

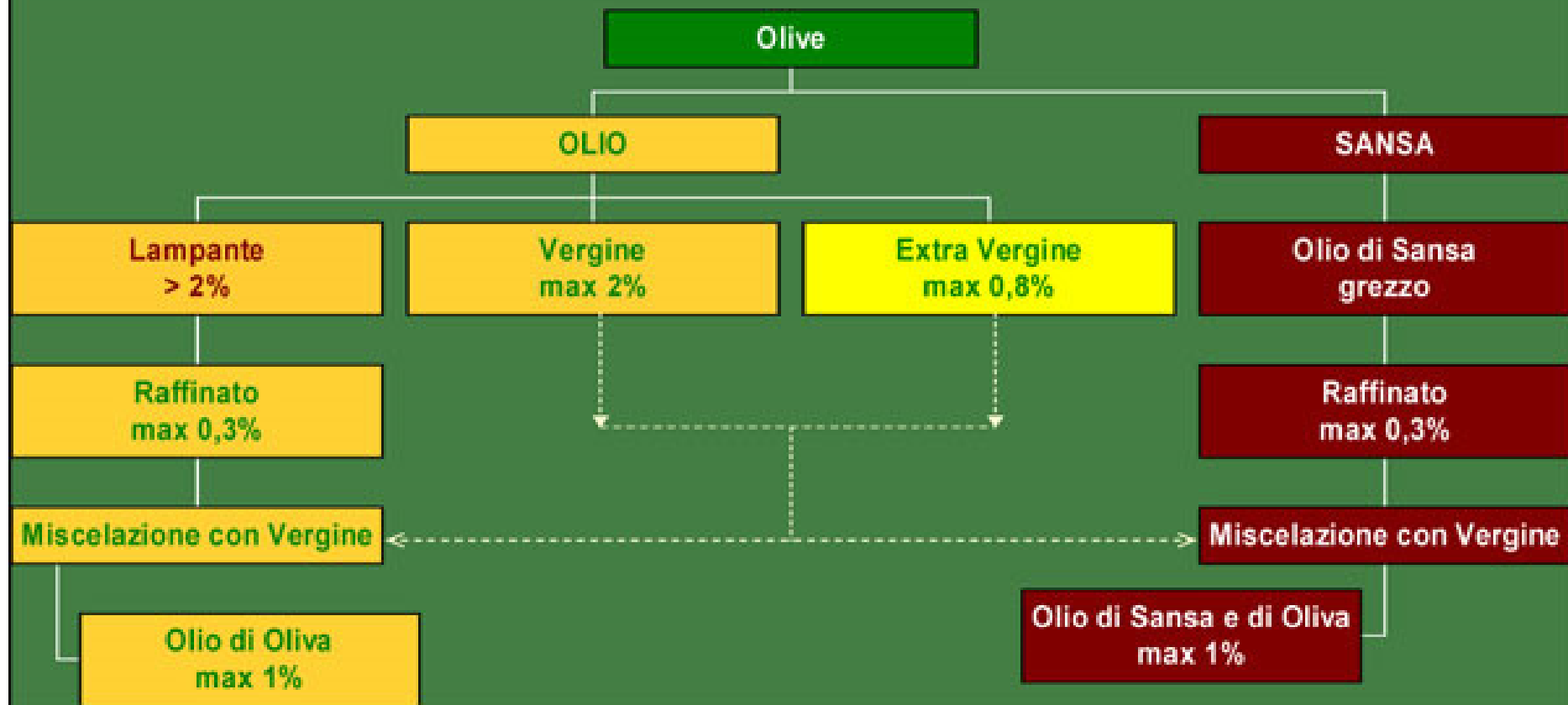
**P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020**  
**Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015**  
**Corso ITS VIII Ciclo**  
**“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”**  
**(Acronimo: MiDia)**

**Docente: FRANCESCO SOLETI**  
**AREA: MiDia**  
**UF: LA FILIERA OLIVICOLA OLEARIA**



# CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI

## Classificazione olio da Olive Reg.CE 1513/01



# PARAMETRI ANALITICI

## Definizione di oli di oliva e di sansa (Reg. CE 1989/2003)

	Acidità (%)	Numero perossidi (meq O <sub>2</sub> /kg)	K <sub>232</sub>	K <sub>270</sub>	Delta K	Mediana del difetto (Md)	Mediana del fruttato (Mf)
Olio extra vergine di oliva	≤ 0.8	≤ 20	≤ 2.50	≤ 0.22	≤ 0.01	Md = 0	Mf > 0
Olio di oliva vergine	≤ 2.0	≤ 20	≤ 2.60	≤ 0.25	≤ 0.01	Md ≤ 2.5	Mf > 0
Olio di oliva lampante	> 2.0	-	-	-	-	Md > 2.5	-
Olio di oliva raffinato	≤ 0.3	≤ 5	-	≤ 1.10	≤ 0.16	-	-
Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1.0	≤ 15	-	≤ 0.90	≤ 0.15	-	-
Olio di sansa di oliva greggio	-	-	-	-	-	-	-
Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0.3	≤ 5	-	≤ 2.00	≤ 0.20	-	-
Olio di sansa di oliva	≤ 1.0	≤ 15	-	≤ 1.70	≤ 0.18	-	-



# LEGGERE L'ETICHETTA

La normativa europea obbliga i produttori a immettere sul mercato prodotti completi di informazioni utili per il consumatore. Ogni confezione ha un'etichetta, carta d'identità del prodotto. Le indicazioni in etichetta si suddividono in obbligatorie e facoltative e devono essere riportate, per legge, tutte nello stesso campo visivo.



## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

### Denominazione di vendita

La denominazione corrisponde alla classificazione merceologica; per esempio "Olio Extra Vergine di Oliva", la categoria più pregiata, che comunica al consumatore che si tratta di un olio ottenuto da olive fresche e sane (di categoria superiore), con acidità inferiore allo 0,8%, il numero di perossidi inferiore ai 20 Meq/L ed è esente da difetti percepibili al palato.

### Designazione dell'origine

La specificazione dell'origine è intesa come Stato, quindi Italia se l'olio è prodotto in Italia, oppure come area più vasta, vale a dire Comunità Europea o Extracomunitario. Con questa indicazione il consumatore viene informato del territorio di origine delle olive e del territorio dove è avvenuta la loro molitura. E' vietato riportare informazioni riguardanti le regioni, province, territori di origine, a meno che questa informazione sia disciplinata da una IGP o DOP.



# INDICAZIONI OBBLIGATORIE

## Informazioni sulla categoria

Si tratta di una informazione riportata in prossimità della denominazione di vendita. Per l'Olio extravergine d'Oliva, per esempio, la comunicazione è questa: «Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici». Per l'olio di oliva vergine invece: «olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici».

## Nome del confezionatore e sede

Deve essere indicato il nome della ditta che commercializza e la sede di confezionamento, completa di indirizzo. La dicitura può coincidere se si tratta dello stesso soggetto.

## Termine minimo di conservazione

Il «termine minimo di conservazione» è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Oltre questa data il prodotto perde le caratteristiche di freschezza e aromaticità. La dicitura riportata è: "da consumarsi entro il".



## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

### Lotto

Indica una unità di vendita prodotta o confezionata nelle medesime circostanze ed è un dato essenziale per la sua tracciabilità/rintracciabilità.

### Quantità netta

E' la quantità reale di prodotto. espressa in litri o suoi sottomultipli.

### Informazioni nutrizionali

La «dichiarazione nutrizionale» o «etichettatura nutrizionale» è un'informazione che riguarda il valore energetico, i grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi), i carboidrati (zuccheri, polioli, amido), il sale, le fibre, le proteine, vitamine e sali minerali.



## INDICAZIONI NON OBBLIGATORIE

Sono informazioni che il consumatore può utilizzare facoltativamente per meglio caratterizzare il proprio olio. Si deve trattare comunque di informazioni veritiere e dimostrabili. Si tratta delle seguenti:

### Diciture che riportano l'Indicazione "a freddo"

L'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine possono riportare le seguenti diciture:

- a) «prima spremitura a freddo» se gli oli sono ottenuti a meno di 27 °C con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b) «estratto a freddo» se gli oli sono ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

### Caratteristiche chimiche e organolettiche

Possono essere riportate, a patto che le informazioni siano suffragate da documenti analitici ufficiali, con procedure riconosciute dalla legge.





## INDICAZIONI NON OBBLIGATORIE

### Claims salutistici

Sono concesse le due seguenti espressioni per evidenziare alcune proprietà benefiche dell'olio, a certe condizioni di composizione.

*"I **polifenoli dell'olio di oliva** contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo".* Utilizzabile "solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva."

*"**Fonte di vitamina E.** La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo",* utilizzabile nell'olio d'oliva qualora l'extra vergine in questione contenga almeno 80 mg/1000g di alfa tocoferolo, ovvero minimo il 15% della dose raccomandata giornaliera (10 mg in base alla Direttiva 90/496/CEE).

### Indicazioni sulla conservazione

Si riscontra normalmente la dicitura: "Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore". Pur non essendo obbligatoria è una informazione importantissima per salvaguardare l'olio da un invecchiamento precoce.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
ITALIANO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
100% PRODUCT OF ITALY

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
ORGANIC

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

Superior category olive oil obtained directly  
from olives and solely by mechanical means.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto  
NUTRITION DECLARATION  
medium values for 100g of product

Val. energetico / Energy value	899 Kcal - 3762 kJ
Grassi / Total fat	99,9 g
- Di cui Saturi / Saturated	14,46 g
Carboidrati / Carbohydrate	0 g
di cui Zuccheri / Sugar	0 g
Proteine - Protein	0 g
Sale - Salt	0 g



Da Conservare al riparo  
della luce e dal calore.  
Keep away from light and  
heat sources.

Azienda Agricola San Marco  
Tenuta Crocco

Contrada Visciglio - Senise (PZ) Italia  
www.tenutacrocco.it  
Stabilimento di Confezionamento  
Contrada Casella - Aliano (MT) Italia

Contenuto Netto / Net Contents

(5 L) € 169,07 FL. OZ.



Da consumarsi preferibilmente entro  
il 31 Dicembre 2020  
Best before 31 December 2020

CAMPAGNA  
DI RACCOLTA 2017 / 2018

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA  
Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”

