. Tuttavia, per gli oli destinati al consumo in ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili, gli Stati membri hanno avuto la possibilità di fissare una capacità massima degli imballaggi superiore a 5 litri (25 litri, in Italia).



---

*b) Informazioni obbligatorie aggiuntive sulle categorie commerciali al consumo*

Allo scopo di informare compiutamente il consumatore, oltre alle denominazioni legali di vendita (Allegato XVI Reg. 1234/2007), ma non necessariamente in prossimità di esse, l'etichetta degli oli di oliva commestibili reca in caratteri chiari e indelebili le informazioni seguenti:

- per l'olio extravergine di oliva: "Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";
- per l'olio vergine di oliva: "Olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";
- per l'olio di oliva – composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini: "Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive";
- per l'olio di sansa di oliva: "Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive" oppure "Olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive".

*c) Regole armonizzate per alcune indicazioni facoltative*

Fra le indicazioni facoltative che possono figurare sull'etichetta di un olio, quelle di "prima spremitura a freddo" e di "estratto a freddo" nonché l'indicazione dell'acidità e delle caratteristiche organolettiche sono soggette ai seguenti obblighi.

Per poter aggiungere sull'etichetta qualsiasi indicazione facoltativa l'operatore deve essere in grado di dimostrare che il contenuto delle confezioni corrisponde a quanto dichiarato con prove documentali, fatti accertati, risultati di analisi, informazioni amministrative o contabili,

in base a quanto stabilito dallo Stato membro di appartenenza.

Inoltre vanno rispettate le seguenti regole:

- 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<sup>14</sup> 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;
- le indicazioni delle caratteristiche organolettiche possono figurare unicamente per gli oli extravergini e vergini. Inoltre, gli aggettivi che fanno riferimento ad un attributo positivo dell'olio di oliva (ad esempio "intenso", "medio", "leggero", associati ad attributi quali fruttato, verde, ecc.) sono ammessi unicamente se fondati sui risultati di una valutazione oggettiva effettuata con il panel test previsto dall'allegato XII del Reg. 2568/91;
- 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.

*d) Miscele di oli vegetali e di olio di oliva*

In base al Reg. 1019/02, la denominazione di vendita delle miscele in cui entra come ingrediente l'olio di oliva deve essere la seguente: "Miscela di oli vegetali (o nomi specifici degli oli) e di olio d'oliva", seguita dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva. La presenza di olio

---

<sup>14</sup> Parlando di "prima spremitura a freddo", il legislatore comunitario non effettua, in realtà, una corretta informazione. Più che di olio extra vergine di "prima spremitura a freddo", oggi si dovrebbe parlare più correttamente di "spremuta a freddo", in quanto da quando esistono le presse idrauliche capaci di raggiungere pressioni notevoli, non viene più eseguita una seconda spremitura sulla pasta d'olive.

---

d'oliva può essere indicata in etichetta mediante immagini o simboli grafici solo se la sua percentuale è superiore al 50%. Gli Stati membri possono vietare la produzione, sul loro territorio, delle miscele di oli di oliva e di altri oli vegetali per il consumo interno, ma non possono vietare la commercializzazione, sul loro territorio, delle suddette miscele provenienti da altri paesi, né vietare la produzione, sul loro territorio, di dette miscele ai fini della commercializzazione in un altro Stato membro o dell'esportazione.

*e) Impiego dell'olio di oliva come ingrediente*

Nei prodotti alimentari che contengono olio d'oliva come ingrediente, le etichette devono indicare la percentuale di olio d'oliva presente rispetto al peso netto totale del prodotto o delle materie grasse. Anche in questo caso, come nel precedente, è stato posto fine alla possibilità di sfruttare in modo scorretto l'immagine positiva dell'olio d'oliva, prescrivendone la quantificazione della presenza.

### 2.3. Claims salutistici

Una nuova declinazione della qualità applicabile ai migliori oli extravergini è quella di qualificarli come alimenti funzionali. In questa direzione, interessanti prospettive potranno provenire dall'applicazione del Reg. 1924/2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Quest'ultimo ha colmato un vuoto normativo su una materia di notevole importanza e di grande interesse per i consumatori, con l'intento di aiutarli ad effettuare scelte consapevoli e supportate da dati scientifici e di tutelarli altresì da notizie inesatte sulle proprietà benefiche di certi alimenti. Armonizzando la normativa in materia e verificando su base scientifica le proprietà salutistiche attribuite a taluni alimenti, questa norma eviterà inoltre forme di concorrenza sleale tra le imprese del settore alimentare e ripulirà il mercato dai prodotti che

non possono fregiarsi di particolari attributi o proprietà benefiche.

Il Reg. 1924 si applica a qualsiasi indicazione nutrizionale e sulla salute presente nell'etichettatura, nelle comunicazioni commerciali e nelle campagne promozionali e pubblicitarie dei prodotti alimentari e delle bevande destinati al consumo umano venduti nell'Unione Europea. È applicabile anche ai prodotti alimentari destinati a impieghi nutrizionali specifici e agli integratori.

Si tratta di un regolamento di notevole interesse per alcuni oli extravergini di oliva di elevata qualità, che devono alla ricchezza in acidi grassi monoinsaturi ed essenziali e alla presenza di numerosi composti minori con proprietà antiossidanti e vitaminiche, i loro effetti benefici sulla salute.

All'olio EV di oliva la letteratura scientifica attribuisce una serie di prerogative positive per la salute riassumibili nelle seguenti: protezione delle arterie e delle membrane cellulari dagli agenti ossidativi, protezione dal cancro della mammella, protezione dal declino cognitivo delle persone anziane, protezione cardiovascolare, regolazione del glucosio del sangue, riduzione del colesterolo-LDL (colesterolo cattivo) ma non del colesterolo-HDL (colesterolo buono), mantenimento di una pressione sanguigna normale, mantenimento di una normale concentrazione di trigliceridi nel sangue, proprietà anti-infiammatorie, aiuto delle normali funzioni del tratto intestinale, aiuto per la salute del tratto respiratorio superiore<sup>15</sup>.

questi motivi c'è molta attesa fra gli operatori del settore per l'approvazione da parte dell'Unione Europea, prevista per i primi mesi del 2012, dei claim salutistici che potranno essere ammessi nella pubblicità dei prodotti alimentari all'interno della Unione, alcuni dei quali riguardanti l'olio extravergine di oliva, per i quali ci sia un consenso scientifico da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). Dopo sei mesi dalla pubblicazione dei claim

---

<sup>15</sup> [www.istitutonutrizionalecarapelli.com](http://www.istitutonutrizionalecarapelli.com)



---

ammessi, gli operatori non potranno più utilizzare le indicazioni rigettate scientificamente e il mercato verrà ripulito da quelle indicazioni sulla salute che, in base al parere dell'EFSA, attribuiscono ai prodotti benefici ingannevoli.

Per l'olio extravergine di oliva l'EFSA ha espresso pareri positivi per i seguenti claims salutistici:

- "l'olio extravergine di oliva è un alimento che contiene naturalmente vitamina E (oppure: è una fonte naturale di vitamina E), riconosciuta proteggere le cellule del corpo umano dal danno ossidativo". Per avvalersi di questo claim gli oli dovranno essere in grado di fornire, con la dose giornaliera raccomandata (2 cucchiaini da tavola pari a circa 30 g), almeno 1,5 mg di Vitamina E, pari al 15% del fabbisogno giornaliero (EFSA, 2010; 8(10):1816).

- "la sostituzione di grassi saturi con grassi monoinsaturi e polinsaturi contenuti nell'olio extravergine di oliva può aiutare a mantenere i normali livelli di colesterolo LDL nel sangue";

- "i polifenoli dell'olio di oliva possono combattere lo stress ossidativo" oppure: "hanno effetti antiossidanti", oppure: "migliorano il metabolismo dei grassi", oppure: "proteggono la frazione LDL dal danno ossidativo". Per avvalersi di questo claim, gli oli dovranno essere in grado di fornire, con la dose giornaliera raccomandata (2 cucchiaini da tavola pari a circa 30g), 5 mg di idrossitirosole e suoi derivati (complessi dell'oleuropeina e tirosolo), quantità rinvenibili solo in alcuni extravergini di elevata qualità (EFSA, 2011; 9(4):2033).

E mentre l'Europa, che è il principale consumatore mondiale di olio di oliva, è in attesa di una decisione della propria autorità per la sicurezza alimentare, negli USA è dal 2006 che la Food and Drug Administration consente di utilizzare il seguente claim salutistico: "Risultati scientifici limitati e non conclusivi suggeriscono che il consumo di circa 2 cucchiaini (23 grammi) di olio di oliva al giorno può ridurre il rischio di

malattie coronariche grazie ai grassi monoinsaturi. Per trarre questo possibile vantaggio, l'olio di oliva deve sostituire una quantità equivalente di grassi saturi e non incrementare il numero totale di calorie ingerite in un giorno".

#### 2.4. Regole generali di etichettatura

Il Reg. 1169/2011, che ha sostituito e unificato in un unico testo la normativa comunitaria previgente in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, di etichettatura nutrizionale e di informazioni sulla presenza di ingredienti allergenici, apportando anche importanti novità, costituisce oggi il riferimento normativo comunitario in materia di etichettatura dei prodotti alimentari. I suoi obiettivi generali non si limitano alla libera circolazione delle merci, ma si estendono alla protezione della salute e degli interessi dei consumatori (Dongo D., 2011).

Come requisito generale, l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non possono essere tali da:

- indurre l'acquirente in errore sulle caratteristiche o sugli effetti del prodotto alimentare,

- attribuire ad un prodotto alimentare delle proprietà di prevenzione, di trattamento e di cura di una malattia umana, fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati ad un particolare utilizzo nutrizionale.

Sulla base del Reg. 1169/2011, le indicazioni obbligatorie che devono figurare nell'etichetta di un olio di oliva sono:

a) la denominazione di vendita: si tratta della denominazione legale prevista per il prodotto dalle disposizioni comunitarie. Come abbiamo visto, per gli oli di oliva commestibili, la denominazione commerciale deve essere accompagnata da informazioni obbligatorie aggiuntive (cfr. paragrafo 2.2.);

---

b) la quantità netta, espressa in unità di volume;

c) il termine minimo di conservazione (o data di preferibile consumo) da indicare con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il ...”, seguito dalla data espressa almeno con l’indicazione del mese e dell’anno. Il periodo di preferibile consumo (in genere 18 mesi per un extravergine) indica la data fino alla quale l’olio conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione;

d) il lotto di produzione. Il lotto è preceduto dalla lett. “L”, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto da altre indicazioni di etichettatura. Pertanto l’indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione almeno del giorno e del mese;

e) le condizioni particolari di conservazione, da specificare a corredo del termine minimo di conservazione;

f) il nome o la ragione sociale e l’indirizzo dell’operatore del settore alimentare con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto;

g) l’indicazione obbligatoria dell’origine geografica dell’olio e, se diversa, delle olive (solo per gli oli extravergini e vergini) (cfr. paragrafo 2.1.);

h) la dichiarazione nutrizionale (che diventerà obbligatoria dal 13 dicembre 2016).

Tutte le indicazioni devono essere almeno in lingua italiana. Le prime tre indicazioni obbligatorie, devono inoltre figurare nello stesso campo visivo.

Diverse sono le novità introdotte dal Reg. 1169/2011 per ciò che può essere direttamente o indirettamente di interesse per l’olio di oliva.

La prima è rappresentata dal fatto che, per aiutare i consumatori a fare scelte più sane, la dichiarazione nutrizionale diventerà obbligatoria

dal 13 dicembre 2016 per tutti gli alimenti, anziché facoltativa come è attualmente. La tabella nutrizionale da inserire nel retro-etichetta (riferita a 100 ml ed eventualmente, su base volontaria, a porzione d’uso) prevede sette voci obbligatorie (valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale) e altre facoltative (fra cui acidi grassi monoinsaturi; acidi grassi polinsaturi; vitamine presenti in quantità significativa). Tra il 13 dicembre 2014 e il 13 dicembre 2016, la dichiarazione nutrizionale, se fornita su base volontaria, deve essere conforme al Reg. 1169/2011, mentre fino al 13 dicembre 2014 si applica la Direttiva 90/496/CEE.

Ci saranno poi nuove regole grafiche e visive, fra cui misure minime per le indicazioni obbligatorie che devono comparire in etichetta, in modo da assicurare loro chiara leggibilità rispetto alle indicazioni facoltative (a partire dal 13 dicembre 2014).

Sempre a partire dal 13 dicembre 2014 non sarà più sufficiente indicare fra gli ingredienti la categoria generale “oli vegetali”, ma occorrerà specificare la loro tipologia (es. olio di semi di girasole). L’espressione “totalmente o parzialmente idrogenato”, a seconda dei casi, deve accompagnare l’indicazione di un olio idrogenato.

Infine, la presentazione da parte della Commissione, entro il 2014, di una relazione sulla presenza di grassi trans negli alimenti e nella dieta generale della popolazione dell’Unione, consentirà di valutare l’introduzione nelle etichette di informazioni sui grassi trans o su restrizioni al loro uso <sup>16</sup>.

---

<sup>16</sup> I grassi trans (o TFA trans fatty acids) sono acidi grassi insaturi, cioè contenenti uno o più doppi legami con isomeria trans tra due atomi di carbonio. La presenza di legami di tipo trans altera la struttura dell’acido grasso (e il comportamento di quest’ultimo all’interno dell’organismo) causando diversi problemi per la salute, primo fra tutti l’aumento del rischio cardiovascolare. Acidi grassi trans si formano dai processi di idrogenazione degli acidi insaturi, solitamente usati nella produzione di margarine per prodotti alimentari industriali, dal riscaldamento e frittura di oli a temperature elevate e dalla fermentazione batterica nel ruminante (e perciò sono presenti nella carne bovina e ovi-

---

Riassumendo quanto esaminato in questo e nei paragrafi precedenti, la Tabella 3 elenca tutte le indicazioni obbligatorie e facoltative da indicare in etichetta, mentre la Tabella 4 propone, alla luce del Reg. 1169/2011 e del Reg. 1924/2006, un esempio di tabella nutrizionale per un olio extravergine di oliva, completa di claim salutistici, ricordando che questi ultimi sono stati approvati dall'EFSA, ma non ancora adottati dalla Commissione dell'UE.

### **3. Oli prodotti con particolari processi produttivi**

Oggi il mercato degli oli di oliva è notevolmente diversificato e mette a disposizione del consumatore molte tipologie di oli, che rappresentano declinazioni importanti della qualità, fra cui gli oli monovarietali, snocciolati e molti altri ancora, oltre ai più noti oli DOP/IGP e biologici.

#### **3.1. Gli oli di oliva DOP e IGP**

La produzione di prodotti tipici del tipo DOP e IGP è stata regolamentata dalla Comunità europea nel 1992 (Reg. 2081/1992, oggi sostituito dal Reg. 510/2006). Da allora sono stati registrati ed approvati ben 38 disciplinari di produzione di altrettanti oli italiani, i quali definiscono le zone di produzione e di trasformazione delle olive, di confezionamento dell'olio, le tecniche di produzione delle olive, la resa massima in olive e in olio per ettaro, le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio al consumo, il punteggio al panel test, i sistemi di controllo (Tabella 5). Quella degli oli DOP e IGP è una qualità intesa innanzi tutto come tipicità, nel senso che ogni olio ha un gusto e un aroma particolari che discendono dalle varietà di olive utilizzate, dal clima e dalla natura dei terreni, ma anche dalle tradizioni sedimentatesi nelle aree di produzione.

---

caprina e nel latte). Alcune ricerche hanno trovato una relazione tra diete contenenti molti acidi grassi trans e malattie coronariche e aterosclerosi. (wikipedia.org).

In definitiva una qualità legata al territorio e alle tradizioni e perciò di per sé poco incline a processi evolutivi e innovativi.

Ma è anche una qualità che si colloca ai più alti livelli dal punto di vista chimico e sensoriale, considerate le regole di produzione prescritte dai disciplinari. Per produrre un olio DOP occorre infatti che le varietà di olivo siano di buona qualità e in buona salute, che le olive vengano raccolte in epoca relativamente precoce direttamente dall'albero con drupe mediamente invaiate, che le olive così brucate vadano conservate in piccoli contenitori arieggiati per evitare che si riscaldino, che la molitura venga effettuata entro 24 ore dalla raccolta, che durante la molitura non vengano superate le temperature raccomandate (27 °C).

Tutti i disciplinari prevedono inoltre parametri chimici molto più restrittivi di quelli previsti per l'extra vergine. Ad esempio, in molti oli DOP i livelli di acidità libera oscillano fra valori compresi fra lo 0,5 e lo 0,65% (anziché lo 0,8%). Per quanto concerne il numero di perossidi, sebbene la soglia stabilita dalla legislazione sia di 20 mEq O<sub>2</sub>/kg di olio, un valore indicativo di una buona qualità dell'olio extravergine si aggira intorno al valore di 10-11 mEq O<sub>2</sub>/kg di olio e molti oli DOP hanno valori che si collocano intorno a questo livello (Di Giovannantonio C., Argiolas A., 2005). Gli oli DOP presentano inoltre una concentrazione di polifenoli relativamente elevata, parametro che oltre a proteggere l'olio dall'autossidazione è molto importante per la salute, come ha riconosciuto l'EFSA. Anche per quanto riguarda i valori di assorbimento all'ultravioletto, molti oli DOP prevedono valori soglia inferiori a quelli di legge. Infine diversi disciplinari individuano punteggi organolettici molto elevati (pari a 7), indicativi di elevati pregi sensoriali.

Tabella 3. Informazioni obbligatorie e facoltative da riportare nell'etichetta di un olio di oliva.

<b>Indicazioni obbligatorie per tutti gli oli di oliva</b>	<b>Riferimenti normativi</b>
Denominazione legale di vendita: es. Olio extra vergine di oliva	Allegato XVI Reg. 1234/2007
Informazione (obbligatoria aggiuntiva) sulla categoria di olio (es “Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici” per l’olio extravergine)	Reg. 1019/2002
Nome/ragione sociale e indirizzo dell’operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto	Reg. 1169/2011
Sede dello stabilimento di confezionamento e codice alfanumerico identificativo (ai fini dell’etichettatura di origine)	Reg. 1019/2002
Indicazione dell’origine geografica degli oli extravergini e vergini (es. “olio extravergine di oliva prodotto in Italia”)	Reg. 1019/2002
Quantità netta espressa in unità di volume (es. 0,75 l)	Reg. 1169/2011
Termine minimo di conservazione da indicare almeno in mm/aaaa nel modo seguente: “Da consumarsi preferibilmente entro maggio 2012)	Reg. 1169/2011
Lotto, preceduto dalla lettera L (facoltativo se il termine minimo di conservazione è riportato con l’indicazione del gg/mm/aaaa).	Dir. 386/1989
Modalità di conservazione (es. Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore)	Reg. 1169/2011
Dichiarazione nutrizionale (obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016)	Reg. 1169/2011
<b>Indicazioni facoltative</b>	
Indicazioni “prima spremitura a freddo”, “estratto a freddo” e indicazioni relative alle caratteristiche organolettiche e all’acidità massima (da indicare unitamente a indice dei perossidi, tenore di cere assorbimento ultravioletto.)	Reg. 1019/2002
Indicazioni relative agli abbinamenti gastronomici del prodotto.	Reg. 1169/2011
Ulteriori indicazioni in riferimento sull’azienda produttrice (es. certificazioni, riconoscimenti)	
Ulteriori indicazioni riferite al prodotto (veritiere e certificabili): quali “olio monovarietale”, “olio non filtrato”, “olio primizia”,	Reg. 1169/2011
Indicazioni ecologiche (es. non disperdere nell’ambiente dopo l’uso)	
Claims nutrizionali che verranno approvati dalla Commissione UE	Reg. 1924/2006 (art. 13)
<b>Indicazioni aggiuntive per gli oli DOP</b>	
Denominazione registrata (es. Olio di oliva extravergine DOP Umbria), Numero di codice o nome dell’organismo di controllo, Dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi del Reg. CE 510/06”	Reg. 1898/2006
Logo comunitario	Reg. 510/2006
<b>Indicazioni aggiuntive per gli oli biologici</b>	
Logo comunitario, accompagnato immediatamente sotto dalla sigla del paese di produzione, seguita dalla sigla BIO e dal numero di riferimento dell’organismo di controllo stabilito dall’Autorità competente (costituito da tre lettere in Italia) (es. IT BIO XXX)	Reg. 510/2006 e
Origine geografica del luogo dove sono state coltivate le olive (es. Agricoltura Italia) (da apporre nello stesso campo visivo del logo)	Reg. 834/2007
Nome o ragione sociale dell’operatore a cui è stata rilasciata la certificazione	

Fonte: ns elaborazione

Tabella 4. Esempio di tabella nutrizionale per un olio extra vergine di oliva alla luce del Reg. 1169/2011 (tabella nutrizionale) e del Reg. 1924/2006 (claim salutistici).

	Per 100 ml	Valori medi relativi ad una porzione d'uso (13 ml)	Claim salutistici (approvati dall'EFSA ma non ancora adottati dalla Commissione UE)
Valore energetico	3388 Kj = 824 Kcal	440 Kj = 107 Kcal	
Grassi	92 g	12 g	
di cui acidi grassi saturi	13 g	1,7 g	
di cui acidi grassi monoinsaturi	70 g	9,1 g	“La sostituzione di grassi saturi con grassi monoinsaturi e polinsaturi contenuti nell’olio extravergine di oliva può aiutare a mantenere i normali livelli di colesterolo LDL nel sangue” (EFSA Journal 2011; 9(4):2043)
di cui acidi grassi polinsaturi	9 g	1,2 g	
Carboidrati	0	0	
di cui zuccheri	0	0	
Proteine	0	0	
Sale	0	0	
Vitamina E	18 mg	2,3 mg = 20,5% del consumo raccomandato giornaliero	“L’olio extravergine di oliva è un alimento che contiene naturalmente vitamina E (oppure: “fonte naturale di vitamina E”), riconosciuta proteggere le cellule del corpo umano dal danno ossidativo” (EFSA Journal 2010; 8(10):1816)
Polifenoli	19 mg	2,5 mg di polifenoli (idrossitirosole e suoi derivati)	“I polifenoli dell’olio di oliva possono combattere lo stress ossidativo” (EFSA Journal 2011; 9(4):2033).

In grigio indicazioni facoltative ai sensi del Reg. 1169/2011

Fonte: ns elaborazione

Tabella 5. Elenco degli oli di oliva italiani iscritti nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (al 22 dicembre 2011).

N	Cod. MIPAAF	Denominazione	Cat.	Numero regolamento CEE/CE/UE	Data pubblicazione sulla GUCE/GUUE	Regione	Provincia
1	9	Alto Crotonese	D.O.P.	Reg. CE n. 1257 del 15.07.03	GUCE L 177 del 16.07.03	Calabria	Crotone
2	11	Aprutino Pescarese	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Abruzzo	Pescara
3	25	Brisighella	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Emilia Romagna	Ravenna, Forlì
4	27	Bruzio	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Calabria	Cosenza
5	31	Canino	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Lazio	Viterbo
6	40	Cartoceto	D.O.P.	Reg. CE n. 1897 del 29.10.04	GUCE L 328 del 30.10.04	Marche	Pesaro-Urbino
7	48	Chianti Classico	D.O.P.	Reg. CE n. 2446 del 06.11.00, Reg. UE n. 216 del 01.03.11	GUCE L 281 del 07.11.00, GUUE L 59 del 04.03.11	Toscana	Siena, Firenze
8	50	Cilento	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Campania	Salerno
9	57	Collina di Brindisi	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Puglia	Brindisi
10	58	Colline di Romagna	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L 214 del 26.08.03	Emilia Romagna	Forlì, Cesena, Rimini
11	59	Colline Pontine	D.O.P.	Reg. UE n. 259 del 25.03.10	GUUE L 80 del 26.03.10	Lazio	Latina
12	60	Colline Salernitane	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Campania	Salerno
13	61	Colline Teatine	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Abruzzo	Chieti
14	68	Dauno	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Puglia	Foggia
15	88	Garda	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Lombardia, Veneto, P.A.xi Trento	Brescia, Verona, Mantova, Trento
16	92	Irpinia - Colline dell'Ufita	D.O.P.	Reg. UE n. 203 del 10.03.10	GUUE L 61 dell'11.03.10	Campania	Avellino
17	95	Laghi Lombardi	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Lecco
18	96	Lametia	D.O.P.	Reg. CE n. 2107 del 04.10.99	GUCE L 258 del 05.10.99	Calabria	Catanzaro
19	105	Lucca	D.O.P.	Reg. CE n. 1845 del 22.10.04	GUCE L 322 del 23.10.04	Toscana	Lucca, Massa Carrara
20	121	Molise	D.O.P.	Reg. CE n. 1257 del 15.07.03	GUCE L 177 del 16.07.03	Molise	Campobasso, Isernia
21	123	Monte Etna	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L 214 del 26.08.03	Sicilia	Catania, Enna, Messina
22	125	Monti Iblei	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97, Reg. CE n. 828 del 14.05.03, Reg. UE n.	GUCE L 322 del 25.11.97, GUCE L 120 del 15.05.03, GUUE L 94 del	Sicilia	Siracusa, Ragusa, Catania
23	148	Penisola Sorrentina	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Campania	Napoli
24	163	Pretuziano delle Colline Teramane	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L 214 del 26.08.03	Abruzzo	Teramo
25	188	Riviera Ligure	D.O.P.	Reg. CE n. 123 del 23.01.97, Reg. UE n. 718 del 20.07.11	GUCE L 122 del 24.01.97, GUUE L 193 del 23.07.11	Liguria	Imperia, Savona, Genova, La Spezia
26	190	Sabina	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96, Reg. CE n. 510 del 16.06.09	GUCE L 163 del 02.07.96, GUCE L 153 del 17.06.09	Lazio	Rieti, Roma
27	199	Sardegna	D.O.P.	Reg. CE n. 148 del 15.02.07	GUCE L 46 del 16.02.07	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio
28	202	Seggiano	I.G.P.	Reg. UE n. 1297 del 09.12.11	GUUE L 330 del 14.12.11	Toscana	Grosseto
29	213	Terre di Siena	D.O.P.	Reg. CE n. 2446 del 06.11.00	GUCE L 281 del 07.11.00	Toscana	Siena
30	214	Terre Tarentine	D.O.P.	Reg. CE n. 1898 del 29.10.04	GUCE L 328 del 30.10.04	Puglia	Taranto
31	217	Toscano	I.G.P.	Reg. CE n. 644 del 20.03.98	GUCE L 87 del 21.03.98	Toscana	Grosseto, Massa Carrara, Arezzo, Siena, Firenze, Pistoia, Pisa
32	218	Tuscia	D.O.P.	Reg. CE n. 1623 del 04.10.05	GUCE L 259 del 05.10.05	Lazio	Viterbo
33	219	Umbria	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Umbria	Perugia, Terni
34	222	Val di Mazara	D.O.P.	Reg. CE n. 138 del 24.01.01	GUCE L 23 del 25.01.01	Sicilia	Palermo, Agrigento
35	223	Valdemone	D.O.P.	Reg. CE n. 205 del 04.02.05	GUCE L 33 del 05.02.05	Sicilia	Messina
36	227	Valle del Belice	D.O.P.	Reg. CE n. 1486 del 20.08.04	GUCE L 273 del 21.08.04	Sicilia	Trapani
37	228	Valli Trapanesi	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Sicilia	Trapani
38	231	Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa	D.O.P.	Reg. CE n. 2036 del 17.10.01	GUCE L 275 del 18.10.01	Veneto	Verona, Padova, Vicenza, Treviso

Fonte MiPAAF



---

Ai fini dell'etichettatura degli oli DOP o IGP è obbligatorio indicare, oltre a quanto prescritto dalla normativa armonizzata:

- la denominazione registrata;
- il logo comunitario (obbligatorio a partire dal 1° maggio 2009) (Figura 1);



Figura 1. Loghi europei per i prodotti DOP e IGP.

- il numero di codice o il nome dell'organismo di controllo;
- la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi del Reg. CE 510/06".

L'Italia detiene il primato a livello europeo sia per numero di iscrizioni all'albo comunitario dei prodotti DOP e IGP, che per quantità commercializzate e per fatturato. Nel 2009 quest'ultimo ha raggiunto i 5,3 miliardi di €, pari all'11% circa del valore della produzione agricola ai prezzi di base. Quello degli oli DOP, pari a 56 milioni di € è ancora statisticamente irrilevante, se confrontato al valore della produzione dell'olio di oliva stimata dall'ISTAT per lo stesso anno. Contribuiscono a frenare la marchiatura di oli DOP/IGP gli elevati costi di certificazione, che nel caso specifico degli oli incidono dal 4 al 10% sui costi di produzione, a fronte di valori ben più bassi per le grandi DOP (0,5-1%), ma anche prezzi alla produzione ancora troppo bassi per valorizzarne l'eccellenza (Palomba P, 2009).

### 3.2. Gli oli di oliva biologici

Un altro concetto di qualità è quello connesso agli oli biologici. Si tratta, innanzi tutto, di oli

ottenuti con processi produttivi rispettosi dell'ambiente e dei cicli naturali e che non fanno uso di OGM e di prodotti chimici di sintesi. Per questi ultimi due aspetti, il consumatore considera molto salutari i prodotti biologici, anche se essi non devono rispettare una particolare composizione chimica ed organolettica.

Il Regolamento comunitario che disciplina la produzione biologica, (Reg. CE 834/07, che ha abrogato il Reg. 2092/91), prescrive:

- che gli olivi non possano subire trattamenti con pesticidi, erbicidi o sostanze chimiche di sintesi,
- che la concimazione venga eseguita con concimi organici animali o vegetali;

- che la trasformazione venga eseguita in maniera da evitare contaminazioni con olio convenzionale (in linee di lavorazione separate o in giorni alterni, se viene prodotto anche olio convenzionale).

Per ciò che riguarda l'etichettatura (Reg. 834/2007 e Reg. 889/2008), la denominazione di vendita può contenere il termine "biologico" (ad esempio "Olio extra vergine di oliva biologico") solo se almeno il 95% di esso è di origine biologica.

Dal 1° luglio 2010 è inoltre obbligatorio indicare nell'etichetta:

- il logo europeo, accompagnato immediatamente sotto dalla sigla del paese di produzione (es. IT), seguita dalla sigla BIO e dal numero di riferimento dell'organismo di controllo stabilito dall'Autorità competente (costituito da tre lettere in Italia) (Figura 2) (Reg. 510/2006 e Reg. 834/2007);

- l'origine geografica, da citare con riferimento specifico al luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto (es. Agricoltura UE o non UE o Agricoltura seguita dal nome del Paese (es. Agricoltura Italia). Questa dicitura deve comparire nello stesso campo visivo del logo (Reg. 834/2007).

L'etichetta di un olio biologico deve inoltre indicare:

- il nome o la ragione sociale dell'operatore a cui è stata rilasciata la certificazione;
- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile dell'immissione in commercio.

Nell'etichetta di un olio biologico devono inoltre figurare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente.


	
<b>Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF</b>	<b>Operatore controllato n.</b>
<b>IT BIO XXX</b>	<b>XXXX</b>
<b>AGRICOLTURA ITALIA</b>	

Figura 2. Logo europeo per i prodotti biologici e indicazioni obbligatorie aggiuntive.

#### 4. I programmi di miglioramento della qualità delle organizzazioni dei produttori oleicoli

Poiché l'olio d'oliva è un prodotto di qualità per eccellenza, l'attuazione di una strategia della qualità non può essere perseguita unicamente attraverso la legislazione comunitaria, ma anche attraverso la partecipazione di tutti gli operatori della filiera: i produttori, i frantoiani, i trasformatori e i responsabili della vendita.

A tale riguardo fin dal 1987, la politica agricola comunitaria ha assegnato alle organizzazioni dei produttori oleicoli un ruolo essenziale nell'orientamento dell'intera filiera verso una politica della qualità, garantendo le risorse per finanziare programmi di attività intrapresi in settori quali:

- a) la sorveglianza del mercato e la gestione amministrativa (raccolta dati di settore e di mercato in raccordo con l'autorità nazionale

competente, studi relative alle altre attività del programma);

- b) il miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicoltura (operazioni collettive di mantenimento degli oliveti ad alto valore ambientale a rischio di abbandono, elaborazione di codici di buona pratica agricola adatti alle condizioni locali e relativa sorveglianza, progetti dimostrativi di tecniche di olivicoltura protettivi dell'ambiente e del paesaggio, inserimento di dati ambientali nel Sistema Informativo Geografico oleicolo);

- c) il miglioramento della qualità (difesa fitosanitaria dell'olivo, miglioramento delle condizioni di raccolta, movimentazione, stoccaggio e trasformazione delle olive, assistenza tecnica ai produttori di olive e ai frantoi, miglioramento della gestione dei reflui, realizzazione di laboratori di analisi);

- d) la tracciabilità, certificazione e tutela della qualità (elaborazione e applicazione di sistemi di tracciabilità in conformità delle specifiche stabilite dall'autorità competente, elaborazione e applicazione di sistemi di certificazione secondo disciplinari conformi a specifiche tecniche definite a livello nazionale, elaborazione e applicazione di sistemi di sorveglianza del rispetto delle norme di qualità per l'immissione sul mercato).



---

## Bibliografia

- AA.VV. 2010. *Guida pratica per l'etichettatura degli oli di oliva, Quaderni Ercole Olivario n.7*
- AA.VV. (UNAPROL e CNO a cura di), *Il mercato dell'olio sfuso e le novità normative sull'etichettatura, Quaderni Ercole Olivario n.1*
- Di Giovannantonio C., Argiolas A. 2005. *Limiti della rintracciabilità degli oli extravergini di oliva, L'Informatore Agrario, n. 36*
- Dongo D. 2011. *L'etichetta*, Ilfattoalimentare.it, Milano
- EFSA 2010. *Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to vitamin E*. EFSA Journal 2010; 8(10):1816
- EFSA 2011 *Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to polyphenols in olive oil*. EFSA Journal 2011; 9(4):2033
- EFSA 2011 *Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to oleic acid intended to replace saturated fatty acids (SFAs) in foods or diets*. EFSA Journal 2011; 9(4):2043
- Finardi C., Mastromauro M., Orlandi B. 2011. *La salubrità dell'olio extravergine di oliva in Europa entro le Linee guida nutrizionali nazionali*. Agriregionieuropa, Anno 7, Numero 26
- Lercker G. 2007. *Indicazioni salutistiche in etichetta: il caso dell'olio extravergine di oliva*. Vignola, 15 giugno 2007
- Marchini A., Pampanini R. 2010. (a cura di), *Strategie di adattamento al mercato delle piccole e medie imprese olearie*. Report di Ricerca RIOM (Ricerca e Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale, ISBN: 978-88-6254-041-4, Ali&no Editrice, Perugia
- Palombo P. (a cura di) 2009. *Marketing dei Prodotti Tipici - La valorizzazione dei prodotti agroalimentari "del territorio": criticità, prospettive e rapporti con la Grande Distribuzione*. Nomisma, ISBN 978-88-6140-098-6 Agra Editrice
- Romano E., Pellegrino M., Benincasa C., Mazzalupo I., Parise A., Martellosi M., Perri E. 2011. *Comparazione dei parametri nutrizionale e sensoriali di oli aziendali provenienti dall'emisfero australe e boreale*. II Convegno dell'Olio e dell'Olio, Perugia, 21-23 settembre 2011
- Servili M., Taticchi A., Esposto S., Urbani S., Selvaggini R. 2011. *La qualità degli oli vergini di oliva alla luce delle innovazioni del settore*. II Convegno dell'Olio e dell'Olio, Perugia, 21-23 settembre 2011

## SITI WEB

[www.sicurezzaalimentare.it](http://www.sicurezzaalimentare.it)  
[www.istitutonutrizionalecarapelli.com](http://www.istitutonutrizionalecarapelli.com)  
[www.monini.com](http://www.monini.com)