REGOLAMENTO (CE) N. 1989/2003 DELLA COMMISSIONE

del 6 novembre 2003

che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi [1], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1513/2001 [2], in particolare l'articolo 35 *bis*,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione [3], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 796/2002 [4], ha definito le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché i relativi metodi di valutazione. Le caratteristiche degli oli in questione devono essere adattate in funzione delle nuove denominazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva applicabili dal 1° novembre 2003 in seguito ad una modifica dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE e, in particolare, all'inserimento della categoria «olio vergine corrente» tra gli oli lampanti e alla riduzione dell'acidità libera per tutte le categorie.

(2) Per proseguire l'armonizzazione con le norme internazionali del Consiglio oleicolo internazionale e del *Codex alimentarius*, è necessario rivedere taluni valori limite relativi alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, indicati nel regolamento (CEE) n. 2568/91.

(3) Al fine di ridurre il numero di analisi necessarie per la classificazione dei campioni di olio di oliva, è preferibile che i laboratori di controllo effettuino le analisi della qualità e della purezza degli oli secondo l'ordine stabilito in uno schema decisionale da adottarsi per la verifica della conformità del campione alla categoria dichiarata. È opportuno sopprimere, a questo proposito, i metodi di analisi di cui agli allegati VIII e XIII del regolamento (CEE) n. 2568/91, che sono stati sostituiti da altri metodi più affidabili, già descritti nello stesso regolamento.

(4) La campionatura delle partite di olio di oliva o di olio di sansa di oliva in piccoli imballaggi, conformemente all'allegato I *bis* del regolamento (CEE) n. 2568/91, causa alcune difficoltà pratiche ai laboratori di controllo. Per ovviare a tali difficoltà e ridurre il più possibile i quantitativi prelevati, è opportuno modificare la composizione del (incremento) prelievo elementare.

(5) Per consentire un periodo di adeguamento alle nuove norme e la predisposizione degli strumenti necessari per la loro applicazione, nonché evitare turbative nelle transazioni commerciali, è opportuno rinviare l'applicabilità delle modifiche previste dal presente regolamento fino al 1° novembre 2003. Per gli stessi motivi è opportuno disporre che gli oli di oliva e gli oli di sansa di oliva condizionati anteriormente a tale data possano essere venduti fino ad esaurimento delle scorte.

(6) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i grassi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 2568/91 è modificato come segue:

1) l'articolo 1 è sostituito dal testo seguente:

«*Articolo 1*

1. Sono considerati oli di oliva vergini ai sensi del punto 1, lettere a) e b), dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE gli oli le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate rispettivamente nei punti 1 e 2 dell'allegato I del presente regolamento.

2. È considerato olio di oliva lampante ai sensi del punto 1, lettera c), dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE, l'olio le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate nell'allegato I, punto 3, del presente regolamento.

3. È considerato olio di oliva raffinato ai sensi del punto 2 dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE, l'olio le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate nell'allegato I, punto 4, del presente regolamento.

4. È considerato olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini ai sensi del punto 3 dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE, l'olio le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate nell'allegato I, punto 5, del presente regolamento.

5. È considerato olio di sansa di oliva greggio ai sensi del punto 4 dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE, l'olio le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate nell'allegato I, punto 6, del presente regolamento.

[1] GU 172 del 30.9.1966, pag. 3025/1966.
[2] GU L 201 del 26.7.2001, pag. 4.
[3] GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1.
[4] GU L 128 del 15.5.2002, pag. 8.

6. È considerato olio di sansa di oliva raffinato ai sensi del punto 5 dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE, l'olio le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate nell'allegato I, punto 7, del presente regolamento.

7. È considerato olio di sansa di oliva ai sensi del punto 6 dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE, l'olio le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate nell'allegato I, punto 8, del presente regolamento.»;

2) all'articolo 2, paragrafo 1, il settimo e il dodicesimo trattino sono soppressi;

3) all'articolo 2, paragrafo 4, il testo del primo comma è sostituito dal seguente:

«Ai fini della verifica prevista al paragrafo 3, le analisi di cui agli allegati II, III, IX, X e XII nonché, eventualmente, le controanalisi previste dalle normative nazionali, sono effettuate anteriormente alla data di durata minima. Qualora il prelievo del campione abbia luogo oltre quattro mesi prima di tale data, le summenzionate analisi sono effettuate entro e non oltre il quarto mese successivo alla data del prelievo. Nessun termine si applica per le altre analisi previste dal suddetto regolamento.»;

4) è inserito il seguente articolo 2 *bis*:

«Articolo 2 bis

La verifica, da parte delle autorità nazionali o di loro rappresentanti, della conformità dei campioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva alla categoria dichiarata può essere effettuata:

a) mediante le analisi di cui all'allegato I, effettuate in qualunque ordine; oppure

b) secondo l'ordine previsto all'allegato I ter relativo allo schema decisionale, fino all'adozione di una delle decisioni contemplate dallo schema stesso.»;

5) l'articolo 7 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 7

Si applicano le disposizioni comunitarie relative alla presenza di contaminanti.

Per quanto riguarda il tenore di solventi alogenati, i limiti per tutte le categorie di oli di oliva sono i seguenti:

— tenore massimo di ciascun solvente alogenato rilevato: 0,1 mg/kg

— tenore massimo della somma dei solventi alogenati rilevati: 0,2 mg/kg»;

6) gli allegati sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento si applica a decorrere dal 1º novembre 2003.

Tuttavia, i prodotti legalmente fabbricati ed etichettati nella Comunità o legalmente importati nella Comunità e immessi in libera pratica anteriormente al 1º novembre 2003 possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 6 novembre 2003.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

ALLEGATO

Gli allegati del regolamento (CEE) n. 2568/91 sono modificati come segue:

1) il sommario è modificato come segue:
   a) dopo la riga corrispondente all'allegato I *bis* è inserita la riga seguente:

      «Allegato I *ter*: Schema decisionale»;
   b) le righe corrispondenti agli allegati VIII e XIII sono soppresse;

2) l'allegato I è sostituito dalle tabelle e dai testi seguenti:

«ALLEGATO I

CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

Categoria	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mcq O_2/kg (*)	Cere mg/kg (**)	Acidi saturi in posizione 2 del trigliceride (%)	Stigmastadiene mg/kg (1)	Differenza ECN42 HPLC e ECN42 Calcolo teorico	K_{232} (*)	K_{270} (*)	Delta-K (*)	Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md) (*)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*)
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Olio di oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Olio di oliva lampante	> 2,0	—	≤ 300 (3)	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 (2)	—
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	> 350 (4)	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Somma degli isomeri che potrebbero (o meno) essere separati mediante colonna capillare.
(2) O quando la mediana del difetto è inferiore o uguale a 2,5 e la mediana del fruttato è uguale a 0.
(3) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.
(4) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è superiore a 3,5.

Categoria	Composizione acidica (1)						Somma degli isomeri transo-leici (%)	Somma degli isomeri translino-leici e translino-lenici (%)	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritro-diolo e uvaolo (%) (**)
	Miristico (%)	Lino-lenico (%)	Arachi-dico (%)	Eico-sanoico (%)	Beenico (%)	Ligno-cerico (%)			Coleste-rolo (%)	Brassi-casterolo (%)	Cam-pesterolo (%)	Stigma-sterolo (%)	Beta-sitoste-rolo (%) (2)	Delta-7-stigma-stenolo (%)		
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (4)
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(1) Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,5-20,0; palmitoleico: 0,3-3,5; eptadecanoico:≤ ; eptadecenoico: ≤ 0,3; stearico: 0,5-5,0; oleico: 55,0-83,0; linoleico: 3,5-21,0.
(2) Somma di: delta-5-23-stigmastodienolo + clerosterolo + beta-sitosterolo + sitostanolo + delta-5-avenasterolo + delta-5-24-stigmastadienolo.
(3) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.
(4) Gli oli con un tenore in cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è superiore a 3,5.

Note:

a) I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto per ogni caratteristica. L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.
b) È sufficiente che una sola caratteristica non sia conforme ai valori indicati perché l'olio venga cambiato di categoria o dichiarato non conforme riguardo la sua purezza.
c) Le caratteristiche contrassegnate con un asterisco (*) e riguardanti la qualità dell'olio implicano che:
— per l'olio di oliva lampante, i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente,
— per gli oli di oliva vergini, l'inosservanza di almeno uno di questi valori limite comporta il cambiamento di categoria, pur rimanendo classificati in una delle categorie degli oli di oliva vergini.
d) Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi (**) implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente.»

3) L'allegato I bis è sostituito dall'allegato seguente:

«ALLEGATO I bis

Campionatura delle partite di olio di oliva o di olio di sansa di oliva consegnate in imballaggi immediati di contenuto non superiore a 100 litri

Il presente metodo di campionatura si applica alle consegne di olio di oliva o di olio di sansa di oliva non superiori a 125 000 litri, condizionate in imballaggi immediati di contenuto non superiore a 100 litri.

Qualora la consegna sia costituita da più di 125 000 litri, essa viene suddivisa in partite di quantità approssimativamente pari o inferiore a 125 000 litri. Qualora la consegna sia costituita da meno di 125 000 litri, essa costituisce una partita. In tali casi il metodo si applica a ciascuna partita.

Il numero minimo di prelievi elementari è fissato in funzione della dimensione della partita, conformemente alla tabella riportata al punto 1.

L'entità del prelievo elementare è determinata in funzione della capacità degli imballaggi immediati, secondo la tabella riportata al punto 2.1.

Le definizioni di consegna, prelievo elementare (incremento) e campione di laboratorio sono quelle della norma EN ISO 5555.

Si intende per "partita" un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.

1. NUMERO DI PRELIEVI ELEMENTARI

Il numero minimo di prelievi elementari è fissato in funzione della dimensione della partita, conformemente alla tabella seguente:

Partita (litri) inferiore a	Numero minimo di prelievi elementari
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Gli imballaggi immediati facenti parte dello stesso prelievo elementare devono essere scelti tra imballaggi contigui della partita.

In caso di dubbio, lo Stato membro aumenta il numero di prelievi elementari da effettuare.

2. CONTENUTO DEL PRELIEVO ELEMENTARE

2.1 **Il prelievo elementare è costituito:**

In caso di imballaggi immediati aventi una capacità:	Il prelievo elementare riguarda l'olio di:
a) Superiore o uguale a 5 litri	a) 3 imballaggi immediati
b) Superiore o uguale a 3 litri ma inferiore a 5 litri	b) 3 imballaggi immediati
c) cSuperiore o uguale a 2 litri ma inferiore a 3 litri	c) 3 imballaggi immediati
d) Superiore o uguale a 1 litro ma inferiore a 2 litri	d) 6 imballaggi immediati
e) Superiore o uguale a 0,75 litri ma inferiore a 1 litro	e) 6 imballaggi immediati
f) Inferiore a 0,75 litri	f) 3 volte l'olio del numero minimo di imballaggi la cui capacità totale supera 1,5 litri

2.2 **I prelievi elementari devono essere mantenuti negli imballaggi immediati fino al momento delle analisi. In seguito, l'olio dei prelievi elementari è suddiviso eventualmente in tre campioni di laboratorio allo scopo di effettuare:**

a) le analisi di cui agli allegati II, III, IX e X;

b) l'analisi di cui all'allegato XII;

c) le altre analisi.

2.3 **Gli imballaggi che costituiscono un prelievo elementare sono suddivisi secondo le procedure di controllo previste dalle legislazioni nazionali.**

3. ANALISI E RISULTATI

a) Ciascuno dei prelievi elementari di cui al punto 1 è suddiviso in campioni di laboratorio, conformemente al punto 2.5 della norma EN ISO 5555, e sottoposto alle analisi seguenti:
— determinazione degli acidi grassi liberi, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, primo trattino,
— determinazione dell'indice di perossidi, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, secondo trattino,
— analisi spettrofotometrica, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, ottavo trattino,
— composizione di acidi grassi, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, nono trattino.

b) Qualora, per almeno uno dei prelievi elementari sulla stessa partita, uno dei risultati delle analisi di cui alla lettera a) non sia conforme alle caratteristiche della categoria di olio dichiarata, l'intera partita in questione è dichiarata non conforme.

Qualora, per ciascuno dei prelievi elementari sulla stessa partita, i risultati delle analisi di cui alla lettera a) non siano tutti omogenei, tenuto conto delle caratteristiche di ripetibilità dei metodi utilizzati, l'insieme della partita è dichiarata non omogenea e ciascun prelievo elementare deve essere sottoposto alle altre analisi richieste. In caso contrario, uno solo dei prelievi elementari su detta partita è sottoposto alle altre analisi richieste.

c) Qualora uno dei risultati delle analisi di cui alla lettera b), secondo comma, non sia conforme alle caratteristiche della categoria di olio dichiarata, l'intera partita è dichiarata non conforme.

Qualora tutti i risultati delle analisi di cui alla lettera b), secondo comma, siano conformi alle caratteristiche della categoria di olio dichiarata, l'intera partita è dichiarata conforme.»;

4) il seguente allegato I *ter* è inserito dopo l'allegato I *bis*:

«*ALLEGATO I ter*

SCHEMA DECISIONALE PER LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DI UN CAMPIONE DI OLIO DI OLIVA ALLA CATEGORIA DICHIARATA

L'analisi della conformità di un olio di oliva o di un olio di sansa di oliva alla categoria dichiarata può essere effettuata:

a) mediante le analisi previste per la verifica del rispetto delle caratteristiche di cui all'allegato I, effettuate in qualunque ordine; oppure

b) mediante le analisi previste dallo schema decisionale, effettuate secondo l'ordine ivi indicato, fino all'adozione di una delle decisioni contemplate dallo schema stesso.

Le analisi relative ai contaminanti e ai solventi alogenati, necessarie per verificare la conformità alle norme dell'Unione europea, devono essere effettuate separatamente.

Lo schema decisionale si applica a tutte le categorie di olio di oliva o di olio di sansa di oliva. Esso è costituito da tabelle, numerate da 1 a 11, che devono essere seguite nell'ordine indicato nella tabella generale in funzione della categoria di olio dichiarata.

Legenda per l'interpretazione della tabella generale e delle tabelle da 1 a 11:

— La linea doppia (=) indica il percorso da seguire in caso di conformità (esito positivo) alle condizioni previste nel caso precedente. La linea punteggiata (…) indica, viceversa, il percorso da seguire in caso di non conformità.

— I titoli delle caselle che figurano nelle tabelle da 1 a 11 si riferiscono alle analisi previste dal presente regolamento, secondo le corrispondenze di cui all'appendice 1 del presente allegato.

— Le lettere che figurano nei cerchi relativi alla decisione negativa nelle tabelle da 1 a 11 rinviano ad informazioni indicative riportate nell'appendice 2 del presente allegato e non implicano di per sé l'obbligo di effettuare ulteriori analisi o la certezza delle presunzioni menzionate.

Tabella generale

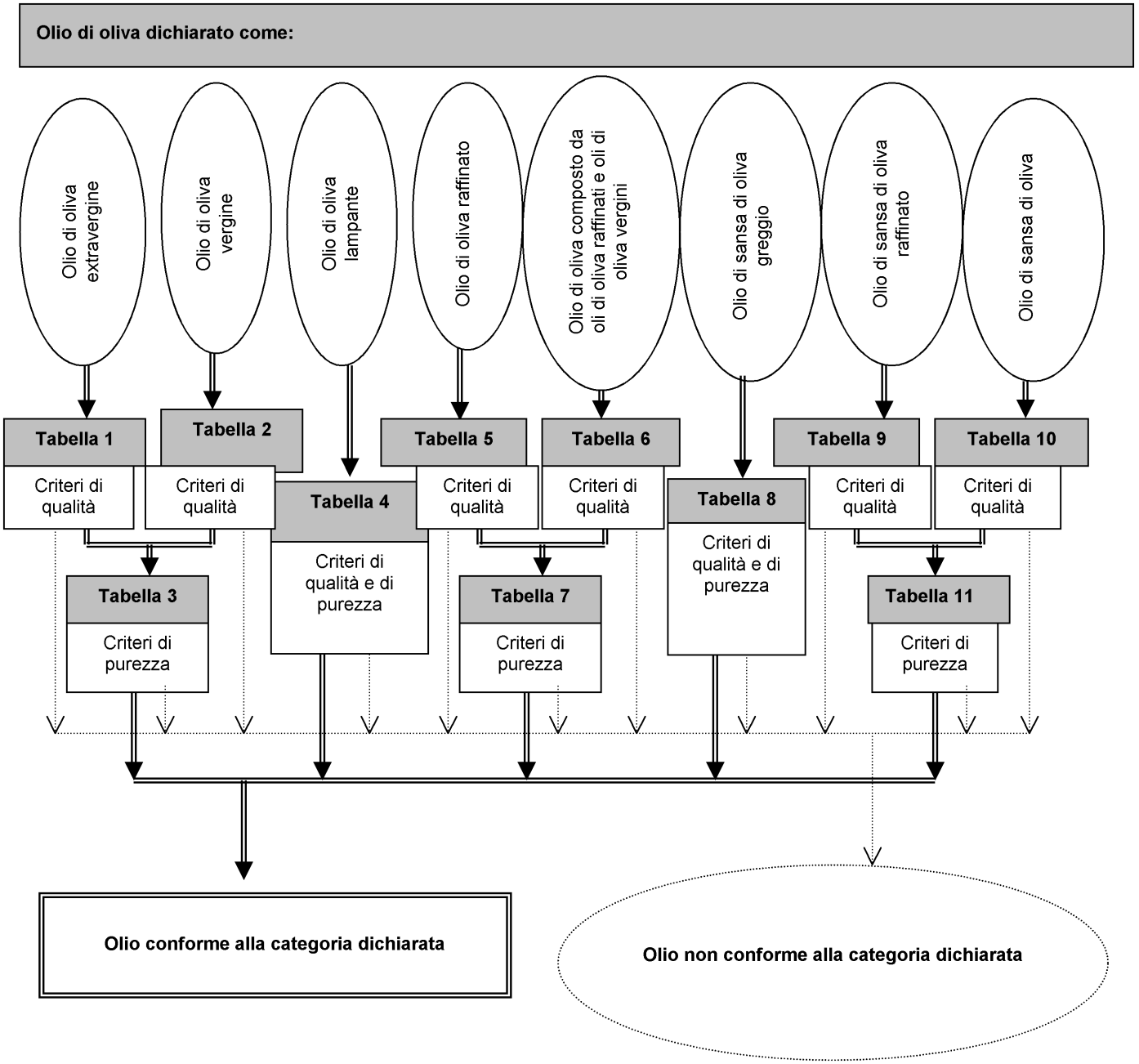


Tabella 1

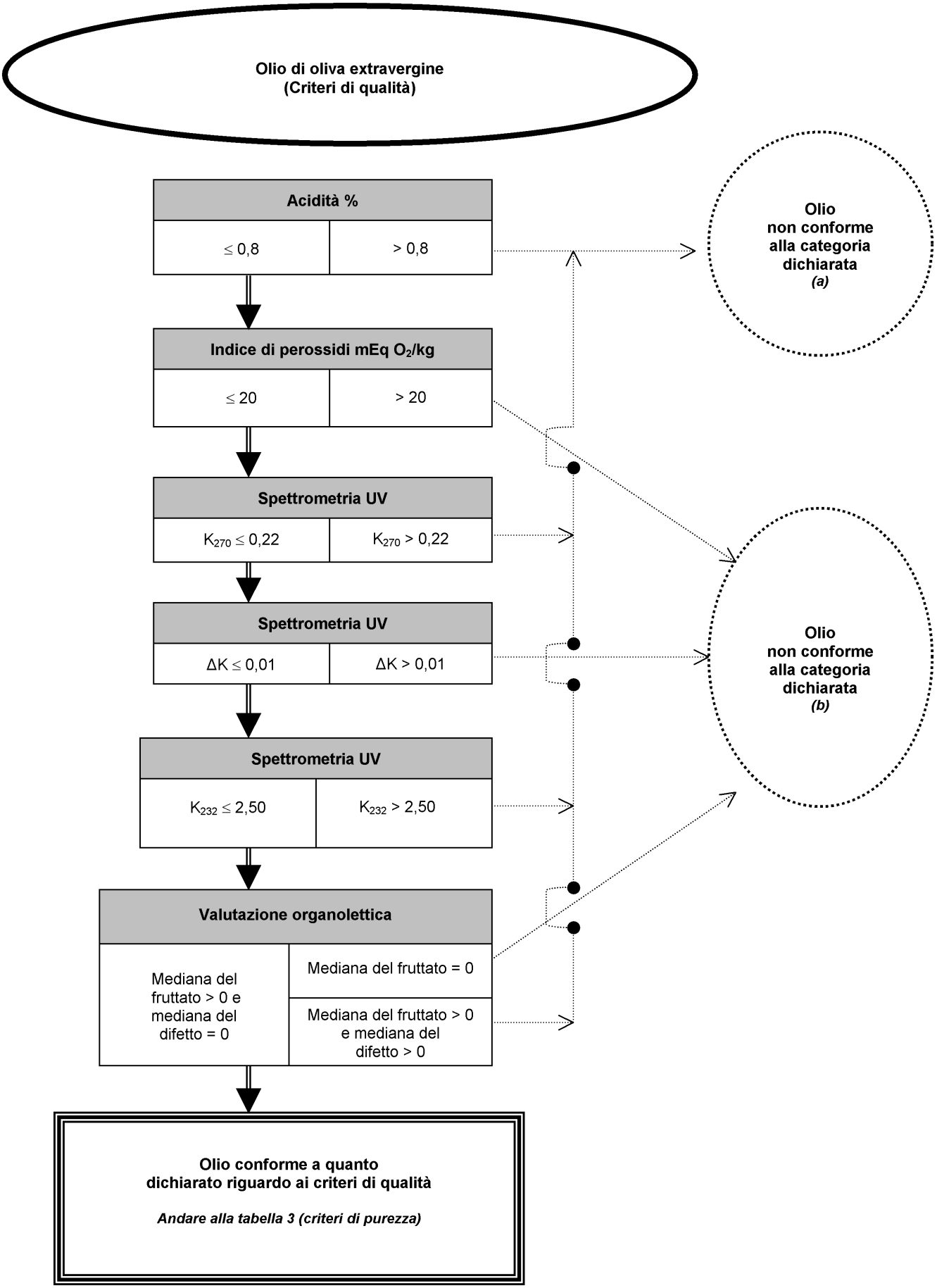

Olio di oliva extravergine
(Criteri di qualità)
Acidità %
≤ 0,8
> 0,8
Olio non conforme alla categoria dichiarata (a)
Indice di perossidi mEq O_2/kg
≤ 20
> 20
Spettrometria UV
K_{270} ≤ 0,22
K_{270} > 0,22
Spettrometria UV
ΔK ≤ 0,01
ΔK > 0,01
Olio non conforme alla categoria dichiarata (b)
Spettrometria UV
K_{232} ≤ 2,50
K_{232} > 2,50
Valutazione organolettica
Mediana del fruttato > 0 e mediana del difetto = 0
Mediana del fruttato = 0
Mediana del fruttato > 0 e mediana del difetto > 0
Olio conforme a quanto dichiarato riguardo ai criteri di qualità
Andare alla tabella 3 (criteri di purezza)

Tabella 2

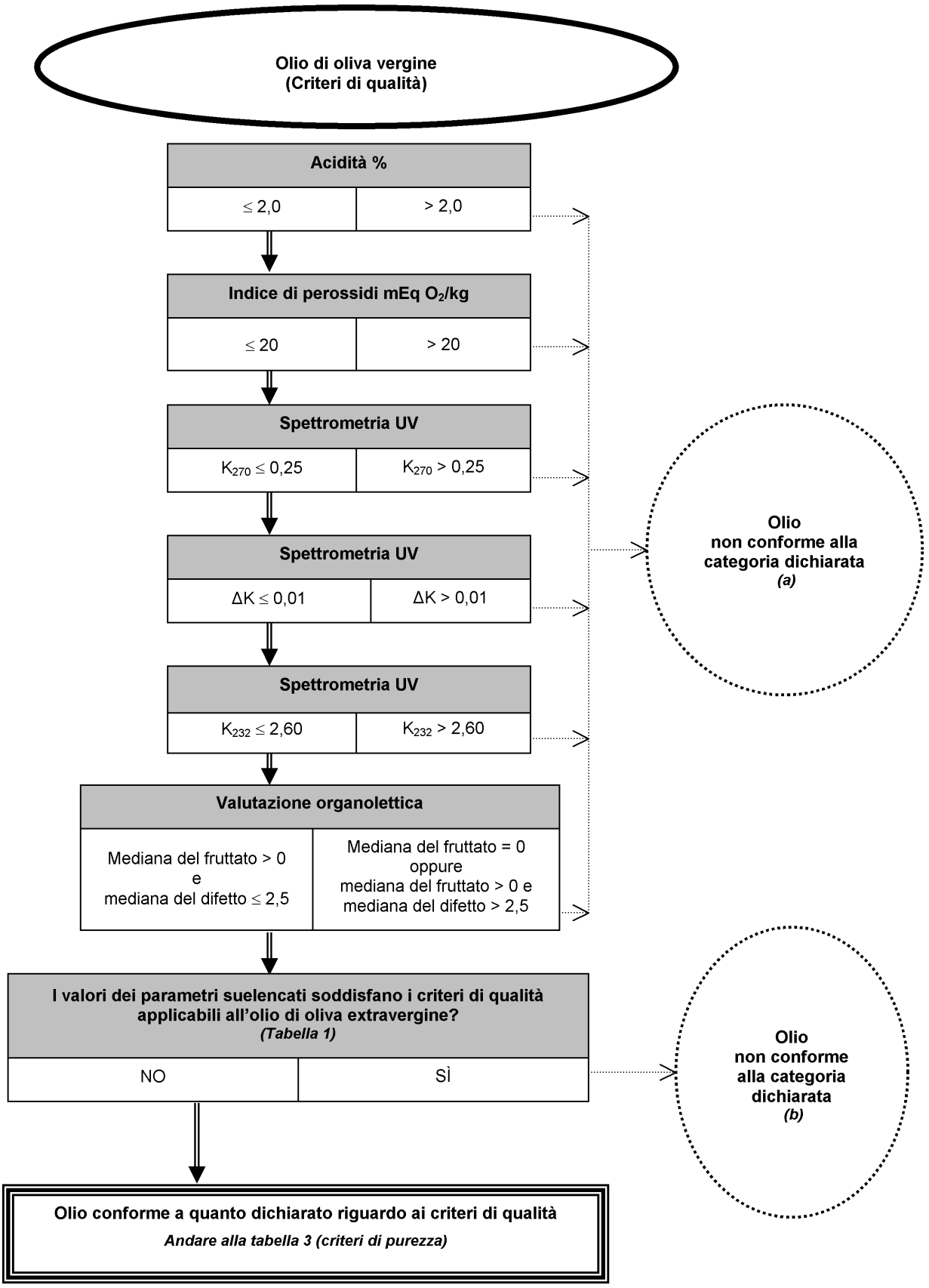

Olio di oliva vergine
(Criteri di qualità)
Acidità %
≤ 2,0
> 2,0
Indice di perossidi mEq O2/kg
≤ 20
> 20
Spettrometria UV
K270 ≤ 0,25
K270 > 0,25
Spettrometria UV
ΔK ≤ 0,01
ΔK > 0,01
Spettrometria UV
K232 ≤ 2,60
K232 > 2,60
Valutazione organolettica
Mediana del fruttato > 0
e
mediana del difetto ≤ 2,5
Mediana del fruttato = 0
oppure
mediana del fruttato > 0 e
mediana del difetto > 2,5
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
(a)
I valori dei parametri suelencati soddisfano i criteri di qualità
applicabili all'olio di oliva extravergine?
(Tabella 1)
NO
SÌ
Olio
non conforme
alla categoria
dichiarata
(b)
Olio conforme a quanto dichiarato riguardo ai criteri di qualità
Andare alla tabella 3 (criteri di purezza)

Tabella 3

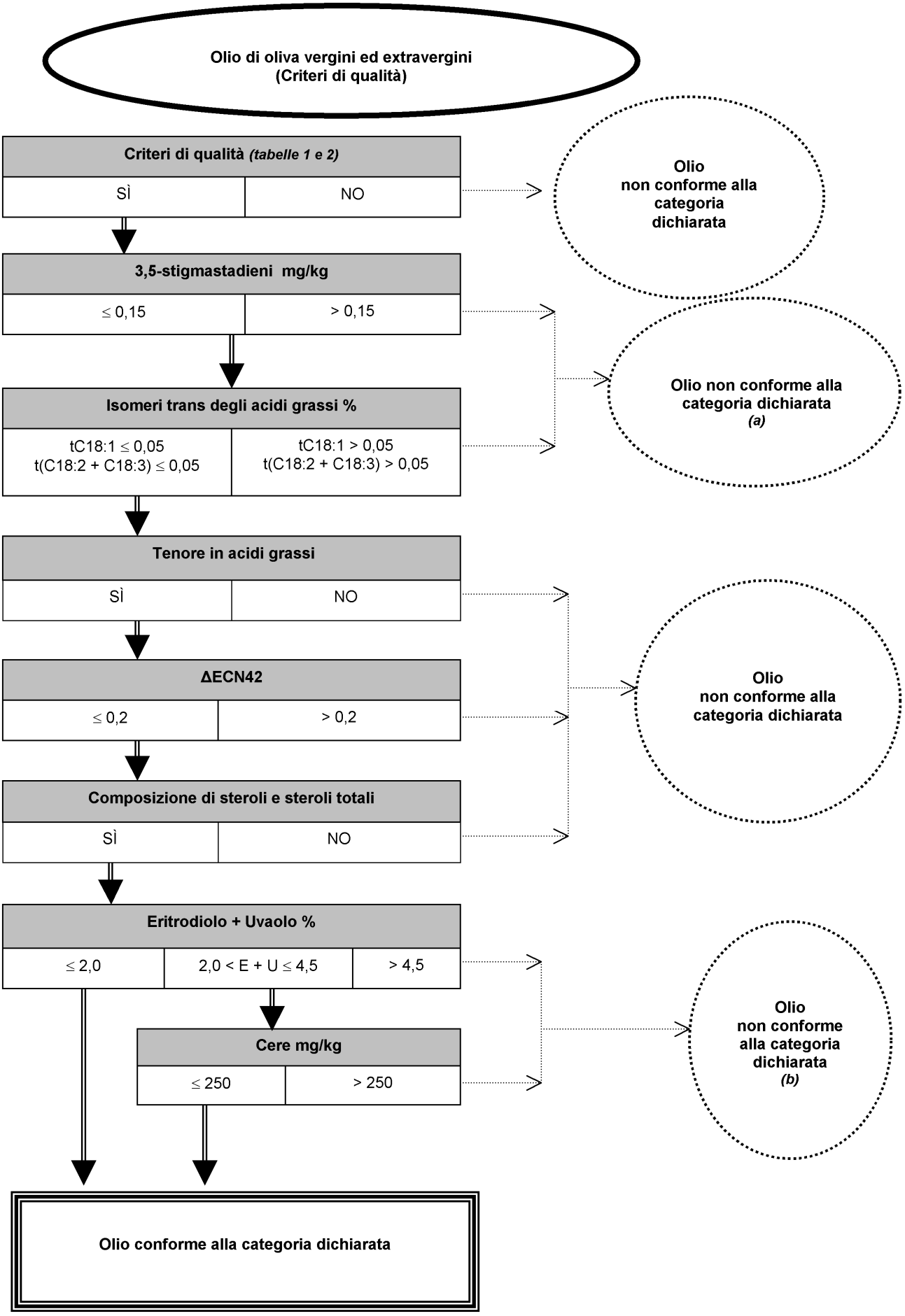

Olio di oliva vergini ed extravergini
(Criteri di qualità)
Criteri di qualità (tabelle 1 e 2)
SÌ
NO
Olio non conforme alla categoria dichiarata
3,5-stigmastadieni mg/kg
≤ 0,15
> 0,15
Olio non conforme alla categoria dichiarata (a)
Isomeri trans degli acidi grassi %
tC18:1 ≤ 0,05
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,05
tC18:1 > 0,05
t(C18:2 + C18:3) > 0,05
Tenore in acidi grassi
SÌ
NO
ΔECN42
≤ 0,2
> 0,2
Olio non conforme alla categoria dichiarata
Composizione di steroli e steroli totali
SÌ
NO
Eritrodiolo + Uvaolo %
≤ 2,0
2,0 < E + U ≤ 4,5
> 4,5
Cere mg/kg
≤ 250
> 250
Olio non conforme alla categoria dichiarata (b)
Olio conforme alla categoria dichiarata

Tabella 4

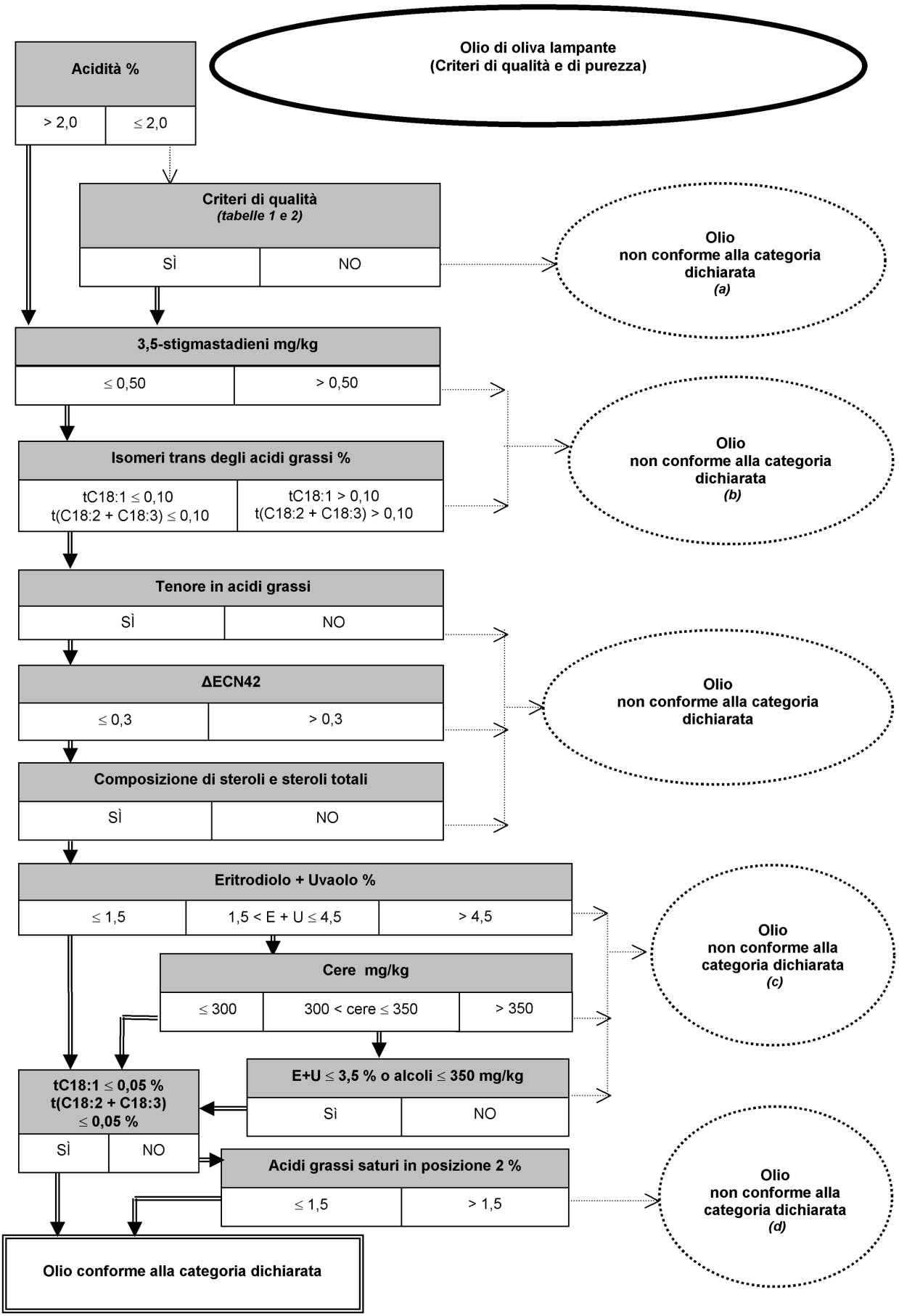

Olio di oliva lampante
(Criteri di qualità e di purezza)
Acidità %
> 2,0
≤ 2,0
Criteri di qualità
(tabelle 1 e 2)
SÌ
NO
Olio
non conforme alla categoria
dichiarata
(a)
3,5-stigmastadieni mg/kg
≤ 0,50
> 0,50
Isomeri trans degli acidi grassi %
tC18:1 ≤ 0,10
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10
tC18:1 > 0,10
t(C18:2 + C18:3) > 0,10
Olio
non conforme alla categoria
dichiarata
(b)
Tenore in acidi grassi
SÌ
NO
ΔECN42
≤ 0,3
> 0,3
Olio
non conforme alla categoria
dichiarata
Composizione di steroli e steroli totali
SÌ
NO
Eritrodiolo + Uvaolo %
≤ 1,5
1,5 < E + U ≤ 4,5
> 4,5
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
(c)
Cere mg/kg
≤ 300
300 < cere ≤ 350
> 350
E+U ≤ 3,5 % o alcoli ≤ 350 mg/kg
Sì
NO
tC18:1 ≤ 0,05 %
t(C18:2 + C18:3)
≤ 0,05 %
SÌ
NO
Acidi grassi saturi in posizione 2 %
≤ 1,5
> 1,5
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
(d)
Olio conforme alla categoria dichiarata

Tabella 5

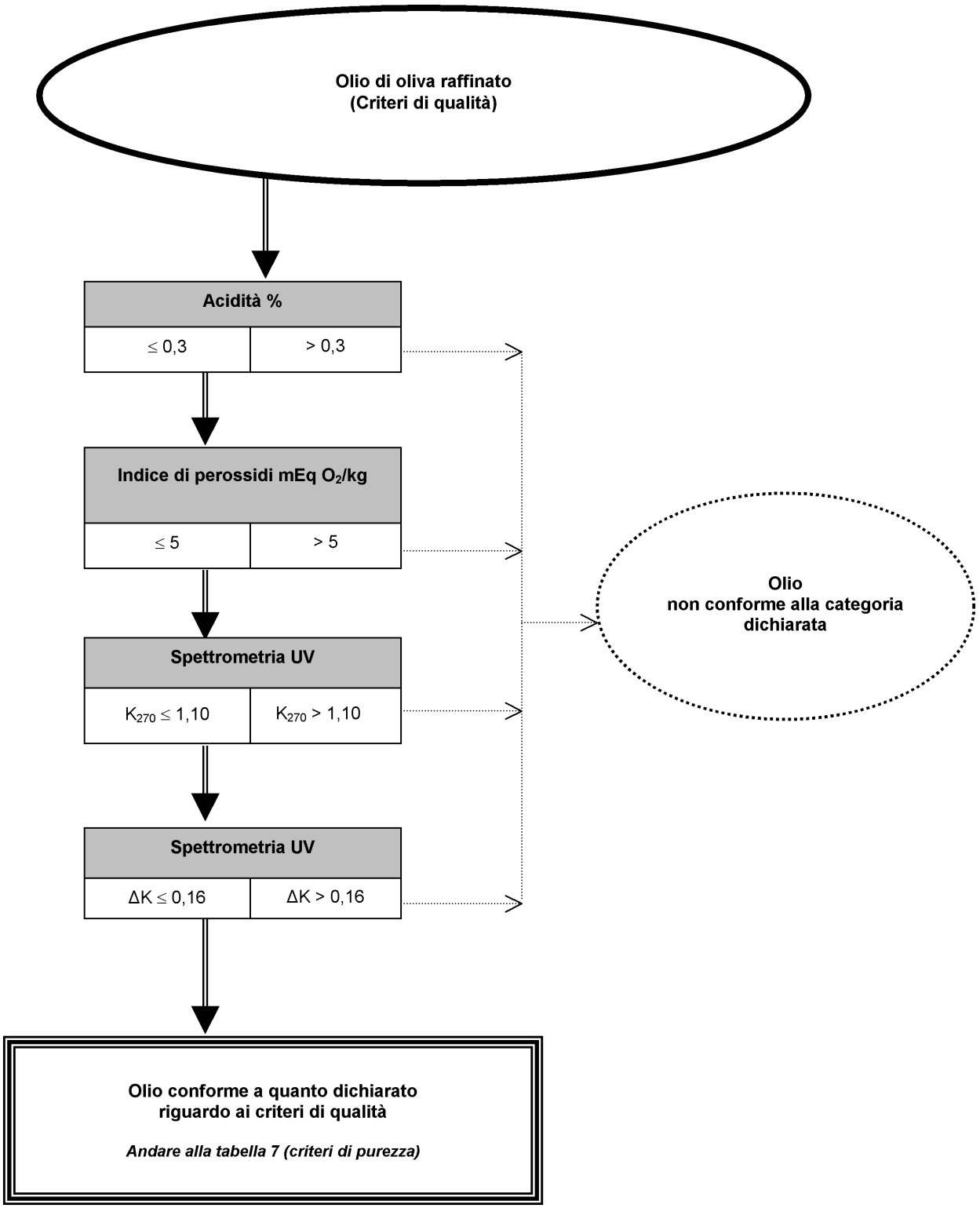

Olio di oliva raffinato
(Criteri di qualità)
Acidità %
≤ 0,3
> 0,3
Indice di perossidi mEq O_2/kg
≤ 5
> 5
Spettrometria UV
$K_{270} \leq 1,10$
$K_{270} > 1,10$
Spettrometria UV
$\Delta K \leq 0,16$
$\Delta K > 0,16$
Olio
non conforme alla categoria
dichiarata
Olio conforme a quanto dichiarato
riguardo ai criteri di qualità
Andare alla tabella 7 (criteri di purezza)

Tabella 6

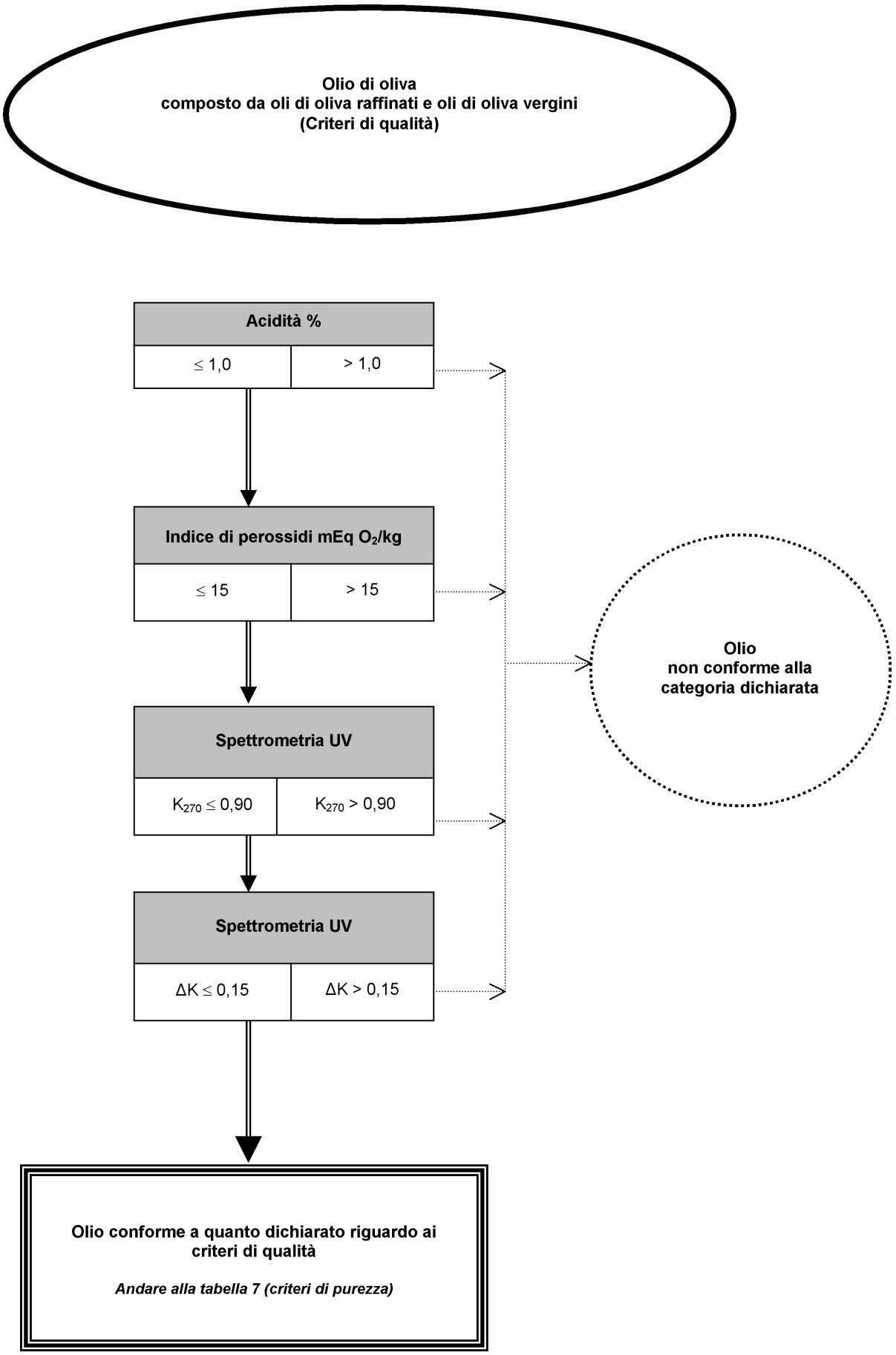

Olio di oliva
composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini
(Criteri di qualità)
Acidità %
≤ 1,0
> 1,0
Indice di perossidi mEq O_2/kg
≤ 15
> 15
Spettrometria UV
$K_{270} \leq 0,90$
$K_{270} > 0,90$
Spettrometria UV
$\Delta K \leq 0,15$
$\Delta K > 0,15$
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
Olio conforme a quanto dichiarato riguardo ai criteri di qualità
Andare alla tabella 7 (criteri di purezza)

Tabella 7

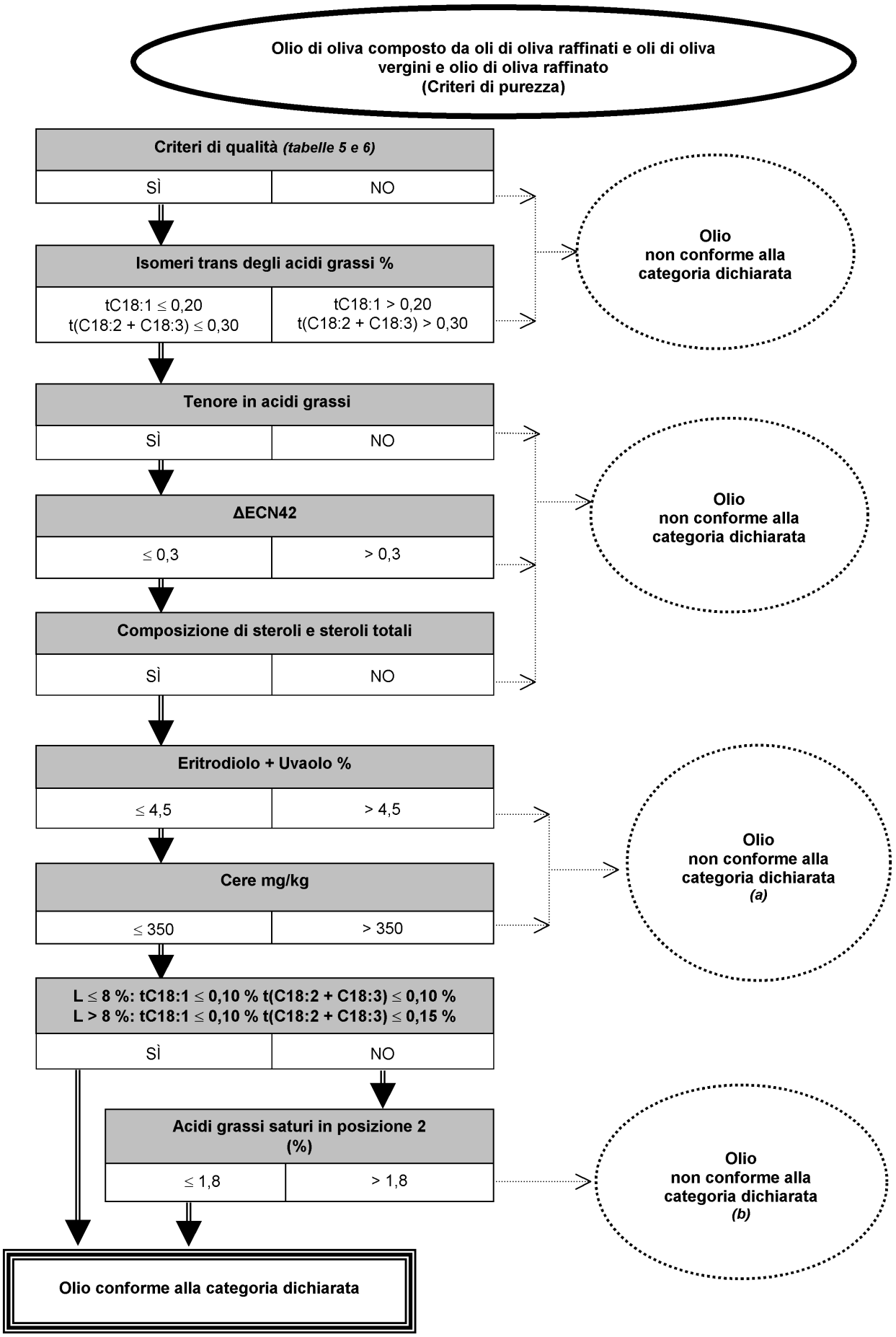

Olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini e olio di oliva raffinato (Criteri di purezza)
Criteri di qualità (tabelle 5 e 6)
SÌ
NO
Isomeri trans degli acidi grassi %
tC18:1 ≤ 0,20 t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,30
tC18:1 > 0,20 t(C18:2 + C18:3) > 0,30
Olio non conforme alla categoria dichiarata
Tenore in acidi grassi
SÌ
NO
ΔECN42
≤ 0,3
> 0,3
Olio non conforme alla categoria dichiarata
Composizione di steroli e steroli totali
SÌ
NO
Eritrodiolo + Uvaolo %
≤ 4,5
> 4,5
Cere mg/kg
≤ 350
> 350
Olio non conforme alla categoria dichiarata (a)
L ≤ 8 %: tC18:1 ≤ 0,10 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10 %
L > 8 %: tC18:1 ≤ 0,10 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,15 %
SÌ
NO
Acidi grassi saturi in posizione 2 (%)
≤ 1,8
> 1,8
Olio non conforme alla categoria dichiarata (b)
Olio conforme alla categoria dichiarata

Tabella 8

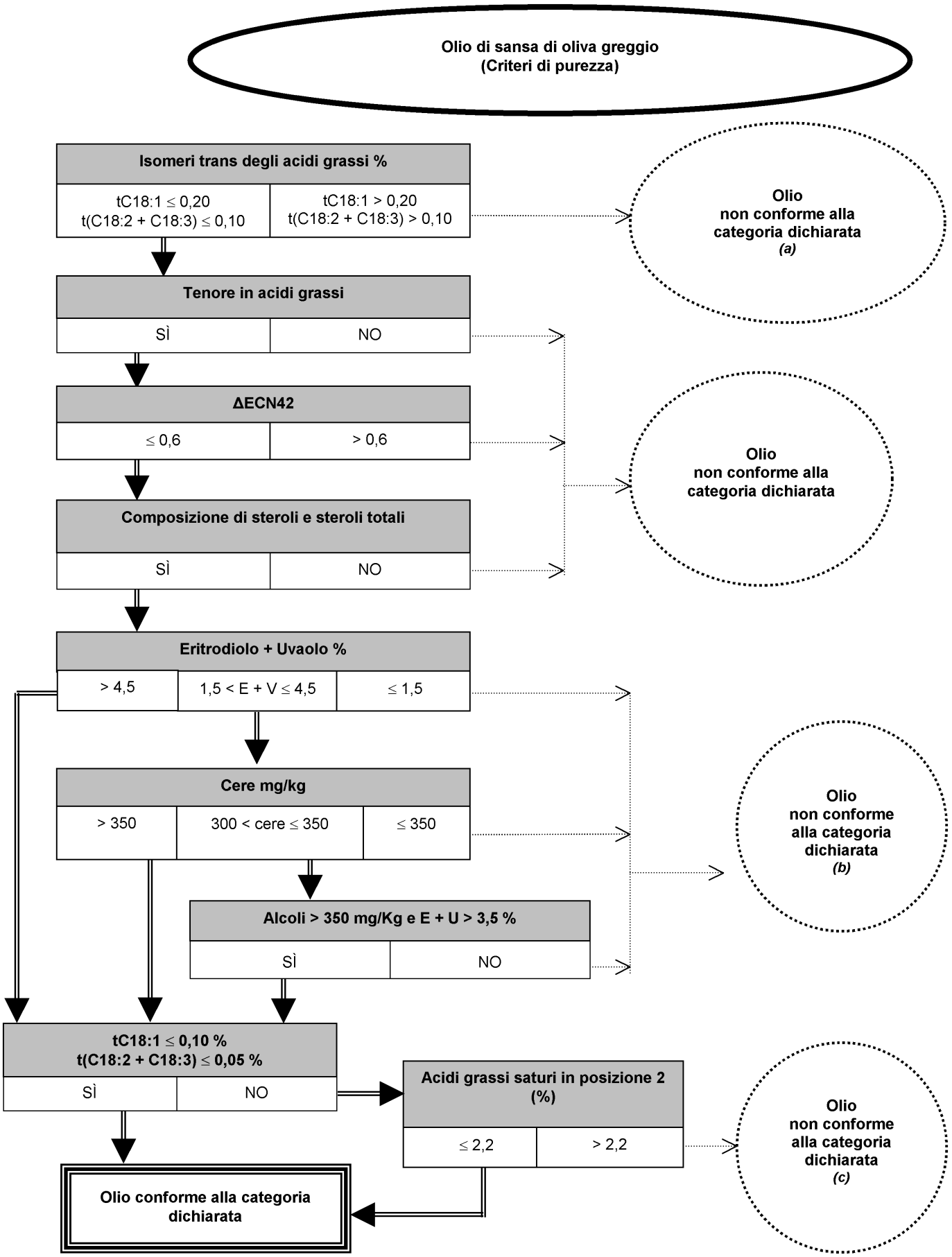

Olio di sansa di oliva greggio
(Criteri di purezza)
Isomeri trans degli acidi grassi %
tC18:1 ≤ 0,20
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10
tC18:1 > 0,20
t(C18:2 + C18:3) > 0,10
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
(a)
Tenore in acidi grassi
SÌ
NO
ΔECN42
≤ 0,6
> 0,6
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
Composizione di steroli e steroli totali
SÌ
NO
Eritrodiolo + Uvaolo %
> 4,5
1,5 < E + V ≤ 4,5
≤ 1,5
Cere mg/kg
> 350
300 < cere ≤ 350
≤ 350
Olio
non conforme
alla categoria
dichiarata
(b)
Alcoli > 350 mg/Kg e E + U > 3,5 %
SÌ
NO
tC18:1 ≤ 0,10 %
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,05 %
SÌ
NO
Acidi grassi saturi in posizione 2
(%)
≤ 2,2
> 2,2
Olio
non conforme
alla categoria
dichiarata
(c)
Olio conforme alla categoria
dichiarata

Tabella 9

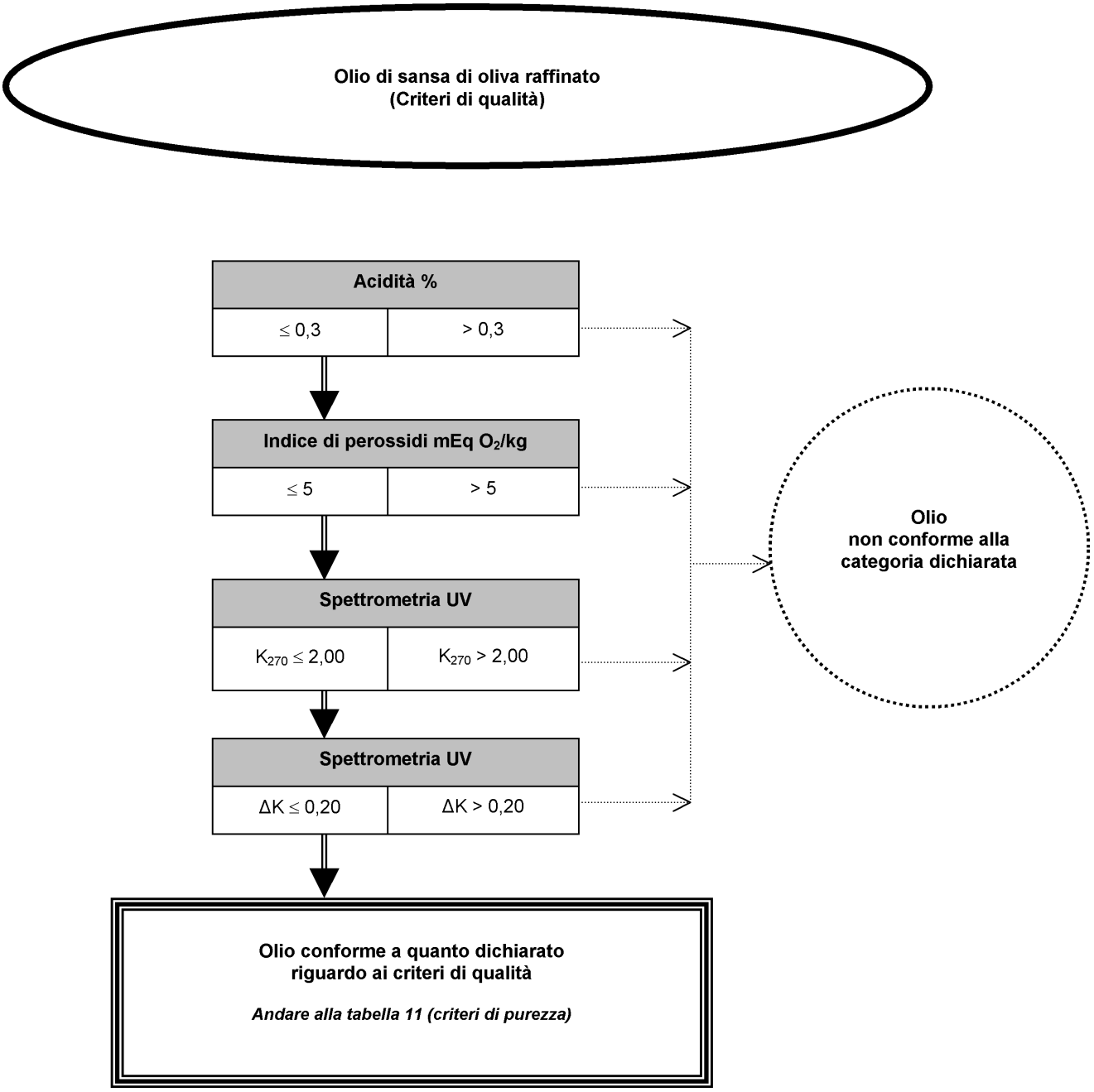

Olio di sansa di oliva raffinato
(Criteri di qualità)
Acidità %
≤ 0,3
> 0,3
Indice di perossidi mEq O_2/kg
≤ 5
> 5
Spettrometria UV
$K_{270} \leq 2,00$
$K_{270} > 2,00$
Spettrometria UV
$\Delta K \leq 0,20$
$\Delta K > 0,20$
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
Olio conforme a quanto dichiarato
riguardo ai criteri di qualità
Andare alla tabella 11 (criteri di purezza)

Tabella 10

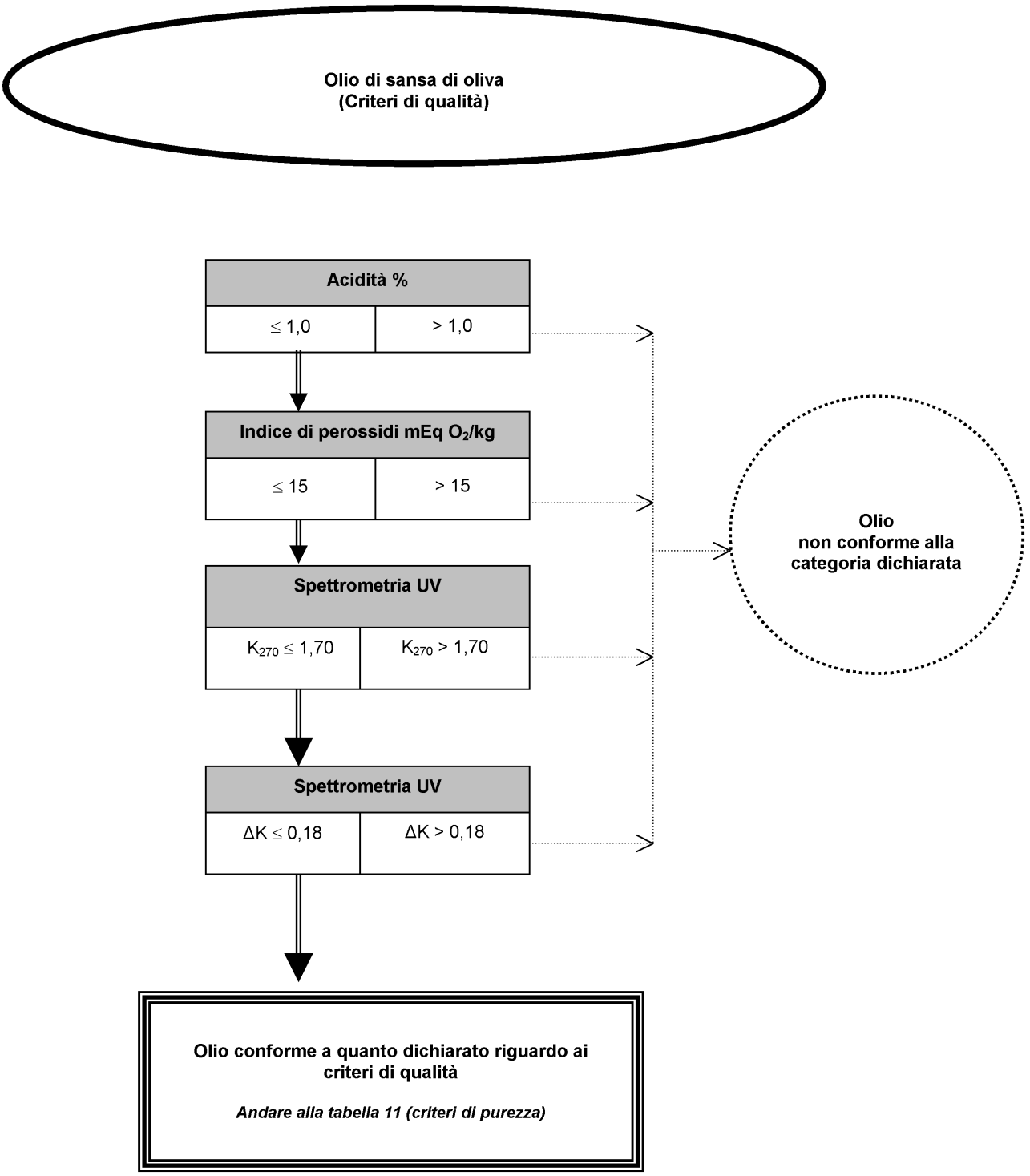
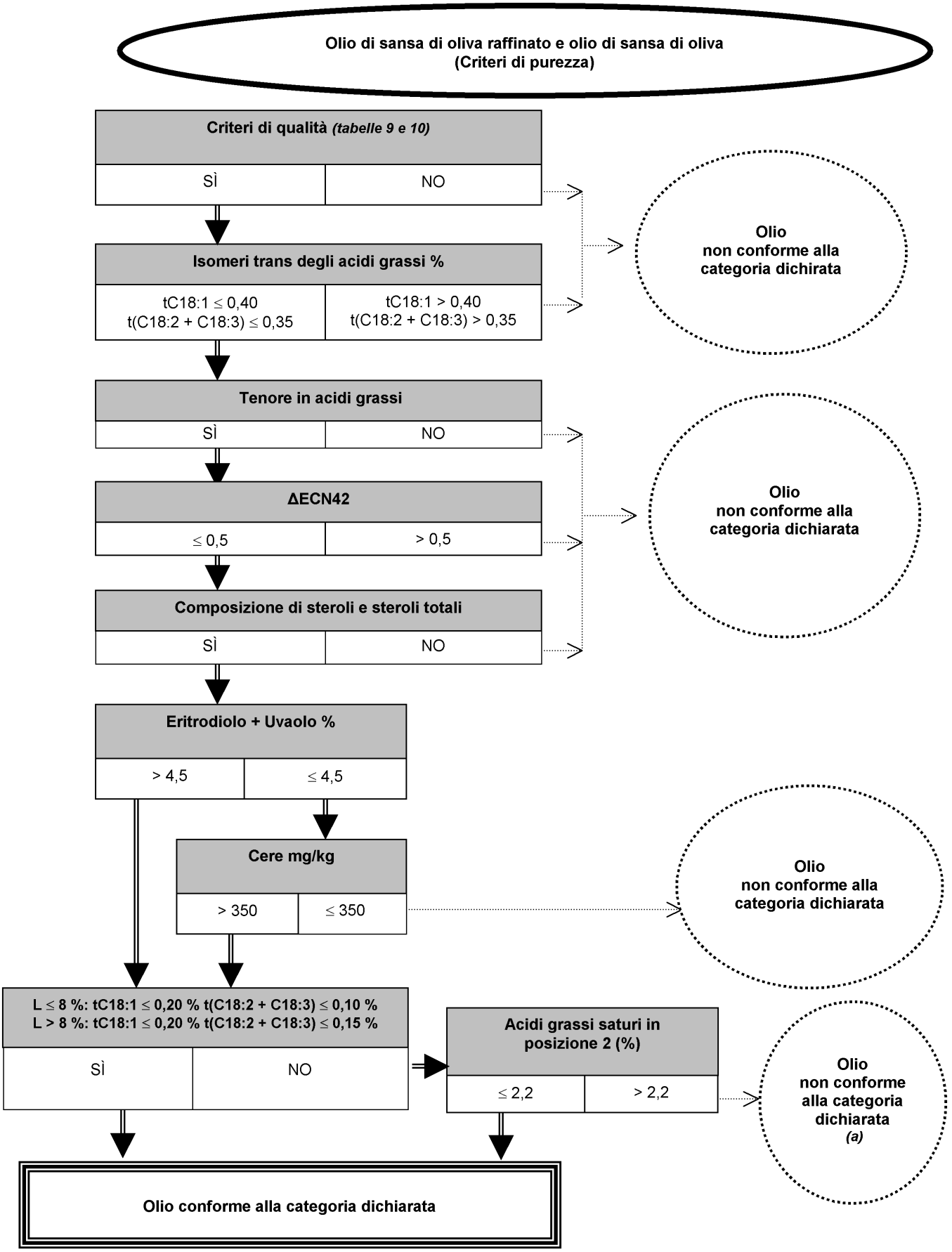

Olio di sansa di oliva
(Criteri di qualità)
Acidità %
≤ 1,0
> 1,0
Indice di perossidi mEq O_2/kg
≤ 15
> 15
Spettrometria UV
$K_{270} \leq 1,70$
$K_{270} > 1,70$
Spettrometria UV
$\Delta K \leq 0,18$
$\Delta K > 0,18$
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
Olio conforme a quanto dichiarato riguardo ai criteri di qualità
Andare alla tabella 11 (criteri di purezza)

Tabella 11


Olio di sansa di oliva raffinato e olio di sansa di oliva
(Criteri di purezza)
Criteri di qualità (tabelle 9 e 10)
SÌ
NO
Isomeri trans degli acidi grassi %
tC18:1 ≤ 0,40
t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,35
tC18:1 > 0,40
t(C18:2 + C18:3) > 0,35
Olio
non conforme alla
categoria dichirata
Tenore in acidi grassi
SÌ
NO
ΔECN42
≤ 0,5
> 0,5
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
Composizione di steroli e steroli totali
SÌ
NO
Eritrodiolo + Uvaolo %
> 4,5
≤ 4,5
Cere mg/kg
> 350
≤ 350
Olio
non conforme alla
categoria dichiarata
L ≤ 8 %: tC18:1 ≤ 0,20 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,10 %
L > 8 %: tC18:1 ≤ 0,20 % t(C18:2 + C18:3) ≤ 0,15 %
SÌ
NO
Acidi grassi saturi in
posizione 2 (%)
≤ 2,2
> 2,2
Olio
non conforme
alla categoria
dichiarata
(a)
Olio conforme alla categoria dichiarata

Appendice 1

Corrispondenza tra gli allegati del presente regolamento e le analisi previste nello schema decisionale

— Acidità	Allegato II	Determinazione degli acidi grassi liberi
— Indice di perossidi	Allegato III	Determinazione dell'indice di perossido
— Spettrofotometria a raggi ultravioletti	Allegato IX	Analisi spettofotometrica
— Valutazione organolettica	Allegato XII	Valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine
— Stigmasta-3,5-diene:	Allegato XVII	Metodo di determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali
— Isomeri trans degli acidi grassi	Allegato X a e	Analisi mediante cromatografia in fase gassosa degli esteri metilici di acidi grassi.
	Allegato X b	Preparazione degli esteri metilici di acidi grassi
— Composizione di acidi grassi	Allegato X a e	Analisi mediante cromatografia in fase gassosa degli esteri metilici di acidi grassi
	Allegato X b	Preparazione degli esteri metilici di acidi grassi
— ΔECN42	Allegato XVIII	Determinazione della composizione dei trigliceridi con ECN42 (differenza tra composizione reale e composizione teorica)
— Composizione di steroli e steroli totali	Allegato V	Determinazione della composizione e del contenuto di steroli mediante cromatografia in fase gassosa con colonna capillare
— Eritrodiolo e uvaolo	Allegato VI	Determinazione del tenore di eritrodiolo e di uvaolo
— Cere	Allegato IV	Determinazione del tenore di cere mediante cromatografia in fase gassosa con colonna capillare
— Alcoli alifatici	Allegato XIX	Determinazione del contenuto di alcoli alifatici mediante cromatografia in fase gassosa con colonna capillare
— Acidi grassi saturi in posizione 2	Allegato VII	Determinazione degli acidi grassi saturi in posizione 2 del trigliceride

Appendice 2

Tabella 1

a) Cfr. olio di oliva vergine o lampante (criteri di qualità *tabella* 2, o criteri di qualità e di purezza tabella 4)

b) Cfr. olio di oliva lampante (criteri di qualità e di purezza *tabella 4*)

Tabella 2

a) Cfr. olio di oliva lampante (criteri di qualità e di purezza *tabella 4*)

b) Cfr. olio di oliva extravergine (criteri di qualità *tabella 1*)

Tabella 3

a) Presenza di olio raffinato (di oliva o altri)

b) Presenza di olio di sansa di oliva

Tabella 4

a) Cfr. olio di oliva extravergine e olio di oliva vergine (criteri di qualità *tabella 1* e *tabella 2*)

b) Presenza di olio raffinato (di oliva o altri)

c) Presenza di olio di sansa di oliva

d) Presenza di oli esterificati

Tabella 7

a) Presenza di olio di sansa di oliva

b) Presenza di oli esterificati

Tabella 8

a) Presenza di olio raffinato (di oliva o altri)

b) Cfr. olio di oliva lampante (criteri di qualità e di purezza *tabella 4*)

c) Presenza di oli esterificati

Tabella 11

a) Presenza di oli esterificati»

5) l'allegato VIII è soppresso;

6) l'allegato XIII è soppresso.