



Camera di Commercio
Napoli



L'etichettatura dei prodotti alimentari

Focus olio extra vergine di oliva e sottoli

11 dicembre 2023

Cristina Giovannini Luca



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Riferimenti normativi*

Abrogate dai Reg. UE 2104/2022 e 2105/2022, in vigore dal 24/11/2022

ORIZZONTALE

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

VERTICALE

- Reg. UE 29/2012 e s.m.i.
- Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- DM 10 novembre 2009
- Legge 14 gennaio 2013 n. 9 e s.m.i.

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



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Novità

- **Nuova normativa per le norme di commercializzazione dell'olio di oliva.** Vengono **abrogati il Regolamento (CEE) n. 2568/91** - relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti - e il **Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012** – relativo alla commercializzazione degli oli di oliva -, **sostituiti dai Reg. UE 2104/2022 e 2105/2022**
- Ai fini dell'etichettatura non sono state apportate novità sostanziali



Novità

- Pubblicata la **3° edizione della «Guida pratica dell'etichettatura degli oli di oliva»** a cura dell'ICQRF, con i nuovi riferimenti normativi e l'etichettatura ambientale (https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/media/ckeditor/2023/06/23/guida_pratica_all_etichettatura_dell_olio_d_oliva_3_edizione.pdf)

3°EDIZIONE

Aggiornata con i l'«etichettatura ambientale»
di cui all'art. 219, comma 5, del D. Lgs. n. 152/2006 e con
il Reg. delegato (UE) n. 2022/2104



Novità

16.2 ESEMPIO DI ETICHETTATURA SU DUE CAMPI VISIVI: «ETICHETTA FRONTALE» E «RETRO ETICHETTA»

16.2.1 CON «DENOMINAZIONE DI VENDITA» ED «ORIGINE» RIPORTATE SOLO SULL'ETICHETTA FRONTALE



Denominazione di vendita

Origine

Quantità netta

RETRO ETICHETTA

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

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Pinco Pallino Srl Via Tizio Caio n. 1 Pieve S. Stefano (AR)

Stabilimento di confezionamento: Via Poggio del Sole n. 13 Sestino (AR)

Campagna di raccolta 2022/2023
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2023

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale

Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Indirizzo stabilimento di confezionamento*

Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)*

Etichetta ambientale**

Termine minimo di conservazione

Lotto*

Condizione di conservazione



Altri requisiti



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



Modalità di 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**



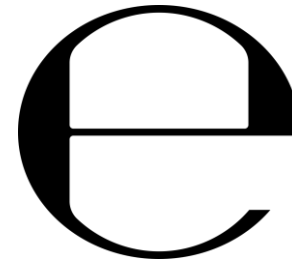
LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Presentazione e altezza caratteri

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

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



Modalità di presentazione

Campo visivo -> tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale



Campo visivo principale -> il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto



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



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

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

unicamente
un riferimento:

all'UE o all'extra UE nel caso di **miscele 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**"

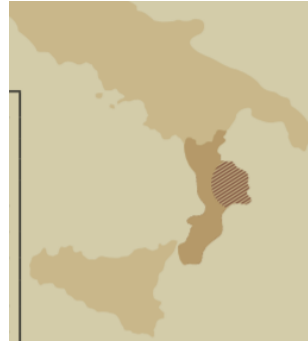
indica che la molitura è avvenuta in Italia, ma le olive sono state raccolte in Grecia



Luogo di origine

Attenzione!

da olive romagnole



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)



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



Denominazione dell'alimento e origine

Attenzione!



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ESTRATTO A FREDDO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

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”



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. Chudere 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

Le regole

Deve precedere il termine minimo di conservazione (es. "Campagna di raccolta ottobre 2022 – Da consumarsi preferibilmente entro fine 2023").

Indicata con la relativa **campagna di commercializzazione** (es. 2022/2023) 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 2023

Da consumarsi preferibilmente entro il:



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
 - > necessaria comunicazione preventiva sul Portale dell'Olio d'Oliva
- **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)
- **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



Sottoli e conserve in olio

- Non hanno una specifica normativa (salvo caso di conserve di sardine, tonno e palamita)
- Devono attenersi alle disposizioni generali etichettatura
- Il Reg. UE 2104/2022 fa comunque delle precisazioni nel momento in cui gli oli vengono utilizzati in altri prodotti alimentari



Oli di oliva nei prodotti alimentari

- Solo gli oli di cui all'articolo 1, lettera b) [olio di oliva vergini ed extra vergini, oli di oliva e di sansa di oliva] possono essere incorporati in altri prodotti alimentari.
- 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».



Oli di oliva nei prodotti alimentari

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

INGREDIENTI:

- *Thunnus albacares* (tonno a pinne gialle)(80%)
- Olio di oliva (16%)
- Sale

Taralli
CON
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
...%

CREMA di FUNGHI PORCINI
all'Olio di Oliva ...%



Indicazione doppio peso (?)

“Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento”.

Obbligo di indicare quantità totale e peso netto sgocciolato
-> **Doppia indicazione: ... g e peso netto sgocciolato: ... g**



Tuttavia, l'olio (di oliva e non) non è considerato «liquido di copertura», dunque la regola del doppio peso è applicabile a titolo volontario.



Dichiarazione nutrizionale

“Per gli alimenti confezionati in un liquido, la dichiarazione nutrizionale deve corrispondere al prodotto sgocciolato (senza il liquido) o al prodotto completo (con il liquido)”?

Da valutare in base al prodotto, ma “in ogni caso, la dichiarazione nutrizionale deve indicare in modo chiaro se si riferisce al prodotto sgocciolato o al prodotto nella sua interezza”.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100 g
di prodotto sgocciolato



FOCUS ETICHETTATURA AMBIENTALE



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Etichettatura ambientale

«I prodotti, composti di materiali di qualsiasi natura, adibiti a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo»

- Imballaggi primari, secondari e terziari
- **Obbligatoria del 1° gennaio 2023**, con possibilità di smaltire le **scorte***
- B2C e B2B
- Mercato nazionale

* Ossia di imballaggi, pieni o vuoti, privi dei requisiti al 31/12/2022. Da dimostrare effettiva immissione in commercio/etichettatura (es. documenti di acquisto merce/ lotto di produzione dell'imballaggio e/o dell'etichetta).



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MONOCOMPONENTE



IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE



Si considera **separabile manualmente** una componente che l'utente può separare completamente, e senza rischi per la sua salute e incolumità, dal corpo principale con il solo utilizzo delle mani e senza dover ricorrere a ulteriori strumenti e utensili (es. forbici, coltelli, etc.).

Le informazioni sono da riportare per ciascuna componente separabile manualmente.



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE con COMPONENTI SEPARABILI MANUALMENTE



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) -> **B2B e B2C**
- Indicazioni per la raccolta -> **B2C**



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE con COMPONENTI SEPARABILI MANUALMENTE

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



Modalità grafica

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").



Modalità grafica

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



Etichettatura ambientale

Decreto Ministeriale n. 360 del 28 settembre 2022, che adotta le Linee Guida sull'etichettatura ambientale ai sensi dell'art. 219, comma 5, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152

https://www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/normativa/rifiuti/Linee_guida_etichettatura_ambientale_27.09.2022.pdf



Ministero della transizione ecologica

Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'art. 219 comma 5 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

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

Etichetta? Falla giusta!

Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Riferimenti normativi

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

FAQ

Schede prodotto

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Trova lo Sportello più vicino a te

Italia

Novità

TUTTE

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



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



in collaborazione con



Comunicato stampa

Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti: il servizio si allarga ai temi della Certificazione e dell'Ambiente

Sotto l'egida di Unioncamere Italiana e grazie alla collaborazione con Agroqualità e CONAI, la Camera di commercio di Torino e il suo Laboratorio Chimico inseriscono da oggi nel Portale nazionale anche informazioni in tema di certificazione ed etichettatura ambientale, per orientare le imprese ad una giusta concorrenzialità

Roma 12 ottobre 2023 – Ancora un passo in più per il Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti realizzato dalla Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico. Da oggi, oltre alle informazioni su etichettatura e sicurezza dei prodotti, internazionalizzazione, proprietà industriale e intellettuale, le imprese potranno ricevere indicazioni più approfondite sull'etichettatura ambientale, grazie alla collaborazione con CONAI, e supporto in tema di certificazione alimentare con il contributo di Agroqualità.



Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Riferimenti normativi
ALIMENTARE
NON ALIMENTARE

FAQ

Schede prodotto
ALIMENTARE
NON ALIMENTARE

Novità TUTTE



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



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO