



Etichettatura dell'olio extra vergine di oliva stato dell'arte e novità

10 settembre 2025

Cristina Giovannini Luca



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

- 
- A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with small, elongated, silvery-green leaves. Several olives are attached to the branch; some are bright green, while others are dark purple-black, indicating different stages of ripeness. The background is a soft, out-of-focus light green and yellow, suggesting a bright, sunny outdoor setting.
- ✓ Informazioni obbligatorie
 - ✓ Requisiti generali e presentazione
 - ✓ Informazioni facoltative
 - ✓ Prodotti DOP e IGP (IGP Olio di Puglia)

Riferimenti normativi*

ORIZZONTALE

- Reg. UE 1169/2011
- D. Lgs 145/2017
- D. Lgs 231/2017
- D. Lgs 116/2020

VERTICALE

- Reg. UE 2104/2022 e s.m.i.
- DM 10 novembre 2009
- Legge 14 gennaio 2013 n. 9 e s.m.i.

* NB: per i **prodotti DOP/IGP** è necessario rispettare anche le disposizioni specifiche



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Riferimenti normativi

VERTICALE

- Reg. UE 2104/2022 e s.m.i.
- DM 10 novembre 2009
- Legge 14 gennaio 2013 n. 9 e s.m.i.

- **Disposizioni per il condizionamento:**

- preimballaggi di max. 5 l per il consumatore (max. 25 l per utilizzo nelle collettività) con sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo il primo utilizzo
- Sistema anti-rabbocco negli esercizi pubblici

- **Utilizzo in miscele con altri oli vegetali** (vietato in Italia -> R.D. 2033/1925) **e in altri prodotti alimentari**



- 
- A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with small, elongated, silvery-green leaves. Several olives are attached to the branch, showing a range of ripeness from bright green to dark, almost black. The background is a soft, out-of-focus light green and yellow, suggesting a bright, sunny outdoor setting.
- ✓ Informazioni obbligatorie
 - ✓ Requisiti generali e presentazione
 - ✓ Informazioni facoltative
 - ✓ Prodotti DOP e IGP (IGP Olio di Puglia)

Informazioni obbligatorie-Specifiche

Confzionato nello stabilimento di
via Torino 45, Chieti

Campagna di raccolta ottobre 2019
Da consumarsi preferibilmente entro
fine 2020

Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo
da fonti di luce e calore

Origine: Italia

Oleificio Mario Rossi
Via Roma 31, Chieti

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici

1 L

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ml	
Energia	3700 kJ/900 kcal
Grassi	100 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

L01102019

Etichettatura
ambientale

Reg. UE
2104/2022

Legge 9/2013
e s.m.i.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Denominazione dell'alimento

- Olio extra vergine di oliva
- Olio di oliva vergine
- Olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini
- Olio di sansa di oliva



Corrispondenza con le definizioni e
caratteristiche stabilite dalla
normativa di settore



Informazione sulla categoria di olio

Deve essere apposta sull'etichetta, **non necessariamente in prossimità della denominazione**, rispettando le diciture indicate nella normativa di settore

Es. per l'olio extravergine di oliva

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



Luogo di origine

Obbligatoria solo per **l'olio di oliva vergine** e **l'olio extra vergine di oliva**, vietata negli altri casi (l'olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini e per l'olio di sansa di oliva)

È necessario
apporre

unicamente
un riferimento:

allo **Stato membro**, all'**Unione europea** o al **Paese terzo** (es. Origine Italia, prodotto in Italia, olio spagnolo, etc.) per oli originari di uno Stato membro o Paese terzo

all'UE o all'extra UE nel caso di **miscela di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo**, utilizzando specifiche diciture riportate nella normativa (es. "miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea")

a una denominazione di origine protetta (**DOP**) oppure a un'indicazione geografica protetta (**IGP**), in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare



Luogo di origine

Esempi



Luogo di origine

Il luogo di origine che indica uno Stato membro o l'Unione corrisponde alla **zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio** nel quale è stato estratto l'olio.

Es. "**Origine Italia**"

indica che entrambe le fasi di raccolta e di molitura delle olive sono avvenute in Italia

Se le **olive sono state raccolte in uno Stato membro** o un paese terzo, **diverso da quello in cui è situato il frantoio** nel quale è stato estratto l'olio, è necessario indicarlo in etichetta.

Es. "**Olio di oliva extra vergine ottenuto in Italia da olive raccolte in Grecia**"

indica che la molitura è avvenuta in Italia, ma le olive sono state raccolte in Grecia



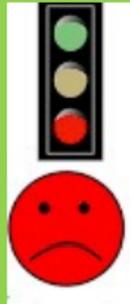
Luogo di origine

Attenzione!

da olive romagnole



Olio Extra Vergine di Oliva
IGP Olio di Puglia



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

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



Luogo di origine

NB!

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

L'indicazione dell'indirizzo dell'OSA e dello stabilimento di produzione o, se diverso, confezionamento, pur contenendo un riferimento geografico, sono due diciture obbligatorie e non sono considerate «luogo di origine».



Denominazione dell'alimento e luogo di origine

- sono **raggruppate nel campo visivo principale**, cioè nel campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto
- sono riportate con la **dicitura completa**, senza abbreviazioni/sigle (es. "olio EVO")
- compaiono con un **corpo di testo omogeneo**, quindi con caratteri uguali per tipologia (font) e dimensione



Condizioni particolari di magazzinaggio

Devono essere obbligatoriamente indicate le informazioni sulla corretta conservazione del prodotto e cioè **una dicitura che l'olio deve essere tenuto al riparo dalla luce e dal calore**

Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da luce e fonti di calore

Conservare al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore. Chiudere accuratamente la bottiglia dopo l'uso.

Richiudere accuratamente il contenitore e riparlo in un luogo fresco, lontano da fonti di calore ed al riparo della luce.



Campagna di raccolta

Obbligatoria, in Italia, per l'**olio extra vergine di oliva** e l'**olio di oliva vergine** se il 100% dell'olio proviene da tale raccolta e se l'olio è destinato al mercato italiano

Le regole

Deve precedere il termine minimo di conservazione (es. "Campagna di raccolta ottobre 2025 – Da consumarsi preferibilmente entro fine 2026").

Indicata con la relativa **campagna di commercializzazione** (es. 2025/2026) a norma del Reg. UE 1308/2013, oppure riportando **mese e anno della molitura**, in quest'ordine (es. ottobre 2023). Il mese corrisponde al mese dell'estrazione dell'olio dalle olive.

Campagna di raccolta olive 2019/2020

Da consumarsi preferibilmente entro il

Campagna di Raccolta:

Ottobre 2025

Da consumarsi preferibilmente entro il:



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Informazioni obbligatorie-Generali

Confezionato nello stabilimento di
via Torino 45, Chieti

Campagna di raccolta ottobre 2019
Da consumarsi preferibilmente entro
fine 2020

Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo
da fonti di luce e calore

Origine: Italia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ml	
Energia	3700 kJ/900 kcal
Grassi	100 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Oleificio Mario Rossi
Via Roma 31, Chieti

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

1 L

L01102019

Etichettatura
ambientale

Reg. UE
1169/2011

D. Lgs
145/2017

D. Lgs
231/2017

D. Lgs
116/2020



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Termine minimo di conservazione

Da consumare entro 12 mesi dalla data di produzione.
DATA E LOTTO DI PRODUZIONE: 

- È la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione e viene indicata con una delle seguenti diciture:

**Da cons. Pref.
entro** 

- «**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data comporta l'indicazione del giorno, oppure
- «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**» negli altri casi,



entrambe seguite dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura



OSA responsabile delle informazioni in etichetta

«L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è **l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione»

NB!

Assicura la **presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti**

Compare in etichetta con il suo **nome o la sua ragione sociale e l'indirizzo per esteso**.
Altre informazioni (es. sito internet, l'e-mail, etc.) non sostituiscono l'indirizzo come inteso dalla normativa

Le qualifiche "prodotto da...", "imbottigliato da...", "distribuito da...", etc. non sono previste per legge



Sede stabilimento di produzione o, se diverso, confezionamento

- **Obbligatoria**, in Italia, ai sensi del D. Lgs 145/2017
- Deve essere **indicata se diversa dalla sede già indicata in etichetta ai sensi del Reg. UE 1169/2011** (Operatore Settore Alimentare responsabile delle informazioni al consumatore).
- L'indicazione deve essere fornita riportando la **località e l'indirizzo dello stabilimento**. Non risulta obbligatorio riportare il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore.



Lotto di produzione

- Richiesto, in Italia, ai sensi del D. Lgs 231/2017
- *“insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche”*

Le regole

Figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduta dalla **lettera “L”**, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

Non è richiesto in alcuni casi (es. quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano in etichetta con la menzione almeno del giorno e del mese)

È un dato utile per la **rintracciabilità dei prodotti**: si consiglia di riportarla anche quando si ricade nei casi di esenzione



Dichiarazione nutrizionale

- È prevista una **forma tabellare** con le cifre allineate e, solo in mancanza di spazio sulla confezione, è consentito riportare in forma orizzontale le informazioni
- Devono essere presenti le **indicazioni obbligatorie** secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. UE 1169/2011; i nutrienti sono espressi per 100 g/100 ml di prodotto, nell'ordine e con le diciture specificate

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
Di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
Di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g



Dichiarazione nutrizionale

- Sono previste delle **esenzioni** (All. V del Reg. UE 1169/2011) ->

Punto 18)

«gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²»

Punto 19)

«gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale».

- Microimpresa (Raccomandazione 2003/361/CE): numero di occupati < 10 e fatturato annuo < € 2 milioni
- Vendita senza intermediari (intermediari commerciali, GDO, etc.)
- Vendita nella provincia/province contermini



Dichiarazione nutrizionale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori nutrizionali medi per 100 ml	
Energia	3367 kJ 819 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	91 g 14 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

I **valori nutrizionali medi** possono essere ottenuti in **modo alternativo** tra loro:

- dall'analisi dell'alimento
- dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi ai singoli ingredienti (anche dati storici aziendali)
- dal calcolo eseguito adottando dati generalmente stabiliti ed accettati (es. database)

Nel giugno 2016 il Ministero della Salute ha predisposto delle Linee Guida sulle **tolleranze analitiche** e sugli **arrotondamenti applicabili**



Dichiarazione nutrizionale

Tabella 1: REGOLE DI ARROTONDAMENTO APPLICABILI ALLA DICHIARAZIONE DEI NUTRIENTI

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	< 10g e > 0.5g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.5g per 100g o 100ml	"0 g" o "<0.5 g" può essere dichiarato
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	< 10g e > 0.1g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.1 g per 100 g o 100ml	"0 g" o "< 0.1 g" può essere dichiarato
Sale	≥ 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	< 1 g e > 0.0125 g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabile o concentrazione ≤ 0.0125 g per 100g o 100ml	"0 g" o "<0.01 g" può essere dichiarato



Etichettatura ambientale



BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 71	PVC 3	C/LDPE 90
VETRO	PLASTICA	PLASTICA
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

OBBLIGATORIE

- Identificazione del materiale (codice alfanumerico Decisione 129/97/CE)
- Indicazioni per la raccolta



Etichettatura ambientale

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 71	PVC 3	C/LDPE 90
VETRO	PLASTICA	PLASTICA
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Verifica le disposizioni del tuo Comune		



ALTAMENTE CONSIGLIATE

- Identificazione del componente separabile manualmente
- Invito al consumatore a verificare le disposizioni del proprio Comune



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE con COMPONENTI NON SEPARABILI MANUALMENTE

I sistemi di imballaggio che prevedono un corpo principale e altre componenti accessorie non separabili manualmente (es. etichetta non separabile manualmente dalla bottiglia, il tappo anti rabbocco, il versatore), devono riportare obbligatoriamente la codifica identificativa del materiale del corpo principale (bottiglia) e, se destinati al consumatore finale, le indicazioni sulla raccolta (che seguono il materiale del corpo principale -> bottiglia).

Es. bottiglia con etichetta NON separabile manualmente

BOTTIGLIA

GL 71

RACCOLTA VETRO

Verifica le disposizioni del
tuo Comune



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Modalità grafica per l'etichettatura ambientale

Gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati.

Forma grafica e lay-out liberamente scelti, purché efficaci e coerenti con gli obiettivi della normativa, garantendo dunque che al consumatore vengano fornite le informazioni necessarie per effettuare una corretta raccolta degli imballaggi.

Per garantire la leggibilità, si ritiene opportuno far riferimento a quanto già specificato dal Regolamento UE 1169/2011 rispetto all'altezza minima dei caratteri (minimo 1,2 mm con riferimento alla lettera "x").





Etichetta Ambientale
BOTTIGLIA - VETRO - GL 70 Raccolta VETRO
TAPPO - ALLUMINIO - C/ALU90 Raccolta ALLUMINIO
TAPPO MECCANICO - ACCIAIO - C/FE92 Raccolta ACCIAIO
Verifica le disposizioni del tuo Comune

TAPPO
GL 90
PLASTICA
BOTTIGLIA
GL 71
VETRO
RIFIUTI PER L'AMBIENTE
RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni
del tuo Comune

BOTTIGLIA
GL 71
VETRO
TAPPO
C/LDPE 90
PLASTICA
SALVAGOCCIA
LDPE 4
PLASTICA
Verifica
le disposizioni
del tuo comune
per la gestione
dei rifiuti.



Strumenti digitali

È consentito ricorrere a strumenti digitali (es. APP, QR code, siti internet).

In questi casi è opportuno che venga riportata sull'imballaggio un'indicazione circa le modalità mediante le quali il consumatore può ricercare le informazioni sulla raccolta tramite gli strumenti digitali o i siti web. Le informazioni riportate tramite tali canali devono risultare facili e dirette, puntuali e non di difficile interpretazione.



Possono essere particolarmente utili nel caso di piccoli imballaggi, pack multilingua oppure imballaggi neutri (cioè gli imballaggi non stampati che non prevedono una grafica o l'apposizione di alcuna simbologia e informazione)

Per un corretto smaltimento
scannerizza il codice QR



- 
- A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with small, elongated, silvery-green leaves. Several olives are visible, some in various stages of ripeness, ranging from bright green to dark, almost black. The background is a soft, out-of-focus golden light, suggesting a bright, sunny day.
- ✓ Informazioni obbligatorie
 - ✓ Requisiti generali e presentazione
 - ✓ Informazioni facoltative
 - ✓ Prodotti DOP e IGP (IGP Olio di Puglia)

Requisiti generali



Pratiche leali
d'informazione



Lingua



Modalità di
presentazione
grafica



Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti:

- **non inducono in errore il consumatore** es. circa le caratteristiche dell'alimento (composizione, origine, proprietà, etc.), anche suggerendo la presenza di caratteristiche particolari quando sono in realtà comuni a prodotti analoghi
- sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore
- non attribuiscono proprietà atte a prevenire, trattare o guarire una malattia umana
- i **divieti** e le **limitazioni** sono validi anche per **pubblicità e presentazione** degli alimenti **in tutte le sue forme** (es. brochure, e-commerce, etc.)



Requisiti linguistici

- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere riportate in una **lingua facilmente comprensibile** da parte dei consumatori dei Paesi in cui l'alimento è commercializzato

Es. italiano in Italia, francese in Francia, etc.

- **Sono consentite 2 o più lingue**, ma è vietato riportare alcune indicazioni in una lingua e altre in un'altra lingua
- **NB!** Alcune diciture sono definite dalla normativa e non possono essere liberamente tradotte.



Requisiti linguistici



Unione europea

Il mio EUR-Lex Italiano

EUR-Lex

Funzioni sperimentali

L'accesso al diritto dell'Unione europea

EUROPA > EUR-Lex home > EUR-Lex - 02022R2104-20240610 - IT

Guida Stampare Condividi

MENU

RICERCA RAPIDA

Consigli per la ricerca

Servono più opzioni di ricerca? Utilizzare la [Ricerca avanzata](#)

Testo

Informazioni sul documento

- Link aggiornato
- Link permanente
- Scaricare la nota
- Salvare ne "I miei elementi"

Indice

Documento 02022R2104-20240610

Testo consolidato: Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione, del 29 luglio 2022, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

[Accedi all'atto giuridico iniziale](#) In vigore)

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2022/2104/2024-06-10

Espandere tutto Comprimere tutto

Lingue e formati disponibili

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	HR	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	FI	SV
HTML																								
PDF																								



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Messa a disposizione e posizionamento

Per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono **direttamente sull'imballaggio** o **su un'etichetta a esso apposta**.

NB!

Il ricorso a strumenti digitali (es. QR code) per trasmettere le informazioni obbligatorie AL MOMENTO è previsto soltanto per alcune informazioni specifiche (etichettatura ambientale) e/o nel caso di determinati prodotti (es. vino).





2024/2516

30.9.2024

REGOLAMENTO (UE) 2024/2516 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 18 settembre 2024

che modifica il regolamento (UE) 2019/1009 per quanto riguarda l'etichettatura digitale dei prodotti fertilizzanti dell'UE



2024/2865

20.11.2024

REGOLAMENTO (UE) 2024/2865 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 23 ottobre 2024

che modifica il regolamento (CE) n. 1272/2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele

«È necessario adeguare il regolamento (CE) n. 1272/2008 ai cambiamenti tecnologici e sociali nel campo della digitalizzazione e prepararlo agli sviluppi futuri. L'etichettatura digitale potrebbe migliorare l'efficienza della comunicazione dei pericoli, in particolare per i gruppi di popolazione vulnerabili, come le persone con disabilità visive, e per coloro che non parlano la lingua nazionale di uno Stato membro. È pertanto necessario prevedere la possibilità di un'etichettatura digitale e stabilire i relativi requisiti tecnici che deve soddisfare il fornitore che collochi un supporto dati collegato a tale etichetta digitale.»



Presentazione

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere **riportate in un punto evidente**, in modo che siano **facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili**; inoltre, non devono risultare nascoste, oscurate, limitate o separate da altri elementi o da scritte che possono interferire.

Le **dimensioni minime** dei caratteri, la cui parte mediana – **altezza della x** – è **pari o superiore a 1,2 mm*** (oppure $\geq 0,9\text{mm}$ per imballaggi con superficie maggiore $< 80\text{ cm}^2$)

ALTEZZA DELLA X



Denominazione dell'alimento
e **quantità netta** devono
essere riportate
nello **stesso campo visivo****

* Eccezione per l'indicazione della quantità

** **NB!** La normativa di settore prevede disposizioni specifiche per denominazione e origine



Presentazione - Quantità

- **Preimballaggi nazionali:** D.P.R. 391/1980 e s.m.i.
- **Preimballaggi CE:** Legge 690/1978 e s.m.i.
- **“e” metrologica** (solo per preimballaggi CE): D.M. 5 agosto 1976 – D.M. 27 febbraio 1979

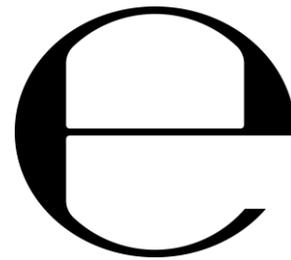
Volume nominale

L – cL – mL
l – cl – ml

~~L. – LT – cc
l. – cL. – l~~

Altezza minima cifre Qn

Qn (g o ml)	Altezza minima (mm)
≤ 50	2
> 50 e ≤ 200	3
> 200 e ≤ 1000	4
> 1000	6



Sempre ≥ 3 mm

NON seguono le regole generali di altezza dei caratteri («x» minimo 1,2 mm).



- 
- A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with small, elongated, silvery-green leaves. Several olives are attached to the branch, showing a range of ripeness from bright green to dark, almost black. The background is a soft, out-of-focus light green and yellow, suggesting a bright, sunny outdoor setting.
- ✓ Informazioni obbligatorie
 - ✓ Requisiti generali e presentazione
 - ✓ Informazioni facoltative
 - ✓ Prodotti DOP e IGP (IGP Olio di Puglia)

Informazioni facoltative

- **Regole generali: CAPO V del Reg. UE 1169/2011 (art. 36 e 37)**
- Riferimenti specifici (es. normativa di settore, claim nutrizionali e salutistici, etc.)

Attenzione anche a immagini, rappresentazioni grafiche, loghi, etc.

Informazioni facoltative

- Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, **le informazioni sugli alimenti di cui all'articolo 9 e all'articolo 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI: 100 ML
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES: 100 ML
ENERGIA / ENERGY: **3390 KJ / 824 KCAL**;
GRASSI / FAT: **91,6 G**; DI CUI SATURI / OF WHICH SATURATES: **13,3 G**;
COLESTEROLO / CHOLESTEROL: **0 G**; CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES: **0 G**;
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS: **0 G**; PROTEINE / PROTEINS: **0 G**;
FIBRE / FIBER: **0 G**; SALE / SALT: **0 G**



Informazioni facoltative

- **Non inducono in errore** il consumatore -> Pratiche leali d'informazione (art. 7)
- **Non sono ambigue né confuse** per il consumatore
- Sono, se del caso, **basate sui dati scientifici pertinenti**
- Non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti



Menzioni riservate facoltative

- **Modalità produttive** («estratto a freddo», «prima spremitura a freddo») per oli vergini ed extra vergini
 - l'indicazione «**prima spremitura a freddo**» è riservata agli oli di oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta di olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche
 - l'indicazione «**estratto a freddo**» è riservata agli oli di oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive

> **necessaria comunicazione preventiva sul Portale dell'Olio d'Oliva
(DM 10 novembre 2009 – art. 8)**



Menzioni riservate facoltative

Web Browser

SIAN SISTEMA INFORMATIVO AGRICOLO NAZIONALE

Portale dell'Olio d'Oliva - Decreti MiPAAF n° 8077/2009 e n° 16059/2013

Utente:

Home Dati personali Avvisi Documentazione Contatti Esci

Inserimento dichiarazione a freddo (Art.8 DM 8077/2009)

DATI STABILIMENTO

Codice

Denominazione

Sito in

Comune

COMUNICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 8 del DM 8077 del 10/11/2009

Prima spremitura a freddo

Estratto a freddo

Indicazioni di cui al comma 2, lettera c):

Data decorrenza 22/03/2018

Indicare nell'ordine:
a) Descrizione del tipo di impianto
b) Descrizione del sistema di rilevamento e registrazione delle temperature
c) Indicazione delle fasi in cui avviene il rilevamento della temperatura



Menzioni riservate facoltative

- **Caratteristiche organolettiche (gusto o odore)** per oli vergini ed extra vergini
 - > solo le caratteristiche organolettiche* definite nell'allegato IX del Reg. UE 1308/2013
 - > solo se basate su valutazioni eseguite secondo All. I del Reg. UE 2205/2022 (metodo) e II del Reg. UE 2104/2022 (definizioni e intervalli di risultati)
- È necessario far effettuare un panel test e avere idonea documentazione attestante l'effettuazione dell'esame organolettico per partita di prodotto che si intende qualificare
- **Parametri analitici** (acidità massima prevista alla data del TMC)
 - > solo se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dei valori massimi dell'indice di perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto determinati a norma del Reg. UE 2022/2105, previsti alla stessa data.

* fruttato, fruttato verde, fruttato maturo, amaro, piccante, olio equilibrato, olio dolce



Ulteriori informazioni facoltative

- **La varietà (cultivar) di olivo dalla quale sono state ottenute le olive** può essere indicata riportando sempre il nome esatto della varietà, cioè quello riportato nello «Schedario oleicolo italiano» o nell'«Elenco delle varietà delle piante da frutto iscritte al registro nazionale» per evitare possibili evocazioni di olio a DOP
- il fascicolo aziendale deve essere aggiornato con l'indicazione delle varietà che viene riportata in etichetta/documentazione
- Occorre dichiarare la/e varietà nel Registro Telematico degli Oli, secondo le modalità previste dalla Circolare ICQRF n. 0330273 del 19/07/2021 «Registro telematico dell'olio d'oliva. Modalità di gestione dell'indicazione della varietà delle olive»



Claim nutrizionali e salutistici

Qualunque messaggio o rappresentazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento ha caratteristiche particolari, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma (Regolamento CE 1924/2006)

- **Nutrizionale:** qualunque indicazione che riguarda particolari proprietà nutrizionali benefiche -> Allegato Reg. CE 1924/2006
- **Salutistica:** qualunque indicazione che riguarda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute



Claim nutrizionali e salutistici

- **Salutistica:** qualunque indicazione che riguarda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute -> Allegato Reg. UE 432/2012 e EU register

- indicazioni **funzionali** (generiche e "nuove", ossia basate su dati scientifici recenti e/o che includono una richiesta di protezione di dati riservati)

es. La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue

- indicazioni **sulla riduzione di un fattore di rischio di una malattia**

Es. È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.

- indicazioni **relative allo sviluppo e alla salute dei bambini**

Es. Gli acidi grassi sono necessari per la normale crescita e lo sviluppo corretto dei bambini.



Claim nutrizionali e salutistici

COSA SI PUÒ RIPORTARE IN ETICHETTA?

- Indicazioni previste dalla normativa (Reg. CE 1924/2006 e Reg. UE 432/2012 e s.m.i.) rispettando le relative condizioni di utilizzo
- Ulteriori indicazioni, se previste. Ad esempio, per i claim salutistici è sempre necessario inserire informazioni aggiuntive*:
 - una dicitura che richiama l'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
 - l'indicazione della quantità dell'alimento e delle modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
 - eventualmente, l'indicazione relativa alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento;
 - un'appropriata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive.

* Con ulteriori specifiche per i claim su riduzione fattori di rischio malattia



Claim nutrizionali e salutistici

COSA SI PUÒ RIPORTARE IN ETICHETTA?

Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni d'uso dell'indicazione
Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.

+ dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano

+ dichiarazione nutrizionale (con indicazione del valore di polifenoli)



- 
- A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with small, elongated, silvery-green leaves. Several olives are visible, some in various stages of ripeness, ranging from bright green to dark, almost black. The background is a soft, out-of-focus golden light, suggesting a bright, sunny day.
- ✓ Informazioni obbligatorie
 - ✓ Requisiti generali e presentazione
 - ✓ Informazioni facoltative
 - ✓ Prodotti DOP e IGP (IGP Olio di Puglia)



2024/1143

23.4.2024

REGOLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

dell'11 aprile 2024

relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012



Prodotto DOP o IGP

**Alimento che contiene un prodotto
DOP o IGP**



**LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO**

Prodotto DOP o IGP-Obbligatorio*

- I **simboli dell'UE** figurano sull'etichettatura e nel materiale pubblicitario di prodotti agricoli commercializzati con indicazione geografica (non sono obbligatori nel caso nel vino e delle bevande spiritose), nello stesso campo visivo in cui compare l'indicazione geografica (etichettatura).
- L'**Italia** prevede che sia riportata anche la **dicitura «Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente»**
- Eventuali richieste specifiche del **disciplinare**



* Dal 14 maggio 2026 (con possibile smaltimento di scorte) sarà obbligatorio riportare il **nome del produttore (o dell'operatore)** nell'etichettatura dei prodotti agricoli designati con una IG, nello stesso campo visivo



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Olio di Puglia IGP-Obbligatorio

- Il **nome dell'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Puglia»** deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle altre informazioni.
- Il **logo** della IGP «Olio di Puglia», secondo le disposizioni grafiche previste (art. 8)
- L'indicazione della **campagna di raccolta**, indicata con mese e anno (il mese corrisponde al mese in cui l'olio è stato estratto), **lotto** e **data di confezionamento**.
- Il **TMC** è indicato con un periodo **non superiore a 20 mesi** dalla data di confezionamento.



Olio di Puglia IGP - Volontario

- Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori o le tecniche di produzione, quali: **“monovarietale”**, **“raccolto a mano”**, **“da ulivi monumentali”**, **“denocciolato”**, **ecc.**, ovvero evidenziando una rilevante **caratteristica organolettica** “fruttato”, ecc., preventivamente autorizzati dall'Organismo di controllo.
- È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati e/o pubblici purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
- L'uso di **nomi d'aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale**, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione d'aziende olivicole situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto in una percentuale almeno uguale o superiore al 51%, con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima.
- **NB!** All'IGP «Olio di Puglia» è VIETATA l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare, come «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».



Alimento che contiene un prodotto DOP o IGP

All'art. 27 viene specificato che il riferimento a DOP o IGP utilizzati come ingredienti nel nome, etichettatura, pubblicità di un prodotto trasformato è consentito solo se:

- ✓ il prodotto trasformato non contiene alcun altro prodotto comparabile all'ingrediente designato dall'indicazione geografica (**es. i taralli con «IGP olio di Puglia» non contengono anche altri oli**)
 - ✓ l'ingrediente designato dall'indicazione geografica è utilizzato in quantità sufficienti a conferire una caratteristica essenziale al prodotto trasformato in questione (**da valutare caso per caso**)
 - ✓ la percentuale dell'ingrediente designato dall'indicazione geografica nel prodotto trasformato è indicata in etichetta (**va indicato il QUID**)
-
- ✓ Autorizzazione del gruppo di produttori riconosciuto (**es. Consorzio di tutela**) per poter riportare il riferimento all'IG nel nome/materiale pubblicitario



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Alimento che contiene un prodotto DOP o IGP

L'art. 37 specifica che le **indicazioni** (es. «indicazione geografica protetta») e le **abbreviazioni** (es. IGP) possono essere utilizzate nell'etichettatura e sul materiale pubblicitario di prodotti trasformati qualora l'indicazione geografica si riferisca a un ingrediente di tali prodotti. In tal caso l'indicazione o l'abbreviazione sono collocate accanto al nome dell'ingrediente che è chiaramente identificato come ingrediente.

È vietato utilizzare i **simboli** dell'UE quando l'indicazione geografica è un ingrediente.



Taralli con IGP Olio di Puglia?

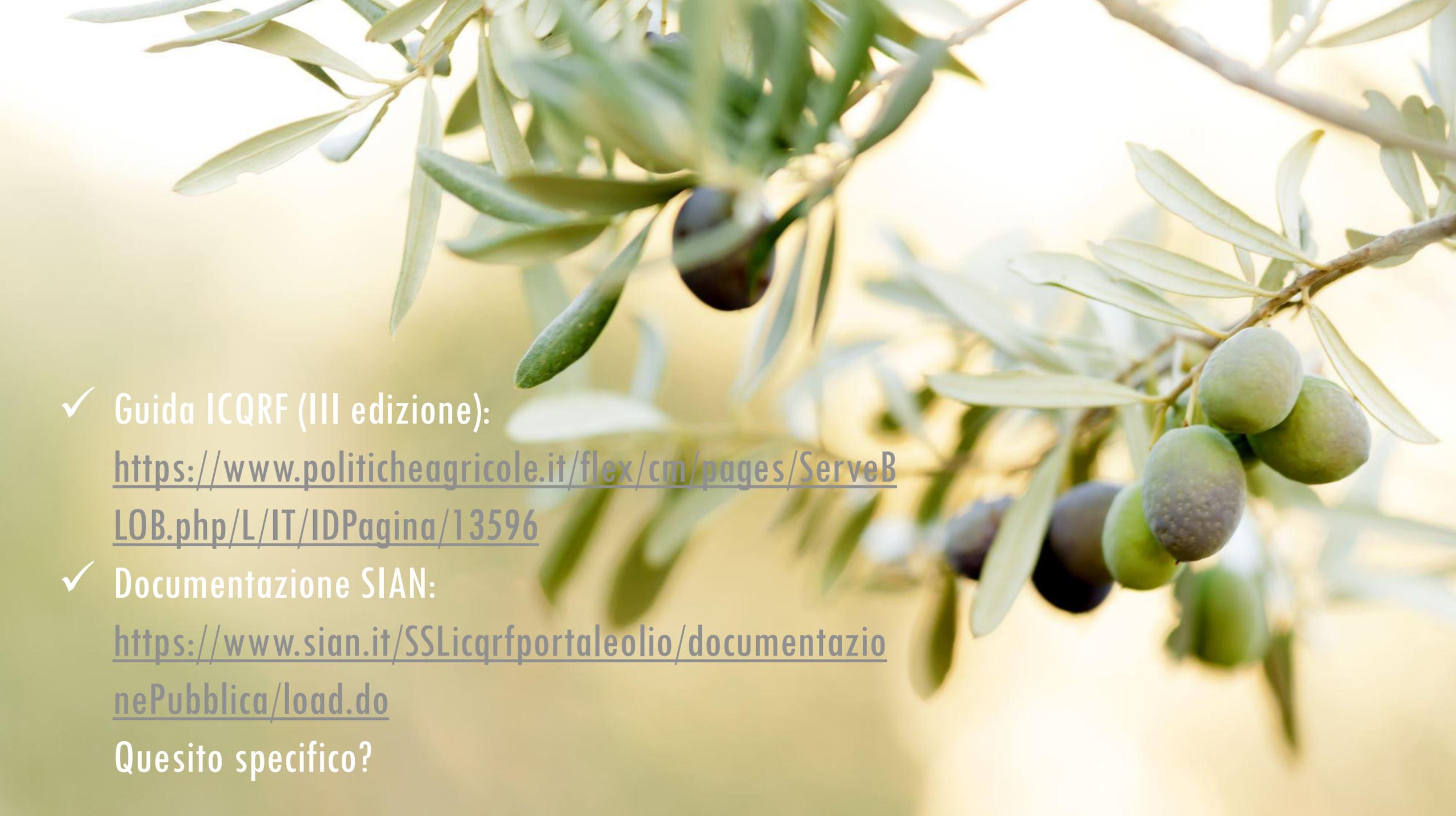
- Etichettatura secondo la norma generale (in particolare Reg. UE 1169/2011)
- Disposizioni relative all'utilizzo dell'indicazione geografica (Reg. UE 1143/2024)
- Disposizioni relative all'utilizzo di oli di oliva in altri prodotti alimentari (Reg. UE 2104/2022, art. 12) ->

Ad eccezione dei prodotti alimentari solidi conservati esclusivamente in olio di oliva, in particolare i prodotti di cui ai Reg. CEE 2136/89 e 1536/92 (conserve di sardine, tonno e palamita), e se la presenza di oli di cui all'articolo 1, lettera b), è evidenziata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di olio rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare.*

*può essere sostituita dalla percentuale di olio aggiunto rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'aggiunta dell'indicazione: «percentuale di materie grasse».



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with small, elongated, silvery-green leaves. Several olives are visible, some in shades of green and others in shades of black, indicating different stages of ripeness. The background is a soft, out-of-focus light green and yellow, suggesting a bright, sunny outdoor setting.

✓ Guida ICQRF (III edizione):

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13596>

✓ Documentazione SIAN:

<https://www.sian.it/SSLicqrfportaleolio/documentazionePubblica/load.do>

Quesito specifico?

Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Supporto di primo orientamento per le imprese

- **Prodotti alimentari:** sicurezza ed etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in UE ed esportazione verso Paesi terzi
- **Prodotti non alimentari:** etichettatura comparto moda, prodotti di pelletteria ed energetica, marcatura CE, Codice del Consumo, informazioni metrologiche, cosmetici
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Tutela e valorizzazione della proprietà industriale e intellettuale:** brevetti per invenzione e per modello di utilità, marchi, design, segreti industriali, software, banche dati, diritto d'autore
- **Certificazione agroalimentare**

Etichetta? Falla giusta!

Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Riferimenti normativi

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

FAQ

Schede prodotto

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Novità

TUTTE

Trova lo Sportello più vicino a te

<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO