

LA NUOVA NORMATIVA IN MATERIA DI ETICHETTATURA DELL'OLIO DI OLIVA

L'etichetta dell'olio di oliva racchiude la storia del prodotto e rappresenta il “biglietto da visita” presentato al consumatore finale, e deve quindi fornire le necessarie informazioni per comprendere l'identità del prodotto, il suo livello di qualità e le indicazioni sulla provenienza dell'olio.

Stante l'importanza dell'etichetta apposta sulla bottiglia dell'olio d'oliva, la presente trattazione è diretta ad illustrare i regolamenti comunitari che si sono succeduti nel corso di questi ultimi anni proprio in materia di etichettatura dell'olio di oliva, al fine di tutelare il consumatore dalle dilaganti truffe e contraffazioni.

REGOLAMENTO CE N. 182/2009

Il 1 luglio 2009 è entrato in vigore il nuovo Regolamento CE 182/2009 il quale, modificando il precedente Regolamento CE 1019/2002, ha introdotto interessanti novità in materia di commercializzazione ed etichettatura dell'olio d'oliva vergine ed extravergine.

La modifica più importante introdotta dal suddetto provvedimento riguarda l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del prodotto, sposando così appieno la politica italiana che già da tempo aveva reso obbligatoria tale informazione per l'olio commercializzato sul territorio nazionale.

Il Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con il Decreto del 10 ottobre 2007, infatti, aveva introdotto l'obbligo di indicare l'origine dell'olio di oliva vergine ed extravergine commercializzato in Italia.

Il Decreto del 2007 aveva reso obbligatoria l'indicazione in etichetta del Paese di coltivazione delle olive e di quello dove è sito il frantoio. Detto provvedimento aveva stabilito, inoltre, che nel caso di provenienza delle olive da più Paesi, l'etichetta avrebbe dovuto riportare l'elenco di tutti gli Stati membri e/o Paesi terzi di coltivazione, in ordine decrescente per quantità utilizzate. Il provvedimento nazionale fu, tuttavia, oggetto di una dura contrapposizione con la Commissione Europea che lo interpretò come atto protezionistico ed in contrasto con la normativa comunitaria (Reg. Ce1019/2002) la quale stabiliva come facoltativa l'indicazione dell'origine. Fu pertanto avviata una procedura di infrazione nei confronti del nostro Paese che limitò, fino a sospendere, l'applicazione del citato Decreto.

Di fatto, sul territorio comunitario sono presenti tradizioni agricole e pratiche di estrazione e

miscelazione molto diverse tra loro che danno origine ad un'ampia varietà di oli; alcuni di essi, inoltre, sono ottenuti mediante miscele di oli comunitari con oli provenienti da Paesi extracomunitari ma queste informazioni non sempre arrivavano chiaramente al consumatore. Ciò a sfregio di una piena rintracciabilità del prodotto e, soprattutto, della completa protezione e tutela del consumatore.

La realtà di fatto di cui sopra ha costituito il punto di partenza per la normativa Italiana del 2007 prima e per quella comunitaria poi.

Grazie al pressing condotto dalle organizzazioni degli olivicoltori italiani che da sempre si sono battute per tutelare dalle contraffazioni le specificità dell'olio italiano e garantire allo stesso tempo sicurezza e trasparenza per i consumatori, la Commissione Europea ha successivamente ritenuto opportuno modificare la normativa comunitaria ed estendere l'obbligo dell'indicazione dell'origine agli oli commercializzati sul territorio comunitario sposando, così, la politica italiana.

Tale obbligo è stato introdotto, come sopra anticipato, con il Regolamento CE 182/2009 e per questo motivo il nuovo provvedimento è stato da più parti 'acclamato' come una vittoria legislativa del Made in Italy.

Le principali novità introdotte dal suddetto provvedimento riguardano l'indicazione dell'origine e delle caratteristiche organolettiche.

In particolare, l'indicazione dell'origine diventa obbligatoria per l'olio extravergine di oliva e per l'olio di oliva vergine, e deve figurare sull'imballaggio e/o sull'etichetta del prodotto.

Sono esclusi da quest'obbligo gli oli di oliva DOP o IGP poiché soggetti a specifica normativa (Reg. Ce 510/2006).

Le fattispecie contemplate dal Regolamento CE 182/2009 per indicare l'origine sono tre:

1. **olio ottenuto nello stesso Stato Membro di raccolta delle olive:** in questo caso è possibile richiamare l'origine indicando il nome del Paese seguito da diciture quali "Prodotto in...", "Ottenuto in ...", ma anche indicazioni del tipo "100% prodotto in ...". Il nome dello Stato Membro può essere sostituito da un riferimento alla Comunità.

2. **olio ottenuto in uno Stato Membro con olive provenienti da altri Stati Membri/Paesi terzi:** in questo caso l'indicazione dell'origine deve essere apposta adottando la seguente dicitura "Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in da olive raccolte in ...". Anche in questo caso il nome dello Stato Membro può essere sostituito da un riferimento alla Comunità. Qualora fosse necessario indicare più Stati Membri/Paesi terzi, questi devono essere menzionati in ordine ponderale decrescente in relazione alla quantità apportata.

3. **miscela di oli comunitari e/o non comunitari:** in questo caso le modalità di indicazione dell'origine sono una delle seguenti, da utilizzarsi in relazione alla tipologia di prodotto:

a.) “Miscela di oli di oliva comunitari”, oppure un riferimento alla Comunità; b.) “Miscela di oli di oliva non comunitari”, oppure un riferimento all’origine non comunitaria; c.) “Miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari”, oppure un riferimento all’origine comunitaria e non comunitaria.

A seguito della entrata in vigore del Regolamento CE 182/2009, sono comunque rimaste in vigore le vigenti disposizioni nazionali a carico delle imprese di confezionamento, atte a verificare la corrispondenza della zona geografica con quella dove è situato il frantoio. Infatti, come previsto dal DM 14 novembre 2003, le imprese di confezionamento devono essere iscritte nei registri regionali al fine di ottenere il codice identificativo alfanumerico riportante la sigla della provincia nel cui territorio sono ubicati gli impianti di confezionamento. Inoltre, come stabilito dalla Circolare ICQ n. 7374 del 30 giugno 2009, gli stabilimenti di confezionamento dell’olio di oliva devono istituire un registro di carico e scarico vidimato dagli Uffici periferici dell’ICQ, redatto sulla base dello schema predisposto dallo stesso ICQ con la Circolare n. 3369 del 1 aprile 2008. Il codice alfanumerico identificativo della provincia deve essere apposto sulle etichette del prodotto.

Per quanto riguarda le **indicazioni sulle caratteristiche organolettiche**, il Regolamento CE182/2009, pur confermandone la volontarietà, ha stabilito che esse possono figurare esclusivamente sulle etichette degli oli extravergini di oliva e degli oli di oliva 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, maturo, ecc.) sono ammessi unicamente se fondati sui risultati di una valutazione oggettiva effettuata con il metodo previsto dal “Consiglio oleicolo internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergine”, e descritto all’allegato XII del Regolamento C.E 2568/91.

REGOLAMENTO UE n. 1169/2011

Successivamente all’entrata in vigore del Regolamento CE 182/2009, che come si è detto, ha abrogato unicamente la disciplina relativa all’etichettatura dell’olio di oliva, mantenendo in vigore il precedente Regolamento CE n. 1019/2002 in materia di commercializzazione dell’olio di oliva, la normativa sia con riguardo all’etichettatura che alla commercializzazione dell’olio di oliva è stata soggetta, in quest’ultimi anni, a continue modifiche e rivisitazioni da parte del legislatore in ambito comunitario.

A tal proposito, particolare importanza deve essere attribuita nella materia in oggetto al dettame di cui al **Regolamento UE n. 1169/2011**, entrato in vigore a partire dal 22 Novembre 2011, che ha esteso la portata innovativa del regolamento CE n. 182 del 2009.

Ed invero, con l’entrata in vigore del Regolamento n. 1169/2011, l’ordinamento della Comunità

Europea ha apportato una maggiore tutela al “made in Italy“ mediante l’introduzione di nuove norme per un’etichettatura contenente una informazione ancora più trasparente ed uniforme su tutto il territorio europeo.

L'obiettivo perseguito dalla norma in discorso è chiaramente quello di **tutelare la posizione del consumatore nel settore alimentare, garantendo, contestualmente il principio di lealtà nel settore della concorrenza nel mercato interno.**

A tal fine, **il Regolamento UE n. 1169/2011, introduce, in *primis*, una estensione dell'obbligo di indicazione dell'origine dei prodotti alimentari** anche alle carni suine, avicole e ovi-caprine, oltre a quanto già previsto per le carni bovine, il miele, l'olio d'oliva (per effetto del Regolamento CE n. 1019/2002), la frutta fresca e gli ortaggi.

Il consumatore, spesso, viene tratto in inganno da etichette che riportano dizioni che tendono a rivendicare l’italianità del prodotto, quando invece lo stesso nasce da materie prime straniere.

Orbene, l'obiettivo primario di detto Regolamento è quello di consentire una più ampia tutela dei consumatori in special modo per quanto concerne il diritto di questi all'informazione.

In sostanza, si vuole garantire che i consumatori vengano adeguatamente posti nella condizione di essere informati sugli alimenti che consumano, sia per quanto riguarda la loro origine, che, come si specificherà di seguito, la loro qualità.

Con la **completa tracciabilità del prodotto** i consumatori europei avranno tutte le informazioni necessarie per scegliere cosa comprare. Questa misura, lo si ribadisce, ha l'effetto di tutelare anche i produttori agricoli che lavorano sulla qualità, l'eccellenza e la genuinità degli alimenti.

In sostanza, la maggiore razionalizzazione della legislazione in materia di etichettatura, perseguita mediante l'indicazione dell'origine del prodotto e una più chiara e leggibile indicazione di tutti gli elementi identificativi dello stesso, garantisce non soltanto i consumatori, ma assicura, altresì, un certo equilibrio nel mercato interno tra le parti interessate.

L'obiettivo di tutela della posizione del consumatore nel settore alimentare, è stato perseguito dal legislatore Europeo non solo in forza dell'estensione anche per la carne fresca suina, ovina, caprina e volatili di cortile dell'obbligo di indicare il paese di origine o di provenienza delle materie prime utilizzate, precetto che fino ad allora era obbligatorio solo per la carne fresca bovina, frutta e verdura, miele, olio di oliva e nei casi in cui si poteva configurare un potenziale inganno per il consumatore, ma anche mediante una normativa che, come anticipato, è diretta a garantire che le informazioni alimentari fornite ai consumatori siano tali da non indurre gli stessi in errore circa le caratteristiche dell'alimento, i suoi effetti o le sue proprietà.

Ed invero, il testo consolida e aggiorna l'etichettatura generica di prodotti alimentari, regolata dalla direttiva 2000/13/CE, nonché l'etichettatura nutrizionale, prevista invece dalla direttiva 90/496/CE.

Secondo le nuove disposizioni, la "**dichiarazione nutrizionale**" **obbligatoria** indicherà il **contenuto energetico** e le percentuali di ogni singola sostanza riportata, come di seguito meglio specificato, in una tabella comprensibile **sull'imballaggio**. Tutte le informazioni dovranno essere espresse per 100 g o per 100 ml e potranno, inoltre, anche essere espresse in porzioni.

La **data di scadenza**, invece, deve essere indicata **anche sui prodotti confezionati singolarmente**. Il regolamento introduce l'obbligo dell'informazione nutrizionale per la maggioranza degli alimenti elaborati. In particolare, gli **elementi da dichiarare obbligatoriamente** sono: valore energetico, grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Il testo normativo in discorso introduce anche l'obbligo di **chiarezza e leggibilità dell'etichetta** prevedendo misure minime per i caratteri da riportare nell'informazione obbligatoria.

Il regolamento n.1169/2011 fissa i principi volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e gli strumenti e le procedure per la fornitura di dette informazioni, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione (Capo I, artt. 1.2.3).

Principi orientati ad un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori. Gli strumenti e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti sono diretti a fornire ai consumatori le basi per effettuare delle scelte consapevoli così da utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

Nel regolamento sono indicate le **informazioni obbligatorie sugli alimenti che dovranno essere fornite dai produttori degli stessi ai consumatori finali**:

- a) informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento.

Tali informazioni riguardano in particolare:

1. gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;
1. la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro;
2. l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;
3. informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli (art. 4).

Il legislatore Europeo precisa che **le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore il consumatore**, con riguardo le caratteristiche dell'alimento e, in special modo, la natura, l'identità,

le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione; a) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede; b) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive; c) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente (art. 7).

Conformemente agli articoli da 9 a 35 del presente Regolamento, **sono obbligatorie le seguenti indicazioni:** la denominazione dell'alimento; l'elenco degli ingredienti; qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata; la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti; la quantità netta dell'alimento; il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego; il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1; il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26; le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento; per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo; una dichiarazione nutrizionale.

Alle luce delle modifiche apportate dal Regolamento CE 182/2009 e dal regolamento UE n. 1169/2011 risulta interessante ricapitolare le indicazioni obbligatorie e facoltative che devono figurare sulle etichette dell'olio di oliva vergine ed extravergine destinato al mercato nazionale e comunitario.

Con specifico riferimento alle indicazioni che debbono essere fornite dall'etichetta dell'olio di oliva vergine ed extravergine vergine, le informazioni alimentari obbligatorie riguardano:

1. **la denominazione di vendita.** La denominazione di vendita consiste nell'indicare la tipologia di olio venduto e, dunque, olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini, olio di sansa di oliva.
2. **la quantità** netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale. La quantità deve essere espressa in unità di volume e cioè in litri, millilitri, centilitri. Il litro può essere indicato per esteso (ad es. 1 litro; 5 litri ecc.) oppure

con l'abbreviazione l (senza puntino di abbreviazione); possono essere utilizzate anche le indicazioni per le unità di volume diverse dal litro come cl o ml (sempre senza puntino di abbreviazione). Le indicazioni metrologiche devono avere le seguenti dimensioni minime: 2 mm se la quantità è inferiore o uguale a 0,5 litro; 3 mm se la quantità è fino a 0,20 litro; 4 mm se la quantità è fino ad 1 litro; 6 mm se la quantità è superiore a 1 litro. La “e” posizionata normalmente accanto all'indicazione della quantità significa che l'impresa confezionatrice ha applicato le normativa comunitaria in materia di capacità dei preimballaggi, e pertanto essi possono liberamente circolare all'interno del territorio comunitario. La “e” 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, purchè essa sia prossima alla indicazione della quantità di prodotto contenuto nella confezione;

3. il **termine minimo di conservazione**, ovvero la data di preferibile consumo. Si tratta della data fino alla quale l'olio conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione; essa va indicato con la dicitura “*Da consumarsi preferibilmente entro il.....*” seguito dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura. A tal proposito, la legge 14 gennaio 2013 , n. 9, che esamineremo nel prosieguo, recante “Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini”, in vigore dal 1° febbraio scorso, all'art. 7, ha stabilito che il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a diciotto mesi dalla data di imbottigliamento e va indicato con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data;
4. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;
5. **la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;**
6. una dicitura che consenta di identificare **il lotto di appartenenza del prodotto;**
7. **le modalità di conservazione.** Qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto e del tipo di recipiente impiegato, è utile riportare delle indicazioni riguardanti il modo più corretto per conservare l'olio (ad esempio “*conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore*”);
8. per gli oli di oliva vergine ed extravergine, la **indicazione dell'origine;**
9. **la dichiarazione nutrizionale.** Ed invero, come precisato, altro punto fondamentale della

normativa introdotta dal presente regolamento riguarda l'obbligo della "dichiarazione nutrizionale", di cui agli artt. 29 e ss., Sezione III del presente Regolamento. Detta dichiarazione obbligatoria deve necessariamente recare le seguenti indicazioni: valore energetico, la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. Dette sostanze devono essere riportate in etichetta per ogni singolo alimento, ovvero la indicazione del contenuto energetico e le percentuali di ogni singola sostanza riportata. Tutte le informazioni nutrizionali dovranno essere espresse per 100 g o per 100 ml e potranno, inoltre, essere espresse anche in porzioni (artt. 32-33).

Al fine di assicurare la chiarezza e leggibilità dell'etichetta il Legislatore Europeo richiede che **la denominazione del prodotto, la quantità ed il termine minimo di conservazione rientrino nel c.d. "campo visivo"**, ossia il campo visivo di un imballaggio esposto al primo sguardo del consumatore al tempo dell'acquisto e che consente allo stesso di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto.

L'informazione illustrativa per ogni prodotto della gamma olio di oliva commercializzabile al dettaglio, può essere apposta, purchè 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.

Le informazioni di cui sopra sono le seguenti: 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".

Con riferimento alle indicazioni facoltative per l'etichettatura dell'olio di oliva vergine ed extravergine vergine dette informazioni riguardano:

1. indicazioni relative al metodo estrattivo quali "prima spremitura a freddo", riservata agli oli di oliva vergini ed extra vergini ottenuti ad una temperatura inferiore di 27° , con un processo di spremitura meccanica della pasta di olive, seguito da un'estrazione dell'olio di tipo tradizionale, in cui si fa uso delle presse idrauliche, oppure "estratto a freddo", sarà

invece riservato a quegli oli, sempre ottenuti ad una temperatura inferiore ai 27°C, la cui estrazione è avvenuta a mezzo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive, il tutto secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1019/02;

2. indicazioni relative alle caratteristiche organolettiche. Il Regolamento CE182/2009, pur confermandone la volontarietà, ha stabilito che esse possono figurare esclusivamente sulle etichette degli oli extravergini di oliva e degli oli di oliva 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, maturo, ecc.) sono ammessi unicamente se fondati sui risultati di una valutazione oggettiva effettuata con il metodo previsto dal "Consiglio oleicolo internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergine", e descritto all'allegato XII del Regolamento C.E 2568/91;
3. indicazioni relative all'acidità massima, ma solo se accompagnate dalle indicazioni (riportate in caratteri della stessa grandezza) relative all'indice dei perossidi, del tenore di cere e dell'assorbimento ultravioletto;
4. indicazioni relative agli abbinamenti gastronomici del prodotto;
5. ulteriori indicazioni in riferimento all'azienda produttrice (es. Certificazioni, riconoscimenti, ecc.).

Il Regolamento UE di cui sopra sarà reso operativo a partire dal Dicembre 2014. Il lasso di tempo intercorrente tra la pubblicazione e l'applicazione del presente regolamento permetterà che tutte le aziende del settore abbiano il tempo necessario per attuare gli adattamenti richiesti.

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE UE n. 29/2012

La mancata operatività della normativa *de qua* ha creato non poche problematiche in quanto, nonostante l'intento del legislatore comunitario volto a rendere maggiormente chiara e trasparente la disciplina relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari, ed in particolare, dell'olio di oliva, la realtà dei fatti è molto diversa.

Sebbene l'obbligatorietà dell'etichettatura giovi tanto ai consumatori quanto ai produttori, accade che i consumatori vengono spesso tratti in inganno dalla scarsa visibilità dell'indicazione di origine degli oli di oliva utilizzati, con particolare riguardo all'ipotesi di miscela di oli di oliva dell'Unione Europea o di quella di oli di oliva dell'Unione di paesi non membri.

Per tale motivo è intervenuto nuovamente il legislatore comunitario mediante il **Regolamento di esecuzione UE n. 29/2012**, contenente norme sulla indicazione di origine dell'olio di oliva

nell'etichetta ed, in particolare, sulla commercializzazione.

La Commissione Europea si è premurata, in tal senso, di predisporre una normativa inerente le ipotesi di produzione ed estrazione degli oli di oliva risultanti da miscele di altri oli prodotti in vari stati membri dell'unione per i quali non è possibile individuare con esattezza la reale provenienza degli stessi, traendo così in inganno il consumatore finale.

Per ovviare pertanto a tale problematica l'art. 1, par. 8 del presente Regolamento, dispone che la designazione dell'origine deve riferirsi alla zona geografica nella quale l'olio d'oliva è stato ottenuto e che, di norma, corrisponde alla zona in cui è stato estratto dalle olive. Tuttavia, se il luogo di raccolta delle olive è diverso da quello di estrazione, è opportuno che tale informazione venga resa nota sugli imballaggi o anche sulle relative etichette per non indurre in errore il consumatore e non perturbare il mercato interno. Qualora, poi, una parte significativa degli oli di oliva vergini ed extravergini dovesse essere costituita da miscele di oli originari di vari stati membri o paesi terzi occorre che vi siano delle disposizioni specifiche per l'indicazione dell'origine sull'etichetta delle suddette miscele (art. 1, par. 9).

A tal proposito, l'art. 4, par. 2, dispone che le designazioni inerenti l'origine comprendano unicamente, nel caso di oli di oliva originari di un paese membro o di uno stato terzo, l'indicazione dello stato membro o del paese terzo (lett. A).

Nel caso di miscele di oli di oliva originari di più stati membri o paesi terzi (lett. B), valgono le seguenti diciture "miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea" oppure un riferimento all'unione (i); "miscela di oli di oliva non originari dell'unione europea oppure un riferimento all'origine esterna dell'unione" (ii); "miscela di oli di oliva originari dell'unione europea e non originari dell'unione oppure un riferimento all'origine interna ed esterna dell'unione" (iii).

Al paragrafo 5 dell'art. 4 si precisa poi che la designazione dell'origine che indica uno stato membro o l'unione corrisponde alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è sito 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 posto il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designazione dell'origine reca la dicitura seguente "olio extra vergine di oliva ottenuto nell'unione o in (denominazione dello stato membro interessato) da olive raccolte (nell'unione), in (denominazione dello stato membro o del paese terzo interessato) (art. 4, par. 5).

Da ultimo, occorre precisare che il suddetto regolamento ha abrogato il Regolamento CE n. 1019/2002 in materia di commercializzazione dell'olio di oliva.

Deve tuttavia precisarsi che la normativa di tale regolamento entrava in vigore nel Gennaio 2013

con la conseguenza che risultavano sforniti di tutela quanti avevano immesso nel territorio comunitario i prodotti etichettati ed importati nell'Unione, conformemente a quanto previsto nel Regolamento n. 1019/2002, anteriormente al 1° Gennaio 2013. Veniva pertanto introdotto **il regolamento di esecuzione UE n. 357/2012** il quale, all'art. 1, statuisce che i suddetti prodotti possono essere liberamente commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE UE n. 1335/2013

Il Regolamento di esecuzione UE n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva è stato modificato dal **Regolamento di esecuzione Ue n. 1335/2013** del 13 Dicembre 2013 che si applicherà a partire dal 13 dicembre 2014 contemporaneamente al regolamento 1169/2011.

Il suddetto Regolamento si pone come obiettivo di assicurare ai produttori, ai commercianti ed ai consumatori norme di commercializzazione dell'olio di oliva che garantiscano la qualità dei prodotti e che permettano una lotta efficace contro le frodi, integrando pertanto il Regolamento n. 1169/2011.

Con la modifica approvata le indicazioni obbligatorie che figurano sull'etichetta devono essere ben leggibili e riportate obbligatoriamente nello **stesso campo visivo** principale e in un **corpo di testo omogeneo**, utilizzando caratteri di dimensioni già fissati dal regolamento 1169. In base al nuovo provvedimento infatti, le scritte sull'etichetta dovranno essere obbligatoriamente uniformi per non indurre in errore il consumatore. Sarà, così, possibile verificare con maggiore facilità nella parte frontale della bottiglia le caratteristiche dell'olio e la sua origine. La dimensione minima del carattere per le indicazioni obbligatorie è 1,2 millimetri che si abbassa a 0,9 millimetri per i contenitori con una superficie inferiore agli 80 centimetri quadrati (praticamente solo le bottiglie sotto i 100 ml). Diventerà, inoltre, obbligatoria l'indicazione sui metodi di conservazione ottimali, come ad esempio: "conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore". Ed ancora, la **tipologia degli oli vegetali** dovrà essere chiaramente indicata (es, olio di colza, di palma ...) senza fraintendere e ingannare il consumatore.

Gli Stati membri sono responsabili dei controlli per garantire che le indicazioni presenti sull'etichettatura siano veritiere, e devono altresì fissare le sanzioni; rimane l'obbligo di relazione annuale fissato dal reg. 29/2012, ma vengono modificati alcuni aspetti.

Il regolamento de quo è entrato in vigore il 21 dicembre 2013, e si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad esclusione della parte relativa alla relazione sul seguito dato alle verifiche effettuate e sulle sanzioni, che si applica dal 1° gennaio 2016.

LA LEGGE 14 gennaio 2013 n. 9 c.d. “LEGGE SALVA OLIO”

Appena emanata è la c.d. “Legge salva olio”, conosciuta come “Legge Mongiello”, che rappresenta una vera e propria innovazione in ambito oleicolo ed introduce delle norme alquanto rigorose in materia di etichettatura, controlli e sanzioni allo scopo di rendere maggiormente tutelato il mercato degli oli di oliva. In particolare l’obiettivo risulta essere quello di evitare il rischio di frodi e contraffazioni.

All’epoca della sua pubblicazione l’Unione europea decise la sospensione della norma di cui sopra per un anno (notifica 2012/650/I del 21 novembre 2012), visto che era in itinere un regolamento comunitario che doveva disciplinare proprio su etichettatura e confezione.

In base a questa decisione di sospensione, il provvedimento sarebbe dovuto entrare in vigore il 22/11/2013, mentre per il Governo italiano la norma sarebbe divenuta operativa il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale e cioè il 1° Febbraio 2013. Nonostante queste discrepanze, il Governo Monti scelse di scontrarsi con la UE promulgando ugualmente la legge, nonostante le minacce di una procedura di infrazione che non venne mai avviata.

La legge Salva Olio è divenuta pienamente operativa a partire dal 22 novembre 2011 anche per la Unione Europea e, conseguentemente, va applicata dagli operatori commerciali e dalle Autorità competenti per i controlli.

Si riportano di seguito le principali innovazioni introdotte dalla presente legge:

1. **indicazione di origine degli oli di oliva:** La c.d. Legge Mongiello prevede che l’indicazione di origine degli oli di oliva vergini deve figurare in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile nel campo visivo anteriore del recipiente, in modo da essere distinguibile dalle altre indicazioni e dagli altri segni grafici. Le indicazioni debbono essere stampate con caratteri di determinate dimensioni e in contrasto con il colore di fondo dell’etichetta.

Nel caso di miscele di oli di oliva estratti in un altro Stato membro dell’Unione europea o in un Paese terzo, l’indicazione dell’origine è immediatamente preceduta dall’indicazione del termine « miscela », stampato con diversa e più evidente rilevanza cromatica rispetto allo sfondo, alle altre indicazioni ed alla denominazione di vendita;

2. **dimensione dei caratteri:** la legge di cui sopra si uniforma alle dimensioni dei caratteri previste dal regolamento comunitario n. 29/2012. Le misure comunitarie previste sono: 2 mm se il volume nominale del contenitore è uguale oppure inferiore a 25 cl; 3 mm se il volume nominale del recipiente è superiore a 25 ma inferiore o uguale a 100 cl; 4 mm se il volume nominale del recipiente è superiore a 100 cl;

3. tappo antirabbocco: è disciplinato dall'art. 7, comma 2 della stessa legge, il quale dispone che “gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono possedere idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata, **ovvero** devono essere etichettati in modo da indicare almeno l'origine del prodotto ed il lotto di produzione a cui appartiene”. Da quanto sopra si evince chiaramente che soltanto nella prima parte della norma di cui sopra è prevista l'obbligatorietà del tappo antirabbocco, mentre nella seconda parte, introdotta dalla congiunzione “ovvero”, ossia “oppure”, prevede che gli olii “devono essere etichettati in modo da indicare almeno l'origine del prodotto ed il lotto di produzione a cui appartiene”;

Da quanto sopra, pertanto, è chiaro che il tappo antirabbocco è consentito, ma anche le bottiglie normali purchè fornite di idonea etichettatura.

- 4. Uso dei marchi ingannevoli per l'origine:** i marchi che possono indurre in errore il consumatore riguardo l'origine non possono essere utilizzati, pena pesanti sanzioni;
- 5. Annata di produzione:** dal 1 Gennaio è inseribile in etichetta soltanto se il 100 % dell'olio proviene dalla campagna olearia indicata;
- 6. Alchil esteri:** per gli oli etichettati come italiani, nel caso di superamento del valore di 30 mg/kg, l'azienda sarà soggetta ad un piano di sorveglianza straordinario, prorogabile, della durata di 12 mesi;
- 7. Termine minimo di conservazione:** l'art. 7 della Legge Mongiello riporta chiaramente il termine minimo di conservazione dell'olio di oliva che non deve essere superiore ai 18 mesi dall'imbottigliamento. Le confezioni dovranno riportare la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro...” seguita dalla data;
- 8. Vendite sottocosto:** la vendita sottocosto degli oli extravergine di oliva è soggetta a comunicazione al comune dove è ubicato l'esercizio commerciale almeno venti giorni prima dell'inizio e può essere effettuata solo una volta nel corso dell'anno; inoltre viene vietata la vendita sottocosto di oli extravergine di oliva da parte di esercizi commerciali che, da soli, o congiuntamente a quelli dello stesso gruppo di appartenenza, detengono una quota superiore al 10 per cento della superficie di vendita complessiva esistente nel territorio della provincia dove hanno la loro sede;

Tra le altre innovazioni: riconoscimento di nuovi parametri e metodi di controllo qualitativo; obbligo di adottare per le indicazioni in etichetta caratteri più leggibili; sanzioni in caso di scorretta presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi; estensione del reato di contraffazione di indicazioni geografiche a chi fornisce in etichetta informazioni non veritiere sull'origine degli oli di

oliva; sanzioni aggiuntive come l'interdizione da attività pubblicitarie per spot ingannevoli; rafforzamento dei metodi investigativi; diritto di accesso ai dati sulle importazioni aziendali; modifiche alle norme concernenti l'organizzazione e il funzionamento del comitato di assaggiatori; poteri della AGCM in materia di intese restrittive nel mercato degli oli di oliva vergini; ammissione al regime di perfezionamento attivo per gli oli di oliva vergini; obbligo di costituzione e aggiornamento del fascicolo aziendale.

L'ETICHETTATURA DELL'OLIO DI OLIVA NEI PAESI NON APPARTENENTI ALLA COMUNITA' EUROPEA

Da ultimo risulta indispensabile accennare alla disciplina in materia di etichettatura dell'olio di oliva nei Paesi non appartenenti alla Comunità Europea.

Conformemente a quanto sopra riportato, in merito alla indicazione obbligatoria delle informazioni attinenti l'etichettatura e la commercializzazione dell'olio di oliva, risulta essere interessante quanto previsto nei Paesi asiatici, in particolare, in **Giappone**.

Sull'olio di oliva come genere alimentare destinato alla commercializzazione ed alla vendita, deve essere obbligatoriamente attaccata un'etichetta in lingua giapponese prima che la merce lasci gli stabilimenti di produzione o la zona franca doganale.

Secondo quanto previsto dalla legge JAS (Japan Industrial Standards) l'etichetta obbligatoria deve recare le informazioni che qui di seguito saranno elencate, le quali solitamente sono tradotte in lingua locale dall'importatore o da chi si occuperà in seguito della commercializzazione al pubblico: 1) nome del prodotto; 2) ingredienti; 3) elenco additivi alimentari presenti; 4) contenuto netto; 5) data di scadenza; 6) metodo di conservazione; 7) paese di origine; 8) nome e indirizzo dell'importatore.

Per "paese d'origine" si intende quello dove viene effettuata la lavorazione sostanziale. Tuttavia, in merito alla produzione dell'olio di oliva, in Giappone non sono ancora stabilite linee guida che permettano di determinare quale sia la suddetta lavorazione. Pertanto alcuni importatori giapponesi preferiscono indicare nella voce del paese di origine il nome del paese in cui vengono effettuate la miscelazione e l'imbottigliamento, piuttosto che quello ove avviene la frangitura. Per tale motivo, nel mercato giapponese, sono presenti oli d'oliva "made in italy" miscelati con quelli provenienti da altri paesi ed imbottigliati in Italia.

Per quanto concerne poi la disciplina dell'etichettatura dell'olio nei **Paesi Arabi**, l'etichettatura in lingua araba è obbligatoria per tutti i prodotti di consumo. In particolare essa deve necessariamente riportare tutte le informazioni con i dati identificativi del produttore, informazioni sul prodotto e indicazioni sugli standard di qualità. Alcuni tipi di prodotti devono indicare il marchio, il timbro o

l'etichetta che indica il paese di origine. Le etichette dei generi alimentari devono riportare le seguenti informazioni su: prodotto e marchio commerciale; paese di origine; nome del produttore; peso netto in grammi; lista degli ingredienti e degli additivi in ordine discendente d'importanza; grassi ed oli usati.

Infine l'etichettatura dei prodotti alimentari negli **Stati Uniti d'America** è regolata dalla legislazione in materia, ossia dal Code Federal Regulations – Title 21 “Food and drugs”.

Nel caso specifico degli oli extravergine di oliva l'etichetta deve necessariamente riportare le seguenti informazioni, tutte in lingua inglese: 1) nome del prodotto (Extra Virgin Olive Oil); 2) Paese di origine (“Made in...” o “Product of...”, indicando tutti i Paesi qualora il prodotto sia una miscela di oli di diversa origine”); 3) nome ed indirizzo del produttore; 4) peso netto (“Net content...”) espresso in galloni o, se inferiore al gallone, in once fluide (fl. Oz.) e in pinte; 5) informazioni nutrizionali (almeno le seguenti calorie totali, grassi totali, grassi saturi, grassi idrogenati, carboidrati totali, proteine sodio); i valori devono fare riferimento ad una porzione di prodotto, calcolata su un cucchiaino da tavola che contiene circa 15 ml.

Poiché nell'olio di oliva fibre, zuccheri, vitamine ecc... sono presenti in quantitativi minimi, è obbligatorio riportare la seguente dicitura: “ Not a significant source of dietary fiber, sugars, Vitamin A, Vitamin C, calcium and iron” (Fonte non significativa di fibre alimentari, zuccheri, Vitamina A, Vitamina C, calcio e ferro). Possono essere poi aggiunte ulteriori indicazioni del tipo “First Cold pressing” (Spremuta a freddo). Non è obbligatoria l'indicazione del nome dell'importatore/distributore, se è già chiaramente riportato sull'etichetta il nome dell'azienda produttrice. Inoltre non è obbligatorio dare suggerimenti al consumatore su come conservare il prodotto e/ o indicare il numero di lotto e data di scadenza del prodotto. Si precisa infine che le indicazioni non devono essere di grandezza inferiore a 1,6 mm.

Avv. Debora Campagna

Dott.ssa Roberta Maira