



***ANALISI OLIO- ETICHETTA NUTRIZIONALE***

***INDICAZIONI PER ELABORARE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE***

***11.12.2023***

*Il laboratorio dalle origini ai giorni nostri*

**Valenza storica del laboratorio**

**Nascono ai primi del 900**

**Messina , Trieste (1905,1906)**

**Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Napoli istituito agosto 1938**

**Presso la sede storica della CCIAA di Piazza Bovio**

## Il laboratorio dalle origini ai giorni nostri



Si Impresa: Azienda Speciale della CCIAA di Napoli

*Il laboratorio dalle origini ai giorni nostri*

**In occasione dell'inaugurazione del 'Laboratorio di Merceologia', con la presenza del Ministro delle Corporazioni del Regno D'Italia, Ferruccio Lantini, nella Rivista Municipale luglio agosto 1938 veniva riportato:**

**«Il Laboratorio svolge la sua azione particolarmente nel combattere le frodi, prevenendole o scovrendole; offre, poi, un mezzo idoneo di controllo in tutti i casi di constatazioni e, ove lo si richieda, puo' fornire attestazioni di garanzia»»**

## *Il laboratorio dalle origini ai giorni nostri*

**Con la Legge del 1940 (13 novembre n. 1767)** i laboratori di analisi sono inseriti ufficialmente nelle strutture camerali quali servizi di certificazione pubblica con la conseguente diffusione sul territorio nazionale.

LEGGE DI ISTITUZIONE DEI LABORATORI CAMERALI- Legge 13 novembre 1940 n. 1767

Art. 3

I laboratori chimici merceologici dei Consigli provinciali delle corporazioni (2) **hanno competenza ad eseguire tutti gli accertamenti tecnici e le analisi relative a materie disciplinate da leggi e regolamenti** la cui applicazione spetta ai Consigli ed agli Uffici provinciali delle corporazioni .

## *Il laboratorio dalle origini ai giorni nostri*

**Nel 1993**, si trasforma in Azienda Speciale della CCIAA di Napoli, assumendo un aspetto organizzativo e funzionale più adeguato alla domanda di servizi di certificazione e controllo qualità necessari alla libera circolazione dei prodotti campani sul mercato europeo.

**Nel 2016** Si trasforma in **S.I. Impresa – Servizi Integrati Impresa** è l'Azienda Speciale Unica della Camera di Commercio di Napoli nata dalla fusione per incorporazione delle Aziende Agripromos, Cevitec, Com-Tur, Laboratorio Chimico Merceologico e Proteus nell'Azienda Speciale Eurosportello, rispondendo ancora meglio a tutte le diverse esigenze delle aziende.

**Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Napoli garantisce alle imprese:**

- ***Specializzazione***

l'attività dei laboratori collegata alle esigenze dell'economia locale, ha portato alla nascita di competenze tecniche settoriali.

- ***Imparzialità***

grazie alla loro natura pubblica, i laboratori garantiscono assoluta imparzialità e trasparenza dei risultati di prova e dei servizi erogati.

- ***Affidabilità***

Accreditamento ACCREDIA- Il laboratorio opera in conformità alla norma 17025:2018  
**Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura**

## ACCREDITAMENTO ACCREDIA



### CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO Accreditation Certificate

ACCREDITAMENTO N.  
ACCREDITATION N. **0394L REV. 05**

EMESSO DA  
ISSUED BY **DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA**

SI DICHIARA CHE  
WE DECLARE THAT

**S.I. Impresa - Azienda Speciale della CCIAA di Napoli - Divisione Laboratorio Chimico Merceologico**

Appartenente all'ente/Belonging to the organization:  
S.I. IMPRESA (SERVIZI INTEGRATI IMPRESA)  
Sede/Headquarters:  
- Corso Meridionale, 58 - 80143 Napoli NA

È CONFORME AI REQUISITI  
DELLA NORMA **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018**

MEETS THE REQUIREMENTS  
OF THE STANDARD **ISO/IEC 17025:2017**

QUALE  
AS **Laboratorio di Prova  
Testing Laboratory**

Data di 1<sup>a</sup> emissione  
1st issue date  
**10-07-2002**

Data di revisione  
Review date  
**22-06-2022**

Data di scadenza  
Expiring date  
**10-07-2026**

L'accreditazione attesta la competenza tecnica, l'imparzialità e il costante e coerente funzionamento del Laboratorio relativamente al campo di accreditamento riportato nell'Elenco Prove allegato al presente certificato di accreditamento.  
Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dagli Elenchi Prove, che possono variare nel tempo e può essere sospeso o revocato o ridotto in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDIA.

La validità dell'accreditamento può essere verificata sul sito web ([www.accredia.it](http://www.accredia.it)) o richiesta al Dipartimento di competenza.  
I requisiti di sistema della ISO/IEC 17025 sono scritti in un linguaggio attinente alle attività di laboratorio e sono generalmente in accordo con i principi della norma ISO 9001 (si veda comunicato congiunto ISO-ILAC-IAF del Aprile 2017).  
The accreditation attests competence, impartiality and consistent operation in performing laboratory activities, limited to the scope detailed in the attached Enclosure.

The present certificate is valid only if associated to the annexed Lists and can be suspended, withdrawn or reduced at any time in the event of non fulfillment as ascertained by ACCREDIA.

Confirmation of the validity of accreditation can be verified on the website ([www.accredia.it](http://www.accredia.it)) or by contacting the relevant Department.  
The management system requirements in ISO/IEC 17025 are written in language relevant to laboratories operations and generally operate in accordance with the principles of ISO 9001 (refer joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017).

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it) per verificare la validità del certificato di accreditamento rilasciato al CAB.  
La data di revisione riportata sul certificato corrisponde alla data di aggiornamento / di delibera del pertinente Comitato Settoriale di Accreditamento. L'atto di delibera, firmato dal Presidente di ACCREDIA, è scaricabile dal sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it), sezione "Documenti".  
The QRcode links directly to the website [www.accredia.it](http://www.accredia.it) to check the validity of the accreditation certificate issued to the CAB.  
The revision date shown on the certificate refers to the update / resolution date of the Sector Accreditation Committee. The Resolution, signed by the President of ACCREDIA, can be downloaded from the website [www.accredia.it](http://www.accredia.it), Documents' section.

ACCREDIA è l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento Europeo 765/2008.  
ACCREDIA is the sole national Accreditation Body, appointed by the Italian government in compliance with the application of REGULATION (EC) No 765/2008.



ACCREDITAMENTO ACCREDIA **WWW.ACCREDIA.IT**

The screenshot shows the top section of the ACCREDIA website. At the top left, there are social media icons for Twitter, LinkedIn, Facebook, and YouTube, followed by language options 'EN | IT'. On the right side of the header, there are links for 'SEGNALAZIONI' and 'AREA RISERVATA' with a search icon. Below the header is a white navigation bar containing the ACCREDIA logo (with the tagline 'L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO') and two main menu items: 'DOCUMENTI' and 'BANCHE DATI', each with a right-pointing arrow. Below this is a secondary navigation menu with links for 'HOME', 'CHI SIAMO', 'ACCREDITAMENTO', 'SERVIZI ACCREDITATI', 'ALTRE ATTIVITÀ', 'COMUNICAZIONE', and 'CONTATTI'. The main content area below the navigation features a large banner with a blue-tinted background image of an industrial facility, overlaid with the text 'L'Ente Italiano di' in a large, white, serif font.

## ACCREDITAMENTO ACCREDIA [WWW.ACCREDIA.IT](http://WWW.ACCREDIA.IT)

The screenshot shows the ACCREDIA website interface. At the top left is the ACCREDIA logo with the tagline 'L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO'. To the right are two buttons: 'DOCUMENTI' and 'BANCHE DATI', both with right-pointing arrows. Below these is a navigation menu with links: HOME, CHI SIAMO, ACCREDITAMENTO, SERVIZI ACCREDITATI, ALTRE ATTIVITÀ, COMUNICAZIONE, and CONTATTI. The main header area is dark teal with the text 'ACCREDIA / Banche Dati' in white. On the left side, there is a sidebar menu titled 'ACCREDITAMENTI' with an upward arrow, containing a list of categories: Organismi accreditati e riconosciuti (with a sub-link 'Legenda dei settori di accreditamento IAF'), Laboratori di prova (with a sub-link 'Acronimi dei metodi di prova'), Laboratori Medici, Organizzatori di prove valutative interlaboratorio, Laboratori di taratura, Produttori materiali di riferimento, Biobanche, and Storico Accreditamenti. The main content area contains three paragraphs of text. The first paragraph states that the online databases are the official source for finding references of accredited organizations and laboratories, and for verifying the validity of accreditation certificates. The second paragraph notes that the section also provides access to data on organizations/companies holding various certification types. The third paragraph explains that the databases and statistics are updated to support the market, ensuring the competence of accredited entities. The footer of the page shows a Windows taskbar with various application icons and a system tray with the date 10/12/2020 and time 09:10. The text 'CCIAA di Napoli' is visible at the bottom center of the screenshot.

**ACCREDIA**  
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

DOCUMENTI → BANCHE DATI →

HOME CHI SIAMO ACCREDITAMENTO SERVIZI ACCREDITATI ALTRE ATTIVITÀ COMUNICAZIONE CONTATTI

ACCREDIA /

# Banche Dati

**ACCREDITAMENTI** ^

- Organismi accreditati e riconosciuti
  - Legenda dei settori di accreditamento IAF
- Laboratori di prova
  - Acronimi dei metodi di prova
- Laboratori Medici
- Organizzatori di prove valutative interlaboratorio
- Laboratori di taratura
- Produttori materiali di riferimento
- Biobanche
- Storico Accreditamenti

Le Banche Dati on line di Accredia sono la **fonte ufficiale** per trovare i **riferimenti degli organismi e dei laboratori** che operano in tutti gli schemi e settori gestiti da Accredia, e per verificare la **validità dei certificati di accreditamento** e il contenuto degli elenchi delle prove accreditate.

Nella sezione sono inoltre accessibili i dati delle organizzazioni/aziende in possesso delle principali tipologie di certificazione (sistemi di gestione, prodotti e servizi) e delle figure professionali, gestiti da Accredia direttamente o in collegamento con altre fonti istituzionali.

I database e le statistiche accessibili dalla sezione Banche Dati si inseriscono all'interno di un costante processo di supporto al mercato che guarda all'accREDITAMENTO come strumento di garanzia della competenza degli organismi e dei laboratori che svolgono attività di valutazione della conformità di prodotti e servizi.

L'obiettivo è offrire un servizio di informazioni complete e affidabili nell'ottica di una

Ultim'ora Notizie

Cerca

CCIAA di Napoli

09:10 10/12/2020

ACCREDITAMENTO ACCREDIA [WWW.ACCREDIA.IT](http://WWW.ACCREDIA.IT)

HOME CHI SIAMO ACCREDITAMENTO SERVIZI ACCREDITATI ALTRE ATTIVITÀ COMUNICAZIONE CONTATTI

ACCREDITAMENTI ^

- Organismi accreditati e riconosciuti

- **Laboratori di prova**

Acronimi dei metodi di prova

- Laboratori medici
- Organizzatori di prove valutative interlaboratorio
- Laboratori di taratura
- Produttori di materiali di riferimento
- Biobanche
- Storico Accreditamenti

CERTIFICAZIONI v

STATISTICHE v

## Laboratori di prova

Accreditamento secondo la norma UNI CEI ISO/IEC 17025

### Prove accreditate dal Laboratorio 0394

#### Recapiti

**S.I. Impresa - Azienda Speciale della CCIAA di Napoli - Divisione Laboratorio Chimico Merceologico**

Corso Meridionale, 58

80143 - **Napoli** (NA)

Tel: 0817607914

E-mail: [laboratorio@na.camcom.it](mailto:laboratorio@na.camcom.it)

Sito Web: <https://www.siimpresana.it>

### Certificato di Accreditamento



Scarica il certificato di accreditamento del laboratorio

ACCREDITAMENTO ACCREDIA [WWW.ACCREDIA.IT](http://WWW.ACCREDIA.IT)

L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

HOME CHI SIAMO ACCREDITAMENTO SERVIZI ACCREDITATI ALTRE ATTIVITÀ COMUNICAZIONE CONTATTI

| S. CAT. | MATERIALE / PRODOTTO / MATRICE   | MISURANDO / PROPRIETÀ MISURATA / DENOMINAZIONE DELLA PROVA                                  | NORMA/METODO DI PROVA   | TECNICA DI PROVA        | CAMPO DI MISURA E/O DI PROVA |
|---------|--|---|---|-------------------------|------------------------------|
| 0       | Aceti/Vinegars   | Acidità fissa/Fixed acidity   | OIV - OENO 53/2000  | Titrimetria             |                              |
| 0       | Aceti/Vinegars   | Acidità totale/Total acidity  | OIV - OENO 52/2000 +<br>OIV - OENO 597/2018   | Titrimetria             |                              |
| 0       | Aceti/Vinegars   | Acidità volatile (da calcolo)/Volatile acid content (calculation)                           | OIV - OENO 52/2000 +<br>OIV - OENO 597/2018 +<br>OIV - OENO 53/2000   | Titrimetria             |                              |
| 0       | Agrumi/ Citrus fruits  | Peso minimo/Minimu weight (50-350 g)  | MIP 03 rev.2 2022   | Gravimetria             |                              |
| 0       | Agrumi/ Citrus fruits  | Resa in succo/Juice yield (15-40 g/100 g)   | MIP 02 rev.3 2022   | Gravimetria             |                              |
| 0       | Alcol etilico denaturato (1)/Denatured Ethyl alcohol (1), Alcol neutro (alcol etilico di origine agricola)/Neutral alcohol (ethyl alcohol agricultural origin), Bevande spiritose/Spirits drinks | Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume                                  | Reg CE 2870/2000<br>19/12/2000 GU CE L333<br>29/12/2000 All I App I +<br>App II Met C + Reg UE<br>383/2023 16/02/2023 GU<br>UE L53 21/02/2023 All | Bilancia<br>Idrostatica |                              |
| 0       | Argento/Silver, Leghe d'argento/Silver jewellery alloys  | Titolo Argento/Silver content   | UNI EN ISO 11427:2016   | Potenziometria          |                              |
| 0       | Ausili per l'incontinenza/Assistive products for incontinence  | Capacità di assorbimento specifica di liquido/Liquid specific absorption capacity (>0,1g/g) | DM 332 27/08/1999 GU n<br>227 27/09/1999 Met n°<br>003NMC93   | Gravimetria             |                              |
| 0       | Ausili per l'incontinenza/Assistive products for incontinence  | Cessione di liquido (Test di Rewetting)/Liquid leaching (Rewetting test) (>0,001g)          | DM 332 27/08/1999 GU n<br>227 27/09/1999 Met n°<br>002NMC93   | Gravimetria             |                              |
| 0       | Ausili per l'incontinenza/Assistive  | Velocità di assorbimento di liquido (Test di acquisizione)/Liquid                           | DM 332 27/08/1999 GU n  | Misura del tempo        |                              |

**PROVE ACCREDITATE ACCREDIA**

**MATRICE METALLI PREZIOSI**

Il laboratorio è inserito nell'elenco dei laboratori autorizzati ad effettuare il saggio degli oggetti in metallo prezioso, ai sensi del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, e rilasciare le relative certificazioni del titolo.

È autorizzato inoltre a rilasciare certificazioni aggiuntive e certificazioni di lotto su richiesta del fabbricante o del suo mandatario.

Esegue analisi per conto delle Camere di Commercio nell'ambito dell'attività di vigilanza e controllo nel settore dei metalli preziosi a supporto del servizio metrico

**PROVE ACCREDITATE ACCREDIA**

**MATRICE METALLI PREZIOSI**

**DETERMINAZIONE DEL TITOLO IN ORO –**

UNI EN ISO 11426:2021

Determinazione dell'oro nelle leghe d'oro per gioielleria -  
Metodo della coppellazione (saggio al fuoco)



**PROVE ACCREDITATE ACCREDIA**

**MATRICE METALLI PREZIOSI**

**DETERMINAZIONE DEL TITOLO IN ARGENTO-**

UNI EN ISO 11427:2016

Determinazione dell'argento nelle leghe d'argento per gioielleria -  
Metodo volumetrico (potenziometrico) con l'utilizzo di bromuro di  
potassio



**PROVE ACCREDITATE ACCREDIA  
MATRICE AUSILI PER INCONTINENTI**



Determinazione livelli prestazionali ausili

- Velocità di assorbimento
- Capacità specifica di assorbimento
  - Rilascio di umidità
  - Test su manichino



## ACCREDITAMENTO ACCREDIA [WWW.ACCREDIA.IT](http://WWW.ACCREDIA.IT)



DOCUMENTI →

BANCHE DATI →

HOME CHI SIAMO ACCREDITAMENTO SERVIZI ACCREDITATI ALTRE ATTIVITÀ COMUNICAZIONE CONTATTI

è distinto con l'indicazione "prova correlata".

| S. | CAT. | MATERIALE / PRODOTTO / MATRICE   | MISURANDO / PROPRIETÀ MISURATA / DENOMINAZIONE DELLA PROVA   | NORMA/METODO DI PROVA        | TECNICA DI PROVA         | CAMPO DI MISURA E/O DI PROVA |
|----|------|--|--|------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 0  |      | Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils | Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value   | COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017 | Titrimetria              |                              |
| 0  |      | Oli d'oliva/Olive oils   | Polifenoli totali/Total polyphenols (25-850 ppm)   | MIP 01 Rev.6 2022            | Spettrofotometria UV-VIS |                              |
| 0  |      | Oli d'oliva/Olive oils, Oli di sansa/Olive pomace oils   | Acidi grassi liberi/Free fatty acids   | COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017 | Titrimetria              |                              |
| 0  |      | Oli d'oliva/Olive oils, Oli di sansa/Olive pomace oils   | Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/UV spectrophotometric analysis, DeltaK/DeltaK, K232/K232, K264/K264, K268/K268, K270/K270, K272/K272   | COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019 | Spettrofotometria UV-VIS |                              |
| 0  |      | Oli di origine vegetale/Vegetable oils   | Acido arachico (C20:0)/Arachidic acid (C20:0), Acido beenico (C22:0)/Behenic acid (C22:0), Acido eicosenoico (C20:1)/Eicosenoic acid (C20:1), Acido eptadecanoico (C17:0)/Heptadecanoic acid (C17:0), Acido eptadecenoico (C17:1)/Heptadecenoic acid (C17:1), Acido gamma-linolenico (omega-6) (C18:3)/Gamma-linolenic acid (omega-6) (C18:3), Acido lignoceric (C24:0)/Lignoceric acid (C24:0), Acido linoleico (omega-6) (C18:2)/Linoleic acid (omega-6) (C18:2), Acido miristico (C14:0)/Myristic acid (C14:0), Acido oleico (C18:1)/Oleic acid (C 18:1), Acido palmitico (C16:0)/Palmitic acid (C16:0), Acido palmitoleico (C16:1)/Palmitoleic acid (C16:1), Acido stearico (C18:0)/Stearic acid (C18:0) | COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 | GC-FID                   |                              |

## AUTORIZZAZIONI- SETTORE OLEICO

Sicilia 15

Puglia 14

Toscana 11

Campania 9

Marche 7

Veneto 6



**ELENCO DEI LABORATORI ITALIANI, SUDDIVISO PER  
REGIONI, DESIGNATI AL RILASCIO DEI CERTIFICATI  
DI ANALISI UFFICIALI NEL SETTORE OLEICOLO**

AGGIORNAMENTO AL 13 NOVEMBRE 2023

Elenco laboratori autorizzati  
al rilascio dei certificati di analisi  
ufficiali nel settore oleico

## **AUTORIZZAZIONI- SETTORE OLEICO**

### **DECRETO 2 OTTOBRE 2023**

Rinnovo della designazione al laboratorio S.I. Impresa - Azienda speciale della CCIAA di Napoli - Divisione Laboratorio chimico merceologico, in Napoli, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleico.

[\(GU Serie Generale n.240 del 13-10-2023\)](#)

**Art. 1** Il laboratorio S.I. Impresa - Azienda speciale della C.C.I.A.A. di Napoli - divisione laboratorio chimico merceologico, **e' autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleico limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.**

**PROVE ACCREDITATE ACCREDIA- SETTORE OLEICO**

| Denominazione della prova   | Norma / metodo               |
|---|------------------------------|
| Indice di perossidi/Peroxide index, Numero di perossidi/Peroxide value  | COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017 |
| Acido arachico (C20:0)/Arachidic acid<br> (C20:0), Acido beenico (C22:0)/Behenic acid<br> (C22:0), Acido eicosenoico<br> (C20:1)/Eicosenoic acid (C20:1), Acido<br> eptadecanoico (C17:0)/Heptadecanoic acid<br> (C17:0), Acido eptadecenoico<br> (C17:1)/Heptadecenoic acid (C17:1), Acido<br> gamma-linolenico (omega-6)<br> (C18:3)/Gamma-linolenic acid (omega-6)<br> (C18:3), Acido lignoceric<br> (C24:0)/Lignoceric acid (C24:0), Acido<br> linoleico (omega-6) (C18:2)/Linoleic acid<br> (omega-6) (C18:2), Acido miristico<br> (C14:0)/Myristic acid (C14:0), Acido oleico<br> (C18:1)/Oleic acid (C 18:1), Acido palmitico<br> (C16:0)/Palmitic acid (C16:0), Acido<br> palmitoleico (C16:1)/Palmitoleic acid<br> (C16:1), Acido stearico (C18:0)/Stearic acid<br> (C18:0), Acido trans-linoleico<br> (C18:2)/Trans-linoleic acid (C18:2), Acido<br> trans-linolenico (C18:3)/Trans-linolenic<br> acid (C18:3), Acido trans-oleico<br> (C18:1)/Trans-oleic acid (C18:1), Esteri<br> metilici acidi grassi (FAME)/Fatty acids<br> methyl esters (FAME) | COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 |
| Acidi grassi liberi/Free fatty acids  | COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017 |
| Analisi spettrofotometrica<br> nell'ultravioletto/UV spectrophotometric<br> analysis, DeltaK/DeltaK, K232/K232,<br> K264/K264, K268/K268, K270/K270, K272/K272  | COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019 |



## ***LEGISLAZIONE OLIO DI OLIVA***

La Commissione UE, con **Regolamento (CEE) 2568/91**, ha stabilito le norme sulle caratteristiche degli oli di oliva ed i relativi metodi di analisi relativi al prodotto commercializzato, modificato numerose volte. La nuova normativa UE, in materia di norme di commercializzazione ha messo ordine a quanto legiferato dal 1991 ad oggi recependo tutte le modifiche ed integrazioni ai regolamenti 2568/91 e 29/2012, in due regolamenti, regolamento delegato **UE 2022/2104** e regolamento di esecuzione **UE 2022/2105**.



## ***LEGISLAZIONE OLIO DI OLIVA***



# **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



## **LEGISLAZIONE OLIO DI OLIVA**

### **REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2022/2104**



▼ **B**

ALLEGATO I

CARATTERISTICHE DELL'OLIO DI OLIVA

A. Caratteristiche di qualità

| Categoria   | Acidità (%) <sup>(1)</sup> | Indice di perossidi (mEq O <sub>2</sub> /kg) | K <sub>232</sub> | K <sub>268</sub> o K <sub>270</sub> | ΔK     | Caratteristiche organolettiche              |                               | Esteri etilici di acidi grassi (mg/kg) |
|---|----------------------------|--|------------------|-------------------------------------|--------|---|-------------------------------|--|
|   |                            |  |                  |                                     |        | Mediana del difetto (Md) <sup>(2)</sup> (°) | Mediana del fruttato (Mf) (°) |  |
| 1. Olio extra vergine di oliva  | ≤ 0,80                     | ≤ 20,0                                       | ≤ 2,50           | ≤ 0,22                              | ≤ 0,01 | Md = 0,0                                    | Mf > 0,0                      | ≤ 35                                   |
| 2. Olio di oliva vergine  | ≤ 2,0                      | ≤ 20,0                                       | ≤ 2,60           | ≤ 0,25                              | ≤ 0,01 | Md ≤ 3,5                                    | Mf > 0,0                      | —                                      |
| 3. Olio di oliva lampante   | > 2,0                      | —  | —                | —                                   | —      | Md > 3,5 (°)                                | —                             | —                                      |
| 4. Olio di oliva raffinato  | ≤ 0,30                     | ≤ 5,0  | —                | ≤ 1,25                              | ≤ 0,16 | —   | —                             | —                                      |
| 5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini | ≤ 1,00                     | ≤ 15,0                                       | —                | ≤ 1,15                              | ≤ 0,15 | —   | —                             | —                                      |
| 6. Olio di sansa di oliva greggio   | —                          | —  | —                | —                                   | —      | —   | —                             | —                                      |
| 7. Olio di sansa di oliva raffinato   | ≤ 0,30                     | ≤ 5,0  | —                | ≤ 2,00                              | ≤ 0,20 | —   | —                             | —                                      |
| 8. Olio di sansa di oliva   | ≤ 1,00                     | ≤ 15,0                                       | —                | ≤ 1,70                              | ≤ 0,18 | —   | —                             | —                                      |

(1) Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta.

(2) Quando la mediana dell'amaro e/o piccante è superiore a 5,0, il capo panel lo segnalerà.

(3) La mediana del difetto può essere inferiore o pari a 3,5 quando la mediana del fruttato è pari a 0,0.



## ***LEGISLAZIONE OLIO DI OLIVA***



# **REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2022/2105 DELLA COMMISSIONE del 29 luglio 2022**

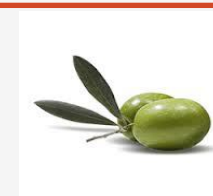
stabilisce i metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva.

### *Articolo 7*

#### **Metodi di analisi utilizzati per determinare le caratteristiche degli oli di oliva**

Le caratteristiche degli oli di oliva definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 sono determinate conformemente ai metodi di analisi definiti nell'allegato I del presente regolamento.





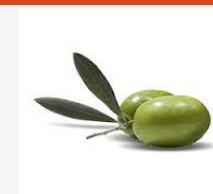
## LEGISLAZIONE OLIO DI OLIVA

▼ B

### ALLEGATO I

#### Metodi di analisi utilizzati per determinare le caratteristiche degli oli di oliva

|   | Caratteristiche degli oli di oliva                       | Metodo COI da utilizzare  |
|---|--|---|
| 1 | Acidità  | COI/T.20/Doc. n. 34 ( <i>Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo</i> )  |
| 2 | Indice di perossidi                                      | COI/T.20/Doc. n. 35 ( <i>Determinazione del numero di perossidi</i> )   |
| 3 | 2-gliceril monopalmitato                                 | COI/T.20/Doc. n. 23 ( <i>Determinazione della percentuale di 2- gliceril monopalmitato</i> )  |
| 4 | K232, K268 o K270, ΔK                                    | COI/T.20/Doc. n. 19 ( <i>Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</i> )  |
| 5 | Caratteristiche organolettiche                           | COI/T.20/Doc. n. 15 ( <i>Analisi sensoriale dell'olio di oliva – Metodo per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini</i> ) – ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4 |
| 6 | Composizione in acidi grassi, compresi gli isomeri trans | COI/T.20/Doc. n. 33 ( <i>Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia</i> )  |
| 7 | Esteri etilici degli acidi grassi, cere                  | COI/T.20/Doc. n. 28 ( <i>Determinazione del contenuto di cere ed esteri metilici ed etilici degli acidi grassi mediante gascromatografia con colonna capillare</i> )          |



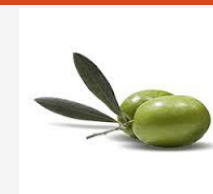
## LEGISLAZIONE OLIO DI OLIVA

### REGOLAMENTO (UE) 2022/2105-ALLEGATO III-TABELLA 1

Tabella 1

Olio extra vergine di oliva — Criteri di qualità

|   |  |  |  |   |                      |
|---|--|--|--|---|----------------------|
| 1 | Acidità (%)                                  | ≤ 0,80   | > 0,80   | Olio non conforme alla categoria dichiarata | Cfr. OOV (tabella 2) |
| 2 | Indice di perossidi (mEq O <sub>2</sub> /kg) | ≤ 20,0   | > 20,0   |   | Cfr. OOL (tabella 4) |
| 3 | Spettrometria UV (K <sub>270/268</sub> )     | ≤ 0,22   | > 0,22   |   | Cfr. OOV (tabella 2) |
| 4 | Spettrometria UV (ΔK)                        | ≤ 0,01   | > 0,01   |   | Cfr. OOL (tabella 4) |
| 5 | Spettrometria UV (K <sub>232</sub> )         | ≤ 2,50   | > 2,50   |   | Cfr. OOV (tabella 2) |
| 6 | Valutazione organolettica                    | Mediana del fruttato > 0,0 e Mediana del difetto = 0,0 | Mediana del fruttato = 0,0 e Mediana del difetto > 0,0 |   | Cfr. OOL (tabella 4) |
|   |  |  |  |   | Cfr. OOV (tabella 2) |



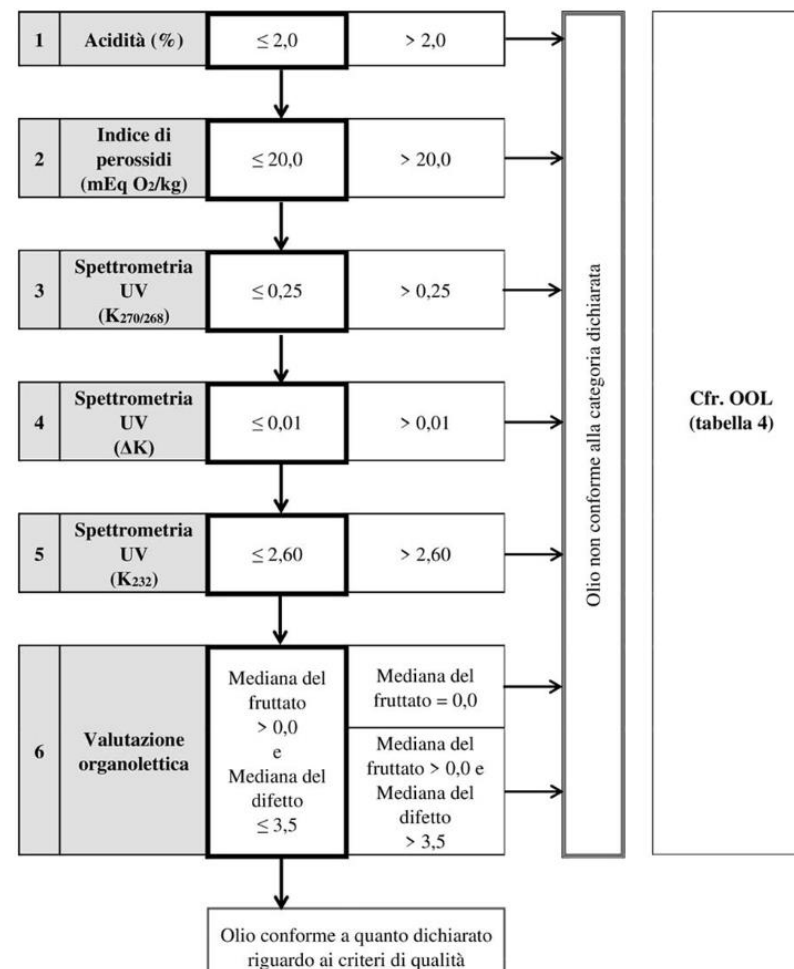
## **LEGISLAZIONE OLIO DI OLIVA**

### **REGOLAMENTO (UE) 2022/2105-ALLEGATO III-TABELLA 2**

▼B

Tabella 2

Olio di oliva vergine — Criteri di qualità



## ***SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI***



Analisi chimico-fisiche sensoriale finalizzate alla classificazione merceologica degli oli di oliva – (Comitato di assaggio professionale CCIAA Napoli)

Analisi finalizzate alla verifica di conformità degli oli DOP ai relativi disciplinari di produzione

Analisi chimiche per esportazione in paesi comunitari ed extracomunitari

## **SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI**



**Il laboratorio** svolge le attività analitiche di controllo per il rilascio delle certificazioni chimico-fisiche degli oli atti a divenire DOP, eseguendo analisi per conto dell'Ente di Certificazione AGROQUALITÀ

- Olio extravergine di oliva Cilento.
- Olio extravergine di oliva Colline Salernitane.
- Olio extravergine di oliva Irpinia – Colline dell'Ufita.
- Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina
- Olio extravergine di oliva Dauno .

## **SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI**



### **QUALI SONO LE ANALISI CHE EFFETTUA IL LABORATORIO?**

**Nell'ambito dell'analisi degli oli atti a divenire DOP i certificati riportano i seguenti parametri analitici**

- **Acidità**
- **Indice di perossidi**
- **Spettrofotometria nell'UV (K232 - K270-K268 e Delta K)**
- **Polifenoli**
- **Esteri metilici degli acidi grassi- composizione acidica**

## **SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI**



**INTERNATIONAL  
OLIVE  
COUNCIL**

COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5  
2019

ENGLISH  
Original: ENGLISH

Principe de Vergara, 154 - 28002 Madrid - España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>



### **METHOD OF ANALYSIS**

#### **SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET**

### **2. PRINCIPLE OF THE METHOD**

A sample is dissolved in the required solvent and the absorbance of the solution is measured at the specified wavelengths with reference to pure solvent.

The specific extinctions at 232 nm and 268 nm in iso-octane or 232 nm and 270 nm in cyclohexane are calculated for a concentration of 1% (m/V) in a 10 mm cell.

### **4. REAGENTS**

During the analysis, unless otherwise stated, use only reagents of recognized analytical grade and distilled or demineralized water or water of equivalent purity.

Solvent: Iso-octane (2,2,4 trimethylpentane) for the measurements at 232 nm and 268 nm and cyclohexane for the measurements at 232 nm and 270 nm, having an absorbance less than 0.12 at 232 nm and less than 0.05 at 270 nm against distilled water, measured in a 10 mm cell.

***SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI***



**Il laboratorio a fronte delle analisi effettuate rilascia un rapporto di prova riportante una dichiarazione di conformità**





## ***SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI***



**Ai sensi della nuova norma 17025, nell'esprimere un giudizio di conformità il laboratorio è obbligato a Riportare nel rapporto di prova:**

- **a quali risultati si riferisce la dichiarazione di conformità,**
- **quali specifiche, norme o parti di esse sono soddisfatte o non soddisfatte;**
- **la regola decisionale applicata (se tiene conto o meno dell'incertezza di misura) .**

***SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI***



**REGOLA DECISIONALE ESPLICITATA E CONDIVISA**

***NUOVO REQUISITO PREVISTO DALLA NORMA*** UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

**Il risultato analitico viene confrontato con il limite corrispondente, includendo anche l'incertezza di misura associata al risultato.**

**Quando anche in considerazione dell'incertezza di misura il dato non rientra nei limiti previsti il laboratorio esprime parere di conformità negativo**

## SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI



### REGOLA DECISIONALE ESPLICITATA E CONDIVISA

**NUOVO REQUISITO PREVISTO DALLA NORMA** UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

**VALORE DEI PEROSSIDI 12,51-0,58= 11,93 VALORE CONFORME**

IL PRESENTE RAPPORTO DI PROVA, AI SENSI DELLA LEGGE 13/11/1940 N. 1767, HA VALORE DI CERTIFICAZIONE PUBBLICA.  
THE PRESENT RELATIONSHIP OF TEST, TO THE SENSES OF THE LAW 13/11/1940 NR. 1767, HAS VALUE OF PUBLIC CERTIFICATION.

I risultati del seguente rapporto di prova riguardano esclusivamente il campione così come ricevuto ed il Laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni e i dati forniti dal cliente che possono influenzare i risultati di prova. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Ove riportata, l'incertezza estesa indicata è espressa come l'incertezza tipo moltiplicata per il fattore di copertura K=2, che per una distribuzione normale corrisponde ad un livello di fiducia del 95% circa.

| Nome Prova e Metodo Analitico   | U.M.        | Valore        | Incetezza | Limite       |
|---|-------------|---------------|-----------|--------------|
| Acidità<br><i>COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017</i>  | % ac.oleico | <b>0.35</b>   | ± 0.03    | Max 0.7 (37) |
| Determinazione indice dei perossidi<br><i>COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017</i>            | meq O2/Kg   | <b>12.51</b>  | ± 0.58    | Max 12 (37)  |
| Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto_<br><i>COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019</i> | adimens.    |               |           |              |
| K 232   | adimens.    | <b>2.27</b>   | ± 0.09    | Max 2.2 (37) |
| K 268   | adimens.    | <b>0.140</b>  | ± 0.009   | [0÷0.22] (1) |
| Delta K   | adimens.    | <b>0.0013</b> | ± 0.0011  | Max 0.01 (1) |
| Polifenoli totali (come acido caffeico)<br><i>MIP 01 rev.6 2022</i>                   | mg/kg       | <b>198</b>    | ± 41      | Min 100 (37) |

## SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI

### ART. 2 VARIETA' DI OLIVO E CARATTERISTICHE AL CONSUMO

La Denominazione di Origine Protetta “*Irpinia Colline dell’Ufita*” è riservata all’olio di oliva extravergine ottenuto dalle olive prodotte negli oliveti delle aziende all’interno del territorio ricadente nel successivo articolo 3 e composti, nell’ambito aziendale, dalle varietà:

- “*Ravece*” presente in misura non inferiore al 60%;
- “*Ogliarola*”, “*Marinese*”, “*Olivella*”, “*Ruveia*”, “*Vigna della Corte*” da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%;
- eventualmente, “*Leccino*” e “*Frantoio*” in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche al consumo:

L’olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta “*Irpinia Colline dell’Ufita*” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-Colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso;

#### Caratteristiche organolettiche:

| Descrittore       | Mediana * |
|-------------------|-----------|
| Difetti           | 0         |
| Fruttato di oliva | 3-6       |
| Amaro             | 2-6       |
| Piccante          | 2-6       |
| Pomodoro          | 2-5       |

\*CVr% minore o uguale a 20

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità %: inferiore o uguale a 0,5;
- Indice di perossidi mEq O<sub>2</sub>/kg: inferiore o uguale a 10;
- Spettrometria UV K<sub>232</sub>: inferiore o uguale a 2,2;
- Spettrometria UV K<sub>270</sub>: inferiore o uguale a 0,2;
- Spettrometria Delta K: inferiore o uguale a 0,01;
- Polifenoli totali: superiore o uguale a 100 p.p.m. .



**Viene emessa la dichiarazione di conformità a fronte dei singoli parametri, i cui limiti sono previsti dall’art. 2 «VARIETA’ DI OLIVO E CARATTERISTICHE AL CONSUMO»**

***SERVIZI OFFERTI: ANALISI OLI***



**P Penisola Sorrentina e Colline Salernitane**

**che il valore dell'acido Acido linoleico, prescritto dal  
e**

**P DAUNO, le caratteristiche al consumo sono previste  
vo disciplinare e contemplano acidità, polifenoli e**

***SERVIZI OFFERTI: ELABORAZIONE ETICHETTE NUTRIZIONALI  
REG. 1169\_2011 E S.M.I***

- **Elaborazioni etichetta europea**
- **Elaborazioni etichetta secondo FDA - NORMATIVA AMERICANA**

## SERVIZI OFFERTI: ELABORAZIONE ETICHETTE NUTRIZIONALI REG. 1169\_2011 E S.M.I

02011R1169 — IT — 01.01.2018 — 003.006 — 1

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

► **B** **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**  
del 25 ottobre 2011

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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18)

Modificato da:

|             |  | Gazzetta ufficiale |      |            |
|-------------|--|--------------------|------|------------|
|             |  | n.                 | pag. | data       |
| ► <b>M1</b> | Regolamento delegato (UE) n. 1155/2013 della Commissione del 21 agosto 2013            | L 306              | 7    | 16.11.2013 |
| ► <b>M2</b> | Regolamento delegato (UE) n. 78/2014 della Commissione del 22 novembre 2013            | L 27               | 7    | 30.1.2014  |
| ► <b>M3</b> | Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015 | L 327              | 1    | 11.12.2015 |

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 266 del 30.9.2016, pag. 7 (1169/2011)
- **C2** Rettifica, GU L 156 del 20.6.2017, pag. 38 (78/2014)
- **C3** Rettifica, GU L 167 del 30.6.2017, pag. 59 (1169/2011)
- **C4** Rettifica, GU L 420 del 25.11.2021, pag. 133 (1169/2011)



## ***DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI***

### ***QUALI PARAMETRI DEVONO ESSERE RIPORTATI IN ETICHETTA?***

I PARAMETRI OBBLIGATORI PREVISTI DALL'ART. 30 DEL REG. 1169/2011 E S.M.I

#### **Articolo 30**

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

- il valore energetico
- la quantità di grassi
- acidi grassi saturi
- carboidrati
- zuccheri
- proteine
- sale



## ***DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI***

Primo parametro da calcolare previsto dall'art. 30 REG. 1169/2011 E S.M.I

### VALORE ENERGETICO

Il valore energetico, così come recita l'articolo 31 comma 1 è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV.

**Nel caso del OLIO il computo del valore energetico è elaborato solo sulla base solo del valore dei grassi**

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI

### ALLEGATO XIV

#### COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

##### COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

|   |                      |
|---|----------------------|
| — carboidrati (ad esclusione dei polioli) | 17 kJ/g — 4 kcal/g   |
| — polioli                                 | 10 kJ/g — 2,4 kcal/g |
| — proteine                                | 17 kJ/g — 4 kcal/g   |
| — grassi                                  | 37 kJ/g — 9 kcal/g   |
| — salatrim                                | 25 kJ/g — 6 kcal/g   |
| — alcol (etanolo)                         | 29 kJ/g — 7 kcal/g   |
| — acidi organici                          | 13 kJ/g — 3 kcal/g   |
| — fibre                                   | 8 kJ/g — 2 kcal/g    |
| — eritritolo                              | 0 kJ/g — 0 kcal/g    |

## ***DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI***

COME RICAVARE I VALORI DA INSERIRE IN DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

ART. 31 DEL REG. 1169/2011 E S.M.I

COMMA 4.

I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
- c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

## ***DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI***

COME RICAVARE I VALORI DA INSERIRE IN DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE-BANCA DATI

calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati- BANCA DATI

<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/banche-dati>

<https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/009210>



**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI banca dati CREA\_ INRAN**

**TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI**

| <b>OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE</b> |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| Categoria                          | Oli e grassi            |
| Codice Alimento                    | 009210                  |
| Nome Scientifico                   | Olea europeae L.        |
| English Name                       | Olive Oil, extra-virgin |
| Parte Edibile                      | 100 %                   |
| Porzione                           | 10 g                    |

Codice Languag

<https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/009210>

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI- Banca dati CREA-INRAN

Vedi tutti i campi

| MACRO NUTRIENTI             |                  |                          |              |
|-----------------------------|------------------|--------------------------|--------------|
| Descrizione Nutriente       | Valore per 100 g | Valore per Porzione 10 g | Origine Dato |
| Acqua (g)                   | tr               | tr                       | A            |
| Energia (kcal)              | 899              | 90                       | C            |
| Energia (kJ)                | 3762             | 377                      | C            |
| Proteine (g)                | 0                | 0                        | S            |
| Lipidi (g)                  | 99.9             | 10.0                     | A            |
| Colesterolo (mg)            | 0                | 0                        | S            |
| Carboidrati disponibili (g) | 0                | 0                        | S            |
| Amido (g)                   | 0                | 0                        | S            |
| Zuccheri solubili (g)       | 0                | 0                        | S            |
| Alcool (g)                  | 0                | 0                        | S            |
| Fibra totale (g)            | 0                | 0                        | S            |
| MINERALI                    |                  |                          |              |
| Descrizione Nutriente       | Valore per 100 g | Valore per Porzione 10 g | Origine Dato |
| Sodio (mg)                  | tr               | tr                       | A            |

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI- Banca dati CREA-INRAN**

| ACIDI GRASSI                  |                  |  |              |
|-------------------------------|------------------|--|--------------|
| Descrizione Nutriente         | Valore per 100 g |  | Origine Dato |
| Acidi grassi Saturi (%)       | 15.32            |  | C            |
| C4:0-C10:0 (%)                | 0                |  | A            |
| C12:0 acido laurico (%)       | 0                |  | A            |
| C14:0 acido miristico (%)     | 0                |  | A            |
| C16:0 acido palmitico (%)     | 11.27            |  | A            |
| C18:0 acido stearico (%)      | 3.24             |  | A            |
| C20:0 acido arachidico (%)    | 0.81             |  | A            |
| C22:0 acido beenico (%)       | 0                |  | A            |
| Acidi grassi Monoinsaturi (%) | 77.27            |  | C            |
| C14:1 acido miristoleico (%)  | 0                |  | A            |
| C16:1 acido palmitoleico (%)  | 0.84             |  | A            |
| C18:1 acido oleico (%)        | 76.13            |  | A            |
| C20:1 acido eicosenoico (%)   | 0.31             |  | A            |
| C22:1 acido erucico (%)       | 0                |  | A            |
| Acidi grassi Polinsaturi (%)  | 7.97             |  | C            |
| C18:2 acido linoleico (%)     | 7.19             |  | A            |

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI

<https://valeursnutritives.ch/it/>

<https://valeursnutritives.ch/it/downloads/>



The screenshot shows the homepage of the Swiss Nutrient Data Bank. At the top left is the logo for 'Banca dati svizzera dei valori nutritivi', which consists of a red stylized figure holding a fork. To the right of the logo is the text 'Banca dati svizzera dei valori nutritivi'. In the top right corner, there is a navigation menu with the following items: 'RICERCA', 'INFORMAZIONI' with a dropdown arrow, 'DOWNLOADS', and 'IT' with a dropdown arrow. The main content area features a background image of several red tomatoes. Overlaid on this image is the title 'La Banca Dati Svizzera Dei Valori Nutritivi' in large white font. Below the title is a paragraph of text: 'La Banca dati svizzera dei valori nutritivi è una raccolta di dati dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV sulla composizione delle derrate alimentari disponibili in Svizzera'. At the bottom of the page, there is a search bar with the placeholder text 'Nome dell'alimento o ID' and a red search button with a white magnifying glass icon.



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI

<https://valeursnutritives.ch/it/>

<https://valeursnutritives.ch/it/downloads/>

|    | B   | C                | D       | E                    | F                        | G                     | H     | I                       | J                     | K     | L                  | M                    | N     | O                        | P                    |  |
|----|---|------------------|---------|----------------------|--------------------------|-----------------------|-------|-------------------------|-----------------------|-------|--------------------|----------------------|-------|--------------------------|----------------------|--|
| 1  | <b>dati svizzera dei valori nutritivi – Alimenti generici V6.5 (27.06.2023)</b>         |                  |         |                      |                          |                       |       |                         |                       |       |                    |                      |       |                          |                      |  |
| 2  | corretta 17.08.2023 (Correzione: nutriente "Zinco", alimento 13420 "Birra, analcolica") |                  |         |                      |                          |                       |       |                         |                       |       |                    |                      |       |                          |                      |  |
|    | Nome  | Categoria        | Densità | Unità di riferimento | Energia, kilojoules (kJ) | Deduzione del valore  | Fonte | Energia, calorie (kcal) | Deduzione del valore  | Fonte | Lipidi, totali (g) | Deduzione del valore | Fonte | Acidi grassi, saturi (g) | Deduzione del valore |  |
| 3  |   |                  |         |                      |                          |                       |       |                         |                       |       |                    |                      |       |                          |                      |  |
| 4  | 1 Olio d'oliva  | Grassi e oli/Oli | 0,9     | per 100 ml           | 3330                     | Calcolo automatizzato |       | 810                     | Calcolo automatizzato |       | 90                 | -                    | 1660  | 10,7                     | -                    |  |
| 5  | 6 Olio di arachidi  | Grassi e oli/Oli | 0,9     | per 100 ml           | 3330                     | Calcolo automatizzato |       | 810                     | Calcolo automatizzato |       | 90                 | -                    | 1660  | 15,6                     | Stima                |  |
| 6  | 1 Olio di canapa  | Grassi e oli/Oli | 0,9     | per 100 ml           | 3330                     | Calcolo automatizzato |       | 810                     | Calcolo automatizzato |       | 90                 | -                    | 2283  | 8,9                      | -                    |  |
| 7  | 9 Olio di cartamo   | Grassi e oli/Oli | 0,9     | per 100 ml           | 3330                     | Calcolo automatizzato |       | 810                     | Calcolo automatizzato |       | 90                 | Stima                | 3193  | 9,2                      | Calcolo              |  |
| 8  | 0 Olio di colza   | Grassi e oli/Oli | 0,9     | per 100 ml           | 3330                     | Calcolo automatizzato |       | 810                     | Calcolo automatizzato |       | 90                 | -                    | 1660  | 6,2                      | Stima                |  |
| 9  | 9 Olio di colza HOLL (high oleic, low linolenic)  | Grassi e oli/Oli | 0,9     | per 100 ml           | 3330                     | Calcolo automatizzato |       | 810                     | Calcolo automatizzato |       | 90                 | -                    | 1027  | 6,3                      | -                    |  |
| 10 | 3 Olio di germi di grano  | Grassi e oli/Oli | 0,9     | per 100 ml           | 3330                     | Calcolo automatizzato |       | 810                     | Calcolo automatizzato |       | 90                 | -                    | 1660  | 15,7                     | -                    |  |

---

***DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI***

COME RICAIVARE I VALORI DA INSERIRE IN DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - ART. 31-REG. 1169/2011\_p.to 4.

Analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante

Il produttore richiede al laboratorio un certificato di analisi prevede solo ed esclusivamente la determinazione della composizione acidica per stabilire con precisione il valore degli acidi grassi saturi.

## **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI**



**INTERNATIONAL**

**OLIVE**

**COUNCIL**

COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1  
2017

ENGLISH

Original: ENGLISH

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: [ioc@internationaloliveoil.org](mailto:ioc@internationaloliveoil.org) - <http://www.internationaloliveoil.org/>

### **DETERMINATION OF FATTY ACID METHYL ESTERS BY GAS CHROMATOGRAPHY**

#### **1. SCOPE**

This standard gives guidance on the gas chromatographic determination of free and bound fatty acids in vegetable fats and oils following their conversion into fatty acid methyl esters (FAME).

The bound fatty acids of the triacylglycerols (TAGs) and, depending on the esterification method, the free fatty acids (FFA), are converted into fatty acid methyl esters (FAME), which are determined by capillary gas chromatography.

This method permits determination of FAME from C12 to C24, including saturated, cis- and trans-monounsaturated and cis- and trans-polyunsaturated fatty acid methyl esters.

#### **2. PRINCIPLE**

Gas chromatography (GC) is used for the quantitative analysis of FAME. The FAME are prepared according to Part 1 of this method. They are then injected into and vaporised within the injector. The separation of FAME is performed on analytical columns of specific polarity and length. A Flame Ionisation Detector (FID) is used for the detection of the FAME. The

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI**

**DETERMINATION OF FATTY ACID METHYL ESTERS BY GAS CHROMATOGRAPHY**

**COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017**

Myristic acid C14:0

Heptadecanoic acid C17:0

Arachidic acid C20:0

Lignoceric acid C24:0

Palmitic acid C16:0

Stearic acid C18:0

Behenic acid C22:0

## ELABORAZIONE ETICHETTA NUTRIZIONALE\_ ARROTONDAMENTO AI SENSI DELLE LINEE GUIDA COMMISSIONE EUROPEA DICEMBRE 2012

Tabella 2: TOLLERANZA PER ALIMENTI DIVERSI DAGLI INTEGRATORI

ALIMENTARI

| Nutriente  | Quantità            | Tolleranza ammissibile,<br>che include l'incertezza di<br>misura |            |
|--|---------------------|--|------------|
|  |                     | In eccesso   | In difetto |
| Vitamine (ad esclusione della<br>vitamina C in alimenti liquidi)               |                     | + 50%  | -35%       |
| Vitamina C in alimenti liquidi   |                     | + 100%   | -35%       |
| Minerali   |                     | + 45%  | -35%       |
| Carboidrati,<br>Zuccheri, Proteine,<br>Fibre                                   | < 10 g per 100 g:   | + 2 g  | -2 g       |
|  | 10-40 g per 100 g:  | + 20%  | -20%       |
|  | > 40 g per 100 g:   | + 8 g  | -8 g       |
| Grassi   | < 10 g per 100 g    | + 1.5 g  | -1.5 g     |
|  | 10-40 g per 100 g:  | + 20%  | -20%       |
|  | > 40 g per 100 g:   | + 8 g  | -8 g       |
| Acidi grassi saturi,<br>Acidi grassi monoinsaturi,<br>Acidi grassi polinsaturi | < 4 g per 100 g:    | + 0.8 g  | -0.8 g     |
|  | ≥ 4 g per 100 g:    | + 20%  | -20%       |
| Sodio  | < 0.5 g per 100 g:  | + 0.15 g   | -0.15 g    |
|  | ≥ 0.5 g per 100 g:  | + 20%  | -20%       |
| Sale   | < 1.25 g per 100 g: | +0.375 g   | -0.375 g   |
|  | ≥ 1.25 g per 100 g: | + 20%  | -20%       |

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI**  
**ELABORAZIONE ETICHETTA NUTRIZIONALE**

| INPUT DATI IN ENTRATA |         |        |                 |
|-----------------------|---------|--------|-----------------|
| Nome Prova            | U.M.    | Valore | Fonte           |
| Carboidrati           | g/100 g | 0      | BANCA DATI CREA |
| Zuccheri              | g/100 g | 0      | BANCA DATI CREA |
| Proteine              | g/100 g | 0      | BANCA DATI CREA |
| Grassi                | g/100 g | 99,9   | BANCA DATI CREA |
| Grassi saturi         | g/100 g | 15,3   | BANCA DATI CREA |
| Fibra                 | g/100 g | 0      | BANCA DATI CREA |
| Sodio                 | g/100 g | 0      | BANCA DATI CREA |

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI**  
**ELABORAZIONE ETICHETTA NUTRIZIONALE**

**PRIMO STEP: Operazioni su parte dei dati in entrata (operazioni aritmetiche)**

| Parametro da ricavare                     | descrizione operazione (passaggio da g/100 g a g/100 ml) | Valore ottenuto | coeff. di conversione per calcolo valore energetico espresso in kcal/g | coeff. di conversione per calcolo valore energetico espresso in kJ/g | Valore espresso in kcal/100 ml | Valore espresso in kJ/100 ml |
|---|--|-----------------|--|--|--------------------------------|------------------------------|
| Proteine, espresse in g /100 ml           | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 0,0             | 4  | 17   | 0                              | 0                            |
| Grassi, espressi in g /100 ml             | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 92              | 9  | 37   | 824                            | 3386                         |
| Grassi saturi, espressi in g /100 ml      | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 14,0            | 9  | 37   | 126                            | 519                          |
| Carboidrati totali, espressi in g /100 ml | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 0,0             | 4  | 17   | 0,0                            | 0,0                          |
| Zuccheri, espressi in g /100 ml           | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 0,0             | 4  | 17   | Già incluso nei carboidrati    | Già incluso nei carboidrati  |
| Fibra, espressa in g /100 ml              | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 0,0             | 2  | 8  | 0                              | 0                            |
| Sodio, espresso in g /100 ml              | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 0,0             | non utilizzato per calcolare valore energetico                         |  |                                |                              |
| Sale, espresso in g /100 ml               | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)         | 0,0             | non utilizzato per calcolare valore energetico                         |  |                                |                              |
| <b>Valore energetico</b>                  |  |                 |  |  | <b>824</b>                     | <b>3386</b>                  |

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI**  
**ELABORAZIONE ETICHETTA NUTRIZIONALE**

**PRIMO STEP: Operazioni su parte dei dati in entrata (operazioni aritmetiche)**

| Parametro da ricavare                     | descrizione operazione<br>(passaggio da g/100 g a g/100 ml) | Valore ottenuto | coeff. di conversione per<br>calcolo valore energetico<br>espresso in kcal/g | coeff. di conversione per<br>calcolo valore energetico<br>espresso in kJ/g | Valore espresso in kcal/100 ml | Valore espresso in kJ/100 ml |
|---|---|-----------------|--|--|--------------------------------|------------------------------|
| Proteine, espresse in g /100 ml           | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 0,0             | 4  | 17   | 0                              | 0                            |
| Grassi, espressi in g /100 ml             | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 92              | 9  | 37   | 824                            | 3386                         |
| Grassi saturi, espressi in g /100 ml      | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 14,0            | 9  | 37   | 126                            | 519                          |
| Carboidrati totali, espressi in g /100 ml | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 0,0             | 4  | 17   | 0,0                            | 0,0                          |
| Zuccheri, espressi in g /100 ml           | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 0,0             | 4  | 17   | Già incluso nei carboidrati    | Già incluso nei carboidrati  |
| Fibra, espressa in g /100 ml              | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 0,0             | 2  | 8  | 0                              | 0                            |
| Sodio, espresso in g /100 ml              | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 0,0             | non utilizzato per calcolare<br>valore energetico                            |  |                                |                              |
| Sale, espresso in g /100 ml               | VALORE MOLTIPLICATO PER LA DENSITA' (0,916 g/ml)            | 0,0             | non utilizzato per calcolare<br>valore energetico                            |  |                                |                              |
| <b>Valore energetico</b>                  |   |                 |  |  | <b>824</b>                     | <b>3386</b>                  |



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI

### ELABORAZIONE ETICHETTA NUTRIZIONALE\_ARROTONDAMENTO RISULTATI

| SECONDO STEP: Operazioni su dati provenienti dal PRIMO STEP (arrotondamento risultati) |                 |  |   |  |
|--|-----------------|--|---|--|
| Parametri obbligatori da riportare in etichetta nutrizionale                           | Valore ottenuto | Modifica dei valori ottenuti secondo le regole dell'arrotondamento | Quantità (Linee guida Commissione Europea Dicembre 2012)                    | Arrotondamento (Linee guida Commissione Europea Dicembre 2012) |
| Energia espressa in kcal/100 ml  | 824             | 824  |   | all'unità di kJ/kcal più vicina                                |
| Energia espressa in kJ/100 ml  | 3386            | 3386   |   | all'unità di kJ/kcal più vicina senza                          |
| Grassi espressi in g/100 ml  | 92              | 92   | > 10 g  | al grammo più vicino   |
| Grassi saturi espressi in g/100 ml   | 14,0            | 14   | > 10 g  | al grammo più vicino   |
| Carboidrati espressi in g/100 ml   | 0,0             | 0  | per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.5g$ per 100g o 100ml     | "0 g" o "<0.5 g"   |
| Zuccheri espressi in g/100 ml  | 0,0             | 0  | per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.5g$ per 100g o 100ml     | "0 g" o "<0.5 g"   |
| Fibra espressa in g/100 ml   | 0,0             | 0  | per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.5g$ per 100g o 100ml     | "0 g" o "<0.5 g"   |
| Proteine espresse in g/100 ml  | 0,0             | 0  | per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.5g$ per 100g o 100ml     | "0 g" o "<0.5 g"   |
| Sale espresso in g/100 ml  | 0,000           | 0  | per quantità irrilevabile o concentrazione $\leq 0.0125 g$ per 100g o 100ml | "0 g" o "<0.01 g"  |

## ELABORAZIONE ETICHETTA NUTRIZIONALE\_ ARROTONDAMENTO AI SENSI DELLE LINEE GUIDA COMMISSIONE EUROPEA DICEMBRE 2012

**Tabella 4: Regole di arrotondamento applicabili alla dichiarazione nutrizionale nell'etichettatura nutrizionale degli alimenti**

| Elemento nutritivo  | Quantità   | Arrotondamento                                   |
|---|--|--|
| Energia   |  | all'unità di kJ/kcal più vicina (senza decimali) |
| Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido* | $\geq 10$ g per 100 g o ml   | al grammo più vicino (senza decimali)            |
|   | $<10$ g e $>0,5$ g per 100 g o ml                                  | al decigrammo più vicino                         |
|   | quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0,5$ g per 100 g o ml | "0 g" o " $<0,5$ g"<br>autorizzato               |
| Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi*                     | $\geq 10$ g per 100 g o ml   | al grammo più vicino (senza decimali)            |
|   | $<10$ g e $>0,1$ g per 100 g o ml                                  | al decigrammo più vicino                         |
|   | quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0,1$ g per 100 g o ml | "0 g" o " $<0,1$ g"<br>autorizzato               |
| Sodio   | $\geq 1$ g per 100 g o ml  | al decigrammo più vicino                         |
|   | $<1$ g e $>0,005$ g per 100 g o ml                                 | al centigrammo più vicino                        |

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OLI**  
ELABORAZIONE ETICHETTA NUTRIZIONALE\_

OUTPUT DATI IN USCITA

| Valori Nutrizionali                   |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| Valori medi                           | per 100 ml          |
| <b>Energia</b>                        | 3386 kJ<br>824 kcal |
| <b>Grassi</b><br>di cui grassi saturi | 92 g<br>14 g        |
| <b>Carboidrati</b><br>di cui zuccheri | 0,0 g<br>0 g        |
| <b>Fibre</b>                          | 0 g                 |
| <b>Proteine</b>                       | 0 g                 |
| <b>Sale</b>                           | 0 g                 |



**GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE**