

Aggiornamento normativo del 04/10/2019

Nota Commissione Europea n. Ares(2019)4260969 - 04/07/2019 – Chiarimenti in merito alla certificazione ed etichettatura biologica degli oli estratti da olive.

Successivamente ad una richiesta di parere in merito alla possibilità di certificare ed etichettare gli oli di oliva come biologici, la Direzione Generale per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale della Commissione Europea, con Nota nr. 4260969 del 04/07/2019, ha chiarito che solo l'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine possono essere certificati ed etichettati come biologici ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007.

Premessa

La Parte VIII dell'Allegato VII del Regolamento (UE) n. 1308 del 17/12/2013 [*recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio*] stabilisce le designazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, obbligatori per la commercializzazione di tali prodotti.

1. OLI DI OLIVA VERGINI

Gli oli di oliva vergini sono 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 (*può essere commercializzati al dettaglio*): è l'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 dalla Commissione;

- b) Olio di oliva vergine (*può essere commercializzati al dettaglio*): è l'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 dalla Commissione;
- c) Olio di oliva lampante (*non può essere commercializzati al dettaglio*): è l'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 dalla Commissione;

2. OLIO DI OLIVA RAFFINATO (*non può essere commercializzati al dettaglio*)

L'Olio di oliva raffinato è l'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 dalla Commissione;

3. OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI (*può essere commercializzati al dettaglio*)

L'Olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini è l'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 dalla Commissione;

4. OLIO DI SANSÀ DI OLIVA GREGGIO (*non può essere commercializzati al dettaglio*)

L'Olio di sansa di oliva greggio è l'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 dalla Commissione;

5. OLIO DI SANSÀ DI OLIVA RAFFINATO (*non può essere commercializzati al dettaglio*)

L'Olio di sansa di oliva raffinato è l'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 dalla Commissione;

6. OLIO DI SANSÀ DI OLIVA (*può essere commercializzati al dettaglio*)

L'Olio di sansa di oliva è l'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 dalla Commissione.

Agricoltura biologica

La Commissione Europea ha chiarito che solo i prodotti che rientrano nel campo di applicazione della normativa comunitaria in materia di agricoltura biologico [Articolo 1, comma 2 del Regolamento (CE) n. 834/2007] possono essere certificati o possono essere importati come biologici nella UE se forniscono garanzie equivalenti per quanto riguarda il metodo di produzione ed i controlli [Articolo 33 del Regolamento (CE) n. 834/2007].

L'articolo 1, comma 2, lettera b) del Reg. (CE) n. 834/2007 comprende i "prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti".

Oli non certificabili ed etichettabili come biologici

1. OLIO DI OLIVA LAMPANTE E OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO

L'Olio di oliva lampante e l'Olio di sansa di oliva greggio, in quanto tali, non sono adatti al consumo umano e, pertanto, non rientrano nel campo di applicazione della normativa comunitaria in materia di agricoltura biologico poiché non sono prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti.

2. OLIO DI OLIVA RAFFINATO

L'Olio di oliva raffinato si ottiene mediante raffinazione dell'olio di oliva vergine, incluso l'olio di oliva lampante. Pertanto questa categoria di olio, non essendo costituita principalmente da ingredienti di origine agricola [Articolo 19, comma 2, lettera a) del Regolamento (CE) n. 834/2007] e non essendo costituita da almeno il 95% in peso dei suoi ingredienti di origine agricola biologici [Articolo 23, comma 4, lettera a), punto ii) del Regolamento (CE) n. 834/2007], non può essere certificata, etichettata e importata come biologico perché non è conforme alle norme di produzione degli alimenti trasformati biologici.

3. OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO

L'Olio di sansa di oliva raffinato si ottiene mediante raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio. Pertanto questa categoria di olio, non essendo costituita principalmente da ingredienti di origine agricola [Articolo 19, comma 2, lettera a) del Regolamento (CE) n. 834/2007] e non essendo costituita da almeno il 95% in peso dei suoi ingredienti di origine agricola biologici [Articolo 23, comma 4, lettera a), punto ii) del Regolamento (CE) n. 834/2007], non può essere



certificata, etichettata e importata come biologico perché non è conforme alle norme di produzione degli alimenti trasformati biologici.

4. OLIO DI OLIVA – COMPOSTO DA OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

L'Olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini si ottiene dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante. Pertanto questa categoria di olio, non essendo costituita principalmente da ingredienti di origine agricola [Articolo 19, comma 2, lettera a) del Regolamento (CE) n. 834/2007] e non essendo costituita da almeno il 95% in peso dei suoi ingredienti di origine agricola biologici [Articolo 23, comma 4, lettera a), punto ii) del Regolamento (CE) n. 834/2007], non può essere certificata, etichettata e importata come biologico perché non è conforme alle norme di produzione degli alimenti trasformati biologici.

5. OLIO DI SANSÀ DI OLIVA

L'Olio di sansa di oliva si ottiene dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante. Pertanto questa categoria di olio, non essendo costituita principalmente da ingredienti di origine agricola [Articolo 19, comma 2, lettera a) del Regolamento (CE) n. 834/2007] e non essendo costituita da almeno il 95% in peso dei suoi ingredienti di origine agricola biologici [Articolo 23, comma 4, lettera a), punto ii) del Regolamento (CE) n. 834/2007], non può essere certificata, etichettata e importata come biologico perché non è conforme alle norme di produzione degli alimenti trasformati biologici.

Oli certificabili ed etichettabili come biologici

1. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E OLIO DI OLIVA VERGINE

L'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine sono 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. Pertanto queste categorie di oli, essendo costituite esclusivamente da ingredienti di origine agricola [Articolo 19, comma 2, lettera a) del Regolamento (CE) n. 834/2007] ed essendo costituite da almeno il 95% in peso dei suoi ingredienti di origine agricola biologici [Articolo 23, comma 4, lettera a), punto ii) del Regolamento (CE) n. 834/2007], possono essere certificate, etichettate ed importate come biologici perché sono conformi alle norme di produzione degli alimenti trasformati biologici.



Conclusione

A seguito dell'analisi di cui sopra, l'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine sono le uniche categorie che possono essere certificate, etichettate ed importate come biologici. Di conseguenza, i codici TARIC:

- NC 15.09.10.20
- NC 15.09.10.80

sono ammessi nell'ECOI TRACES per l'importazione nella UE dei prodotti biologici.