



ETICHETTATURA

DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP

DEL TERRITORIO

DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Camera di Commercio
Viterbo

Dintec

CONSORZIO PER L'INNOVAZIONE
TECNOLOGICA



Camera di Commercio
Viterbo



CONSORZIO PER L'INNOVAZIONE
TECNOLOGICA

PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEGLI OLII DI OLIVA

- ❑ **Regolamento UE 1308/2013**, relativo alla Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (OCM) – Allegati VII e IX, Parte VIII.
- ❑ **Regolamento Cee 2568/1991**, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa nonché ai metodi ad essi attinenti.
- ❑ **Regolamento Cee 299/2013**, modifica del Reg. CEE 2568/91 con introduzione dei controlli di conformità per gli olii posti in commercio e i registri di carico e scarico per tutte le categorie di olio e per tutti gli operatori.
- ❑ **D. Lgs. 109/1992**, concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (in corso di modifica).
- ❑ **Regolamento Ue 1169/2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- ❑ **Regolamento Ue 29/2012**, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- ❑ **DM 10.11.2009**, Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- ❑ **Legge 14.01.2013**, norme sulla qualità e trasparenza della filiera degli olii di oliva vergini.
- ❑ **DM 23.12.2013**, Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013, recante modifica del 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.

IN AGGIUNTA PER LE DOP/IGP

- ❑ **D. Lgs. 297/2004**, Disposizioni sanzionatorie relative alle DOP IGP.
- ❑ **Nota Mipaaf 16.02.2005**, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazioni progressiva sui recipienti degli oli extravergine a denominazione protetta.
- ❑ **Nota Mipaaf 13.09.2012**, relativa alla dicitura «Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf».
- ❑ **Regolamento Ue 1151/2012**, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

IN AGGIUNTA PER LA DOP «CANINO»

- ❑ **DM 08.10.1999 e s.s.m.i.**, approvazione del disciplinare di produzione della DOP «Canino».
- ❑ **Reg. Ce 1263/1996**, iscrizione della DOP «Canino» nel Registro delle denominazioni di origine e indicazioni geografiche protette.

IN AGGIUNTA PER LA DOP «TUSCIA»

- ❑ **D.M. 04.11.2005**, approvazione del disciplinare di produzione della DOP «Tuscia».
- ❑ **Reg. Ce 1623/2005**, iscrizione della DOP «Tuscia» nel Registro delle denominazioni di origine e indicazioni geografiche protette.

REGIME SANZIONATORIO

- ❑ **D. Lgs. 103/2016**, recante Disposizioni sanzionatorie per la violazione del Regolamento UE 29/2012 e del Regolamento CEE 2568/91.
- ❑ **Circolare Mipaaf del 20 giugno 2016** che fornisce chiarimenti in merito al D. Lgs. 103/2016.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE		PROVVEDIMENTO CHE NE DISCIPLINA LE MODALITÀ
Denominazione dell'alimento		Regolamento Ue 29/2012, art. 3, comma 1
Informazioni sulla categoria dell'olio		Regolamento Ue 29/2012, art. 3, comma 2
Indicazione dell'origine		Regolamento Ue 29/2012, art. 4 Legge 14 gennaio 2013, n. 9, articolo 1
Riferimenti all'Operatore Settore Alimentare (OSA) responsabile		Regolamento Ue 1169/2011, artt. 8, 9
Quantità netta		Regolamento Ue 1169/2011, art. 23 D.L. 451/1976 Titolo III; L. 690/1978, art. 3 (marchio CEE); D.P.R. 391/1980, art. 3 (iscrizioni metrologiche); D.M. 5.08.1976
Termine minimo di conservazione		Regolamento Ue 1169/2011, art. 24 Legge 15 gennaio 2013, nr. 9
Lotto		Direttiva UE 91/2011
Condizioni di conservazione o d'uso		Regolamento Ue 1169/2011, art. 25
IN AGGIUNTA E SOLO PER I PRODOTTI DOP/IGP		PROVVEDIMENTO CHE NE DISCIPLINA LE MODALITÀ
Simbolo comunitario della DOP/IGP		Regolamento Ue 1151/2012, art. 12 Regolamento Ue 668/2014, allegato X
Logo della DOP/IGP		Disciplinare di produzione della rispettiva DOP/IGP
A seconda della tipologia di organismo di controllo: «Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF» oppure «Certificato da autorità pubblica designata dal MiPAAF»		Circolare Mipaaf nr. 20096 del 13.09.2012 Comunicazione Mipaaf del 04.04.2014
Se prevista dal Disciplinare di produzione: Annata di produzione delle olive da cui è stato ottenuto l'olio		Disciplinare di produzione della DOP pubblicato in GUCE e in GURI
Ulteriori disposizioni specifiche previste dal Disciplinare di produzione (es. campagna di raccolta olive)		Disciplinare di produzione della DOP pubblicato in GUCE e in GURI

INDICAZIONI FACOLTATIVE

PROVVEDIMENTO CHE NE DISCIPLINA LE MODALITÀ

Dichiarazione nutrizionale
(obbligatoria a partire dal 13.12.2016)

Regolamento Ue 1169/2011, artt. 29-35

Livello di acidità o acidità massima

Regolamento Ue 29/2012, art. 5, comma 1, lettera d)
Regolamento Cee 2568/1991, allegato II
Regolamento UE 1308/2013, Allegato IX, Parte VIII

**Caratteristiche organolettiche: «fruttato», «amaro», «piccante»;
«intenso», «medio», «leggero»**

Regolamento Ue 29/2012, art. 5, comma 1, lettera c)
Regolamento Cee 2568/1991, allegato V, p.ti 3.3, 3.4
Regolamento UE 1308/2013, Allegato IX, Parte VIII

Ragione sociale e/o sede dello stabilimento di imbottigliamento

D. Lgs. 109/1992, art. 11

Campagna di raccolta olive
(obbligatoria , per i prodotti senza DOP/IGP, se il 100% dell'olio proviene
dalla stessa campagna)

Regolamento Ue 29/2012, art. 5
Legge 15 gennaio 2013, nr. 9

Codice alfanumerico dell'impresa di imbottigliamento

Nota prot. 1795 ICQRF

**Indicazioni relative al metodo estrattivo: «Prima spremitura a freddo»,
«Estratto a freddo»**

Regolamento Ue 29/2012, art. 5, comma 1, lettere a) e b)
Regolamento UE 1308/2013, Allegato IX, Parte VIII

Certificazioni possedute (es. ISO 9001, ISO 22005, ecc.)

In riferimento alla certificazione in oggetto.

Descrizione dell'azienda

Regolamento Ue 1169/2011, art. 7 (pratiche leali di informazione).

Ulteriori meriti e/o riconoscimenti ottenuti

Regolamento Ue 1169/2011, art. 7 (pratiche leali di informazione).

Indicazioni relative agli abbinamenti gastronomici

Regolamento Ue 1169/2011, art. 7 (pratiche leali di informazione).

Indicazione della varietà di olive

Disciplinare di produzione della DOP/IGP.
Documenti di tracciabilità interna.

GRANDEZZA DEI CARATTERI

Le **indicazioni obbligatorie** devono assicurare **chiara leggibilità** da parte del consumatore.

Devono essere riportate in caratteri la cui parte mediana del carattere sia **\geq a 1,2 mm** oppure pari a 0,9 mm per le confezioni la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm².



DISPOSIZIONI RELATIVE ALL'INDICAZIONE DELLA QUANTITA'

La quantità deve essere espressa in unità di volume seguita immediatamente dal simbolo dell'unità di misura usata, ovvero, per i liquidi: litri, centilitri, millilitri.

DICITURA ERRATA	DICITURA ESATTA
80 CL	80 cl
700 ml.	700 ml
Litri 0,5	0,5 l <i>oppure</i> 0,5 litri <i>oppure</i> 0,5 Litri
0,50 L	

- La quantità da indicare è quella all'**origine**.
- Le **dimensioni minime dei caratteri** relativi all'indicazione della quantità devono rispettare le seguenti misure (DPR 391/1980): 2 mm per quantità fino a 50 ml; 3 mm per quantità comprese tra 50 e 200 ml; 4 mm per quantità comprese tra 200 e 1000 ml; 6 mm per quantità comprese oltre i 1000 ml.
- L'apposizione della lettera minuscola «**e**» è obbligatoria solo in caso di utilizzo di preimballaggi CEE; se inserita essa deve avere un'altezza minima di 3 mm e le dimensioni conformi a quanto stabilito nel DM 05.08.1976.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: MODALITA' DI PRESENTAZIONE

Il Reg. Ue 1169/2011 dispone che la dichiarazione nutrizionale rimarrà **facoltativa fino al 13 dicembre 2016**, dopodiché diventerà obbligatoria. In questo lasso di tempo gli operatori che vorranno inserire la dichiarazione nutrizionale in etichetta dovranno farlo in conformità a quanto disposto all'art. 30 del Reg. Ue 1169/2011, ovvero rispettando ordine e tipologia di elementi indicati nella tabella di seguito riportata (i valori riportati sono stati estratti dalla banca dati dell'INRAN e fanno riferimento all'olio extravergine di oliva):

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g	Per 100 ml*
Valore energetico	899 kcal 3762 kJ	823,48 kcal 3445,99 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi	99,90 g 14,46 g	91,51 g 13,25 g
Indicazioni facoltative Acidi grassi monoinsaturi	72,95 g	66,82 g
Acidi grassi polinsaturi	7,52 g	6,89 g
Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g	0 g 0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

* Valori calcolati sul peso specifico pari a 0,916.

- I valori possono essere riferiti a **100 ml** oppure a **100 g** di prodotto.
- Possono essere aggiunte **indicazioni facoltative** relative esclusivamente a: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli (o polialcoli), amido, fibre, vitamine e sali minerali se presenti per almeno il 15% dei valori nutritivi di riferimento (cfr. All. XIII del Reg. Ue 1169/2011).
- L'indicazione del **colesterolo non è ammessa**.
- I valori dichiarati devono essere **valori medi** stabiliti sulla base di analisi sull'alimento, oppure calcoli effettuati a partire da valori noti o effettivi, oppure partendo da dati generalmente stabiliti e accettati (es. la banca dati INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).
- La dichiarazione nutrizionale deve essere presentata in **formato tabulare** ma se lo spazio non lo consente può essere presentata anche in formato lineare.

**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA**

**DENOMINAZIONE
DI VENDITA**

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

**INFORMAZIONI SULLA
CATEGORIA DELL'OLIO**

Prodotto in Italia

INDICAZIONE DELL'ORIGINE
Possibilità di utilizzare
«100% Italiano», «Italia», «Italiano»

Fruttato intenso

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

*Az. Agricola Mario Rossi
Via Roma 1, Viterbo · Italia*

**NOME O RAGIONE SOCIALE E
INDIRIZZO DELL'OSA**
indicazione provincia facoltativa; il
marchio di fabbrica facoltativo

750 ml

**QUANTITÀ NETTA ESPRESSA IN LITRI O
MILLILITRI**
Possibilità di indicare la lettera «e» se gli imballaggi
sono conformi alla Direttiva 75/106/Cee e secondo le
modalità stabilite nel DM 05.08.1976

Lotto ABC XYZ

LOTTO
diventa facoltativo se il TMC è espresso con
l'indicazione del gg/mm/aaaa

*Da consumarsi preferibilmente
entro fine : dicembre 2017*

TMC
(Termine Minimo di Conservazione)

*Conservare in un luogo fresco e asciutto
e a riparo dalla luce*

**CONDIZIONI DI
CONSERVAZIONE**

*Imbottigliato da:
Frantoio Bianchi Srl, Via Milano 1,
Viterbo · Italia*

**NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO
DELLA SEDE DELLO STABILIMENTO DI
CONFEZIONAMENTO;** possibilità di inserire il
codice alfanumerico dello stabilimento.

*Dichiarazione nutrizionale (100 ml): Valore energetico: , &' Z(,
kcal; ' (() Z - ' » Grassi - % % , di cui acidi grassi saturi 1' , &) g,
acidi grassi monoinsaturi * , , &g, acidi grassi polinsaturi * , , - g.
Carboidrati 0g, di cui zuccheri 0g. Proteine 0g. Sale 0g.*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
obbligatoria a partire dal 14 dicembre
2016; inserita in formato lineare se lo spazio
non consente il formato tabulare



Indicazioni obbligatorie



Indicazioni facoltative



Indicazioni obbligatorie da
inserire nello stesso campo visivo

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP/IGP

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP	DENOMINAZIONE DI VENDITA
<i>Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici</i>	INFORMAZIONI SULLA CATEGORIA DELL'OLIO
Prodotto in Italia 	INDICAZIONE DELL'ORIGINE Possibilità di utilizzare «100% Italiano», «Italia», «Italiano»
 	SIMBOLO COMUNITARIO DOP/IGP + LOGO DELLA DOP/IGP STABILITO NEL DISCIPLINARE
<i>Az. Agricola Mario Rossi Via Roma 1, Viterbo · Italia</i>	NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OSA indicazione provincia facoltativa; il marchio di fabbrica facoltativo
750 ml	QUANTITÀ NETTA ESPRESSA IN LITRI O MILLILITRI Possibilità di indicare la lettera «e» se gli imballaggi sono conformi alla Direttiva 75/106/Cee e secondo le modalità stabilite nel DM 05.08.1976
Lotto ABC XYZ	LOTTO diventa facoltativo se il TMC è espresso con l'indicazione del gg/mm/aaaa
<i>Da consumarsi preferibilmente entro fine: dicembre 2017</i>	TMC (Termine Minimo di Conservazione)
<i>Certificato da autorità pubblica designata dal MiPAAF</i>	INDICAZIONI RELATIVE ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO (oppure «Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF» se ente privato)
<i>Conservare in un luogo fresco e asciutto e a riparo dalla luce</i>	CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE
Imbottigliato da: Frantoio Bianchi Srl, Via Milano 1, Viterbo · Italia	NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO; possibilità di inserire codice alfanumerico
Dichiarazione nutrizionale (100 ml) · Valore energetico: , &' Z(, kcal; 3445,99 kJ · Grassi 91,51g, di cui acidi grassi saturi 13,25g, acidi grassi monoinsaturi 66,82g, acidi grassi polinsaturi 6,89g · Carboidrati 0g, di cui zuccheri 0g · Proteine 0g · Sale 0g	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE obbligatoria a partire dal 14 dicembre 2016; inserita in formato lineare se lo spazio non consente il formato tabulare

- Indicazioni obbligatorie
- Indicazioni facoltative
- Indicazioni obbligatorie da
inserire nello stesso campo visivo

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP «TUSCIA»



- 1 ► Denominazione di vendita seguita dalla denominazione protetta.
- 2 ► Informazioni sulla categoria dell'olio.
- 3 ► Logo comunitario della DOP + logo della DOP «Tuscia» come previsto dal Disciplinare di produzione.
- 4 ► Annata di produzione delle olive, indicazione obbligatoria prevista dal Disciplinare della DOP.
- 5 ► Indicazioni relative al metodo estrattivo ammesse dal Disciplinare di produzione in una retro-etichetta o pendente.
- 6 ► Quantità netta espressa in litri o millilitri. Possibilità di indicare la lettera «e» se gli imballaggi sono conformi alla Direttiva 75/106/Cee e secondo le modalità stabilite nel DM 05.08.1976.
- 7 ► Dichiarazione nutrizionale (obbligatoria dal 13.12.2016); l'indicazione dei valori degli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi è facoltativa.
- 8 ► Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore responsabile; indicazione provincia facoltativa; il marchio di fabbrica facoltativo.
- 9 ► Lotto; diventa facoltativo se il TMC è espresso con l'indicazione del gg/mm/aaaa.
- 10 ► TMC (Termine Minimo di Conservazione).
- 11 ► Condizioni di conservazione.
- 12 ► Indicazioni relative all'Organismo di Controllo.

► Indicazioni obbligatorie

► Indicazioni facoltative

► Indicazioni obbligatorie da inserire nello stesso campo visivo

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP «CANINO»



1 OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA DOP
CANINO

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

3  

4 ANNATA DI PRODUZIONE 2015

5 AZ. Agricola
**Mario Rossi via Roma, 1 Viterbo.
Italia**

6 Imbottigliato da: Frantoio
**Bianchi Srl, via Milano 1, Viterbo
Italia**

7 750 ml **8** Lotto ABC XYZ

9 Da consumarsi preferibilmente entro fine
dicembre 2017

10 Conservare in un luogo fresco e asciutto e
a riparo dalla luce

11 Certificato
da autorità
pubblica
designata
dal MIPAAF

12 Informazioni nutrizionali:
Valore energetico 823 kcal,
3446 kJ; Grassi 91,5 g, di cui
acidi grassi saturi 17,6 g;
Carboidrati 0 g, di cui zuccheri
0 g; proteine 0 g; sale 0 g.

Indicazioni obbligatorie

Indicazioni facoltative

Indicazioni obbligatorie da inserire nello stesso campo visivo

1 Denominazione di vendita seguita dalla denominazione protetta.

2 Informazioni sulla categoria dell'olio.

3 Logo comunitario della DOP + logo della DOP «Canino» come previsto dal Disciplinare di produzione.

4 Annata di produzione delle olive, indicazione obbligatoria prevista dal Disciplinare della DOP.

5 Nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA; indicazione provincia facoltativa; il marchio di fabbrica facoltativo. La qualificazione «Azienda agricola», «Fattorie», «Podere» può essere utilizzato solo alle condizioni previste dal Disciplinare di produzione.

6 Nome (o ragione sociale) e indirizzo della sede dello stabilimento di confezionamento; possibilità di inserire anche il codice alfanumerico dello stabilimento.

7 Quantità netta espressa in litri o millilitri. Possibilità di indicare la lettera «e» se gli imballaggi sono conformi alla Direttiva 75/106/Cee e secondo le modalità stabilite nel DM 05.08.1976. L'indicazione della quantità netta deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento.

8 Lotto; diventa facoltativo se il TMC è espresso con l'indicazione del gg/mm/aaaa.

9 TMC (Termine Minimo di Conservazione).

10 Condizioni di conservazione.

11 Indicazioni relative all'Organismo di Controllo.

12 Dichiarazione nutrizionale (obbligatoria dal 13.12.2016); la predisposizione in formato lineare è consentita solo per motivi legati all'assenza di spazio.



