

Il principale riferimento normativo per l'olio di oliva, a livello comunitario, è il Reg. UE 29/2012 e s.m.i. che disciplina la commercializzazione e l'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva, l'olio di oliva vergine, l'olio di oliva e l'olio di sansa di oliva.

Per i prodotti a denominazione protetta (IGP e DOP) si devono rispettare, ovviamente, anche le disposizioni specifiche.

Per "olio extra vergine di oliva" si intende l'olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g.

L'olio extra vergine d'oliva è ottenuto soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici che non causano alterazioni dell'olio, esso non subisce alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.



olio extra vergine di oliva

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Fatte salve le informazioni richieste dalla normativa generale di etichettatura (Reg. UE 1169/2011), la normativa di settore impone che sull'etichetta dell'olio extra vergine di oliva siano presenti obbligatoriamente delle informazioni aggiuntive:

› **Categoria dell'olio:** tale informazione va apposta sull'etichetta, non necessariamente in prossimità della denominazione, rispettando le diciture indicate nella normativa di settore, ad esempio per l'olio extra vergine di oliva occorre riportare "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

› **Origine:** quest'indicazione è obbligatoria per l'olio extra vergine di oliva. È necessario apporre un riferimento:

- allo Stato membro, all'Unione europea o al Paese terzo (es. Origine Italia, prodotto in Italia, Olio spagnolo, etc.). La designazione dell'origine, che indica uno Stato membro o l'Unione, corrisponde alla zona geografica dove le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio. 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;

- 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 norma-

Guida
alle etichettature

#9

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

olio extra vergine di oliva

ESEMPIO DI ETICHETTA

tiva (es. "miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea");

- a una denominazione di origine protetta (DOP) oppure a un'indicazione geografica protetta (IGP).

› **Campagna di raccolta:** quest'informazione, relativa all'anno in cui vengono raccolte le olive, deve essere riportata qualora il 100% degli oli provenga da tale raccolta e deve precedere l'indicazione relativa al termine minimo di conservazione (es. "Raccolta 2017 - Da consumarsi preferibilmente entro fine 2018").

› **Condizioni particolari di conservazione:** deve comparire l'indicazione di conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore.

La denominazione dell'alimento e l'indicazione dell'origine sono raggruppate nel campo visivo principale, cioè esposto al primo sguardo del consumatore, insieme alla quantità e alla categoria.

Si segnala, inoltre, che sull'etichetta dell'olio extra vergine d'oliva deve essere riportata **la dichiarazione nutrizionale**, come precisato dai Ministeri della Salute e dello Sviluppo Economico.

INFORMAZIONI FACOLTATIVE

Oltre alle indicazioni obbligatorie, sull'etichetta dell'olio extra vergine d'oliva possono essere riportate delle informazioni facoltative, purché siano soddisfatti i requisiti previsti dalla normativa (Reg. UE 29/2012 e s.m.i.). Tra le indicazioni possibili vi sono quelle relative alle **modalità produttive** (es. "estratto a freddo"), alle **caratteristiche organolettiche**, ai **livelli di acidità**. Altre indicazioni facoltative quali ricette, abbinamenti gastronomici, etc., non devono sottostare a disposizioni normative, ma devono ovviamente essere veritiere e documentabili. Gli oli di oliva commestibili, destinati al consumatore, devono essere presentati al consumatore finale esclusivamente preconfezionati in recipienti chiusi ermeticamente, della capacità massima di 5 litri, provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e forniti di un'etichetta conforme alle disposizioni vigenti. Nel caso di olio destinato al consumo in ristoranti, ospedali, mense, o collettività simili, gli Stati Membri possono fissare una capacità superiore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

1 L

Raccolta 2018 - Da consumarsi preferibilmente entro fine 2019.

Origine: Italia L30092018

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	3389 kJ / 824 kcal
grassi	92 g
di cui acidi grassi:	15,2 g
carboidrati	0 g
di cui zuccheri:	0 g
proteine	0 g
sale	0 g

Azienda Agricola La Foglia
Via Bari 36, Ancona (AN)

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona
Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it
www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

