



L'etichettatura dei prodotti alimentari

Focus olio extra vergine di oliva

6 marzo 2024

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. Lgs 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



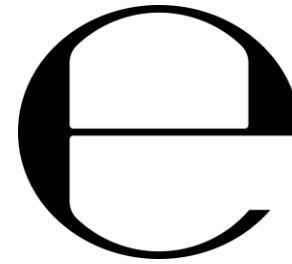
Denominazione dell'alimento
e **quantità netta** devono
essere riportate
nello **stesso campo visivo**



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

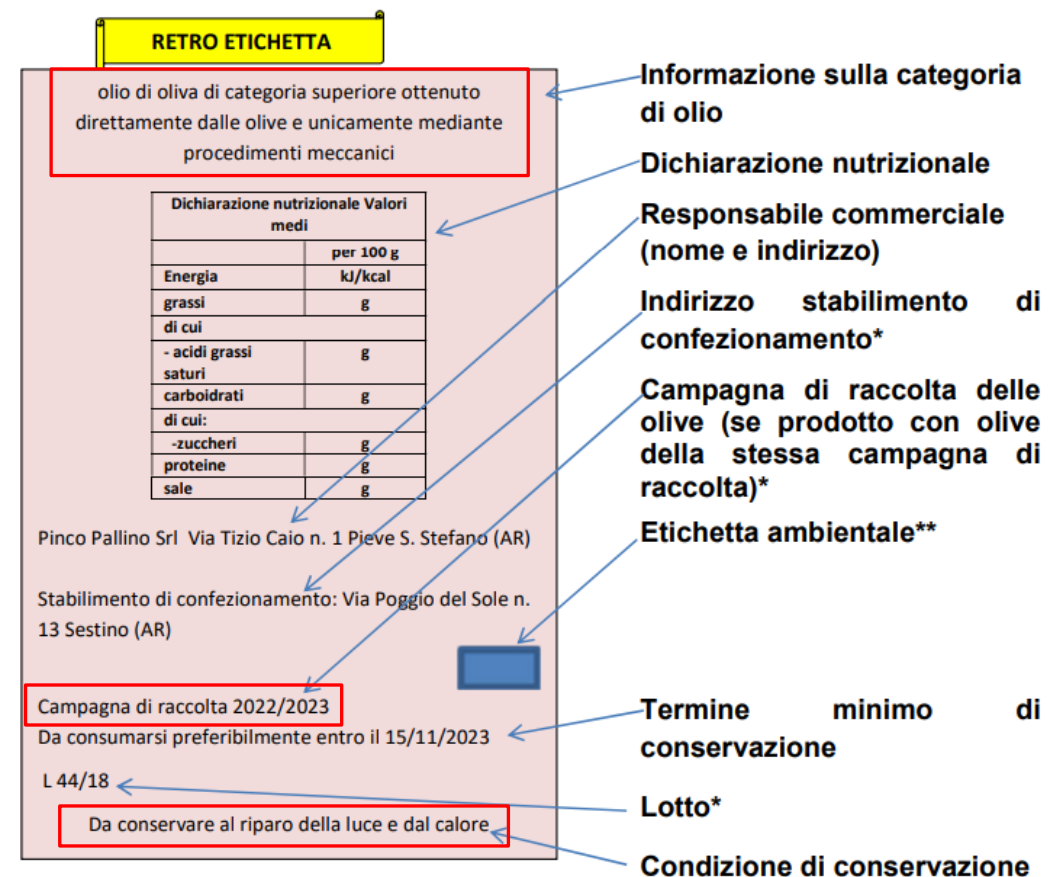
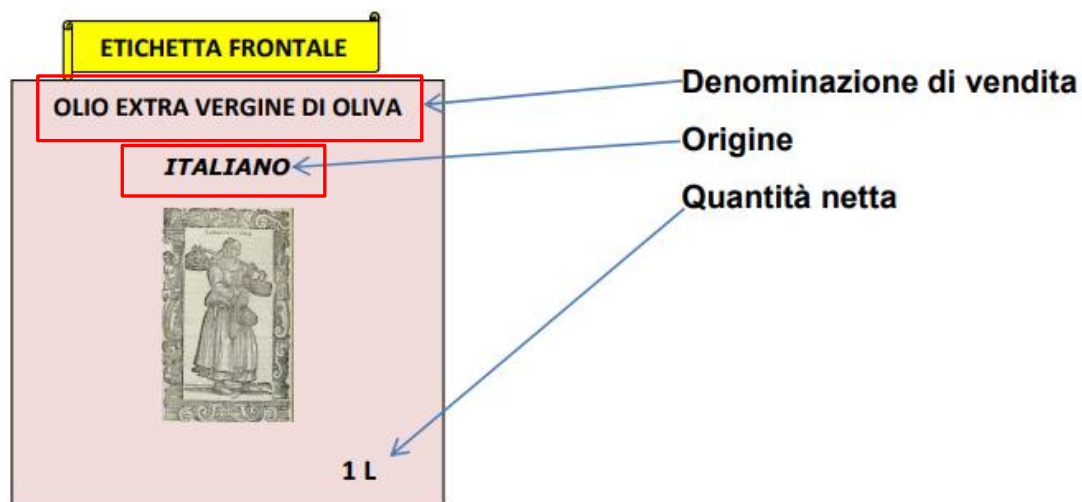


Sempre ≥ 3 mm



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 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



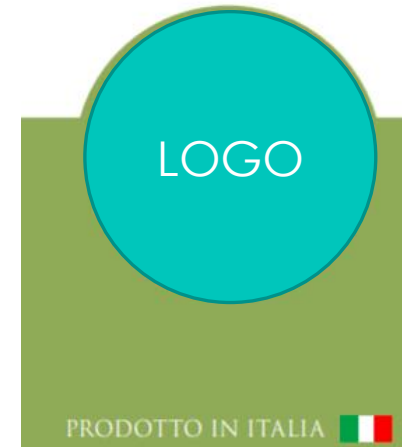
*il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto

Denominazione dell'alimento 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”



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:



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

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

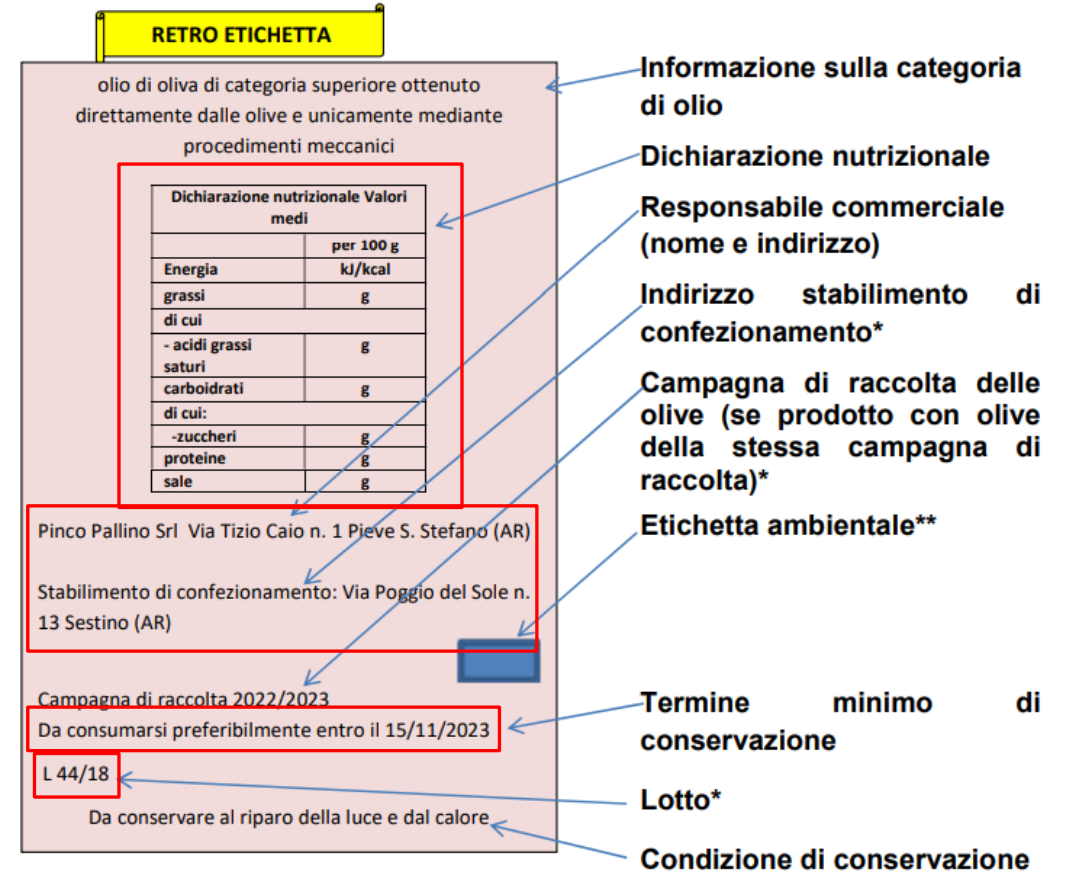
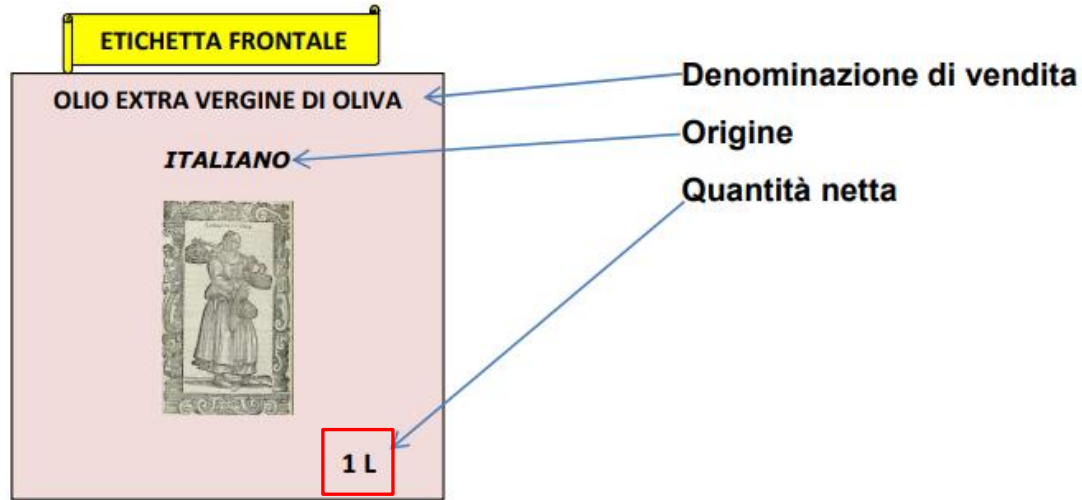
Conservare al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore. Chudere accuratamente la bottiglia dopo l'uso.

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



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



Quantità netta

Volume nominale

L – cL – mL
l – cl – ml

Massa nominale

kg – g

La quantità deve essere espressa:

- in **unità di volume per i prodotti liquidi** > il litro (l o L), il centilitro (cl o cL) o il millilitro (ml o mL)
- in **unità di massa per gli altri prodotti** > il chilogrammo (kg) o il grammo (g)

Le regole

È richiesta l'indicazione di un **numero** e di un'**unità di misura** (es. 1 L)

Nel caso dei **preimballaggi**, prodotti confezionati in quantità unitarie costanti e prefissate, la quantità si esprime come **quantità nominale** e sono presenti specifiche disposizioni metrologiche comunitarie o nazionali

Quantità netta

- **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

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

Termine minimo di conservazione

- 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 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»

Le regole

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...", "confezionato 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

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



Etichettatura ambientale

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.

Per un corretto smaltimento
scannerizza il codice QR



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 determinati a norma del Reg. UE 2022/2105, previsti alla stessa data.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO