



***Comunicare le qualità dell'olio extravergine
di oliva attraverso l'etichetta***

Roma 28 settembre 2016

Il concetto di qualità ha varie declinazioni:

- **Qualità è la tutela dell'origine del prodotto**
- **Qualità è il legame con il territorio attraverso le DOP e le IGP**
- **Qualità è la tutela dell'ambiente e della salute attraverso i marchi biologici**



- 
- 
- **Un consumatore davanti ad uno scaffale potrà scegliere i prodotti in base al concetto di qualità che più è confacente alla sua sensibilità**







Ma, nonostante il consumatore sia consapevole che l'olio extra vergine di oliva è un prodotto di qualità, come la percepisce?

Leggendo le etichette, se il prodotto non possiede marchi che lo contraddistinguono, riesce a scegliere bene?

Quanti prodotti presentano indicazioni aggiuntive? Ovvero facoltative?

I consumatori hanno esigenze particolari per quanto concerne il consumo di olio extra vergine?



Tra le indicazioni obbligatorie degli oli extra vergine e vergine di oliva la denominazione di vendita e la designazione dell'origine che, in caso di più oli di diversa provenienza, prevede necessariamente l'uso del termine miscela*, devono essere raggruppate nel campo visivo principale e i caratteri e il formato sono previsti in conformità al Reg 1169/2011.

- * Reg.UE n.29/2012



Oltre alla obbligatorietà dell'origine è stata aggiunta, con il Reg 1335/2013 l'obbligatorietà delle informazioni relative alla conservazione degli oli, al riparo da fonti di calore e di luce, mentre tra le informazioni facoltative che già prevedono varie indicazioni tra cui quelle relative agli attributi organolettici e all'acidità che non può prescindere da perossidi, cere e costanti spettrofotometriche, è stata aggiunta anche l'indicazione relativa alla campagna di raccolta delle olive che può figurare solo quando il 100% delle olive provengono dallo stesso raccolto.



Le ultime norme emanate per la commercializzazione e la etichettatura degli oli sono le seguenti:

- **Reg UE n 29/2012**
- **Reg UE n 1335/2013**
- **L. n. 9 /2013**
- **L n. 122/ 2016**



Le caratteristiche peculiari dell'olio non trovano alcun riscontro attraverso le etichette obbligatorie perché la valorizzazione di un prodotto e nella fattispecie dell'olio passa anche attraverso una serie ulteriore di informazioni - dette facoltative - che, previste dalle norme ufficiali, potrebbero veramente rappresentare quel valore aggiunto e rendere più chiaro ed evidente il perché un prodotto a parità di denominazione merceologica presenta un valore commerciale differente.



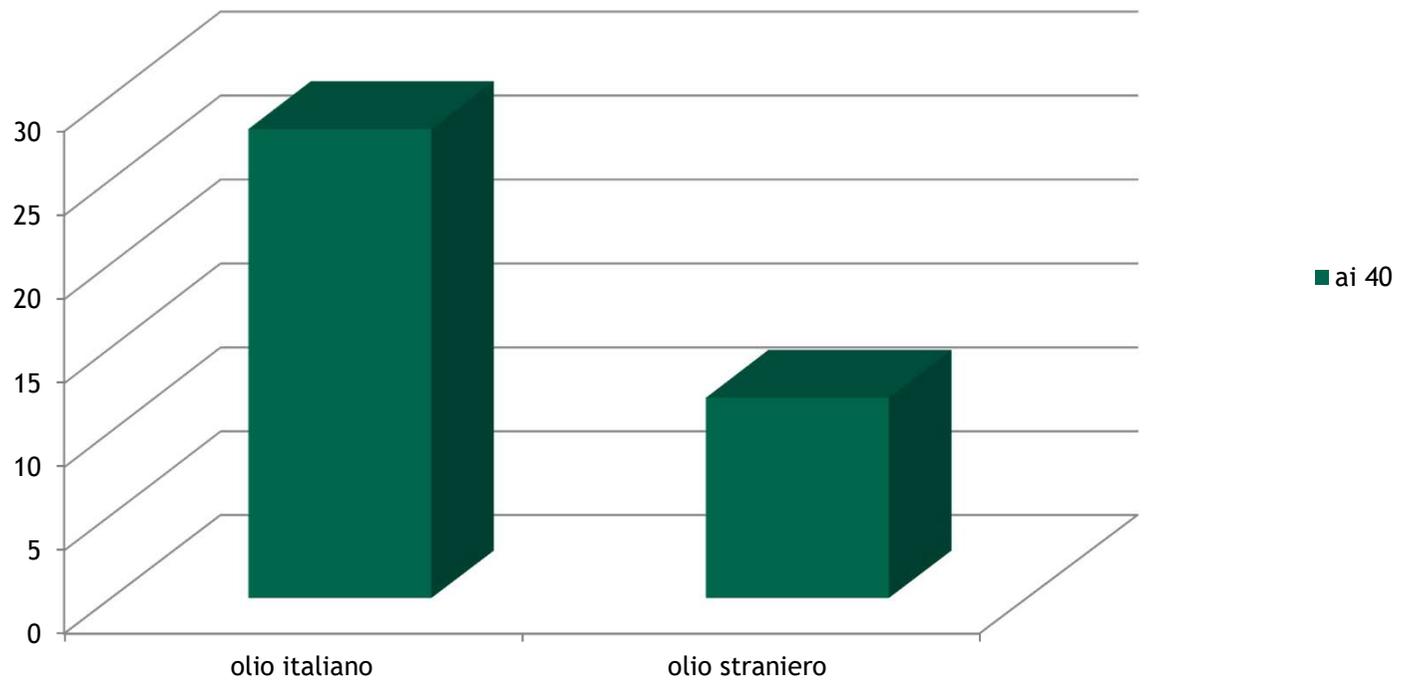
Ai consumatori clienti di un supermercato di quartiere sono state fatte alcune semplici domande che si potevano raggruppare nella seguente: cosa scelgono davanti ad uno scaffale di olio nel supermercato?

Domande: l'origine è un discriminante?

Oltre all'origine cosa cercano?

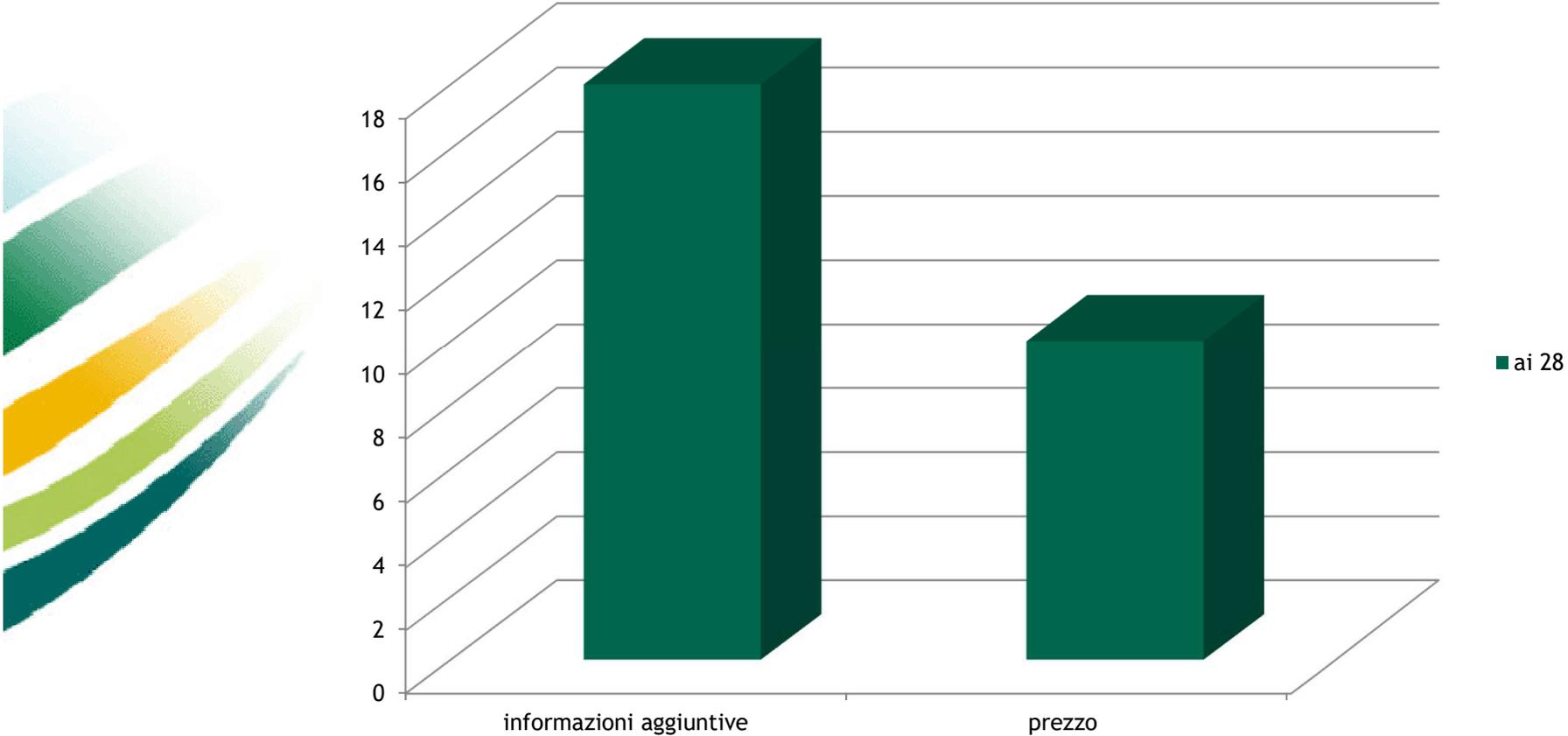
Cosa vorrebbero leggere su una etichetta di oli come informazione aggiuntiva?

campione composto da 40 persone

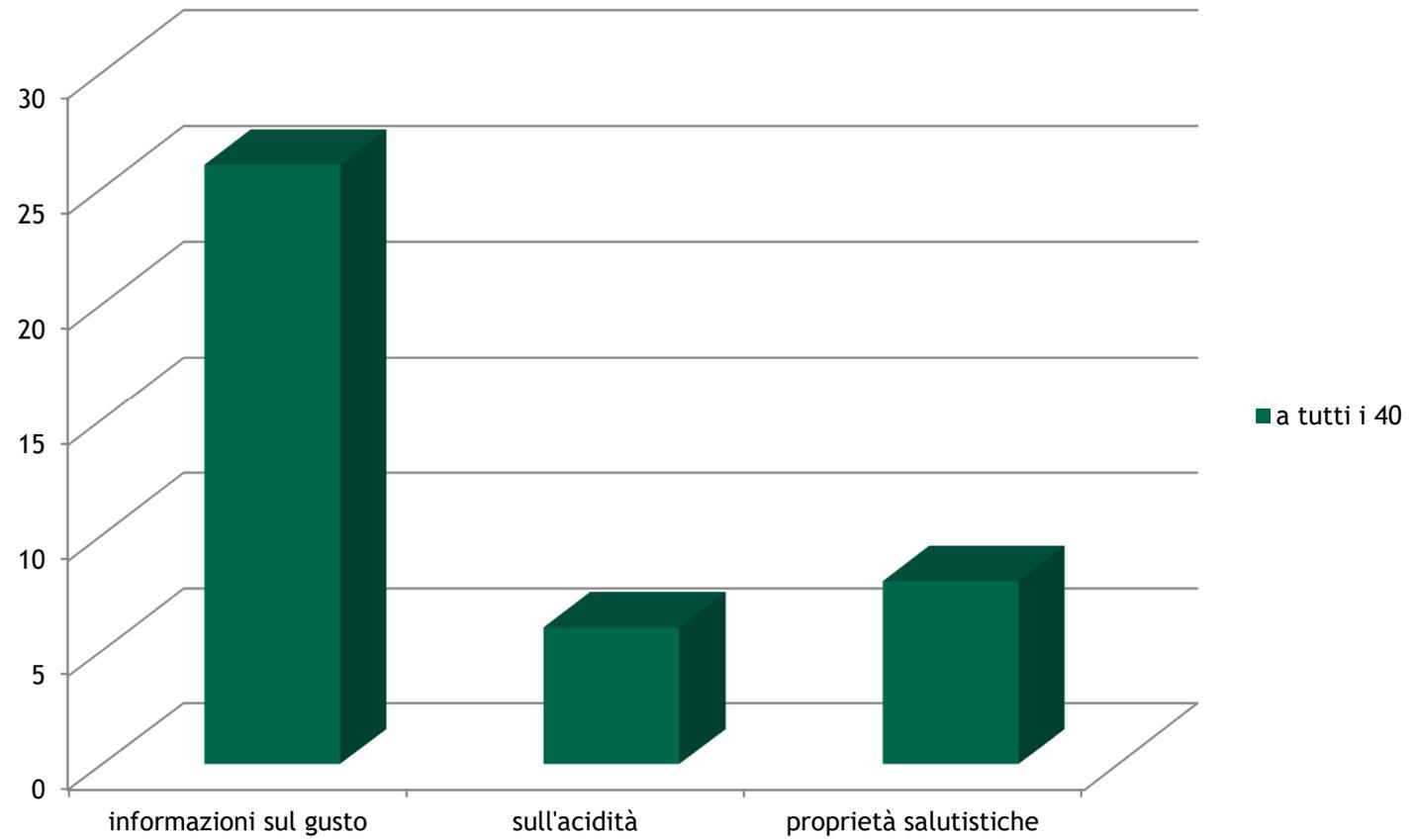




campione composto da 28 persone



campione composto da 40 persone



- 
- 
- **Appare evidente che ogni etichetta se assolve al solo compito di legge e informa i consumatori di quel minimo e indispensabile che la legge stessa impone, sugli scaffali dei supermercati non troveremo alcuna differenza sostanziale tra un prodotto e un altro.**
 - **Spesso riconosciamo come una ovvietà le caratteristiche nutraceutiche/salutistiche dell'olio extravergine che però non trovano alcun riscontro leggendo le etichette apposte sulle confezioni**



Perché le aziende sono restie ad inserire queste ulteriori informazioni?

**4 aziende su 4 hanno risposto per paura dei controlli
1 /4 ha aggiunto (anche) per i costi aggiuntivi**

Dichiarazione nutrizionale obbligatoria dal dicembre 2016

L'articolo 31 comma 4 del reg 1169/2011 prevede che

- I valori dichiarati siano valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:
 - A) dell'analisi dell'alimento effettuata dal produttore;
 - B) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati
 - C) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

da queste immagini ,che rappresentano tre tipi diversi di olio e tre marche diverse si nota una « standardizzazione» dell’etichetta



...di categoria superiore ottenuto...
mediante procedimientos mecánicos. Producto 100% italiano

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITIONAL DECLARATION/DECLARATION NUTRITIONNELLE/NÄHRWERTDEKLARATION/DECLARACIÓN NUTRICIONAL
Valori medi per 100ml di prodotto/Typical values per 100ml of product/Valeur indicative pour 100ml de produit/Wert pro 100ml/Valor indicativo por 100ml de producto:

Energia/Energy/Énergie/Energiewert/Energía	3378 kJ/822 kcal
Grassi/Fat/Graisse/Fett/Grasa	92 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids/dont saturées/davon gesättigt/ de los cuales ácidos grasos saturados	14 g
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate/Carbohidratos	0,0 g
di cui zuccheri/of which sugars/dont sucs/davon Zucker/de los cuales azúcares	0,0 g
Proteine/Proteins/Protéines/Eiweiß/Proteínas	0,0 g
Sale/Salt/Sel/Salz/Sal	0,0 g

DENTAMARO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto
valore energetico 822 kcal - 3378 kJ

GRASSI	91,3 g
di cui acidi grassi saturi	13,2 g
acidi grassi monoinsaturi	66,6 g
acidi grassi polinsaturi	6,9 g
CARBOIDRATI	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALE	0,0 g

ali.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 ml	
Energia	3378 kJ/822 kcal
Grassi	91 g
di cui: - saturi	14 g
- monoinsaturi	68 g
- polinsaturi	9,2 g
Carboidrati	0 g
di cui: zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
Vitamina E	12 mg (100% VNR*)
* Valore nutrizivo di riferimento: Vitamina E = 12 mg	

- 
- 
- **4 aziende su 4 hanno risposto che la loro etichetta nutrizionale presenta i dati già effettuati e stabiliti perché altrimenti verrebbe a costare molto!**



La caratteristica peculiare delle nostre cultivar* (che rappresentano una diversificazione varietale espressione di nostri territori) è rappresentata proprio dalla diversità di composizione e quindi anche dalla diversa quantità di acidi grassi presenti che, inseriti nella dichiarazione nutrizionale, se da un lato devono informare il consumatore sull'energia e sulle quantità ingerite su 100 g di prodotto da un altro rendono evidente l'aspetto nutraceutico dell'alimento stesso.

**547 fonte registro varietale - Piani di settore*



La composizione in acidi grassi è variabile:

- **Acido palmitico (saturato), 7-20%**
- **Acido Stearico (saturato), 1,5-4%**
- **Ac. oleico (monoinsaturo) e predominante sugli altri conferisce all'olio extravergine di oliva proprietà ineguagliabili, punto di fumo sufficiente per frittura, stabilità ossidativa utile alla conservazione) 56-84%**
- **Ac. Linoleico (polinsaturo - famiglia omega 6) 3-21%**
- **Ac. Linolenico (polinsaturo - famiglia degli omega 3) 0.2-1.5%**

N.B. Un buon olio d'oliva DOVREBBE caratterizzarsi per: ac. oleico non inferiore al 73%, ac. linoleico non superiore al 10% e un rapporto oleico/linoleico superiore a 7.

- 
- 
- **Frazione insaponificabile (1,5-2%)**
 - **Composti ad attività antiossidante**
 - **presenti naturalmente nell'olio vergine di oliva
:Tocoferoli, Carotenoidi, Fenoli**

Reg 432/2012

Polifenoli nell'olio extra vergine di oliva – claim salutistico

- I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo dell'olio di oliva
- Questa indicazione può essere impiegata 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.

Conclusioni

- Tentare di favorire l'applicazione completa dei reg. relativi alla commercializzazione ed etichettatura degli oli di oliva;
- Avviare campagne divulgative e di Informazione per il consumatore per aumentare la sua consapevolezza e favorire così la richiesta di informazioni aggiuntive ,ancora molto timida!