

# PIANO OLIVICOLO OLEARIO

AZIONE 9.1 - Gruppi di lavoro e Tavoli tecnici su specifici temi normativi



## L'ANALISI DELLA NORMATIVA NEL SETTORE OLIVICOLO-OLEARIO



Istituto di Diritto Agrario  
Internazionale e Comparato



# **L'ANALISI DELLA NORMATIVA NEL SETTORE OLIVICOLA-OLEARIO**

Studio realizzato nell'ambito della Convenzione di ricerca INEA-IDAIC (Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato) di Firenze (prot. INEA n. 0012969 del 5/9/2012) per le attività del Progetto INEA "Piano Olivicolo Oleario. Azione 9.1 - Analisi normative", finanziato dal MIPAAF (Decreto n. 6417 del 30/12/2010) e la cui responsabilità è affidata alla Dr.ssa Sabrina Giuca.

**Coordinamento INEA:**

Dr.ssa Sabrina Giuca

**Responsabile scientifico per il CNR-IDAIC:**

Prof. Alberto Germanò

**Gruppo di lavoro INEA:**

Dr.ssa Sabrina Giuca (coordinamento), Dr.ssa Laura Aguglia (INEA), Dr. Andrea Arzeni (INEA Marche), Dr.ssa Lucia Briamonte (INEA), Dr.ssa Valentina Cardinale (INEA), Dr.ssa Barbara Cosenza (INEA Campania), Dr. Giovanni Dara Guccione (INEA Sicilia), Dr.ssa Simonetta De Leo (INEA), Dr.ssa Assunta D'Oronzio (INEA Basilicata), Dr.ssa Federica Floris (INEA Sardegna), Dr. Marco Gaito (INEA Abruzzo), Dr. Franco Gaudio (INEA Calabria), Dr.ssa Mena Izzi (INEA Molise), Dr. Claudio Liberati (INEA Lazio), Dr.ssa Maria Carmela Macrì (INEA), Dr.ssa Veronica Manganiello (INEA), avv. Monica Minelli (AIDA-Associazione Italiana di Diritto Alimentare, Università della Tuscia e consulente CNR-IDAIC), Dr.ssa Mafalda Monda (INEA), Dr. Antonio Papaleo (INEA Lazio), Dr.ssa Raffaella Pergamo (INEA Umbria), Dr.ssa Maria Rosaria Pupo D'Andrea (INEA Calabria), Dr. Piergiovanni Rodina (INEA Veneto), Dr. Marco Satta (INEA Sardegna), Dr. Alfonso Scardera (INEA Molise), Dr.ssa Giuliana Strambi (CNR-IDAIC), Dr. Alberto Sturla (INEA Liguria), Dr.ssa Lucia Tudini (INEA Toscana), Dr.ssa Graziella Valentino (INEA Puglia).

Supporto elaborazione dati: sig. Marco Amato (INEA), sig. Fabio Iacobini (INEA), sig.ra Tonia Liguori (INEA Campania).

Segreteria: sig.ra Lara Abbondanza (INEA), sig.ra Debora Pagani (INEA), sig.ra Francesca Ribacchi (INEA).

**Gruppo di lavoro CNR-IDAIC:**

Prof. Alberto Germanò (coordinamento), Avv. Mariagrazia Alabrese (Scuola Superiore Sant'Anna - Pisa), Prof. Avv. Ferdinando Albisinni (Università degli Studi della Tuscia-Viterbo), Prof. Avv. Stefano Masini (Università degli Studi Roma Tre), Prof.ssa Avv. Maria Pia Ragionieri (Università degli Studi della Tuscia-Viterbo), Avv. Monica Minelli (Foro di Roma), Dr.ssa Giuliana Strambi (CNR-IDAIC).

Il testo è stato redatto da Monica Minelli, Avvocato del Foro di Roma.

Lo studio è stato chiuso il 30 aprile 2013.

In data 20 gennaio 2014 lo studio è stato integrato da una nota finale.

# INDICE

## Premessa

- 1.1. Impianto oliveti, tutela e albo oliveti
- 1.2. Norme di commercializzazione e denominazioni di vendita degli oli
  - 1.2.1 Prodotti a denominazione ed indicazione di origine e biologici
  - 1.2.2 Olio biologico
  - 1.2.3. Oli geneticamente modificati oppure indicati come OGM Free
  - 1.2.4. Etichettatura degli oli di oliva e indicazione dell'origine
- 1.3. Promozione
- 1.4. Eliminazione dei residui delle lavorazioni dell'olio e utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e degli scarichi dei frantoi
- 1.5. Aiuti comunitari all'ammasso privato dell'olio di oliva
- 1.6. Organizzazione degli operatori del settore oleico e relativo riconoscimento
- 1.7. Registri dei frantoi
- 1.8. Metodi di analisi degli oli
  - 1.8.1 Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini
- 1.9. Controlli relativi alla disciplina sulla commercializzazione
- 1.10. Strade dell'olio

## Nota finale

## **Premessa**

La ricerca svolta nel presente progetto si è concentrata in due distinte fasi.

Un primo momento di analisi e di studio dei numerosi testi normativi internazionali, europei e nazionali che hanno definito il quadro legislativo del settore olivicolo oleario e delle relative modifiche intervenute nel corso degli anni, con particolare riferimento agli interventi legislativi ed alle pronunce giurisprudenziali che hanno mutato il quadro normativo di riferimento, sottolineando alcuni aspetti critici della legislazione in oggetto.

Il settore olivicolo-oleario italiano sta attraversando un periodo difficile, con elevate incertezze per il futuro sia a livello di politica europea, sia di andamento dei mercati, tanto in termini di prezzi che di volumi d'offerta.

La disciplina europea dell'olio d'oliva rientra nella più ampia normativa concernente il settore dei grassi. Con il regolamento del Consiglio n.136 del 1966 si è istituita e data attuazione alla prima organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi (OCM).

Il regolamento suddivideva in tre categorie, a seconda delle loro caratteristiche, il settore dei semi oleosi:

1. gli oli d'oliva vergini;
2. gli oli d'oliva;
3. gli oli di sansa d'oliva.

Il citato regolamento si occupava altresì del prodotto agricolo, ovvero delle olive distinte in diverse categorie:

1. olive, fresche o refrigerate, destinate ad usi diversi dalla produzione di olio;
2. altre olive, fresche o refrigerate;
3. olive temporaneamente conservate, ma non atte all'alimentazione come tali;
4. olive secche, anche tagliate in pezzi o a fette oppure tritate o polverizzate ma non altrimenti preparate;
5. olive preparate o conservate nell'aceto o nell'acido acetico;
6. olive preparate o conservate nell'aceto o nell'acido acetico, congelate;
7. olive preparate o conservate nell'aceto o nell'acido acetico, non congelate;
8. sansi di olive ed altri residui dell'estrazione dell'olio di oliva.

Nel corso degli anni sono state apportate profonde modifiche al regolamento in ragione delle differenti esigenze economiche e del ruolo, sempre più fondamentale, giocato dal processo tecnologico. Come è noto nel 2007 è stato adottato il Reg. (CE) 22 ottobre 2007, n. 1234/2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli, che ha abrogato oltre 40 precedenti regolamenti e ha codificato in un unico regolamento la disciplina della maggioranza dei prodotti agricoli europei, ivi incluso il settore dei grassi e così le olive e l'olio di oliva.

Al pari della generale disciplina dell'Organizzazione Comune di Mercato le politiche di tutela della qualità hanno sin dal 1992 avuto un ruolo centrale. Sin dalla nascita della Comunità Economica Europea, con il Trattato di Roma del 1957, la liberalizzazione degli scambi commerciali è stato uno degli obiettivi prioritari. Negli anni '60 e '70, la politica comunitaria è stata indirizzata verso l'abolizione dei dazi doganali e delle restrizioni quantitative relative agli scambi tra i Paesi.

La politica comunitaria di liberalizzazione degli scambi, tuttavia, ha imposto la necessità di creare principi e regole comuni per definire e assicurare in modo certo ed univoco la qualità delle merci all'interno del mercato comunitario.

Con la risoluzione 85/C136/01 del 7 maggio 1985, la Comunità europea ha definito il "nuovo approccio della politica di armonizzazione". Questo criterio, fondamentale

nell'ambito della politica comunitaria, si basa sul principio del mutuo riconoscimento di regole tecniche volontarie che fissano standard di produzione riguardanti i prodotti industriali e alimentari attraverso il ricorso ad una certificazione basata su norme europee (certificazione UNI EN ISO). La stessa risoluzione, inoltre, prevede la progressiva armonizzazione dei requisiti essenziali di qualità che i prodotti devono soddisfare per poter essere immessi sul mercato, in modo da consentire che i cittadini europei abbiano completa fiducia nei prodotti e nei servizi che circolano liberamente all'interno del mercato europeo.

Il legislatore europeo ha concentrato l'attenzione sul concetto di qualità declinandola in distinte fattispecie, ma senza tuttavia darne una definizione giuridica compiuta. Con riferimento ai prodotti agricoli la qualità è stata riconosciuta come intrinsecamente legata all'origine geografica (legame con il territorio), alla tradizione della lavorazione (tradizionalità del processo produttivo e talento dell'uomo) e all'impiego di pratiche ecocompatibili rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo. Le menzionate caratteristiche sono state poi puntualmente definite nei primi anni '90, in tre regolamenti che hanno costituito i pilastri della politica comunitaria per la qualità:

- Reg CEE 2092/91 (relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari);
- Reg CEE 2081/92 (relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - DOP/IGP;
- Reg CEE 2082/92 (relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari) - STG ovvero Specialità Tradizionale Garantita;

Questi regolamenti hanno costituito una novità nella gran parte dei Paesi dell'Unione Europea. Per la prima volta uno strumento di differenziazione del prodotto sul mercato, e quindi uno strumento di politica competitiva, viene ad assumere una veste istituzionale, in quanto è la stessa Comunità che diventa garante nei confronti del consumatore della qualità dei prodotti così individuati.

I suddetti regolamenti sono stati abrogati senza sostanziali modifiche nel 2006 dai regolamenti 509 e 510, e da ultimo sostituiti dal regolamento 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli, che diversamente dai regolamenti del 2006 presenta interessanti innovazioni giuridiche, a fronte di una ormai ventennale esperienza in materia di Denominazioni e Indicazioni di Origine.

La seconda fase della ricerca si è incentrata sull'analisi della normativa sotto un profilo sistematico, nel senso che l'obiettivo è stato l'individuazione dei temi principali della filiera olivicolo olearia e la valutazione delle normative vigenti.

In particolare attraverso tale esame è stata analizzata l'incidenza delle politiche comunitarie del settore, con particolare riferimento alla commercializzazione, ove si consideri che tale aspetto è risultato il più complicato sotto distinti profili, ivi incluso il recente intervento legislativo nazionale denominato "Decreto Liberalizzazioni", che ha introdotto una disciplina specifica per i contratti del mercato agroalimentare.

Dagli incontri organizzati dall'INEA a Firenze (il 6 novembre 2012) e a Roma (il 29 novembre 2012) con gli attori della filiera sono emerse numerose criticità relativamente all'attuazione delle politiche di programmazione in materia di commercializzazione e promozione dell'olio extravergine di oliva.

L'approccio metodologico seguito ha inteso analizzare lo stato della normativa vigente e se gli strumenti di regolazione giuridica risultino coerenti con l'attuazione del

piano olivicolo oleario così come approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il quadro è reso ancor più complesso dal sovrapporsi di plurimi soggetti regolatori, con aree di competenza non sempre esattamente definite, pur in presenza di un principio, quello di "sussidiarietà", affermato a livello comunitario oltre che nazionale, che attribuisce a più regolatori differenziate competenze, ai fini del mercato agricolo e agroalimentare, oltre che di governo della produzione agricola e dello sviluppo rurale.

## 1.1. IMPIANTO OLIVETI, TUTELA E ALBO OLIVETI

Il D. Lgs. Lgt. 27 luglio 1945, n. 475, successivamente modificato dalla L. 14 febbraio 1951, n. 144 e dal D.P.R. 10 giugno 1955, n. 987, stabilisce che è vietato l'abbattimento degli **alberi di olivo** oltre il numero di cinque ogni biennio.

Il divieto riguarda anche piante in stato di deperimento per qualsiasi causa, sempre che possano essere ricondotte a produzione con speciali operazioni colturali.

Gli articoli 1 e 2 del D. Lgs. Lgt. 27 luglio 1945, n. 475 sono stati modificati dalla L. 14 febbraio 1951, n. 144 e dal D.P.R. 10 giugno 1955, n. 987.

L'allegato A dell'art. 24 del D.L. 112 del 2008 rubricato "taglia leggi" aveva abrogato la L. 14 febbraio 1951, n. 144 e il D.P.R. 10 giugno 1955, n. 987, tuttavia con Dlgs 1 dicembre 2009 n. 179 il legislatore ha ritenuto indispensabile la permanenza in vigore della L. 14 febbraio 1951, n. 144, mentre il D.P.R. 10 giugno 1955, n. 987 non è stato salvato da tale intervento normativo e pertanto deve ritenersi abrogato.

Pertanto la disciplina in materia resterebbe regolata dal D. Lgs. Lgt. 27 luglio 1945, n. 475 come modificato dalla L. 14 febbraio 1951, n. 144, mentre le modifiche introdotte dal D.P.R. 10 giugno 1955, n. 987 risulterebbero abrogate, in quanto non "salvate" dal Dlgs 1 dicembre 2009 n. 179.

Ne deriva che:

*Art. 1. - "E' vietato l'abbattimento degli alberi di olivo oltre il numero di cinque ogni biennio, salvo quanto e' previsto nell'art. 2.*

*Il divieto riguarda anche le piante danneggiate da operazioni belliche o in stato di deperimento per qualsiasi causa, sempre che possano essere ricondotte a produzione con speciali operazioni colturali".*

*Art. 2. - "Il prefetto, in deroga al divieto di cui all'art. 1, in seguito ad accertamenti compiuti dall'Ispettorato provinciale dell'agricoltura e su conforme parere del Comitato provinciale dell'agricoltura autorizza, con proprio decreto, l'abbattimento di alberi di olivo quando ricorrano le seguenti circostanze:*

*1) quando sia accertata la morte fisiologica della pianta e la permanente improduttività o scarsa produttività dovuta a cause non rimovibili;*

*2) quando l'eccessiva fittezza dell'impianto rechi danno all'oliveto;*

*3) quando l'abbattimento si renda indispensabile per l'esecuzione di opere di miglioramento fondiario.*

*Il prefetto autorizza, altresì, con proprio decreto, l'abbattimento di alberi di olivo qualora esso sia indispensabile per l'esecuzione di opera di pubblica utilità e nel caso in cui l'abbattimento medesimo si renda necessario per la costruzione di fabbricati destinati ad uso di abitazione.*

*Il decreto di autorizzazione indicherà il termine entro cui dovrà, essere ultimata l'esecuzione delle opere di miglioramento fondiario e la costruzione di fabbricati in relazione alle quali viene consentito l'abbattimento degli olivi.*

*Qualora l'interessato non adempia entro il termine suddetto all'obbligo dell'esecuzione delle opere di miglioramento o alla costruzione dei fabbricati incorre nelle sanzioni previste dal successivo art. 4".*

Pertanto ad oggi gli articoli 2 e 3 del D. Lgs. Lgt. 27 luglio 1945, n. 475, come modificati dal D.P.R. n. 987 del 1955 risulterebbero abrogati con conseguente competenza del prefetto ad emettere l'autorizzazione, ove si consideri che il menzionato D.P.R. abrogato aveva trasferito le competenze del prefetto alle Camere di Commercio.

Pur dovendo, infine, mettere in evidenza che alcune Regioni sembra abbiano emanato leggi in proposito di espianto di oliveti, **sarebbe comunque opportuno che il legislatore valutasse se l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione debba permanere ancora in capo al prefetto o possa essere delegata alle Camere di Commercio.**

Quanto invece alla tenuta dell'**albo degli oliveti**, esso è regolato dalla L. 5 febbraio 1992, n. 169, recante "Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini", in particolare l'art. 8 dispone:

*1. Gli oliveti siti nelle zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata, destinati alla produzione degli oli suddetti, devono essere iscritti in apposito albo pubblico degli oliveti, istituito presso ogni camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.*

*2. L'iscrizione all'albo avviene su denuncia dei conduttori interessati, corredata da una dichiarazione dell'ufficio regionale competente per territorio, attestante che l'oliveto da iscrivere risponde ai requisiti prescritti.*

*3. La denuncia di cui al comma 2 deve essere presentata sei mesi prima dell'impianto degli olivi. La denuncia degli impianti esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge deve essere presentata entro sei mesi dalla pubblicazione dei decreti di riconoscimento di cui all'articolo 4, comma 2.*

*4. Il conduttore è tenuto a denunciare, nel termine di sessanta giorni, le variazioni di consistenza dell'oliveto iscritto all'albo, nonché tutte le modificazioni dei sistemi di coltivazione.*

*5. Gli oneri derivanti dall'istituzione e dalla tenuta dell'albo pubblico degli oliveti sono a carico dei conduttori degli oliveti iscritti.*

*6. Gli incaricati della repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti agro-alimentari, nonché i consorzi di cui all'articolo 19, che abbiano notizia della esistenza di variazioni o modificazioni non denunciate, ne informano l'Ispettorato provinciale dell'agricoltura che, compiuti gli accertamenti necessari, dispone d'ufficio le variazioni da apportare all'albo degli oliveti.*

Sul punto giova altresì rilevare che il D.M. 4 novembre 1993 recante norme di attuazione delle L. 169/1992 ha previsto che:

*"1. L'albo degli oliveti di cui all'art. 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, è istituito, per ciascun olio vergine o extravergine di oliva, e comprende tutti i terreni olivati le cui caratteristiche consentono la produzione della denominazione di origine controllata. Esso è denominato «Albo degli oliveti dell'olio vergine o extravergine della denominazione di origine controllata» seguito dalla relativa denominazione di origine.*

*2. L'albo è annualmente aggiornato dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura nel cui territorio rientra la zona di produzione dell'olio a denominazione di origine. Qualora tale zona sia estesa a più province, ciascuna camera di commercio*

istituisce l'albo per il territorio di propria competenza e trasmette l'albo medesimo alle camere di commercio delle altre province.

3. Copia dell'albo, su supporto magnetico, è fornita entro il 31 dicembre di ogni anno dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per l'immissione nel sistema informativo del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali" (v. art. 5).

Il successivo articolo 6 disciplina le modalità di denuncia degli oliveti disponendo che:

*"1. La denuncia degli oliveti da iscrivere all'albo è presentata dal proprietario, dall'affittuario o da chiunque abbia la disponibilità a qualunque titolo dei terreni olivati, d'ora in avanti denominato «conduttore». La denuncia è redatta in conformità al modello A allegato al presente regolamento.*

*2. La denuncia è presentata alla regione o alla provincia autonoma nel cui territorio ricadono in tutto o in parte gli oliveti, ovvero al consorzio di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169 (16), che provvede a trasmettere immediatamente la denuncia stessa alla regione o alla provincia autonoma competente.*

*3. La regione competente può richiedere che la denuncia sia corredata dalla cartografia in scala 1:2.000, ovvero dal certificato catastale o dalla scheda dello schedario olivicolo nazionale.*

*4. In fase di prima applicazione di un disciplinare di produzione, la denuncia degli oliveti deve essere presentata entro sei mesi dalla data del provvedimento ministeriale di riconoscimento della denominazione. Le successive variazioni di consistenza degli oliveti iscritti nell'albo, dovute allo spiantamento o alla realizzazione di nuovi impianti, nonché tutte le modificazioni eventuali dei sistemi di coltivazione devono essere denunciate a cura dei conduttori interessati nel termine di sei mesi secondo le modalità di cui ai precedenti commi.*

*5. Il cambiamento del conduttore deve essere denunciato, entro sessanta giorni, alla competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Il conseguente aggiornamento dell'albo è effettuato nei sessanta giorni successivi alla denuncia.*

*6. Il conduttore che, pur avendo diritto a chiedere l'iscrizione del proprio oliveto nell'albo, non l'abbia richiesta, può presentare denuncia, secondo le modalità di cui ai precedenti commi 1 e 2, entro il primo semestre dell'anno precedente a quello d'inizio della campagna olearia dalla quale intende usufruire della denominazione".*

I successivi articoli 7 e 8 del citato decreto prevedono la competenza delle Regioni per il controllo delle dichiarazioni di cui all'art. 6.

Nella citata legge e nel D.M. attuativo si fa solo riferimento ai terreni olivati dai quali viene prodotto olio a Denominazione di Origine, **ne conseguirebbe che per oliveti atti a produrre olio extravergine di oliva non a denominazione di origine l'adempimento dell'iscrizione all'albo oliveti non risulterebbe obbligatorio. Probabilmente il legislatore dovrebbe valutare la correttezza di siffatta conclusione e provvedere di conseguenza.**

## **1.2. NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE E DENOMINAZIONI DI VENDITA DEGLI OLI**

Mentre la normativa comunitaria (da ultimo con il Regolamento di esecuzione della Commissione n. 29/2012) ha analiticamente disciplinato le regole di commercializzazione

relative agli oli di oliva, le norme di commercializzazione degli oli vegetali estratti dai semi oleaginosi sono ad oggi ancora regolate dalla L. 27 gennaio 1968, n. 35, che riserva la denominazione "olio di seme" per gli oli ottenuti attraverso l'estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e sottoposti a raffinazione.

Alla denominazione olio di seme la legge consente di aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso a condizione che l'olio sia stato ottenuto da un unico seme, o diversamente in caso di miscele di semi è consentita l'indicazione aggiuntiva "olio di semi vari".

Quanto alla commercializzazione dell'olio di semi l'art. 7, L. 27 gennaio 1968, n. 35 vieta la vendita di olio di semi sfuso, ed impone l'obbligo di immettere in commercio olio di semi solo confezionato in recipienti ermeticamente chiusi.

Gli oli di semi commestibili, ovverosia quelli ottenuti dall'estrazione di semi oleaginosi e sottoposti a successivi procedimenti industriali di rettificazione o raffinazione, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente confezionati in recipienti ermeticamente chiusi.

Quanto alle miscele di oli costituite da oli di oliva o di sansa di oliva e da oli di diversa origine, ma comunque vegetali, solo nel caso la percentuale di olio di oliva sia superiore al 50%, l'indicazione della presenza di olio di oliva può essere riportata sottoforma di immagini o di simboli grafici al di fuori della lista degli ingredienti; in tal caso sarà obbligatorio riportare la seguente denominazione di vendita: "Miscela di oli vegetali (è consentito citare i nomi degli oli) e di olio di oliva", che sarà immediatamente seguita dall'indicazione esatta della percentuale di olio di oliva presente nel prodotto.

Ai sensi dell'art. 6 del Reg. n. 29/2012 è consentito agli Stati membri di vietare la produzione, sul loro territorio, delle miscele di oli di oliva e di altri oli vegetali per il consumo interno; tale facoltà, tuttavia, non può essere estesa alla commercializzazione miscele di oli provenienti da altri paesi o alla produzione delle suddette miscele per la commercializzazione in un altro Stato Membro o per l'esportazione.

Per quanto riguarda gli altri prodotti alimentari contenenti olio di oliva e di sansa di oliva, ad eccezione dei prodotti già regolamentati per la presenza di questi, l'indicazione della presenza dell'olio di oliva può essere riportata al di fuori della lista degli ingredienti ed espressa attraverso termini, immagini o simboli grafici specifici, a condizione che accanto alla denominazione di vendita venga riportata la percentuale di olio di oliva o di sansa aggiunto rispetto al peso netto totale del prodotto, oppure rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'aggiunta, in questo caso, dell'indicazione "percentuale di materie grasse".

Con Decisione 27 giugno 2008, n. 2008/559/CE la Commissione, acquisito il parere favorevole dell'EFSA ha autorizzato l'immissione sul mercato dell'Olio di semi di *Allanblackia* raffinato, quale nuovo ingrediente alimentare che potrà essere impiegato nella fabbricazione di margarina e creme spalmabili a base di panna.

Quanto invece alle norme di commercializzazione e alle denominazioni di vendita delle olive e dell'olio a livello internazionale queste sono definite dal Il Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) che è un'organizzazione internazionale intergovernativa nel settore dell'olio d'oliva e delle olive da tavola.

Il COI è stato istituito a Madrid, in Spagna, nel 1959, sotto l'egida delle Nazioni Unite.

Sin dal 1986 la Comunità Europea ha approvato un accordo internazionale sull'olio di oliva e sulle olive da tavola (v. Decisione 87/401/CEE) internazionale del 1986 sull'olio d'oliva e sulle olive da tavola, secondo le definizioni e le norme di commercializzazione definite dal Consiglio Oleico Internazionale. Nel 2005 l'accordo è stato revisionato e adottato con Decisione 2005/800/CE.

Il predetto accordo ha istituito le seguenti definizioni:

«oli di oliva» si intendono gli oli che provengono unicamente dal frutto dell'olivo, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura;

«olive da tavola» si intende il prodotto preparato a partire da frutti sani appartenenti a varietà di olivo coltivato atte alla produzione di frutti da tavola, sottoposti a trattamenti od operazioni appropriati e immessi in commercio e al consumo finale;

«prodotti oleicoli» si intendono tutti i prodotti oleicoli commestibili, segnatamente gli oli di «sottoprodotti oleicoli» si intendono in particolare i prodotti derivati dalla potatura dell'olivo e dall'industria dei prodotti oleicoli, nonché i prodotti che risultano da altri usi dei prodotti del settore; (v. art. 2, n. 4-7 della Decisione 2005/800/CE).

Gli allegati III e IV del citato Accordo definiscono puntualmente le denominazioni e le condizioni di vendita dei seguenti prodotti:

Denominazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva

Si riportano di seguito le denominazioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva delle differenti categorie e le definizioni corrispondenti.

**I.** L'olio di oliva è l'olio che proviene unicamente dal frutto dell'olivo, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Detto olio è oggetto delle denominazioni seguenti:

**A)** oli di oliva vergini: oli ottenuti dal frutto dell'olivo unicamente mediante processi meccanici o altri processi fisici in condizioni, termiche particolarmente, che non causano alterazione dell'olio e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Detti oli sono oggetto della classificazione e delle denominazioni seguenti:

a) oli di oliva vergini adatti al consumo tali e quali:

i) olio extra vergine di oliva: olio d'oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

ii) olio di oliva vergine: olio d'oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2,0 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

iii) olio di oliva vergine corrente: olio d'oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 3,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria<sup>1</sup>;

b) olio di oliva vergine inadeguato al consumo tale e quale:

olio di oliva vergine lampante: olio d'oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 3,3 g per 100 g e/o avente le caratteristiche organolettiche e le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, destinato alla raffinazione per il consumo umano o a usi tecnici;

**B)** olio di oliva raffinato: olio d'oliva ottenuto mediante raffinazione di oli di oliva vergini, la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria<sup>2</sup>;

---

<sup>1</sup> Questo prodotto può essere venduto al consumatore finale solo previa autorizzazione da parte del paese in cui avviene la commercializzazione al dettaglio. In assenza di autorizzazione, la denominazione del prodotto sarà quella prevista dalle disposizioni legali del paese in questione.

<sup>2</sup> Questo prodotto può essere venduto al consumatore finale solo previa autorizzazione da parte del paese in cui avviene la commercializzazione al dettaglio.

**C)** olio di oliva: olio costituito dal taglio di olio d'oliva raffinato con oli di oliva vergini adatti al consumo tal quali, la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria<sup>3</sup>.

**II.** L'olio di sansa di oliva è l'olio ottenuto dalla sansa di oliva mediante trattamento con solventi o altri processi fisici, esclusi gli oli ottenuti con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Detto olio è oggetto delle denominazioni seguenti:

**A)** olio di sansa di oliva grezzo: olio di sansa di oliva le cui caratteristiche sono quelle previste per questa categoria, destinato alla raffinazione per il consumo umano o a usi tecnici;

**B)** olio di sansa di oliva raffinato: olio ottenuto mediante raffinazione di olio di sansa di oliva grezzo la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria<sup>4</sup>;

**C)** olio di sansa di oliva: olio costituito da un taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini adatti al consumo tal quali, la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. Questo taglio non può in nessun caso essere denominato «olio di oliva»<sup>5</sup>.

Occorre dar infine conto della proposta di Regolamento (COM (2010)738), che modifica il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio in ordine alle norme di commercializzazione, e in particolare della Parte VII recante: “**Designazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva**”, sostanzialmente ribadendo le definizioni già date.

Si noti, tuttavia, che è statuito che l'impiego delle designazioni e delle definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva di cui alla Parte VII della proposta di Regolamento è **obbligatorio** per la commercializzazione di tali prodotti **nell'Unione** e nel commercio **con i paesi terzi**, sempreché compatibile con le norme internazionali vincolanti, e che solo gli oli indicati al punto 1, lettere a) e b), e ai punti 3 e 6 della Parte VII della proposta di regolamento possono essere commercializzati al dettaglio.

#### **1) Oli di oliva vergini**

Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli di oliva vergini sono oggetto della classificazione e delle designazioni seguenti:

##### **a) Olio extra vergine di oliva:**

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

##### **b) Olio di oliva vergine:**

---

<sup>3</sup> Il paese in cui avviene la commercializzazione al dettaglio può richiedere l'uso di una denominazione più precisa.

<sup>4</sup> Questo prodotto può essere venduto al consumatore finale solo previa autorizzazione da parte del paese in cui avviene la commercializzazione al dettaglio.

<sup>5</sup> Il paese in cui avviene la commercializzazione al dettaglio può richiedere l'uso di una denominazione più precisa.

*olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;*

c) *Olio di oliva lampante:*

*olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

2) *Olio di oliva raffinato*

*Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

3) *Olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini*

*Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

4) *Olio di sansa di oliva greggio*

*Olio ottenuto dalla sansa di oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

5) *Olio di sansa di oliva raffinato*

*Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

6) *Olio di sansa di oliva*

*Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria”*

Quanto alle olive da tavola è necessario tenere presenti i tipi e le definizioni delle olive da tavola

Le olive da tavola sono classificate in uno dei seguenti tipi:

i) olive verdi: frutti colti durante il ciclo di maturazione, prima dell'invasatura e quando hanno raggiunto dimensioni normali. Il colore del frutto può variare dal verde al giallo paglia;

ii) olive cangianti: frutti raccolti prima della completa maturazione, al momento dell'invasatura. Possono presentare un colore rosato, rosa vinoso o castagno;

iii) olive nere: frutti colti quando hanno raggiunto la completa maturazione, o poco prima. Possono presentare un colore nero rossastro, nero violaceo, violetto scuro, nero olivastro o castagno scuro.

Le trascritte denominazioni di vendita e definizioni risultano conformi agli standard definiti dal Codex Alimentarius relativamente agli oli ed alle olive di cui, per un opportuno raffronto, si riporta il testo in inglese nella revisione del 2003: “**Codex standard for olive oils and olive pomace oils**”.

2. Description

2.1 Olive oil is the oil obtained solely from the fruit of the olive tree (*Olea europaea* L.), to the exclusion of oils obtained using solvents or re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds.

2.2 Virgin olive oils are the oils obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone any treatment other than washing, decanting, centrifuging and filtration.

2.3 Olive-pomace oil is the oil obtained by treating olive pomace with solvents or other physical treatments, to the exclusion of oils obtained by re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds.

### 3. Essential composition and quality factors

3.1 Extra virgin olive oil: virgin olive oil with a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.8 grams per 100 grams and whose other characteristics correspond to those laid down for this category.

3.2 Virgin olive oil: virgin olive oil with a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 2.0 grams per 100 grams and whose other characteristics correspond to those laid down for this category.

3.3 Ordinary virgin olive oil: virgin olive oil with a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 3.3 grams per 100 grams and whose other characteristics correspond to those laid down for this category<sup>1</sup>.

3.4 Refined olive oil: olive oil obtained from virgin olive oils by refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure. It has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.3 grams per 100 grams and its other characteristics correspond to those laid down for this category.

3.5 Olive oil: oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oils suitable for human consumption. It has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams and its other characteristics correspond to those laid down for this category<sup>2</sup>.

3.6 Refined olive-pomace oil: oil obtained from crude olive-pomace oil by refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure. It has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.3 grams per 100 grams and its other characteristics correspond to those laid down for this category.

3.7 Olive-pomace oil: oil consisting of a blend of refined olive-pomace oil and virgin olive oils. It has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams and its other characteristics correspond to those laid down for this category.

Come già ricordato nella premessa, il legislatore europeo ha nel 2007 provveduto alla codificazione in un unico regolamento delle precedenti singole Organizzazioni Comuni di Mercato (v. reg. 1234/2007).

In particolare, l'art. 113 del citato regolamento ha affidato alla Commissione il compito di prevedere norme di commercializzazione, fra gli altri prodotti, per olio di oliva e olive da tavola. Tali norme devono essere "stabilite, tenendo conto in particolare: i) delle caratteristiche specifiche dei prodotti in questione; ii) della necessità di assicurare le condizioni atte ad agevolare lo smercio di tali prodotti sul mercato; iii) dell'interesse dei consumatori a ricevere informazioni adeguate e trasparenti sui prodotti, ... iv) per quanto riguarda gli oli di oliva di cui all'allegato I, parte VII, lettera a), dell'evoluzione dei metodi determinazione delle loro caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche; ..." e "b) possono in particolare riguardare la qualità, la classificazione, il peso, la calibrazione, il condizionamento, l'imballaggio, il magazzinaggio, il trasporto, la presentazione, la commercializzazione, l'origine e l'etichettatura".

La stessa disposizione ha confermato la competenza degli Stati Membri con riferimento alla verifica della conformità dei prodotti alle norme corrispondenti e all'irrogazione delle sanzioni.

L'Allegato XVI del regolamento ha fissato le definizioni oggi vigenti per l'olio di oliva, sostanzialmente riproducendo quelle contenute nel precedente Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 865/2004 oggi abrogato.

Restano pertanto applicabili le seguenti definizioni:

#### 1. *Oli di oliva vergini*

Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli di oliva vergini sono oggetto della classificazione e delle denominazioni seguenti:

a) Olio extra vergine di oliva: olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

b) Olio di oliva vergine: olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

c) Olio di oliva lampante: olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

#### 2. Olio di oliva raffinato

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

#### 3. *Olio di oliva – composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini*

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

#### 4. *Olio di sansa di oliva greggio*

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

#### 5. *Olio di sansa di oliva raffinato*

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

#### 6. *Olio di sansa di oliva*

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

Si noti che è ribadito che l'impiego delle descrizioni e delle definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva di cui all'allegato XV è **obbligatorio** per la commercializzazione

**nella Comunità** dei prodotti in questione, nonché **nel commercio con i paesi terzi**, sempreché sia compatibile con le norme internazionali vincolanti", e che soltanto gli oli di oliva extra vergine e vergine, l'olio di oliva e l'olio di sansa e di oliva come sopra definiti, possono essere commercializzati al dettaglio.

In fine giova sul punto segnalare che nel 2010<sup>6</sup> il legislatore europeo ha proposto un regolamento volto a semplificare le norme di commercializzazione contenute nel reg. 1234/2007. Di tale proposta, ancora in fase di discussione, si riporta interamente la Parte VII sulle norme di commercializzazione degli oli:

*“Parte VII. Designazione e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa e di oliva*

*L'impiego delle designazioni e delle definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva di cui alla presente parte è obbligatorio per la commercializzazione di tali prodotti nell'Unione e nel commercio con i paesi terzi, sempreché compatibile con le norme internazionali vincolanti.*

*Solo gli oli indicati al punto 1, lettere a) e b), e ai punti 3 e 6 della presente parte possono essere commercializzati al dettaglio.*

**1) Oli di oliva vergini** *Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.*

*Detti oli di oliva vergini sono oggetto della classificazione e delle designazioni seguenti:*

**a) Olio extra vergine di oliva:**

*olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;*

**b) Olio di oliva vergine:**

*olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;*

**c) Olio di oliva lampante:**

*olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

**2) Olio di oliva raffinato**

*Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

**3) Olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini**

*Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

**4) Olio di sansa di oliva greggio**

---

<sup>6</sup> Vedi Proposta di Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio recante modifica del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio in ordine alle norme di commercializzazione Bruxelles, 10.12.2010 COM(2010) 738 definitivo

*Olio ottenuto dalla sansa di oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

**5) Olio di sansa di oliva raffinato**

*Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.*

**6) Olio di sansa di oliva**

*Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria””.*

**Le numerose e varie definizioni risultano poco comprensibili al comune consumatore. Occorre che il legislatore comunitario si faccia carico di una semplificazione delle indicazioni, con un sistema facilmente “acquisibile” come, ad esempio, per le uova da galline allevate a terra o allevate in gabbia.**

### **1.2.1. PRODOTTI A DENOMINAZIONE ED INDICAZIONE DI ORIGINE E BIOLOGICI**

Come già ricordato in premessa il Reg. n. 1151/2012 ha abrogato e sostituito i Regolamenti nn. 509 e 510 del 2006. Il nuovo regolamento introduce principi innovativi che accolgono le istanze avanzate negli ultimi anni ed in particolare in seguito alla nota sentenza “Parmesan”<sup>7</sup> quali il riconoscimento di un ruolo preciso attribuito alle associazioni dei produttori e dunque, con riferimento alla realtà italiana, ai Consorzi di tutela, e la protezione *ex-officio* (v. art. 13) necessaria per garantire condizioni equivalenti e reciproche di tutela dei prodotti Dop e Igp in tutti gli Stati membri dell’Unione europea.

Il D.M. 21 maggio 2007 stabilisce alcune importanti disposizioni che si raccordano con le previsioni contenute nel Reg. n. 510/2006 che disciplinano le procedure e i requisiti che devono essere rispettati nella fase nazionale di registrazione di una DOP o IGP.

In primo luogo l’art. 2 specifica i requisiti che devono essere in possesso delle associazioni di produttori e trasformatori che chiedono la protezione di una DOP o IGP. In particolare tali associazioni devono avere tra gli scopi sociali la registrazione della DOP o IGP (o, quantomeno, aver deliberato in assemblea di presentare domanda di registrazione); inoltre, l’associazione non può essere sciolta prima del raggiungimento dello scopo della registrazione della DOP o IGP.

L’art. 4 del citato D.M. elenca in dettaglio i documenti che i richiedenti devono depositare all’atto della domanda di protezione. Tra questi pare opportuno indicarne tre: a) la relazione tecnica, che deve offrire elementi di prova relativamente all’esistenza del nesso tra origine geografica del prodotto e le sue caratteristiche qualitative; b) la relazione storica,

<sup>7</sup> Sentenza Corte di giustizia del 26 febbraio 2008 causa C-132/05

tramite cui il richiedente deve *“comprovare la produzione per almeno venticinque anni anche se non continuativi del prodotto in questione, nonché l’uso consolidato, nel commercio o nell’uso comune, della denominazione della quale si richiede la registrazione”*; c) la relazione socio-economica, in cui illustrare la struttura produttiva attuale (ovvero quantità prodotta, di numero di aziende, di potenzialità produttiva e di destinazione geografica e commerciale del prodotto).

Gli artt. da 6 a 8 stabiliscono la procedura che deve essere seguita durante la fase nazionale di registrazione di una DOP o IGP. Essa è bi-partita: la prima parte compete alle Regioni, mentre la seconda al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. L’associazione richiedente deve infatti presentare la domanda di registrazione sia alla Regione sul cui territorio è collocata la produzione, sia alla Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari del Ministero. La Regione deve, entro il termine di 120 giorni, procedere a valutare tutta la documentazione presentata e la legittimazione dell’associazione a presentare la domanda di protezione: una volta esperite tali valutazioni, trasmette la domanda al Ministero. Entro l’ulteriore termine, pari sempre a 120 giorni, il Ministero deve accertare a) l’effettiva legittimazione del richiedente; b) che la documentazione, compreso il disciplinare di produzione, sia completa ed adeguata; e c) che il prodotto non insista nella medesima zona in cui vengono confezionati prodotti con caratteristiche analoghe.

Si apre così la fase finale della procedura. La proposta di disciplinare di produzione viene infatti pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana e, trascorsi 30 giorni senza che siano pervenute osservazioni motivate da parte dei soggetti interessati, la domanda di protezione e la relativa documentazione vengono inviate alla Commissione dell’Unione europea.

Il successivo art. 10 del D.M. detta disposizioni specifiche in merito alla protezione transitoria che può essere accordata ad una DOP o IGP in pendenza della domanda di registrazione. La concessione di tale protezione è subordinata ad una duplice condizione iniziale: che vi sia un’espressa richiesta in tale senso da parte dell’associazione che ha presentato la domanda di registrazione e che l’associazione medesima abbia esonerato il Ministero da qualsiasi responsabilità nel caso di mancato accoglimento della domanda. Viene poi stabilita una condizione successiva alla concessione della protezione transitoria: tale protezione decade se, entro sei mesi dalla pubblicazione che la accorda, non sia approvato il piano dei controlli.

La registrazione di una DO o IG trova compimento mediante un doppio passaggio. Il primo opera a livello di Stati membri. La domanda di registrazione può essere presentata a) all’autorità competente dello Stato membro nel cui territorio è posta la zona geografica di riferimento b) esclusivamente da un’associazione, intesa quale organizzazione (a prescindere dalla sua forma giuridica) di produttori o trasformatori, e c) esclusivamente per prodotti agroalimentari che l’associazione medesima produce. La domanda deve comprendere: a) il nome e indirizzo dell’associazione richiedente; b) il disciplinare di produzione; c) un documento cosiddetto unico che illustri gli elementi principali del disciplinare e il legame tra il prodotto protetto e l’ambiente geografico da cui esso trae origine. Compito degli Stati membri è di valutare se sussistano i requisiti richiesti e se non vi siano altri elementi che possano ostare alla registrazione della DOP o IGP.

Lo Stato membro deve poi inviare alla Commissione non solo la dichiarazione che la domanda presentata soddisfa i requisiti previsti, ma anche: a) nome e indirizzo dell’associazione richiedente; b) il documento unico sopramenzionato; c) il riferimento alla pubblicazione del disciplinare. Nelle more della registrazione a livello comunitario, gli Stati membri possono concedere una protezione transitoria alla DOP o IGP che cessa nel momento in cui la Commissione adotta una decisione definitiva sulla registrazione.

L'art. 45 del nuovo reg. 1151/2012 introduce il riconoscimento formale dei "gruppi" (ove per essi si intendono le associazioni di produttori che hanno richiesto la registrazione di una STG, DOP; IGO o nel caso queste siano già riconosciute i Consorzi di tutela<sup>8</sup>) che possono

*"a) contribuire a garantire che la qualità, la notorietà e l'autenticità dei propri prodotti sia garantita sul mercato monitorando l'uso del nome negli scambi commerciali e, se necessario, informando le autorità competenti di cui all'articolo 36 o qualsiasi altra autorità competente in applicazione dell'articolo 13, paragrafo 3;*

*b) adottare provvedimenti intesi a garantire una protezione giuridica adeguata della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta e dei diritti di proprietà intellettuale ad esse direttamente collegati;*

*c) sviluppare attività di informazione e di promozione miranti a comunicare ai consumatori le proprietà che conferiscono valore aggiunto ai prodotti;*

*d) sviluppare attività miranti a garantire la conformità dei prodotti al loro disciplinare;*

*e) adottare provvedimenti volti a migliorare l'efficacia del regime, quali lo sviluppo di competenze economiche, lo svolgimento di analisi economiche, la diffusione di informazioni economiche sul regime e la fornitura di consulenza ai produttori;*

*f) adottare misure per la valorizzazione dei prodotti e, se necessario, adottare provvedimenti volti a impedire o contrastare misure che sono o rischiano di essere svalorizzanti per l'immagine dei prodotti.*

Sebbene a livello nazionale i Consorzi di tutela delle DOP e IGP svolgessero già di fatto molte delle funzioni di cui al soprarichiamato art. 45, la nuova normativa europea attribuisce ai "gruppi" il potere di adottare misure per proteggere le produzioni di qualità e di promuovere l'autenticità e la reputazione delle stesse a livello europeo.

Di seguito si elencano gli oli DOP e IGP italiani riconosciuti:

1. Vulture
2. Terre Aurunche
3. Seggiano
4. Chianti Classico
1. Umbria
2. Terra d'Otranto
3. Colline Pontine
4. Irpinia - Colline dell'Ufita
5. Sardegna
6. Tuscia
7. Valdemone
8. Terre Tarentine
9. Cartoceto
10. Lucca
11. Tergeste
12. Valle del Belice

---

<sup>8</sup> V. sul punto il considerando n. 56 "È opportuno chiarire e riconoscere il ruolo dei gruppi. I gruppi svolgono un ruolo fondamentale nel processo di presentazione delle domande di registrazione dei nomi di denominazioni di origine e indicazioni geografiche nonché di specialità tradizionali garantite, e nella modifica dei disciplinari e delle domande di annullamento. Essi possono inoltre sviluppare attività connesse alla sorveglianza in merito all'effettiva protezione dei nomi registrati, alla conformità della produzione al relativo disciplinare, all'informazione e alla promozione del nome registrato e, in generale, qualsiasi attività volta ad accrescere il valore dei nomi registrati e l'efficacia dei regimi di qualità. Inoltre, i gruppi dovrebbero seguire da vicino la posizione dei prodotti sul mercato. Tali attività non dovrebbero tuttavia agevolare né determinare comportamenti anticoncorrenziali incompatibili con gli articoli 101 e 102 del trattato"

- 13.Monte Etna
- 14.Pretuziano delle Colline Teramane
- 15.Colline di Romagna
- 16.Molise
- 17.Alto Crotonese
- 18.Monti Iblei
- 19.Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa
- 20.Val di Mazara
- 21.Terre di Siena
- 22.Lametia
- 23.Terra d'Otranto
- 24.Toscano
- 25.Valli Trapanesi
- 26.Garda
- 27.Dauno
- 28.Umbria
- 29.Colline Teatine
- 30.Terra di Bari
- 31.Laghi Lombardi
- 32.Bruzio
- 33.Colline Salernitane
- 34.Peninsula Sorrentina
- 35.Cilento
- 36.Riviera Ligure
- 37.Collina di Brindisi
- 38.Canino
- 39.Sabina
- 40.Brisighella
- 41.Aprutino Pescarese

L'unica oliva da tavola riconosciuta come denominazione di origine protetta è l'"*Oliva Ascolana del Piceno*".

Il legislatore nazionale ha anche introdotto una disciplina specifica dei c.d. consorzi di tutela delle produzioni a denominazione o indicazione di origine, ove si consideri che l'art. 14, L. 21 dicembre 1999, n. 526, dispone:

*"I consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle attestazioni di specificità sono costituiti ai sensi dell'articolo 2602 del codice civile ed hanno funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alle denominazioni."* (v. comma 15, art. 14 L. n. 526/1999).

Il D.M. 12.4.2000 ha definito i requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

I Consorzi di tutela conformi ai requisiti del D.M. citato sono stati riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per svolgere compiti di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione in generale del consumatore, di cura degli interessi relativi alle denominazioni: tali attività restano, però, distinte dalle attività di controllo e sono svolte nel pieno rispetto di quanto previsto dai regolamenti comunitari.

Nello svolgimento delle loro attività i consorzi di tutela possono avere anche delle funzioni di iniziativa finalizzate al miglioramento della disciplina regolamentare e

svolgere compiti consultivi relativi al prodotto; possono definire dei programmi che rechino misure di carattere strutturale e di adeguamento tecnico per migliorare qualitativamente le produzioni (dal punto di vista igienico sanitario, chimico, fisico ecc.); possono promuovere l'adozione di delibere a favore sempre delle produzioni, e collaborare (secondo le direttive impartite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) alla vigilanza, alla tutela e alla salvaguardia delle DOP e delle IGP.

Con D.M. 12.10.2000 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, considerata la necessità di realizzare un più efficace coordinamento tra Ispettorato centrale repressione frodi e consorzi di tutela delle DOP ed IGP nell'esercizio dell'attività di vigilanza sulle produzioni di qualità, ha previsto che:

*“ I consorzi di tutela delle DOP ed IGP, riconosciuti con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali o già autorizzati dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, collaborano con l'Ispettorato centrale repressione frodi nell'espletamento dell'attività di vigilanza, tutela e salvaguardia delle DOP ed IGP.*

*2. Le attività di cui al comma 1, da svolgersi prevalentemente alla commercializzazione, consistono:*

*a) nella verifica che le produzioni tutelate, per le quali sia completata l'attività di certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato, rispondano ai requisiti qualitativi previsti dai disciplinari;*

*b) nella vigilanza sui prodotti similari, prodotti e/o commercializzati sul territorio dell'Unione europea, che con false indicazioni sull'origine, la specie, la natura e le qualità specifiche dei prodotti medesimi, possano ingenerare confusione nei consumatori e recare danno alle produzioni DOP ed IGP nazionali.*

*Gli agenti vigilatori dei consorzi di tutela delle DOP ed IGP in nessun modo possono effettuare attività di verifica sugli organismi di controllo, nè possono svolgere attività di autocontrollo sulle produzioni “*

Recentemente con D.M. 21 luglio 2011 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha definito le modalità di smarchiatura dei prodotti DOP e IGP, ove si consideri che il Dlgs. n. 297/2004 vieta la detenzione per la commercializzazione o l'immissione al consumo di prodotti privi della indicazione della denominazione protetta già certificati conformi ad essa.

L'art.1 comma 2 del decreto leg.vo n. 297/2004 dispone:

*«Chiunque detiene per la commercializzazione o l'immissione al consumo prodotti privi della indicazione della denominazione protetta, già certificati conformi ad essa, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro cento per ogni chilogrammo, litro o frazione di essi o comunque per ogni singola confezione, qualora essa sia di peso o di capacità inferiore alle misure di riferimento prima menzionate, di prodotto rinvenuto».*

L'art. 2 del D.M. 21.7.2011 dispone:

*“1. Per smarchiatura dei prodotti si intende la rimozione, dai prodotti già certificati dall'organismo di controllo come DOP o IGP e detenuti per la commercializzazione o l'immissione al consumo, di quegli elementi che distinguono e identificano in modo specifico i prodotti che hanno terminato l'iter certificativo previsto dal disciplinare di produzione di riferimento e dalla relative disposizioni applicative e che possono legittimamente fruire della DOP o dell'IGP.*

*2. Si considerano come prodotti "già certificati come DOP o IGP", ai sensi del comma precedente e dell'art. 1, commi 2 e 2-bis, del D.Lgs. n. 297/04, quei prodotti*

*che hanno concluso positivamente e in modo definitivo l'iter di certificazione avendo ottenuto l'atto certificativo formale dell'organismo di controllo preposto e sono detenuti per la commercializzazione o l'immissione al consumo tal quali, senza dover essere sottoposti ad ulteriori fasi di lavorazione e/o certificazione.*

*3. Per i prodotti già certificati non detenuti per la commercializzazione o l'immissione al consumo, ma per ulteriori operazioni di lavorazione (quali ad esempio l'affettamento, la grattugiatura, il porzionamento, ecc.) e successivo confezionamento, si considera certificazione finale così come previsto dal disciplinare, ai sensi del presente decreto, solo quella che certifica il rispetto del disciplinare relativamente ai prodotti confezionati finali, detenuti per l'immissione al consumo o la commercializzazione tal quali.*

*4. Le operazioni che comportano la rimozione degli elementi che distinguono e identificano in modo specifico i prodotti destinati a DOP o IGP, effettuate nelle fasi di lavorazioni e/o confezionamento intermedie, prima della certificazione finale come definita dai precedenti commi 2 e 3, non riguardando prodotti destinati alla commercializzazione o all'immissione al consumo, non sono soggette all'obbligo di autorizzazione di cui all'art. 1 comma 2-bis del D.Lgs. n. 297/04. Le operazioni di smarchiatura di cui ai precedenti commi 1, 2 e 3 devono essere effettuate nel rispetto di quanto disposto dal successivo articolo 3.*

*5. La smarchiatura può essere effettuata purché non determini distorsioni del mercato e della concorrenza.*

*6. Può essere autorizzata la smarchiatura solo di quei prodotti per i quali il soggetto immesso nel soggetto di controllo non abbia usufruito, per gli stessi, di contributi pubblici.”*

Ai sensi del predetto Decreto, l'attività di smarchiatura deve essere autorizzata dal Ministero o dai Consorzi di Tutela riconosciuti che devono adottare un proprio regolamento sulla base delle caratteristiche specifiche di ciascun prodotto.

Come già osservato dalla giurisprudenza (v. T.A.R. Lazio nelle note decisioni relative agli incarichi erga omnes dei Consorzi di tutela) ai Consorzi di tutela sono state affidate nel corso degli anni funzioni *lato sensu* pubbliche.

## **1.2.2 OLIO BIOLOGICO**

Il regolamento generale Reg. (CE) 28 giugno 2007, n. 834/2007 definisce obiettivi e principi fondamentali su cui si basa il metodo di produzione biologica e le prescrizioni tecniche di carattere generale; stabilisce le regole dell'etichettatura, i termini riferiti alla produzione biologica, le indicazioni obbligatorie e facoltative; infine definisce le regole del sistema di controllo istituito dagli Stati membri e le condizioni per l'immissione sul mercato comunitario dei prodotti importati da Paesi terzi.

Il regolamento di attuazione Reg. (CE) 5 settembre 2008, n. 889/2008 "recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 28 giugno 2007, n. 834/2007, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli", definisce in dettaglio le norme tecniche per la produzione biologica vegetale e animale e per i prodotti della trasformazione.

Per potersi definire biologico un olio deve rispettare le regole definite dai regolamenti sopramenzionati in tutti i passaggi, dalla coltivazione degli ulivi fino all'imbottigliamento dell'olio.

La coltivazione avviene in modo naturale senza utilizzo di fertilizzanti chimici e pesticidi. Al frantoio le olive biologiche seguono un percorso separato da quelle non biologiche ed anche la fase finale di imbottigliamento ed etichettatura e' regolata da norme ben precise. Nell'etichetta del prodotto biologico deve essere indicato il nome dell'ente che ha effettuato i controlli e la dicitura agricoltura biologica. L'etichetta e' in fondo il certificato di garanzia di un olio biologico.

I controlli vengono eseguiti in tre fasi. L'ente fa sopralluoghi periodici sul terreno e, con analisi di laboratorio, controlla che non vengano utilizzati prodotti chimici. Se i controlli danno esito positivo viene rilasciata al produttore la certificazione in campo. Poi i controlli si spostano al frantoio ed infine all'imbottigliamento.

Attualmente la Commissione europea ha aperto una consultazione pubblica sul riesame della politica europea in materia di agricoltura biologica. La chiusura della consultazione, cui possono partecipare gli Stati membri, le organizzazioni di produttori ed anche singoli cittadini, è prevista per il prossimo 13 aprile 2013<sup>9</sup>.

### **1.2.3. OLI GENETICAMENTE MODIFICATI, OPPURE OLI INDICATI COME OGM-FREE**

La normativa europea impone l'obbligo di autorizzazione per l'immissione in commercio di prodotti organismi geneticamente modificati o che li contengano e prevede altresì l'obbligo di etichettatura per tali prodotti.

Nel settore oleario ad oggi risultano autorizzati solo due oli geneticamente modificati ed in particolare:

- un olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli autorizzato con Decisione 2007/343/CE della Commissione, del 15 maggio 2007;
- un olio ricco di acido arachidonico ottenuto per fermentazione dal fungo *Mortierella alpina* mediante l'impiego di farina e olio di soia come substrati. Autorizzato con Decisione 2008/968/CE della Commissione, del 12 dicembre 2008.

Quanto alla possibilità di indicare in etichetta la dicitura OGM-Free occorre considerare che tale indicazione è volontaria e i produttori che volessero utilizzare tale indicazione devono essere certificati da un organismo terzo ed indipendente che certifichi la veridicità dell'informazione.

***Tuttavia, occorre che sia il legislatore a prevedere una siffatta facoltà volontaria, dato che indicare i prodotti come ogm-free potrebbe volere indurre il consumatore a pensare che i prodotti commercializzati senza questa indicazione siano "diversi".***

### **1.2.4. ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA E INDICAZIONE DELL'ORIGINE**

Come è noto, la persistente carenza di informazione sull'origine italiana del prodotto (ovviamente non considerando le DOP e le IGP) nell'etichetta è da tempo all'attenzione del legislatore nazionale.

---

<sup>9</sup> Sul punto si veda anche la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici COM(2012) 212, fin.

In questi ultimi anni il legislatore ha tentato più volte di disciplinare il cd “made in Italy” per meglio posizionare anche sul mercato nazionale l’olio italiano. I tentativi sono tuttavia rimasti di fatto privi di applicazione. La legge 3 febbraio 2011 n. 4 ha stabilito all’art. 4 che in etichetta dei prodotti alimentari “è obbligatorio [...] riportare l’indicazione del luogo di origine o di provenienza”, precisando che “per i prodotti alimentari non trasformati, l’indicazione del luogo di origine o di provenienza riguarda il Paese di produzione dei prodotti. Per i prodotti alimentari trasformati, l’indicazione riguarda il luogo in cui è avvenuta l’ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalentemente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti” (art. 4, comma 2). Ma quel che è bene rilevare è che l’obbligo di indicare l’origine degli alimenti in etichetta è subordinato all’emanazione di decreti interministeriali sugli specifici alimenti ai quali si applicherà il detto obbligo (art. 4, commi 4 e 12). Il “rinvio” a futuri decreti ministeriali forse è da attribuirsi al tentativo di evitare la procedura d’infrazione per l’introduzione della disposizione legislativa di cui all’art. 4 della legge 4/2011.

Da ultimo, l’art. 43, comma 1-quater, del d.l. 22 giugno 2012 n. 83 convertito in legge 7 agosto 2012 n. 134, ha previsto l’inserzione, nel comma 49-bis dell’art. 4 della legge 24 dicembre 2003 n. 350, della disposizione per la quale “per i prodotti alimentari, per effettiva origine si intende il luogo di coltivazione o di allevamento della materia prima agricola utilizzata nella produzione e nella preparazione dei prodotti e il luogo in cui è avvenuta la trasformazione sostanziale”. Tale disposizione è tuttavia in contrasto con le norme comunitarie in tema di individuazione del luogo di “produzione” dell’olio, dato che, ai sensi dell’art. 4 comma 5. del Reg. 29/2012, “La designazione dell’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. Qualora le olive siano 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, la designazione dell’origine reca la dicitura seguente: «Olio (extra) vergine di oliva ottenuto [nell’Unione o in (denominazione dello Stato membro interessato)] da olive raccolte (nell’Unione), in (denominazione dello Stato membro o del paese terzo interessato)”.

Attualmente i segni consentiti dal punto di vista del diritto comunitario (non considerando le DOP e le IGP) che potrebbero evocare, in qualche modo, l’origine italiana nel settore dell’olio extravergine di oliva sono i marchi, ma poiché ai sensi dell’art. 4 comma 3, del predetto Reg. 29/2012 non sono considerati come designazione dell’origine né il marchio, né il nome dell’impresa, le legittime informazioni contenute nell’etichetta di oli extravergini di oliva come italiani potrebbero essere per lo più ingannevoli, come più volte ha chiarito l’AGCM.

Sotto un altro profilo giova sottolineare la recente approvazione del regolamento 1169/2011 sulla informazione alimentare che introduce la possibilità per gli Stati membri di disporre l’obbligatoria indicazione, in etichetta, della provenienza degli alimenti. Si tratta delle c.d. indicazioni obbligatorie complementari.

Le norme nazionali elaborate a tal fine sono qualificabili come “regole tecniche” ai sensi del diritto dell’Unione europea. Si tenga presente, infatti, che le regole tecniche, ovvero le regole adottate dai pubblici poteri e, come tali, obbligatorie, che hanno per fine la disciplina delle modalità di progettazione, produzione, installazione, manutenzione, erogazione di un bene o di un servizio e, quindi, con riguardo all’agricoltura, le modalità di produzione e commercializzazione degli alimenti, rientrano fra gli ostacoli non tariffari all’importazione, i quali sono vietati dall’art. 34 del Trattato sul funzionamento dell’Unione europea o TFUE.

Ciò precisato, l'art. 39 del Reg. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 dispone che, nel rispetto di una procedura simile a quella di *stand-still* delineata dalla direttiva 98/34 del 22 giugno 1998, seppure senza il coinvolgimento degli altri Stati dell'Unione, gli Stati membri possano introdurre in etichetta, con valore obbligatorio, indicazioni complementari che, così, si aggiungono a quelle fissate dalla Comunità. Si tratta di indicazioni adottate per motivi di protezione della salute pubblica, di protezione dei consumatori, di prevenzione delle frodi, di protezione della proprietà industriale e commerciale, nonché di indicazioni sulla provenienza e sull'origine e, ancora, di indicazioni idonee per la repressione della concorrenza sleale. Ma è precisato che la facoltà, per gli Stati membri, di introdurre misure concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza dei prodotti alimentari, è attribuita "solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza e provi che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura dell'informazione del paese d'origine o del luogo di provenienza". E' evidente che il "nesso" che deve intercorrere tra le qualità dell'alimento e la sua origine non può essere lo stesso nesso che deve esistere perché l'alimento assurga alla categoria delle DOP o delle IGP. L'art. 39 dice "talune qualità" e non è semplice darne una specificazione o una esemplificazione. E' più facile ragionare sull'altra condizione richiesta e cioè che sia provato il "fatto che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura di tali informazioni", dato che qui si tratta di quella reputazione che lega la comunità dei produttori locali con il nome locale del prodotto, reputazione che si riverbera sulle aspettative dei consumatori a che quell'alimento possieda le qualità che la comunità dei produttori locali gli ha conferito inventando e proteggendo uno specifico know how.

Il citato regolamento 1169/2011 entrerà in vigore solo dal 13 dicembre 2014, e pertanto sino a quella data troveranno applicazione le disposizioni di cui al Dlgs 23 giugno 2003, n. 181.

Va altresì segnalato che il c.d. "pacchetto qualità" è entrato in vigore dal 3 gennaio del 2013 con il Reg. 1151/2012. Tale regolamento abroga i precedenti Regolamenti 510 e 509 del 2010 e introduce rilevanti novità circa alcune indicazioni facoltative, quali:

*"Articolo 27*

*È istituito un regime relativo alle indicazioni facoltative di qualità per agevolare la comunicazione, da parte dei produttori, nel mercato interno delle caratteristiche o proprietà dei prodotti agricoli che conferiscono a questi ultimi valore aggiunto.*

*Articolo 28*

*Gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali sulle indicazioni facoltative di qualità non disciplinate dal presente regolamento, purché tali disposizioni siano conformi al diritto dell'Unione.*

*Articolo 29*

*Indicazioni facoltative di qualità*

*1. Le indicazioni facoltative di qualità soddisfano i criteri seguenti:*

*a) l'indicazione si riferisce a una caratteristica di una o più categorie di prodotti o ad una modalità di produzione o di trasformazione agricola applicabili in zone specifiche;*

*b) l'uso dell'indicazione conferisce valore al prodotto rispetto a prodotti di tipo simile;*

*e*

*c) l'indicazione ha una dimensione europea.*

*2. Sono escluse dal presente regime le indicazioni facoltative di qualità che descrivono qualità tecniche di un prodotto ai fini dell'applicazione di norme di commercializzazione obbligatorie e che non hanno lo scopo di informare i consumatori riguardo a tali qualità del prodotto.*

3. Le indicazioni facoltative di qualità escludono le indicazioni facoltative riservate che promuovono e integrano le norme di commercializzazione specifiche su base settoriale o di categoria di prodotto

4. Per tener conto delle specificità di alcuni settori e delle aspettative dei consumatori, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati, conformemente all'articolo 56, che stabiliscono le modalità di applicazione relative ai criteri di cui al paragrafo 1 del presente articolo.

5. La Commissione può adottare atti di esecuzione che stabiliscono tutte le misure relative alle forme, alle procedure o altre modalità tecniche, necessarie per l'applicazione del presente titolo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 57, paragrafo 2.

6. Quando adotta atti delegati e di esecuzione conformemente ai paragrafi 4 e 5 del presente articolo, la Commissione tiene conto delle pertinenti norme internazionali

#### Articolo 31

##### Prodotto di montagna

1. È istituita l'indicazione «prodotto di montagna» come indicazione facoltativa di qualità.

Tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato in merito ai quali:

a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;

b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.

2. Ai fini del presente articolo si intendono per «zone di montagna dell'Unione» le zone di cui all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1257/1999. Nel caso dei prodotti di paesi terzi, le zone di montagna comprendono le zone ufficialmente designate come zone di montagna dal paese terzo o rispondenti a criteri equivalenti a quelli enunciati all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1257/1999. IT 14.12.2012 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 343/15

3. In casi debitamente motivati e per tenere conto dei vincoli naturali di cui risente la produzione agricola nelle zone di montagna, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati, ai sensi dell'articolo 56, che stabiliscono deroghe delle condizioni d'uso di cui al paragrafo 1 del presente articolo. In particolare, alla Commissione è conferito il potere di adottare un atto delegato che stabilisce le condizioni alle quali le materie prime o gli alimenti per animali possono provenire dal di fuori delle zone di montagna, le condizioni alle quali la trasformazione dei prodotti può aver luogo al di fuori delle zone di montagna in una zona geografica da definire e la definizione di tale zona geografica.

4. Per tenere conto dei vincoli naturali di cui risente la produzione agricola nelle zone di montagna, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati, conformemente all'articolo 56, per quanto riguarda la definizione dei metodi di produzione e altri criteri pertinenti per l'applicazione dell'indicazione facoltativa di qualità di cui al paragrafo 1 del presente articolo.

#### Articolo 32

##### Prodotto dell'agricoltura delle isole

Entro il 4 gennaio 2014 la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'opportunità di creare la nuova indicazione «prodotto dell'agricoltura delle isole». L'indicazione può essere utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato, le cui materie prime provengano dalle isole. Inoltre, affinché tale indicazione possa essere applicata ai prodotti trasformati, è necessario che anche la trasformazione avvenga in zone insulari nei casi in cui ciò incide in misura determinante sulle caratteristiche particolari del prodotto finale.

*La relazione è corredata, se del caso, da adeguate proposte legislative intese a riservare un'indicazione facoltativa di qualità «prodotto dell'agricoltura delle isole».*

#### *Articolo 33*

##### *Restrizioni dell'uso*

*1. Un'indicazione facoltativa di qualità può essere usata solo per descrivere prodotti conformi alle pertinenti condizioni d'uso.*

*2. La Commissione può adottare atti di esecuzione che stabiliscano norme sull'uso delle indicazioni facoltative di qualità. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 57, paragrafo 2.”*

Infine occorre dar conto che è stata approvata, ma non ancora pubblicata la legge nazionale relativa alle “*norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini*”. Tale nuova normativa è stata inviata alla Commissione Europea ai sensi della direttiva 98/34 del 22 giugno 1998 sulla procedura di stand-still.

Le previsioni in essa contenute modificano il D.M. 10 novembre 2009 sia per quanto attiene alla dimensione dei caratteri utilizzati nell'etichettatura, alla loro visibilità e leggibilità, alla distinguibilità dagli altri segni grafici, sia quanto al posizionamento in etichetta dell'indicazione.

La suddetta normativa è entrata in vigore con la legge 14 gennaio 2013, n. 9, nonostante la Commissione abbia inviato al Ministero dello sviluppo economico – quale punto di contatto per la direttiva 98/34 – una comunicazione con la quale si chiede di posporre e sospendere l'entrata in vigore della legge sono al novembre 2013 ai sensi dell'art. 9, comma 3, della citata direttiva.

**Alla luce di tale rilievo e nonostante la dichiarata entrata in vigore della legge 9/2013, sarà necessario verificare nei prossimi mesi l'applicazione delle disposizioni ivi contenute o l'eventuale loro disapplicazione da parte dei giudici.**

A prescindere dalla sorte che il futuro o l'Europa riserveranno alla legge italiana sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini giova dare qui conto delle maggiori novità introdotte dalla richiamata normativa.

Le previsioni in essa contenute modificano il D.M. 10 novembre 2009 sia per quanto attiene alla dimensione dei caratteri utilizzati nell'etichettatura, alla loro visibilità e leggibilità, alla distinguibilità dagli altri segni grafici, sia quanto al posizionamento dell'indicazione in etichetta. Inoltre i commi 4 e 5 dell'art. 1, infine, confermano l'obbligo dell'uso del termine “miscela”, per le miscele, pur lasciando impregiudicata l'applicazione dei commi 3 e 4 dell'articolo 4 del decreto, che consente l'uso sostitutivo di riferimenti analoghi. Se utilizzato tuttavia, il termine “miscela” dovrà comparire nel rispetto dei canoni stabiliti ai precedenti commi 2 e 3, e comunque con “diversa e più evidente rilevanza cromatica rispetto allo sfondo, alle altre indicazioni ed alle denominazioni di vendita”.

L'ultimo periodo del comma 1-ter richiama un decreto del Ministro delle politiche agricole concernente la definizione delle modalità di accertamento delle caratteristiche degli oli di oliva vergini.

L'articolo 2 modifica l'articolo 43 del D.L. 22 giugno 2012 n. 83, in relazione alle procedure di verifica delle qualità organolettiche degli oli di oliva vergini compiute dal Comitato degli assaggiatori<sup>10</sup>.

L'ultimo paragrafo dell'articolo 2 introduce una specifica disposizione relativamente al valore probatorio dei risultati del comitato di assaggiatori, i c.d. panel tests. Tale disposizione avrebbe il fine di garantire la corrispondenza merceologica e la qualità degli oli

---

<sup>10</sup> Cfr. D.M. 28.2.2012 sui “Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al Regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini”.

di oliva e di sanzionare la non conformità dei campioni degli oli di oliva vergini alla categoria dichiarata in etichetta.

L'articolo 3 reca una ulteriore modifica all'art. 43 del D.L. n. 83/12, inserendo dopo il comma 1-bis un altro comma (1-bis.1.) diretto a rendere di pubblico dominio il quantitativo di alchil esteri contenuto negli oli d'oliva vergini che recano l'indicazione della provenienza nazionale. Per tale categoria di oli, il comma 1-bis del decreto n. 83 ha introdotto il limite di 30 mg/kg per gli esteri di acidi grassi. (ovvero i metil esteri + etil esteri degli acidi grassi). Il superamento di tale valore comporta l'avvio automatico da parte delle autorità nazionali di un piano straordinario di sorveglianza dell'impresa, mettendo in atto i controlli previsti dal reg. (CE) n. 882/2004 sulle diverse fasi della produzione, trasformazione e della distribuzione dei prodotti. Il regolamento (CEE) n. 2568/91 ammette valori fino a 75 mg/kg, elevabili finanche a 150 mg/kg, e purché il rapporto metil esteri e etil esteri sia inferiore o uguale a 1,5.

Come è noto le caratteristiche degli oli di oliva e di sansa di oliva ed i relativi metodi di analisi sono stati disciplinati a livello europeo con il reg. 2568/1991, recentemente modificato dal reg. 61/2011, che ha aggiornato ed introdotto nuovi valori limite relativi alle caratteristiche degli oli, sulla base dei pareri degli esperti chimici e in conformità dei lavori svolti nell'ambito del Consiglio oleicolo internazionale. Il nuovo regolamento muove dalle ricerche scientifiche che a livello internazionale hanno dimostrato che il contenuto di etil esteri degli acidi grassi e di metil esteri degli acidi grassi possa costituire parametro di qualità per gli oli extra vergini d'oliva<sup>11</sup>. Il nuovo metodo per la rilevazione dei metil ed esteri degli acidi grassi nonché i corrispondenti valori limite di 75 mg per Kg sono stati introdotti con il citato regolamento, entrato in vigore dal 1 aprile 2011.

Il reg. 61/2011 prevede altresì che il valore massimo di 75 mg per Kg di alchil esteri possa essere superato sino al raggiungimento di un valore pari a 150 mg/kg a condizione che il rapporto esteri etilici / esteri metilici sia inferiore a 1,5.

La ratio del legislatore europeo sottesa all'introduzione del suddetto nuovo valore limite, che come già detto è stato individuato a livello internazionale sulla base di risultanze scientifiche, avrebbe il fine di migliorare la qualità degli oli extravergini di oliva, ove si consideri che gli alti valori di alchil esteri sono normalmente reperibili in oli cd. deodorati, ovvero olio lampante che viene sottoposto ad una raffinazione blanda che non altera tutti i parametri chimici ma abbassa l'acidità ed elimina gli odori ed i sapori sgradevoli e difettosi.

La soluzione adottata dal legislatore europeo ha sollevato nella comunità scientifica numerose polemiche, atteso che secondo alcuni esperti italiani nuovi parametri consentirebbero la commercializzazione di oli cd. deodorati fraudolentemente etichettati come extravergini di oliva.

A fronte di tale nuova disposizione europea il legislatore nazionale ha previsto un valore sensibilmente inferiore a quello fissato dal reg. 64/2011 in relazione al contenuto di metil ed etil esteri per gli oli recanti in etichetta la dicitura "Italia" o "italiano" o che comunque evocano un'origine italiana.

Pertanto i prodotti commercializzati come olio extravergine di oliva con designazione di origine italiana devono avere un contenuto di metil ed etil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/kg<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> V. sul punto lo standard relativo alla norma commerciale applicabili agli oli di oliva ed agli oli di sansa di oliva del 5 novembre 2010 del Comitato Oleico Internazionali COI/T.15/NC n. 3/Rev. 5 Novembre 2010

<sup>12</sup> L'art. 3 della L. 14.1.2013, n. 9 dispone : "Al fine di assicurare ai consumatori la possibilità di individuare gli oli che presentano caratteristiche migliori di qualità, per gli anni 2013, 2014 e 2015, nell'ambito delle attività di controllo e di analisi degli oli di oliva vergini nella cui designazione di origine sia indicato il riferimento all'Italia, le autorità preposte che procedono alla ricerca del contenuto di alchil esteri più metil alchil esteri rendono note le risultanze delle analisi, che sono pubblicate ed aggiornate mensilmente in un'apposita sezione del portale internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. All'attuazione degli adempimenti previsti dal presente comma l'amministrazione interessata provvede con le risorse umane,

La L.9/2013 ha disposto che il superamento di tale valore, solo con riferimento agli oli recanti in etichetta la dicitura "Italia" o "italiano" o che comunque evocano un'origine italiana le autorità provvederanno al controllo della conformità del suddetto valore e renderanno pubblico il risultato dei controlli effettuati su un'apposita sezione del portale web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Qualora gli oli vergini designati con l'indicazione "Italia" o "italiano" superino il valore sopraindicato di metil ed etil esteri l'ultimo paragrafo dell'art. 43 del D.L. 83/2012 prevede *"l'avvio automatico da parte delle autorità nazionali di un piano straordinario di sorveglianza dell'impresa"*.

Infatti, l'articolo 3 prevede che siano pubblicati sul portale del Mipaaf i risultati delle analisi di ricerca della presenza degli alchil esteri e dei metil alchil esteri, dato che il loro alto valore sarebbe indice di minore qualità del prodotto: un alto valore di alcol etilico è infatti legato a processi fermentativi iniziati nella fase di conservazione delle olive, mentre un valore elevato di alcol metilico può essere dovuto alla trasformazione di olive ad eccessiva maturazione.

In ragione delle pratiche che con maggior frequenza inducono in errore il consumatore danneggiando la produzione nazionale, l'articolo 4 reca dettagliate indicazioni su quelle pratiche che devono essere ritenute ingannevoli:

- è ingannevole non solo l'uso di diciture, ma anche quello di immagini e simboli grafici che configuri una delle ipotesi di cui agli artt. 21-23 del codice del consumo (rispettivamente sulle azioni, sulle omissioni, sulla pubblicità, e sulle pratiche commerciali ingannevoli di cui al d.lgs. 206/05);

- è ingannevole l'omissione che induca in errore sulla provenienza delle olive;

- è ingannevole l'attribuzione di requisiti positivi non previsti dalle norme, o l'attribuzione di valutazioni organolettiche, riservate agli oli extravergini, agli altri oli d'oliva.

La normativa in commento modifica alcune previsioni sanzionatorie, relativamente ai commi 49-quinquies del richiamato D.L. 83/2012, lasciando in vigore la sanzione prevista dall'art. 16, comma 4, del D.L. 135/2009. In particolare, il comma 4 dell'art. 16, del menzionato D.L. n. 135/2009 prevede l'applicazione di una sanzione penale per l'uso di un'indicazione di vendita che presenti il prodotto come interamente realizzato in Italia, o altra che sia idonea ad ingenerare nel consumatore la convinzione della realizzazione interamente in Italia del prodotto, ovvero per l'uso di segni o figure che inducano la medesima fallace convinzione: per tale fattispecie vanno comminate le pene di cui all'art. 517 c.p., aumentate di un terzo. L'articolo 517 c.p., sulla vendita di prodotti con segni mendaci, quantifica la pena con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a ventimila euro.

L'articolo 7 (commi 3-4) della legge n. 9/2013 disciplina la modalità di proposizione nei pubblici esercizi degli oli d'oliva vergini, abrogando le norme in precedenza contenute nell'art. 4, commi 4-quater e 4-quinquies del D.L. n. 2/06. I commi 4-quater e 4-quinquies avevano introdotto il divieto per i pubblici esercizi di proporre al consumo, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, olio d'oliva in contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente, con una sanzione amministrativa pecuniaria compresa tra 1.000 euro e 3.000 euro. L'art. 7 abroga i commi 4-quater e 4-quinquies, sancendo il divieto, per i pubblici esercizi, di proporre al consumo olio d'oliva vergine in contenitori:

- privi di un dispositivo di chiusura che debba necessariamente essere alterato per consentire la modifica del contenuto,

- oppure privi della indicazione in etichetta dell'origine e del lotto di appartenenza,

sanzionando l'illecito con una pena pecuniaria compresa tra 1.000 euro e 8.000 euro, cui si aggiunge la confisca del prodotto.

### **1.3 PROMOZIONE**

L'UE sostiene campagne d'informazione e di promozione per incoraggiare il consumo di prodotti alimentari nell'UE stessa e nei paesi terzi. Regolamenti recenti, applicabili anche all'olio d'oliva, hanno stabilito le norme per la partecipazione finanziaria degli Stati membri e del settore interessato. L'olio d'oliva e le olive da tavola sono ammissibili a tali finanziamenti.

La ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti e nuove tecniche sono in atto con la partecipazione di numerosi partner, tra cui il settore dell'olio d'oliva dell'UE e il Consiglio oleicolo internazionale, al quale l'Unione ha affidato il compito di organizzare campagne promozionali nei paesi terzi.

Al settore in esame sono applicabili le misure previste dal Reg. (CE) 17 dicembre 2007, n. 3/2008, nonché le campagne d'informazione e promozione sul mercato interno cofinanziate dalla Comunità, mediante il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR), nell'ambito della politica di sviluppo rurale per il periodo 2007-2013. L'asse I "miglioramento della competitività nel settore agricolo e forestale", uno dei quattro obiettivi prioritari sul quale il Reg. (CE) 20 settembre 2005, n. 1698/2005, ha imperniato la nuova strategia di sviluppo rurale, prevede infatti, tra le misure volte a migliorare la qualità degli alimenti, un sostegno finanziario a favore delle associazioni di produttori che realizzano campagne d'informazione/promozione riguardanti i prodotti garantiti da sistemi di qualità alimentare comunitari o riconosciuti dagli Stati membri (art. 33 di detto regolamento)<sup>13</sup>.

Con D.M. 22 dicembre 2011, rubricato "*attuazione del regolamento (CE) n. 867/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, per quanto riguarda le organizzazioni di operatori del settore oleicolo, i loro programmi di attività e il relativo finanziamento*" possono essere finanziati i programmi presentati dalle organizzazioni di operatori del settore oleicolo per le seguenti attività:

- a) monitoraggio e gestione amministrativa del mercato nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola;
- b) miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicoltura;
- c) miglioramento della qualità della produzione di olio di oliva e di olive da tavola;
- d) tracciabilità, certificazione e tutela della qualità dell'olio di oliva e delle olive da tavola, in particolare mediante il controllo della qualità degli oli di oliva venduti ai consumatori finali;
- e) diffusione di informazioni sulle attività svolte dalle organizzazioni di operatori ai fini del miglioramento della qualità di olio di oliva e di olive da tavola.

### **1.4 ELIMINAZIONE DEI RESIDUI DELLE LAVORAZIONI DELL'OLIO E UTILIZZAZIONE AGRONOMICA DELLE ACQUE DI VEGETAZIONE E DEGLI SCARICHI DEI FRANTOI**

---

<sup>13</sup> Ma è in corso di discussione in sede UE una proposta di nuovo regolamento sullo sviluppo rurale.

A) Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e residui della lavorazione degli oli.

La legge 11 novembre 1996 n. 574 ha disciplinato l'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi dei frantoi oleari, prevedendo che le acque di vegetazione della lavorazione delle olive possono essere oggetto di utilizzazione agronomica e sparse su terreni agricoli.

Lo spargimento delle acque/sanse è subordinato ad una comunicazione al Sindaco del comune dei terreni interessati, almeno entro 30 giorni prima lo spargimento, di una relazione di un agronomo (o perito agrario, agrotecnico o geologo) sull'assetto geomorfologico, sulle condizioni idrologiche e sulle caratteristiche dell'ambiente ricevitore, sui tempi di spandimento e sui mezzi utilizzati per lo spandimento.

I limiti allo spargimento sono definiti dalla normativa citata, mentre la disciplina è stata integrata dall'art. 112 del D.lgs 152/2006 così:

*«1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 92 per le zone vulnerabili e dal decreto legislativo 18 febbraio 2005, n. 59, per gli impianti di allevamento intensivo di cui al punto 6.6 dell'Allegato 1 al predetto decreto, l'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento, delle acque di vegetazione dei frantoi oleari, sulla base di quanto previsto dalla legge 11 novembre 1996, n. 574, nonché dalle acque reflue provenienti dalle aziende di cui all'articolo 101, comma 7, lettere a), b) e c), e da piccole aziende agroalimentari, così come individuate in base al decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali di cui al comma 2, è soggetta a comunicazione all'autorità competente ai sensi all'articolo 75 del presente decreto.*

*2. Le regioni disciplinano le attività di utilizzazione agronomica di cui al comma 1 sulla base dei criteri e delle norme tecniche generali adottati con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri dell'ambiente e della tutela del territorio, delle attività produttive, della salute e delle infrastrutture e dei trasporti, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore del predetto decreto ministeriale, garantendo nel contempo la tutela dei corpi idrici potenzialmente interessati ed in particolare il raggiungimento o il mantenimento degli obiettivi di qualità di cui alla parte terza del presente decreto.*

*3. Nell'ambito della normativa di cui al comma 2, sono disciplinati in particolare:*

*a) le modalità di attuazione degli articoli 3, 5, 6 e 9 della legge 11 novembre 1996, n. 574;*

*b) i tempi e le modalità di effettuazione della comunicazione, prevedendo procedure semplificate nonché specifici casi di esonero dall'obbligo di comunicazione per le attività di minor impatto ambientale;*

*c) le norme tecniche di effettuazione delle operazioni di utilizzo agronomico;*

*d) i criteri e le procedure di controllo, ivi comprese quelle inerenti l'imposizione di prescrizioni da parte dell'autorità competente, il divieto di esercizio ovvero la sospensione a tempo determinato dell'attività di cui al comma 1 nel caso di mancata comunicazione o mancato rispetto delle norme tecniche e delle prescrizioni impartite;*

*e) le sanzioni amministrative pecuniarie fermo restando quanto disposto dall'articolo 137, comma 15».*

**Dalle disposizioni suddette si ricava che la normativa sui rifiuti non risulterebbe applicabile, quando l'utilizzo agronomico, ovvero lo spargimento di tali acque o sanse, sia a beneficio dell'agricoltura.** Tale orientamento è stato più volte confermato dalla Corte di Cassazione che ha chiarito che al di fuori dell'utilizzazione agronomica, per i residui oleari non possono trovare applicazione le disposizioni di cui alla Legge 574/1996, ma vanno invece applicate le disposizioni in tema di inquinamento e

rifiuti. (Cass. Sez. III Pen., n. 21773/2007). **Il che dovrebbe indurre il legislatore a sostenere il riciclo di acque di vegetazione e di sanse, per un duplice vantaggio, a favore dell'agricoltura e a vantaggio di un territorio non-inquinato da rifiuti.**

B) Sotto un diverso profilo occorre considerare i residui di lavorazione dell'olio ai fini dell'agroenergia.

L'articolo 42 della legge 23 luglio 2009, n. 99 ha introdotto alcune modifiche al sistema di incentivazione, con particolare riferimento al regime applicabile alle biomasse agricole di filiera. In particolare, la disposizione citata ha eliminato il concetto di filiera ai fini della determinazione della tariffa omnicomprensiva per impianti di potenza inferiore ad 1 MW.

La disposizione citata, inoltre, ha apportato alcune modifiche alle tabelle 2 e 3 allegata alla legge 24 dicembre 2007, n. 244, con riguardo al coefficiente di moltiplicazione previsto per i certificati verdi e la tariffa omnicomprensiva.

Sembra utile sul punto ricordare come il decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387, definisca "biomasse" la parte biodegradabile dei prodotti, rifiuti e residui provenienti dall'agricoltura (comprendente sostanze vegetali e animali) e dalla silvicoltura. Ai sensi del decreto 30 maggio 2005, n. 128, è definito come biogas il gas combustibile ricavato dalla biomassa ovvero dalla parte biodegradabile dei rifiuti, che può essere trattato in un impianto di purificazione onde ottenere una qualità analoga a quella del gas naturale, al fine di essere usato come biocarburante o gas di legna.

Il decreto legislativo 3 marzo 2011, n. 28, di recepimento della direttiva 2009/28/CE sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili, nel ridefinire i meccanismi e gli strumenti di incentivazione applicabili alla produzione di energia elettrica da impianti alimentati da fonti rinnovabili entrati in esercizio dopo il 31 dicembre 2012, torna a valorizzare la filiera corta, precisando come gli incentivi siano, tra l'altro, finalizzati a promuovere l'uso efficiente di rifiuti e sottoprodotti, di biogas da reflui zootecnici o da sottoprodotti delle attività agricole, agro-alimentari, agro-industriali, di allevamento e forestali, di prodotti ottenuti da coltivazioni dedicate non alimentari, nonché di biomasse e bioliquidi sostenibili e biogas.

L'articolo 2 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387, "Attuazione della direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità", in conformità alla direttiva comunitaria, definisce fonti energetiche rinnovabili, o fonti rinnovabili, le fonti energetiche rinnovabili non fossili (eolica, solare, geotermica, del moto ondoso, maremotrice, idraulica, biomasse, gas di discarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas).

La norma prevede che "in particolare, per biomasse si intende: la parte biodegradabile dei prodotti, rifiuti e residui provenienti dall'agricoltura (comprendente sostanze vegetali e animali) e dalla silvicoltura e dalle industrie connesse, nonché la parte biodegradabile dei rifiuti industriali e urbani".

Il decreto legislativo 30 maggio 2005, n.128, "Attuazione della direttiva 2003/30/CE relativa alla promozione dell'uso dei biocarburanti o di altri carburanti rinnovabili nei trasporti" contiene una definizione analoga di biomassa. L'allegato 1 di tale decreto, quindi, definisce come biogas carburante "il gas combustibile ricavato dalla biomassa ovvero dalla parte biodegradabile dei rifiuti, che può essere trattato in un impianto di purificazione onde ottenere una qualità analoga a quella del gas naturale, al fine di essere usato come biocarburante o gas di legna".

Pertanto, sulla base della disciplina nazionale e comunitaria, si deve intendere per:

- biomassa agricola: la parte biodegradabile dei prodotti, rifiuti e residui provenienti dall'agricoltura (comprendente sostanze vegetali e animali) e dalla silvicoltura e dalle industrie connesse;

- biogas: il gas combustibile ricavato dalla biomassa, ovvero dalla parte biodegradabile dei rifiuti, che può essere trattato in un impianto di purificazione onde ottenere una qualità analoga a quella del gas naturale, al fine di essere usato come biocarburante o gas di legna.

Ne deriva che la nozione giuridica di biomassa comprende tre tipologie di materiali:

- a) prodotti;
- b) rifiuti;
- c) residui.

Deve rilevarsi sul punto che per poter impiegare a fini combustibili una biomassa, è indispensabile che questa sia inclusa fra le tipologie di materiali e sostanze qualificate come «biomassa combustibile» (ai sensi del d. lgs. n. 152/2006 o Codice ambientale), rilevante per l'applicazione della disciplina in materia di tutela dell'aria e di riduzione delle emissioni in atmosfera. Si tratta, infatti, di una nozione, redatta sotto forma di elenco, molto più restrittiva di quella dettata dal d. lgs. n. 28/2011. Essa è contenuta nella sezione quarta dell'allegato X della parte quinta del d. lgs. n. 125/2006 ed è appunto dettata sotto forma di una elencazione da ritenere tassativa.

Per quanto riguarda la sansa di oliva l'allegato X recita come segue:

*«f) sansa di oliva disoleata avente le caratteristiche riportate nella tabella seguente, ottenuta dal trattamento delle sansi vergini con n-esano per l'estrazione dell'olio di sansa destinato all'alimentazione umana, e da successivo trattamento termico, purché i predetti trattamenti siano effettuati all'interno del medesimo impianto; tali requisiti, nel caso di impiego del prodotto al di fuori dell'impianto stesso di produzione, devono risultare da un sistema di identificazione conforme a quanto stabilito al punto 3 della sezione 4, parte II, dell'allegato X alla parte V».*

Si tenga presente, peraltro, che la lett. d), comma 30, dell'art. 3, d.lgs. n. 128/2010, ha integrato la sezione quarta del suddetto allegato X, relativa alle caratteristiche della biomassa combustibile, precisando che:

*«Salvo il caso in cui i materiali elencati nel paragrafo 1 [tipologie di biomassa] derivino da processi direttamente destinati alla loro produzione o ricadano nelle esclusioni dal campo di applicazione della parte quarta del presente decreto, la possibilità di utilizzare tali biomasse secondo le disposizioni della presente parte quinta è subordinata alla sussistenza dei requisiti previsti per i sottoprodotti dalla precedente parte quarta».*

**Rimane, quindi, complessa e in continua evoluzione la questione della definizione di biomassa in rapporto alle diverse discipline (relative alle emissioni, ai rifiuti, alle autorizzazioni alla realizzazione dell'impianto, ecc.) e, pertanto, dell'inquadramento degli scarti di lavorazione/potatura o delle sansi come prodotto, rifiuto o sottoprodotto a tali fini.**

**Anche per le considerazioni suesposte sarebbe opportuno che il legislatore sostenesse la trasformazione dei "residui" della produzione dell'olio, come ad esempio, il c.d. "nocciolino", con un duplice vantaggio: a favore dell'agricoltura e a un territorio non-inquinato da rifiuti.**

## **1.5 AIUTI COMUNITARI ALL'AMMASSO PRIVATO DELL'OLIO DI OLIVA**

A tal riguardo devono essere richiamati i seguenti provvedimenti normativi:

1. D.M. 3 agosto 1982

Approvazione dei modelli dei registri di lavorazione delle olive e di denuncia-domanda validi per la concessione dell'aiuto alla produzione dell'olio d'oliva della campagna 1982-83

2. D.M. 12 novembre 1982  
Modificazione alla percentuale di anticipo dell'aiuto alla produzione di olio d'oliva, per la campagna 1981-82, a favore dei produttori associati
3. D.M. 26 novembre 1983  
Proroga del termine per la presentazione della denuncia-domanda di aiuto alla produzione dell'olio di oliva per la campagna 1982-83 a favore dei soci delle organizzazioni dei produttori
4. D.M. 2 gennaio 1985  
Modalità di applicazione del regime di aiuto alla produzione dell'olio di oliva previsto dai regolamenti (CEE) numero 2261/84 del 17 luglio 1984 e numero 3061/84 del 31 ottobre 1984
5. D.M. 16 luglio 1985  
Approvazione della denuncia di coltivazione e della domanda di aiuto alla produzione dell'olio di oliva nonché dei registri contabili dei frantoi e degli stabilimenti di estrazione di olio dalla sansa e di raffinazione degli oli di oliva, per la campagna 1985-86
6. Circ. 9 agosto 2000, n. 4, diretta a fornire una illustrazione della Dec. 2000/227/Ce, concernente la concessione di un aiuto alla produzione di olive da tavola, nonché del D.M. 21 giugno 2000, n. 217, recante il regolamento applicativo di tale regime.
7. D.Lgs. 14 maggio 2001, n. 223.  
Norme sanzionatorie in materia di aiuto comunitario alla produzione di olio di oliva e alla trasformazione delle olive da tavola.
8. Circ. 4 giugno 2001, n. 2, diretta a fornire una illustrazione delle disposizioni del Reg. (CE) n. 648/2001 della Commissione recante modalità di applicazione del regime di aiuto alla produzione di olio di oliva, al fine di una sua «puntuale applicazione».
9. D.M. 21 giugno 2000, n. 217  
Regolamento recante disposizioni applicative del regime comunitario di aiuto alla produzione di olive da tavola e di olio di oliva
10. D.M. 22 novembre 2001, n. 486  
Regolamento recante disposizioni applicative del regime comunitario di aiuto alla produzione di olive da tavola
11. Decr. 11 giugno 2004, n. 11/2004  
Integrazione al cofinanziamento nazionale del programma degli interventi finanziari, relativi alle azioni di controllo in materia di aiuto alla produzione ed al consumo dell'olio di oliva, di cui al regolamento (CEE) n. 2262/84, per la campagna oleicola 2003-2004 (Agecontrol S.p.A.), ai sensi della legge n. 183/1987. (Decreto n. 11/2004)
12. Decr. 28 luglio 2005, n. 28/2005  
Integrazione al cofinanziamento nazionale del programma degli interventi finanziari relativi alle azioni di controllo in materia di aiuto alla produzione e al consumo dell'olio di oliva, di cui al regolamento (CEE) n. 2262/84, per la campagna oleicola 2004-2005 (Agecontrol S.p.A.), ai sensi della L. 16 aprile 1987, n. 183. (Decreto n. 28/2005)
13. D.M. 2 maggio 2006  
Attuazione del regolamento (CE) n. 2153/2005 della Commissione del 23 dicembre 2005, relativo al regime di aiuto all'ammasso privato di olio di oliva
14. Circ. 30 maggio 2012, n. ACIU.2012.234  
Procedura di gara per l'aiuto all'ammasso privato dell'olio di oliva - Reg. (UE) n. 430/2012.

Le normative sopra menzionate dal n. 1 al n. 12 risultano ancora in vigore, nonostante siano state emanate, di regola, per precise campagne ormai concluse e benché la disciplina comunitaria sia stata più volte modificata. **Sarebbe quindi opportuno valutare se tali normative siano da abrogare anche esplicitamente, atteso che con**

**Reg. (UE) n. 430/2012, l'Unione europea ha disposto la concessione dell'aiuto all'ammasso privato dell'olio di oliva vergine, disciplinato dal Reg. (CE) n. 826/2008 che regola le condizioni e le modalità di attuazione di tale misura.**

Proprio con riguardo agli aiuti comunitari va detto che l'olio di oliva vergine ammissibile all'aiuto all'ammasso privato è quello definito al punto 1 dell'allegato XVI al Reg. (CE) n. 1234/2007 e che l'importo dell'aiuto, fissato dalla Commissione secondo la procedura prevista dagli artt. 13 e 14 del Reg. (CE) n. 826/2008, è stabilito mediante gara, a norma degli artt. 9 e ss. del medesimo Regolamento.

Il quantitativo complessivo per il quale può essere concesso un aiuto all'ammasso privato è pari a 100.000 tonnellate.

Possono partecipare alla gara ai sensi dell'articolo 33 del Reg. (CE) n. 1234/2007, gli operatori del settore dell'olio di oliva definiti all'art. 3 del Reg. (CE) n. 2153/2005 della Commissione e riconosciuti ai sensi del D.M. 2 maggio 2006 e della Circ. 9 giugno 2009, n. ACIU.2009.899 dell'Agea.

## **1.6 ORGANIZZAZIONE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE OLEICO E RELATIVO RICONOSCIMENTO**

Il D.M. 22 dicembre 2011 recante "Attuazione del regolamento (CE) n. 867/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, per quanto riguarda le organizzazioni di operatori del settore oleicolo, i loro programmi di attività e il relativo finanziamento" disciplina, tra l'altro, le condizioni per il riconoscimento delle organizzazioni di operatori del settore oleicolo (art. 2) e le procedure di riconoscimento delle suddette organizzazioni, nonché le attività ammissibili al finanziamento (art. 4).

Sotto un primo profilo giova sottolineare che il summenzionato Decreto stabilisce i requisiti per il riconoscimento delle organizzazioni di operatori del settore oleicolo, rinviando in parte ai requisiti minimi già individuati dall'art. 2 del Reg. 867/2008 ovvero:

- "a) le organizzazioni di produttori sono costituite esclusivamente da olivicoltori non aderenti a un'altra organizzazione di produttori riconosciuta;*
- b) le associazioni di organizzazioni di produttori sono costituite esclusivamente da organizzazioni di produttori riconosciute non facenti parte di un'altra associazione di organizzazioni di produttori riconosciute;*
- c) le altre organizzazioni di operatori sono costituite esclusivamente da operatori del settore oleicolo non facenti parte di un'altra organizzazione di operatori riconosciuta;*
- d) le organizzazioni interprofessionali rappresentano in maniera estesa ed equilibrata l'insieme delle attività economiche connesse alla produzione, alla trasformazione e alla commercializzazione dell'olio di oliva e/o delle olive da tavola;"*

Il legislatore nazionale ha stabilito che oltre ai requisiti minimi di cui sopra le organizzazioni di operatori per il settore oleico debbano altresì rispettare le seguenti condizioni:

*"a) organizzazioni di produttori del settore oleicolo:*

*1) che associano almeno n. 2.500 produttori, ovvero rappresentino il 2% dei produttori di olive o della produzione media di olio di oliva o di olive da tavola della zona regionale interessata, riferita alle ultime cinque campagne;*

*b) associazioni di organizzazioni di produttori del settore oleicolo:*

*1) che devono essere costituite da almeno n. 10 organizzazioni di base di produttori olivicoli, riconosciute ai sensi della lettera a), stabilite in almeno otto zone*

regionali, ovvero rappresentare il 15% della produzione media di olive da tavola o di olio di oliva prodotti in Italia, riferita alle ultime cinque campagne;

c) altre organizzazioni di operatori:

1) che associano operatori del settore oleicolo, le quali nella campagna di commercializzazione 2010/2011 hanno realizzato almeno il 50% del loro fatturato con la trasformazione di olive o con la vendita di olio di oliva o di olive da tavola, ovvero che hanno commercializzato più di 5.000 tonnellate di olio di oliva o più di 1.000 tonnellate di olive da tavola;

2) che associano almeno 30 operatori i quali commercializzano o trasformano complessivamente una quantità superiore a 20.000 tonnellate di olio di oliva o a 5.000 tonnellate di olive da tavola, o rappresentare almeno il 15% della produzione media nazionale, riferita alle ultime 5 campagne, di olio d'oliva o di olive da tavola;

d) organizzazioni interprofessionali:

1) che associano operatori stabiliti in almeno otto zone regionali e che svolgano attività economiche connesse alla produzione, trasformazione e commercializzazione dell'olio d'oliva e/o delle olive da tavola con riferimento alle produzioni effettive”

La procedura per il riconoscimento organizzazioni di operatori del settore oleicolo, che rispettino sia i requisiti del Reg. 867/2008 sia quelli dell'art. 2 del D.M. 22.12.2011 è disciplinata dal successivo art. 3 del citato Decreto, ove è previsto l'invio alle competenti Amministrazioni, a seconda della tipologia organizzativa con acclusa documentazione prevista dall'art. 3 comma 2<sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> “a) copia dell'atto costitutivo e del relativo statuto, solo se trattasi di un nuovo riconoscimento o se vi siano state variazioni rispetto al documento già in possesso dell'Amministrazione ricevente;

b) delibera con la quale il consiglio di amministrazione ha dato mandato al legale rappresentante di procedere alla formalizzazione degli atti necessari ad ottenere il riconoscimento ai sensi del Decreto;

c) dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante, di impegno a sottoporsi a tutti i controlli previsti dalle norme vigenti, a consentire l'accesso agli incaricati del controllo, ed in particolare a sottostare ai controlli previsti all'art. 14 del Regolamento. Inoltre l'impegno ad integrare, in via complementare e con propri mezzi, la quota di finanziamento pubblico per l'esecuzione del programma di attività ai sensi dell'articolo 103, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

d) dichiarazione attestante la consistenza organizzativa ed operativa;

e) relazione illustrativa comprovante l'idoneità ad espletare le attività previste dallo specifico Regolamento comunitario e dalla normativa nazionale in materia, evidenziando, gli aspetti di cui all'articolo 2, paragrafo 3, del Regolamento;

f) autocertificazione, rilasciata dal legale rappresentante, attestante il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 2 del regolamento;

g) attestazione di adeguate garanzie sul piano finanziario ai fini del rispetto degli obblighi derivanti dalla normativa comunitaria e nazionale;

h) le organizzazioni di produttori olivicoli di cui all'art. 2, comma 1, lettera a) del Decreto, presentano l'elenco aggiornato al 1° gennaio 2012 degli associati su CD-ROM in formato excel, secondo il format di cui all'allegato 2; inoltre un'autodichiarazione attestante che i dati trasmessi siano conformi a quanto riportato sul libro soci;

i) le altre organizzazioni di operatori, di cui all'art. 2, comma 1, lettera c), presentano l'elenco aggiornato al 1° gennaio 2012 degli associati su CD-ROM in formato excel, secondo il format di cui all'allegato 2 e un'autodichiarazione attestante che i dati trasmessi siano conformi a quanto riportato sul libro soci; inoltre, per ciascun associato, produrre copia cartacea o su supporto informatico delle fatture di vendita, comprovanti il possesso dei predetti requisiti oppure un'autocertificazione attestante le quantità di prodotto effettivamente commercializzato nella precedente campagna;

l) le associazioni di organizzazioni di produttori, di cui all'art. 2, comma 1, lettera b), presentano i decreti di riconoscimento delle organizzazioni di produttori e l'elenco aggiornato al 1° gennaio 2012 della base associativa di tutte le organizzazioni di produttori aderenti, su CD-ROM in formato excel, secondo il format di cui all'allegato 2; inoltre un'autodichiarazione attestante che i dati trasmessi siano conformi a quanto riportato sul libro soci; devono altresì presentare la documentazione relativa alla rappresentatività del 15% della produzione media rispetto alla produzione nazionale, riferita alle ultime cinque campagne, di olive da tavola o di olio di oliva prodotti in Italia;

Le organizzazioni di operatori del settore oleicolo già riconosciute dallo Stato Membro, sono considerate riconosciute ai sensi del Reg. 867/2008 art. 3 comma 6.

Alle organizzazioni di operatori riconosciute viene assegnato un numero identificativo, tale numero e la copia del provvedimento di riconoscimento sono trasmesse all'AGEA.

L'art. 4 del citato D.M. 22 dicembre 2011 prevede molteplici attività ammissibili al finanziamento, fra cui:

*“Attività ammissibili al finanziamento*

*1. Sono ammissibili al finanziamento i programmi ascrivibili alle seguenti attività:*

*a) monitoraggio e gestione amministrativa del mercato nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola;*

*b) miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicoltura;*

*c) miglioramento della qualità della produzione di olio di oliva e di olive da tavola;*

*d) tracciabilità, certificazione e tutela della qualità dell'olio di oliva e delle olive da tavola, in particolare mediante il controllo della qualità degli oli di oliva venduti ai consumatori finali;*

*e) diffusione di informazioni sulle attività svolte dalle organizzazioni di operatori ai fini del miglioramento della qualità di olio di oliva e di olive da tavola. Allegato IV”.*

Per la rilevanza che esso ha, è utile riportare di seguito il testo dell'Allegato 4

*“Le attività ammissibili, di seguito specificate, devono rispettare anche i criteri di demarcazione previsti nei singoli Programmi Regionali di Sviluppo Rurale.*

*1. Monitoraggio e gestione amministrativa del mercato nel settore dell'olio d'oliva e delle olive da tavola*

*1.a) Raccolta ed elaborazione delle seguenti tipologie di informazioni relative al settore ed al mercato, dell'olio di oliva e delle olive da tavola, effettuate in maniera organizzata ed integrata conformi alle seguenti specifiche.*

**Settore olio di oliva**

*Le attività devono consentire almeno la raccolta, riferita all'intera annualità, delle seguenti informazioni:*

**A.** *per le aziende agricole: la quantità complessiva e la qualità della produzione disponibile all'inizio della campagna, specificando la quantità destinata all'autoconsumo; la variazione della disponibilità del prodotto per quantità e qualità; la rilevazione delle quantità e dei prezzi di vendita nei diversi mercati di sbocco; la raccolta di informazioni statistiche relativa anche ai prezzi e alle quantità degli oli e la destinazione in base ai canali di commercializzazione utilizzati (consumatori, ristorazione, intermediari commerciali, confezionatori, industria); dati strutturali socio-economici e congiunturali finalizzati a migliorare la conoscenza delle dinamiche e delle tendenze del comparto nel breve, medio e lungo periodo. Tutte le informazioni devono essere distinte per categorie convenzionali e produzioni destinate a certificazioni (Dop, Igp, Bio, produzione integrata);*

**B.** *per i frantoi: la quantità e la qualità delle rimanenze finali della precedente campagna. Su base mensile, la quantità di olive lavorate e di olio prodotto, specificando la percentuale di lavorazione per conto terzi, la quantità di olio restituita ai terzi, la variazione della disponibilità del prodotto per quantità e qualità; la raccolta di informazioni statistiche relative alla destinazione degli oli in base alle vendite dirette ai clienti finali (consumatori e*

---

*m) le organizzazioni interprofessionali, di cui all'art. 2, comma 1, lett. d), presentano la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di rappresentatività di ciascun organismo costituente l'organizzazione interprofessionale. Inoltre, presentano i dati relativi alle quote di mercato rappresentate dalle diverse componenti della filiera nei rispettivi settori di attività economica”*

ristorazione) e intermedi (intermediari commerciali, confezionatori, industria); quantità di sansa prodotta e destinazione suddivisa tra vendita a sansifici e utilizzo diretto, destinazione dell'acqua di vegetazione prodotta. Tutte le informazioni, devono essere distinte per categorie convenzionali e produzioni destinate a certificazioni (Dop, Igp, Bio, produzione integrata);

**C.** per i sansifici: su base mensile, la quantità di sansa lavorata e la quantità di olio di sansa greggia ottenuta; la quantità di sansa esauste ottenute e loro destinazione; la variazione su base mensile della disponibilità del prodotto e dei residui di lavorazione; la raccolta di informazioni statistiche relative alla tipologia di operatori destinatari del prodotto (raffinerie esterne ed interne, intermediari commerciali operanti sul mercato interno e sul mercato internazionale);

**D.** per le raffinerie: su base mensile, la quantità di olio lavorato per categoria specificando la percentuale di materia prima importata; la variazione della disponibilità del prodotto per categoria; la raccolta di informazioni statistiche relative alla tipologia di operatori destinatari del prodotto (confezionatori interni ed esterni, intermediari commerciali operanti sul mercato interno e sul mercato internazionale);

**E.** per i confezionatori: la quantità e la qualità delle rimanenze finali della precedente campagna. Su base mensile, quantità di olio lavorato per categoria specificando la percentuale di materia prima importata (per categoria); l'andamento su base mensile della disponibilità del prodotto per categoria; la raccolta di informazioni statistiche relative alla tipologia di operatori destinatari del prodotto (distribuzione moderna, dettaglio tradizionale intermediari commerciali operanti sul mercato interno e sul mercato internazionale). Tutte le informazioni devono essere distinte per categorie convenzionali e produzioni certificate (Dop, Igp, Bio, produzione integrata).

I criteri per la composizione e la selezione del campione per le attività sono:

**A.** per le aziende agricole la numerosità del campione deve essere compresa tra lo 0,5% ed il 2% dell'universo della propria base associativa, per ciascuna regione. Il campione deve essere costituito da aziende con una superficie olivetata superiore o uguale ad 1 ettaro, sulla base dei flussi commerciali che esse generano e con esclusione delle sole aziende che producono per autoconsumo;

**B.** per i frantoi la numerosità del campione deve essere pari ad almeno il 10% dell'universo della base associativa, costituito da operatori attivi in ciascuna campagna del programma. Dal campione dovranno essere esclusi sia i frantoi che operano esclusivamente per conto terzi sia quelli che non dispongono di stoccaggio. I frantoi selezionati devono disporre di una capacità di lavorazione media giornaliera di 10 tonnellate di olive, riferita agli ultimi due anni, o con una produzione media annua superiore a 100 tonnellate di olio. Il campione selezionato deve essere rappresentativo della base per collocazione geografica, per classe dimensionale (intesa come capacità olive lavorate in 8 ore) e anche per caratteristiche tecnologiche (pressione, ciclo continuo e percolante);

**C.** per i sansifici la numerosità del campione deve essere pari almeno al 30% degli impianti attivi a livello nazionale;

**D.** per le raffinerie la numerosità del campione deve essere pari almeno al 30% degli impianti attivi a livello nazionale;

**E.** per i confezionatori la numerosità del campione deve essere pari almeno al 40% degli associati ad una Organizzazione di operatori nazionale; la totalità degli operatori del campione deve aver confezionato e venduto almeno 150.000 tonnellate di olio di oliva nella campagna precedente.

Settore olive da tavola

Le attività devono consentire almeno la raccolta delle seguenti informazioni:

**A.** per le aziende agricole: la quantità e la qualità di olive prodotte e vendute, nonché i relativi prezzi di vendita; la raccolta di informazioni statistiche relative alla destinazione delle olive (fresche o trasformate) in base ai canali di commercializzazione utilizzati (consumatore, ristorazione, intermediari commerciali, confezionatori, industria); dati strutturali, socio-economici e congiunturali finalizzati a migliorare la conoscenza delle dinamiche e delle tendenze del comparto nel breve, medio e lungo periodo. Tutte le informazioni devono essere distinte per categorie convenzionali e produzioni certificate (Dop, Bio, produzione integrata);

**B.** per gli impianti di prima lavorazione: su base mensile, la quantità di prodotto lavorato, distinto per categoria e tecnologia di lavorazione, la destinazione dei reflui, la variazione della disponibilità della produzione per quantità e categoria. La raccolta di informazioni statistiche relative alla destinazione delle olive in base ai canali di commercializzazione utilizzati (consumatore, ristorazione, intermediari commerciali, confezionatori, industria). Tutte le informazioni devono essere distinte per categorie convenzionali e produzioni certificate (Dop, Bio, produzione integrata);

**C.** per i confezionatori: rimanenze della campagna precedente e, su base mensile, le quantità di olive confezionate per categoria specificando la percentuale di materia prima importata; la variazione mensile della disponibilità del prodotto per categoria; la raccolta di informazioni statistiche relative alla tipologia di operatori destinatari del prodotto (distribuzione moderna, dettaglio tradizionale intermediari commerciali operanti sul mercato interno e sul mercato internazionale). Tutte le informazioni devono essere distinte per categorie convenzionali e produzioni certificate (Dop, Bio e produzione integrata).

I criteri per la composizione e la selezione del campione sono:

**A.** per le aziende agricole campione deve essere compresa tra l'1% ed il 2% dei produttori di olive da mensa della propria base associativa, per ciascuna regione. Il campione deve essere costituito da aziende con una superficie olivetata superiore o uguale ad 1 ettaro;

**B.** per gli impianti di prima lavorazione e confezionamento il campione deve essere selezionato tra le imprese che dispongono di una capacità di lavorazione, stoccaggio di almeno 10 tonnellate di olive.

**1.b)** L'elaborazione di studi - esclusivamente nel caso in cui il programma preveda già la raccolta di dati di cui sopra - riguardanti aspetti correlati alle altre attività previste dal programma dell'Organizzazione di operatori di cui trattasi.

Le organizzazioni che presentano progetti che si integrano tra di loro, nelle azioni del programma di cui al punto 1, provvedono al coordinamento delle metodologie di rilevazione, elaborazione e trasmissione delle informazioni.

Tutte le attività di monitoraggio devono prevedere, almeno con cadenza quadrimestrale, la fruibilità dei dati da parte di tutti gli operatori della filiera a mezzo stampa o informatico.

I risultati delle attività di monitoraggio e gli studi elaborati sono resi accessibili a tutti gli operatori della filiera mediante la pubblicazione sui siti internet istituzionali.

Inoltre i dati raccolti e gli studi elaborati, come previsto dal comma 4 dell'art. 13 del regolamento, devono essere pubblicati sul sito internet dell'Organizzazione degli Operatori.

## 2. Miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicoltura

**2.a)** Operazioni collettive di mantenimento degli uliveti ad alto valore ambientale ovvero a rischio di abbandono con connessa assistenza tecnica.

Detta azione deve essere attuata in conformità alle seguenti condizioni e criteri oggettivi:

- realizzazione di programmi locali di manutenzione degli oliveti ad elevato valore ambientale ovvero a rischio di abbandono. Gli operatori agricoli si devono impegnare ad effettuare le attività necessarie per il recupero, il mantenimento e la salvaguardia degli oliveti coinvolti, si prevedono opere di straordinaria manutenzione degli oliveti degradati: terrazzamenti, ciglionamenti, muretti a secco, potatura di riforma e di recupero;

- le zone potenzialmente ammissibili devono essere caratterizzate da una situazione orografica difficile (per elevate pendenze ed altitudine dei terreni) e per almeno uno dei seguenti elementi: età degli oliveti superiore ai 50 anni, esemplari di particolare interesse (età plurisecolare, grande dimensione), presenza di particolari sistemazioni idraulico-agrarie del terreno, varietà a rischio di estinzione ovvero di abbandono;

- il progetto complessivo dovrà essere applicato annualmente su almeno 10 ettari di superficie e coinvolgere almeno 5 produttori.

**2.b)** Elaborazione di buone pratiche agricole per l'olivicoltura, basate su criteri ambientali adattati alle condizioni locali, nonché la loro diffusione presso gli olivicoltori e il monitoraggio della loro applicazione pratica.

Per tale azione i progetti devono prevedere l'adesione dei produttori olivicoli ad un programma che assicuri il supporto e l'applicazione pratica di disciplinari di produzione collettivi basati su criteri ambientali, ivi comprese eventuali certificazioni ambientali riconosciute e di sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale.

**2.c)** Dimostrazione pratica di tecniche alternative all'impiego di prodotti chimici per la lotta alla mosca dell'olivo.

Per tale azione i progetti devono prevedere attività dimostrative finalizzate a diffondere l'introduzione, tra i produttori, di tecniche di lotta alternative di tipo biologico, biotecnico e con biocidi naturali.

**2.d)** Dimostrazione pratica di tecniche olivicole finalizzate alla protezione dell'ambiente e al mantenimento del paesaggio.

Su tale azione sono ammissibili i progetti che prevedono attività dimostrative dirette:

1. alla diffusione di tecniche di coltivazione, di raccolta e di trasformazione a basso impatto ambientale;

2. al restauro di olivi ad alto valore ambientale e paesaggistico, al recupero ovvero al riutilizzo dei sottoprodotti dell'industria olearia.

### 3. Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e delle olive da tavola

**3.a)** Miglioramento delle condizioni di coltivazione, di raccolta, di consegna e di magazzinaggio delle olive prima della trasformazione e connessa assistenza tecnica. L'attivazione dell'assistenza tecnica in questa azione esclude la possibilità di attivarla nell'azione 3.d).

I programmi devono prevedere almeno uno dei seguenti interventi:

- miglioramento delle condizioni di coltivazione di tutte le fasi del ciclo dell'olivo con riferimento agli aspetti agronomici e fitosanitari;

- raccolta dalla pianta nei periodi ottimali, per varietà ed areali di coltivazione attraverso l'introduzione di indici di maturazione e di qualità oggettivi (forza di distacco, cascola, contenuto in olio, analisi sensoriale e fenoli dell'olio). Le azioni devono prevedere attività di dimostrazione, di aggiornamento e di applicazione a livello aziendale;

- diffusione dell'impiego di attrezzature e mezzi di raccolta tecnologicamente avanzati mediante attività dimostrative o applicazione collettiva, prevedendo prioritariamente l'adattamento degli uliveti con adeguate tecniche di potatura;

- magazzinaggio e consegna delle olive all'impianto di trasformazione entro 24 ore dalla raccolta, utilizzando contenitori a pareti rigide e fessurate.

**3.b)** Il miglioramento varietale degli oliveti in singole aziende, a condizione che tali interventi contribuiscano al conseguimento degli obiettivi del programma di attività.

*Gli interventi devono essere diretti al miglioramento della qualità dell'olio d'oliva o delle olive da tavola. Nuovi impianti, e a scopo dimostrativo e non finalizzati all'aumento diretto della produzione, possono essere realizzati su una superficie non superiore a 5 ettari nel comprensorio di riferimento.*

**3.c)** *Miglioramento delle condizioni di magazzinaggio e di valorizzazione dei residui della produzione dell'olio d'oliva e delle olive da tavola e il miglioramento delle condizioni di imbottigliamento dell'olio di oliva.*

*I programmi devono essere finalizzati a garantire un adeguato stoccaggio dei residui colturali, delle acque di vegetazione e delle sanse, nonché il loro utilizzo per la fertirrigazione o come ammendante, per la produzione di compost, per l'alimentazione ad uso zootecnico, per la produzione di energia, nonché come substrato per l'estrazione di composti o molecole che possono trovare diversi utilizzi in altri settori. Si possono prevedere anche progetti dimostrativi finalizzati al recupero e riutilizzo dei sottoprodotti dell'azienda agricola e dell'industria di trasformazione olivicola-olearia mediante la costituzione di filiere energetiche con le aziende olivicole.*

*Per quanto attiene all'imbottigliamento, i programmi dovranno essere finalizzati ad assicurarne il miglioramento delle condizioni.*

**3.d)** *Assistenza tecnica alla produzione, all'industria di trasformazione oleicola, alle imprese di produzione delle olive da tavola, ai frantoi e alle imprese di confezionamento per quanto riguarda aspetti inerenti alla qualità dei prodotti.*

*I programmi devono prevedere assistenza tecnica almeno in uno dei seguenti settori:*

*Produzione: l'assistenza tecnica finalizzata al supporto dell'azienda agricola per gli aspetti inerenti il miglioramento della qualità è attivabile solo se non è stata attivata nella azione 3.a).*

*Industria di trasformazione oleicola - imprese di produzione delle olive da tavola - frantoi: i programmi devono prevedere almeno uno dei seguenti aspetti:*

*- assistenza tecnica per la risoluzione delle problematiche che pregiudicano la qualità dell'olio e delle olive da mensa;*

*- programmazione della raccolta in relazione alla capacità degli impianti di trasformazione per permettere una immediata lavorazione delle olive, da effettuarsi entro 48 ore dalla raccolta;*

*- impiego di macchine e attrezzature che assicurano il miglioramento della qualità dell'olio e delle olive da mensa.*

*Imprese di confezionamento: i programmi devono essere rivolti agli operatori della filiera della fase agricola e della fase di prima trasformazione e devono riguardare almeno uno dei seguenti aspetti:*

*- assistenza tecnica per la risoluzione delle problematiche che pregiudicano la qualità dell'olio e delle olive da mensa;*

*- impiego di macchine e attrezzature che assicurano il miglioramento della qualità dell'olio e delle olive da mensa.*

**3.e)** *Costituzione e miglioramento dei laboratori di analisi delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche degli oli di oliva vergini.*

*I programmi prevedono la costituzione ex novo di laboratori di analisi a norma di legge e l'adeguamento ed ammodernamento di laboratori già esistenti.*

**3.f)** *Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola.*

*I programmi devono mirare alla formazione di assaggiatori qualificati per il controllo organolettico dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola. I corsi devono essere preventivamente autorizzati dalla regione di competenza.*

Si possono prevedere anche sessioni formative, con finalità preliminare di reclutamento di assaggiatori, anche attraverso attività divulgativa e prove dimostrative di assaggio, del metodo sensoriale per il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva e delle olive da tavola.

#### 4. Tracciabilità, certificazione e tutela della qualità dell'olio d'oliva e delle olive da tavola

**4.a)** Progettazione e realizzazione di sistemi di rintracciabilità di filiera certificati ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08 e conformi al Reg. (CE) n. 178/2002.

I sistemi devono consentire di rintracciare la provenienza delle olive e dell'olio nei diversi stadi della filiera a partire dalle particelle olivetate o aziende agricole fino alla consegna al cliente.

I programmi devono prevedere la creazione di sistemi di rintracciabilità, con adeguata assistenza tecnica, e possono comprendere le analisi e la fornitura di attrezzature per la corretta gestione del sistema. I sistemi di tracciabilità possono prevedere anche la certificazione della distribuzione del valore del prodotto lungo tutta la filiera.

**4.b)** Realizzazione ed applicazione pratica di sistemi di certificazione volontaria della qualità basati su un sistema di analisi del rischio e di punti critici di controllo.

Per gli impianti di trasformazione e di confezionamento si possono applicare i seguenti standards: GSFS/IFS/ISO 22000. Per le aziende agricole si può introdurre lo standard Global Gap.

**4.c)** Realizzazione di sistemi di etichettatura innovativi che consentano di riportare al consumatore le informazioni tracciate nei sistemi di cui al punto 4.a).

**4.d)** Progettazione, realizzazione e gestione di sistemi di controllo del rispetto delle norme di autenticità, qualità e commercializzazione dell'olio di oliva e delle olive da mensa immessi sul mercato.

#### 5. Diffusione di informazioni sulle attività svolte dalle organizzazioni di operatori nei campi di cui ai punti 1, 2, 3, 4

**5.a)** Diffusione di informazioni sulle attività svolte dalle organizzazioni di operatori nei campi di cui ai punti 1, 2, 3 e 4.

**5.b)** Creazione di un sito Internet e sua gestione sulle attività svolte dalle organizzazioni di operatori nei campi di cui ai punti 1, 2, 3 e 4, limitatamente alle Organizzazioni che non hanno già usufruito di finanziamenti nei programmi precedenti aventi la stessa finalità.

## **1.7 REGISTRI DEI FRANTOI, DELLE IMPRESE DI CONDIZIONAMENTO E DELLE IMPRESE DI COMMERCIO DI OLIO SFUSO**

L'introduzione del DM 10 novembre 2009 ha segnato l'inizio dell'informatizzazione obbligatoria del settore oleario con l'introduzione del registro di carico/scarico telematico che di fatto è divenuto operativo solo nel 2011.

Con Circolare AGEA ACIU.2012.345 del 22 agosto 2012, inoltrata a tutte le Organizzazioni è stato trasmesso il manuale operativo. Sono stati introdotti alcuni controlli che riguardano essenzialmente: la capacità dei recipienti di stoccaggio, la categoria dell'olio, l'origine dell'olio e la cronologia delle operazioni di carico e scarico, al fine di

evitare la trasmissione di dati non congruenti. Peraltro il manuale del giugno 2010 già prevedeva il rispetto di tali requisiti per una esatta trasmissione delle operazioni di carico e scarico.

Ai sensi dell'art. 7 del citato DM 10 novembre 2009 è previsto l'obbligo della tenuta del registro di carico e scarico.

In particolare il sistema di registrazione deve essere in grado di:

- fornire con immediatezza la giacenza "contabile" dei diversi prodotti suddivisi in base all'origine e alla qualità e questa deve essere confrontabile con quanto giacente in magazzino in base alle indicazioni riportate sui recipienti;
- fornire la possibilità di riscontrare ogni "entrata" e "uscita" registrata con il documento giustificativo;
- mettere in evidenza le lavorazioni effettuate (le miscele, filtrazione, l'imbottigliamento, etc), i prodotti ottenuti, le eventuali perdite ecc

Sono obbligati alla tenuta di un registro per ogni stabilimento e deposito:

- i frantoi
- le imprese di condizionamento
- i commercianti di olio sfuso

E l'art. 2, lett. c) del D.M definisce le imprese di condizionamento come:

*"l'impresa che procede al confezionamento degli oli extravergini di oliva e degli oli di oliva vergini"*.

Sono esclusi dalla tenuta del registro:

- gli oli assoggettati al sistema di controllo delle DOP/IGP;
- gli olivicoltori che commercializzano olio allo stato sfuso e/o confezionato, purché ottenuto esclusivamente dalle olive provenienti da oliveti della propria azienda, molite presso il proprio frantoio o di terzi.

L'esonero dalla tenuta dei registri da parte degli olivicoltori che commercializzano olio sfuso appare ragionevole, ove si consideri che l'obbligo potrebbe ritenersi assolto dalla comunicazione dei dati di produzione (v. art. 2 D.M. 4.7.2007<sup>15</sup>) e dalle informazioni contenute nel fascicolo aziendale elettronico.

Nel registro sono indicati, per ciascuna entrata ed uscita di olio:

- la data e il numero progressivo dell'operazione,
- il codice dell'operazione,
- il quantitativo effettivamente entrato o uscito,
- il nome del fornitore/destinatario e il codice fiscale,
- la designazione dell'olio completata, se del caso, dalle indicazioni facoltative lett. a) e b) di cui all'art. 5 del Reg. (CE) n. 1019/02 e successive modificazioni,
- gli estremi del documento di accompagnamento,
- l'indicazione dei recipienti di stoccaggio del prodotto in entrata e in uscita,
- l'indicazione del lotto per i prodotti preconfezionati.

Inoltre, i frantoi indicano per la presa in carico delle olive:

- il quantitativo giornaliero suddiviso per olivicoltore,

---

<sup>15</sup> L'art 2 del D.M. 4 luglio 2007 dispone: *"Ai sensi dell'art. 6, paragrafo 3, del regolamento CE n. 2153/05 i frantoi e le imprese di trasformazione delle olive da tavola, anche tramite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale e i centri autorizzati di assistenza fiscale (CAAF), trasmettono in forma elettronica all'AGEA, entro il 10 di ogni mese, i dati relativi alla produzione di olio di oliva e di olive da tavola del mese precedente, secondo quanto specificato negli articoli successivi.*

- codice fiscale dell'olivicoltore.

Sul registro sono annotati anche gli scarichi di olio relativi:

- all'autoconsumo,
- alle minute vendite, in forma riepilogativa giornaliera, suddivise per categoria di olio, designazione dell'origine e lotto e senza l'indicazione degli estremi del documento, ai trasferimenti verso i punti vendita aziendali, anche interni, che devono essere annotati nel registro dello stabilimento tra le uscite. I punti vendita aziendali non sono obbligati alla tenuta del registro.

Gli scarichi di prodotti preconfezionati, diversi dalla minuta vendita, suddivisi per categoria di olio e designazione dell'origine, possono essere effettuati anche in modo riepilogativo purché entro il terzo giorno lavorativo successivo alla data di effettuazione del primo scarico distintamente per lotto.

In tal caso, è possibile omettere il nome del destinatario indicando i riferimenti dei relativi documenti commerciali.

Nel registro, qualora effettuate, devono essere indicate le seguenti operazioni:

- la produzione di olio e il relativo quantitativo di olive impiegate,
- le movimentazioni interne,
- la produzione di miscele di oli di origine diversa,
- il confezionamento,
- lo scarico di olio extra vergine di oliva e di oliva vergine destinato:  
alla produzione di «olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini», di «olio di sansa di oliva» o alla produzione di altri prodotti alimentari, ai mercati extracomunitari.

Per ciascuna delle operazioni sono menzionate:

- il codice dell'operazione,
- la data dell'operazione,
- la quantità e tipologia di prodotti utilizzati e ottenuti e, nel caso di confezionamento, il lotto, il numero identificativo dei recipienti di stoccaggio prima dell'operazione e di quelli di destinazione dei prodotti ottenuti, il nome e l'indirizzo del committente, se si tratta di una lavorazione per conto terzi.

Le perdite e i cali dovuti a lavorazione, travasi e separazione delle morchie devono essere riportati nel registro all'atto in cui vengono ultimate le operazioni che li hanno determinati o posti in evidenza.

Nel registro, nella colonna «note», dovranno essere riportate (anche sotto forma di codice) le indicazioni facoltative relative alla estrazione/spremitura a freddo, limitatamente a quelle partite destinate ad essere commercializzate con una di tali diciture.

Le registrazioni relative alle «entrate ed uscite» dovranno essere effettuate entro il terzo giorno lavorativo successivo, per le entrate, a quello della ricezione e, per le uscite, a quello della spedizione, quelle relative alle «altre movimentazioni» entro il primo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione. Gli oli assoggettati al sistema di controllo delle DOP/IGP, che non hanno ottenuto la certificazione, devono essere caricati nel registro entro tre giorni dalla notifica della mancata certificazione.

I frantoi che utilizzano in etichetta e nei documenti di accompagnamento del prodotto - sia allo stato sfuso che confezionato le indicazioni "prima spremitura a freddo" o "estratto a freddo (in attesa dell'attivazione dei servizi telematici SIAN) trasmettono all'Ufficio

dell'ICQRF una comunicazione preventiva che rimane valida fino a che non intervengono variazioni in ordine a quanto comunicato. La comunicazione contiene:

- il nome o la ragione sociale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo dello stabilimento e degli eventuali depositi;
- l'indicazione se l'impianto è utilizzato per l'ottenimento di oli di prima spremitura a freddo o di oli estratti a freddo;
- la descrizione del tipo di impianto, del sistema di rilevamento e registrazione della temperatura adottato e l'indicazione della fase in cui avviene il rilevamento della temperatura.

Giova sul punto sottolineare che gli adempimenti sopra riportati non sono obbligatori per gli impianti di raffinazione. E' stato più volte sottolineato dagli attori della filiera che, la mancata estensione degli adempimenti prescritti dal D.M. 10.11.2009 agli impianti di raffinazione degli oli ed agli altri soggetti non espressamente individuati dal citato decreto, potrebbe consentire a tali soggetti la messa in commercio di oli non conformi alle denominazioni di vendita. **Sarebbe quindi opportuna una revisione del Decreto, che imponga gli obblighi sopra menzionati a tutti i soggetti della filiera.**

## 1.8 METODI DI ANALISI DEGLI OLI

Il Consiglio Oleico Internazionale (COI) ha adottato specifiche procedure per le analisi chimiche dell'olio di oliva e dell'olio di sansa di oliva, l'ultima revisione delle suddette procedure risale al 2001.

A livello europeo i metodi di analisi sono contenuti nel recente Regolamento (UE) 61/2011 della Commissione del 24 gennaio 2011 che modifica il Regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti.

La novità rispetto al precedente regolamento è rappresentata dalla circostanza che i metil esteri e gli etil esteri degli acidi grassi possono costituire un utile parametro di qualità per gli oli extra vergini d'oliva.

Le suddette sostanze sono normalmente contenute nell'olio di oliva e rappresentano un riferimento importante per la determinazione della qualità di un olio.

I limiti fissati dal nuovo regolamento stabiliscono che un massimo di alchil esteri è utile per garantire una migliore qualità degli oli extravergini e, allo stesso tempo, consente di contrastare l'impiego di oli "deodorati", ottenuti con materia scadente (olive in cattivo stato), che sino all'entrata in vigore del nuovo regolamento sono stati commercializzati con la denominazione di vendita olio extravergine di oliva.

Sul punto giova qui richiamare quanto detto *supra* al punto 1.2.4. con riferimento alla legge italiana n. 9/2013 e al D.L. 83/2012, che hanno introdotto un valore di metil ed etil esteri molto inferiore a quello fissato dal Reg. 61/2011.

## 1.8.1 PANEL DI ASSAGGIATORI AI FINI DELLA VALUTAZIONE E DEL CONTROLLO DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

Il Regolamento (CEE) n. 2568/91 nel testo vigente, oltre ai parametri chimico-fisici e ai relativi limiti analitici necessari a garantire la genuinità e la qualità di un olio d'oliva, ha previsto anche un esame organolettico "Panel - test" sugli oli d'oliva vergini come parametro di valutazione della qualità. Le norme relative alla metodologia e ai criteri di valutazione, nonché gli strumenti per la valutazione sensoriale, sono riportati nell'All. XII del suddetto Regolamento si basano sulla decisione n. DEC-21/95-V/2007 del 16 novembre 2007 relativa al metodo riveduto per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine del Consiglio Oleicolo Internazionale.

Si riportano di seguito gli attributi degli oli come previsti nell'Allegato XII del Reg.2568/91:

### 3.1. Attributi positivi

*Fruttato: insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.*

*L'attributo fruttato si definisce verde quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi.*

*L'attributo fruttato si definisce maturo quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi e da frutti maturi.*

*Amaro: sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.*

*Piccante: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola.*

### 3.2. Attributi negativi

*Riscaldamento/Morchia: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica, in depositi sotterranei e aerei.*

*Muffa-umidità: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.*

*Avvinato-inacetito / Acido-agro: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.*

*Metallico: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.*

*Rancido: flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.*

*Cotto o stracotto: flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.*

*Fieno-legno: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.*

*Grossolano: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.*

*Lubrificanti: flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.*

*Acqua di vegetazione: flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.*

*Salamoia: flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.*

*Sparto: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.*

*Terra: flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.*

*Verme: flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (Bactrocera Oleae).*

*Cetriolo: flavor caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.*

*Legno umido: flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.*

### 3.3. Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

*Su richiesta, il capo panel può certificare che gli oli valutati soddisfano le definizioni e gli intervalli corrispondenti alle espressioni e agli aggettivi seguenti in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi:*

*a) per ciascuno degli attributi positivi indicati al punto 3.1 (fruttato, eventualmente definito verde o maturo, piccante e amaro):*

*i) il termine "intenso" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è superiore a 6;*

*ii) il termine "medio" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è compresa fra 3 e 6;*

*iii) il termine "leggero" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è inferiore a 3;*

*iv) gli attributi suddetti possono essere utilizzati senza riferimento agli aggettivi di cui ai punti i), ii) e iii) quando la mediana dell'attributo interessato è superiore o pari a 3;*

*b) il termine "equilibrato" può essere utilizzato per un olio che non presenta elementi di squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante è superiore di due punti a quella dell'attributo fruttato;*

*c) l'espressione "olio dolce" può essere utilizzata per un olio nel quale la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2.*

Il panel è composto da un capo panel e da otto-dodici assaggiatori.

Il capo panel deve possedere una solida formazione ed essere un esperto e un intenditore dei vari tipi di olio. Egli è responsabile del panel, della sua organizzazione e del suo funzionamento, nonché della preparazione, della codificazione e della presentazione dei campioni agli assaggiatori e del compendio dei dati e del loro trattamento statistico.

Il capo panel seleziona gli assaggiatori e provvede al loro addestramento e al controllo del loro operato in modo da garantire il mantenimento di un adeguato livello attitudinale.

Più precisamente, la normativa prevede che "Gli assaggiatori per le prove organolettiche dell'olio d'oliva devono essere prescelti e addestrati in funzione della loro abilità a distinguere tra campioni simili, conformemente alla guida del Consiglio oleicolo internazionale per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine" e che "I panel devono impegnarsi a partecipare alle valutazioni organolettiche previste a livello nazionale, comunitario o internazionale per il controllo periodico e l'armonizzazione dei criteri percettivi. Inoltre, i panel riconosciuti

*conformemente alle disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 1, del presente regolamento<sup>16</sup> devono inviare ogni anno allo Stato membro interessato tutte le informazioni in merito alla loro composizione e al numero di valutazioni realizzate in quanto panel riconosciuti”.*

Il D.M. 28 febbraio 2012 ha stabilito i criteri e le modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini.

L'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, già istituito ai sensi dell'art. 3 della legge n. 313/98, è articolato su base Regionale ed è tenuto presso il Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali.

## **1.9 CONTROLLI RELATIVI ALLA DISCIPLINA SULLA COMMERCIALIZZAZIONE**

Il regime dei controlli relativi alla corretta applicazione delle norme sulla commercializzazione dell'olio a livello nazionale è stato disciplinato dal D.P.R. 27.10.1999, n. 458 che, in applicazione del Reg. 2815/98 (relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva), ha individuato il Ministero delle Politiche Agricole quale autorità competente a svolgere i soprarichiamati controlli. Con successivo D.M. 3.4.2001<sup>17</sup> i controlli sono stati assegnati all'Ispettorato centrale repressione frodi e sono stati altresì regolate le modalità dei controlli.

I successivi D.M. 29.4.2004 e 4.6.2004<sup>18</sup> hanno abrogato i precedenti provvedimenti, anche in considerazione dell'emanazione del Reg. 1019/2002, ed hanno disciplinato il quadro dei controlli, nonché gli obblighi a cui gli operatori della filiera sono soggetti<sup>19</sup>.

Con D.M. 10.11.2009, ad oggi in vigore, sono stati abrogati i precedenti decreti ed è stato definito un nuovo sistema di controllo in materia di identificazione dell'origine ed indicazioni facoltative.

Ai suddetti controlli provvede l'ICQRF mediante la predisposizione di uno specifico piano annuale dei controlli che riguarda tutte le fasi della filiera.

Il risultati del piano annuale dei controlli sono pubblicati sul sito del Ministero della salute, nell'ambito del generale piano nazionale integrato sulla sicurezza alimentare<sup>20</sup>.

---

<sup>16</sup> V. Allegato XII del Reg. (CE) n. 2568/91, così come modificato dal Reg. 640/2008.

<sup>17</sup> V. D.M. 3.4.2001 “Modalità di attuazione dei controlli previsti dal regolamento (CE) n. 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva”

<sup>18</sup> V. Attuazione del D.M. 29 aprile 2004, recante: “Disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, di cui al regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002 della Commissione»”

<sup>19</sup> Cfr. art. 5 del D.M. 4.6.2004: “*Ai fini dei controlli le imprese detengono, per ogni stabilimento e deposito, uno specifico registro di carico e scarico, nel quale sono annotati i movimenti per ogni tipo di olio introdotto ed uscito, di cui si intende dichiarare l'origine. Il registro di cui al comma 2 e' costituito da: a) non oltre 50 fogli fissi o da schede contabili mobili da compilarli a mano, o b) non oltre 200 fogli, da compilarli con sistemi informatici e da stamparsi mensilmente entro il terzo giorno lavorativo del mese successivo. I fogli del registro sono preventivamente numerati e soggetti, prima dell'uso, alla vidimazione dell'Ispettorato. Le annotazioni sui registri di cui al comma 2 si effettuano entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello in cui si sono verificati i movimenti, a condizione che le operazioni soggette a registrazione possano essere controllate in qualsiasi momento, sulla base di altri documenti giustificativi. Le imprese entro il 10 aprile e il 10 ottobre, di ciascun anno, inviano all'Ispettorato un riepilogo delle registrazioni riferite al semestre precedente, dei quantitativi di olio acquistati, confezionati, venduti e giacenti alla fine del semestre stesso. I controlli di cui al comma 1 sono svolti una volta l'anno presso le imprese e a sondaggio, presso gli esercizi commerciali, i fornitori e i frantoi.*”

<sup>20</sup> Sul punto vedi gli artt. 40-44 del reg. 882/2004 che prescrivono che ogni Stato Membro provveda ad elaborare un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale

## **1.10 STRADE DELL'OLIO**

La legge n. 268 del 27/07/1999 sulla disciplina delle "strade del vino", prevede all'art. 5 che *"le disposizioni della presente legge si applicano anche per la realizzazione delle «strade» finalizzate alla valorizzazione, anche congiunta, di altre produzioni di qualità, con particolare riguardo all'olio d'oliva ed in genere ai prodotti tipici"*. Spetta alle Regioni ed agli enti locali l'individuazione delle strade dell'olio.

Con D.M. 12 luglio 2000 sono stati definiti standard minimi di qualità per i percorsi individuati ai sensi della legge 27 luglio 1999, n. 268.

Tali requisiti si applicano anche alle "strade dell'olio" individuate e disciplinate dettagliatamente dalle Regioni.

## NOTA FINALE

Si segnala che, alla data del 20 gennaio 2014, sono state pubblicate le seguenti normative di interesse per il settore olivicolo-oleario:

- il reg. di esecuzione UE n. 1348/2013 della Commissione del 16 dicembre 2013 che modifica 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 (pubblicato in GUUE il 17 dicembre 2013 L 338);

- la circolare Mipaaf del 20 dicembre 2013 recante le "Modalità applicative della disposizione di cui al Reg. UE n. 299/2013 recante modifica del Reg. CEE n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti";

- il decreto del Mipaaf del 23 dicembre 2013 recante "Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del reg. di esecuzione UE n. 299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013, recante modifica del Reg. CEE n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti";

- i regolamenti relativi alla PAC 2014-2020 del 17 dicembre 2013, pubblicati su GUUE del 20 dicembre 2013, L. 347.

In particolare, merita evidenziare che il regolamento n. 1348/2013 ha introdotto l'abbassamento progressivo degli Etil esteri degli acidi grassi nell'olio extra vergine di oliva, accogliendo le raccomandazioni del COI. In particolare, nella campagna 2013-2014 il valore dovrà essere uguale o inferiore a 40 mg/kg, mentre nella campagna 2014-2015, uguale o inferiore a 35 mg/kg, e nelle campagne successive al 2015, uguale o inferiore al 30 mg/kg, vale a dire al valore reputato identificativo della qualità dell'olio. L'abbassamento del parametro (rispetto a 75 mg/kg, precedentemente prescritto) dovrebbe consentire una migliore identificazione delle frodi consistenti della deodorazione degli oli.

Pur precisando che un esame approfondito delle suddette novità normative e soprattutto delle norme rilevanti per la filiera olivicola-olearia dettate dai regolamenti sulla nuova PAC richiederebbe un ulteriore adeguato periodo di studio, si ritiene che le osservazioni contenute in questo studio mantengano la loro attualità e non risultino inficiate dall'emanazione di tali provvedimenti.