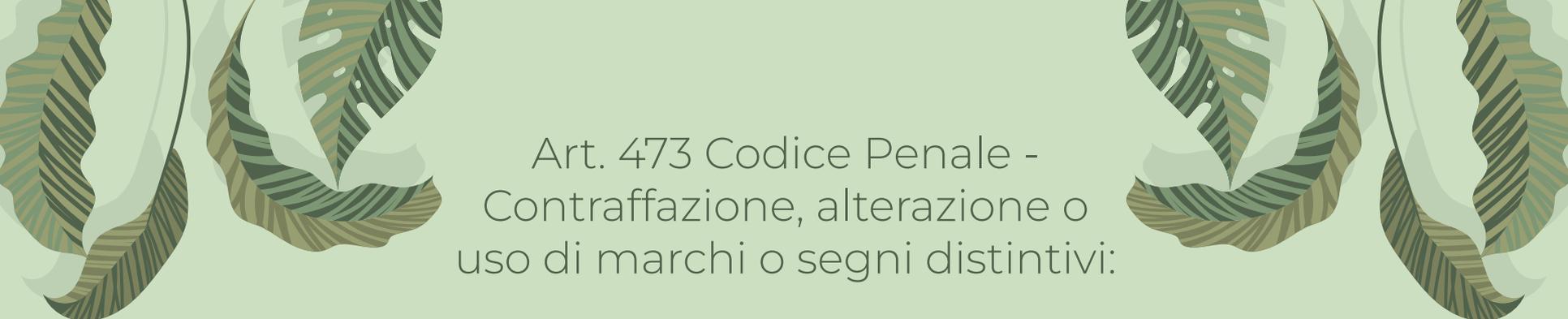


TUTELA DEL MARCHIO, DEL CONSUMATORE E DELL'AMBIENTE NELLA PRODUZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

Educazione civica - Giustizia ed
alimentazione
di Veronica Fetoni, Emily Paliferi, Elena
Pugliese ed Emilio Vitali, VEC

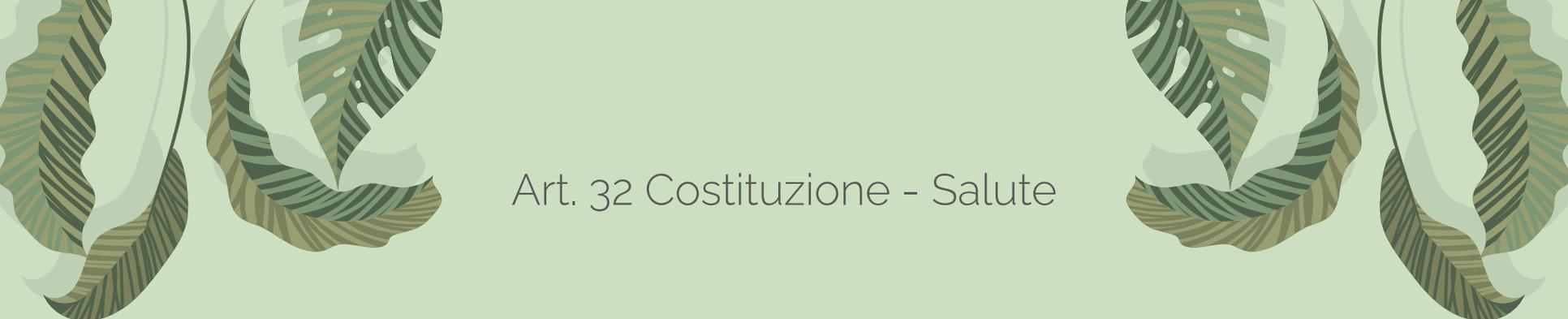




Art. 473 Codice Penale -
Contraffazione, alterazione o
uso di marchi o segni distintivi:

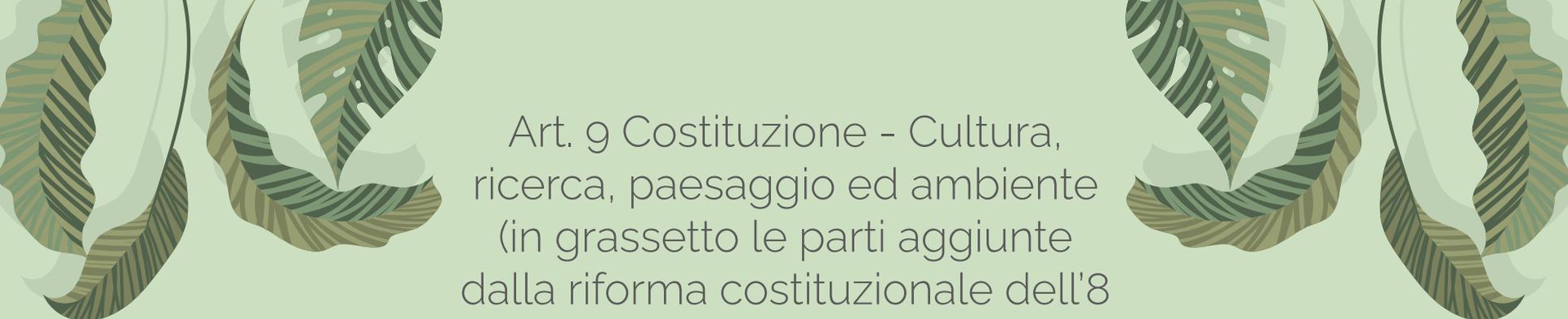
Chiunque, potendo conoscere dell'esistenza del titolo di proprietà industriale, contraffà o altera marchi o segni distintivi, nazionali o esteri, di prodotti industriali, ovvero chiunque, senza essere concorso nella contraffazione o alterazione, fa uso di tali marchi o segni contraffatti o alterati, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 2.500 a euro 25.000. [...]

I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà intellettuale o industriale.



Art. 32 Costituzione - Salute

La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti. Nessuno può essere obbligato a un determinato trattamento sanitario se non per disposizione di legge. La legge non può in nessun caso violare i limiti imposti dal rispetto della persona umana.



Art. 9 Costituzione - Cultura,
ricerca, paesaggio ed ambiente
(in grassetto le parti aggiunte
dalla riforma costituzionale dell'8
febbraio 2022):

La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica.
Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. **Tutela l'ambiente, la
biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge
dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.**

INDICE

01

Classificazioni,
Marchio EVO

| Criteri per
l'acquisizione del
marchio

02

Frodi

| Frodi più frequenti:
come riconoscerle e
come evitarle

Impatto
ambientale

03

Produzione
BIO

| Agricoltura biologica,
come si frange l'olio?
Benefici per la nostra
salute

04



01

Classificazioni dell'olio d'oliva e marchio EVO



Regolamenti, criteri e parametri per la
classificazione e l'assegnazione del marchio



European
Commission

OLIVE OIL

Most of world's olive oil is produced in the EU.

On average, 3 million tonnes of olive oil is produced around the world every year. Around 2 million tonnes of this production takes place in the EU. The main Member States involved are: Spain (66% of EU production); Italy (15%); Greece (13%); and Portugal (5%).



66%



15%



13%



5%

The EU is also the biggest **consumer** of olive oil, with around 1.5 million tonnes of olive oil (50% of world production) consumed within the EU every year, and the biggest **exporter** of olive oil, exporting around 570 000 tonnes per year.

LABELLING

Amongst other things, the labelling shall mention the name of the category and its specific characteristics

Category of olive oil :

- ▶ Extra virgin olive oil
- ▶ Virgin olive oil
- ▶ Olive oil composed of refined olive oils and virgin olive oils
- ▶ Olive-pomace oil

If geographical indication :



PDO (Protected designation of origin)



PGI (Protected geographical indication)



Best before date

Origin



OLIVE OIL CHARACTERISTICS

Extra virgin olive oils and virgin olive oils are obtained directly from olives and solely by mechanical means. The oils have a wide range of characteristics such as organoleptic properties (taste, colour, smell, feel) which depend on various factors such as the type of olive, soil, climatic conditions, harvest date etc.



Extra virgin olive oil

is the category with the highest quality from an organoleptic point of view, **it has no defects and is fruity**. Its acidity level shall not exceed 0.8%.



Virgin olive oil

is also fruity but has **some slight sensory defects**. Its acidity shall not exceed 2%.

Other categories of olive oils can also be sold directly to consumers



Olive oil composed of refined olive oil and virgin olive oils

results of a mixture of refined olive oil with extra virgin and/or virgin olive oils. Its acidity degree shall not exceed 1%.



Olive-pomace oil

results of the mixture of refined olive-pomace oil with extra virgin and/or virgin olive oils. It must have a degree of acidity not exceeding 1%.

*Agriculture
and rural
development*

OTHER CATEGORIES OF OLIVE OILS FOR REFINING OR INDUSTRIAL PURPOSES

Lampante olive oil

is the lowest quality virgin olive oil. It has substantial sensory defects (taste and/or smell) which can be the result of bad processing of the olives, or of weather incidents altering the olive fruits while on the trees. Lampante olive oil **must be refined** in order to remove its defects. As such, it cannot be sold to consumers. After refining, the oil obtained is known as 'refined olive oil'.

Refined olive oil

has little or no olive aroma, flavour, or colour. Refined olive oil cannot be sold to consumers. It is blended with extra virgin olive oil and/or virgin olive oil to make the "olive oil composed of..." category.

Crude olive-pomace oil

Olive-pomace is the residual paste obtained after the oil is extracted from the olives. The oil obtained out of this paste is the crude olive-pomace oil.

Refined olive-pomace oil

is obtained after the refining of crude olive-pomace oil. Blended with extra virgin and/or virgin olive oils, it can be marketed to consumers as olive-pomace oil.

CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

Caratteristiche di qualità

| Categoria | Acidità (%) (*) | Indice di perossidi (mEq O ₂ /kg) | K ₂₃₂ | K ₂₆₈ o K ₂₇₀ | Delta-K | Valutazione organolettica | | Esteri etilici di acidi grassi (mg/kg) |
|---|-----------------|--|------------------|-------------------------------------|---------|------------------------------|---------------------------|--|
| | | | | | | Mediana del difetto (Md) (*) | Mediana del fruttato (Mf) | |
| 1. Olio extra vergine di oliva | ≤ 0,80 | ≤ 20,0 | ≤ 2,50 | ≤ 0,22 | ≤ 0,01 | Md = 0,0 | Mf > 0,0 | ≤ 35 |
| 2. Olio di oliva vergine | ≤ 2,0 | ≤ 20,0 | ≤ 2,60 | ≤ 0,25 | ≤ 0,01 | Md ≤ 3,5 | Mf > 0,0 | — |
| 3. Olio di oliva lampante | > 2,0 | — | — | — | — | Md > 3,5 (†) | — | — |
| 4. Olio di oliva raffinato | ≤ 0,30 | ≤ 5,0 | — | ≤ 1,25 | ≤ 0,16 | | — | — |
| 5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini | ≤ 1,00 | ≤ 15,0 | — | ≤ 1,15 | ≤ 0,15 | | — | — |
| 6. Olio di sansa di oliva greggio | — | — | — | — | — | | — | — |
| 7. Olio di sansa di oliva raffinato | ≤ 0,30 | ≤ 5,0 | — | ≤ 2,00 | ≤ 0,20 | | — | — |
| 8. Olio di sansa di oliva | ≤ 1,00 | ≤ 15,0 | — | ≤ 1,70 | ≤ 0,18 | | — | — |

(†) La mediana del difetto può essere inferiore o pari a 3,5 quando la mediana del fruttato è pari a 0,0.

11

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

DOP e IGP

D.O.P e I.G.P sono marchi di qualità rilasciati da enti di certificazione autorizzati dalla Comunità Europea secondo parametri stabiliti dalla legislazione comunitaria (**Reg. CE 1151/2012**, per i prodotti tipici DOP – IGP e STG e Reg. CE 491/2009 per i vini tipici) ad alcuni prodotti, al fine di favorire il sistema produttivo ed economico del territorio, tutelare l'ambiente e la biodiversità e dare al consumatore la garanzia che un determinato prodotto proviene da una specifica area geografica e rispetta un processo produttivo legato al territorio stesso.

- Il marchio **DOP** si applica a produzioni dove l'**intero ciclo produttivo**, dalla materia prima al prodotto finito, viene svolto all'interno di un'area geografica ben delimitata, al di fuori di cui non è riproducibile al di fuori. L'ambiente geografico di produzione che deve comprendere sia fattori naturali che umani (come tecniche di produzione e trasformazione).
- Il marchio **IGP** viene assegnato ai prodotti agricoli o alimentari dove **una sola fase** del processo produttivo ha un legame con la zona geografica di riferimento.



OLIO D'OLIVA

D.O.P.

Denominazione di Origine Protetta

Si intende per «denominazione d'origine», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

(Articolo 2, paragrafo 1, lettera a), del regolamento UE n. 510/2006[1])

I.G.P.

Indicazione Geografica Protetta

«indicazione geografica», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: — come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e — del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e — la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. »

(Articolo 2, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 510/2006[1])

42 in Italia:

6

in Sicilia

3

in Campania e Puglia

4

in Toscana e Lazio

3

in Abruzzo e Calabria

2

in Emilia Romagna e Lombardia

1

in Basilicata, Friuli Venezia Giulia, Marche, Molise, Sardegna, Umbria, Veneto, Liguria, Prov. Aut. Trento

1

in Italia: nella regione Toscana nelle province di:

Grosseto
Massa Carrara
Arezzo
Siena
Firenze
Pisa
Livorno
Lucca
Prato
Pistoia





02

Frodi dell'olio d'oliva

Frodi più frequenti: come
riconoscerle e come evitarle

A stylized illustration of a plant with several large, wavy leaves. The leaves are filled with a pattern of diagonal stripes in shades of light green and yellow, set against a dark green background. The plant is positioned on the left side of the slide.

Secondo una definizione proposta dal Comitato per la standardizzazione, la **frode alimentare** è un'azione volontaria che causa discrepanza tra le indicazioni di un prodotto e le sue caratteristiche, motivata dall'intento di aumentare i guadagni. si possono distinguere due principali categorie frodatorie:

- Frodi **Sanitarie**;
- Frodi **Commerciali**.

Frodi Alimentari - Cosa sono e come imparare a distinguerle

Quando si parla di Frode Alimentare?

Frode Alimentare Commerciale:

avviene con la consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità. Non vi è alterazione delle qualità dell'alimento tale da renderlo nocivo, ma un illecito profitto a danno del consumatore.



Frode Alimentare Sanitaria:

può avere conseguenze sulla salute perché gli alimenti possono contenere prodotti di degradazione, sostanze chimiche o contaminanti potenzialmente dannosi.



Le frodi alimentari si possono dividere in 4 tipologie:¹

SOFISTICAZIONI:

aggiunta di sostanze chimiche non consentite che mascherano colori o sapori degli alimenti come, ad esempio, l'aggiunta di anidride solforosa alla carne macinata per renderla di colore rosso, l'aggiunta di coloranti alla pasta per farla sembrare all'uovo, o ancora l'aggiunta di perossido di benzole alla mozzarella per renderla più bianca.



ADULTERAZIONI:

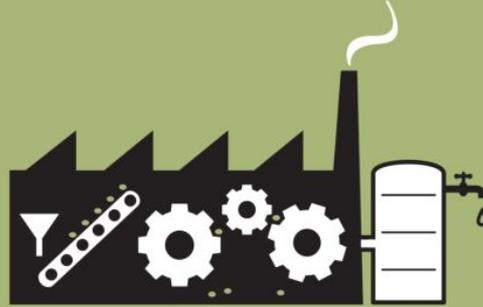
modifiche alla composizione originale di un alimento come: la produzione di formaggi con sottoprodotti della lavorazione, l'aggiunta di metanolo al vino per aumentare la gradazione alcolica, l'aggiunta di acqua al latte o l'aggiunta di olio di semi all'olio di oliva poi etichettato come olio di oliva puro al 100%.

CONTRAFFAZIONI:

confondere al prodotto una denominazione, attribuire caratteristiche o sostanze diverse da quelle di cui è effettivamente composto. Ad esempio, mettere in vendita un olio di semi con la denominazione di olio di oliva, oppure "marchiare" un formaggio comune con il simbolo di un prodotto a denominazione di origine controllata.

ALTERAZIONI:

smendare alimenti che hanno subito delle modifiche nei componenti o nutrienti. L'esempio tipico è quello di modificare la data di scadenza posta sulla etichetta o risanare i prodotti ammuffiti e metterli in vendita come freschi.



Il consumo alimentare quotidiano di olio di origine industriale, venduto a prezzi stracciati e privo di certificazioni, nel lungo periodo può essere rischioso per la salute



COME SI SCOPRONO LE TRUFFE?

- L'**acidità** è il valore di base per valutare un olio di oliva;
- Il numero di **perossidi**, se troppo alto, indica una bassa conservabilità;
- La **spettrofotometria** all'ultravioletto permette di riconoscere una miscelazione tra un olio di oliva vergine e qualsiasi tipo di olio raffinato;
- L'**analisi sensoriale** realizzata da un panel di assaggiatori debitamente formati.



AFFIDARSI ALL'ETICHETTATURA

In base al Regolamento UE n. 29 del 2012, l'etichetta deve obbligatoriamente riportare:

1. denominazione e categoria dell'olio
2. designazione dell'origine
3. termine minimo di conservazione
4. lotto di vendita
5. quantità netta
6. nome del responsabile
7. modalità di conservazione
8. campagna di raccolta
9. Indicazioni nutrizionali

The diagram shows a sample label for 'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA' with various fields highlighted by callouts. The label text includes: 'Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici', 'Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia', 'Oleificio Mario Rossi Via XX Settembre, Roma', 'Imbottigliato in Via Appia n.1, Roma', 'Da consumarsi preferibilmente entro 01.05.2010 L. 1/2009', '10,75 €', and 'Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore'. The callouts point to: 'Denominazione di vendita', 'Informazione sulla categoria art. 3 Reg CE 1019/02', 'Designazione dell'origine "es. Stato membro"', 'Nome o la ragione sociale o il marchio dep. e la sede del fabbricante o del confezionatore.', 'Sede dello stabilimento se diversa dalla sede legale', 'Termine minimo di Conservazione', 'Lotto', 'Quantità', and 'Modalità di conservazione'. A legend at the bottom right shows a yellow box for 'Stesso campo visivo' and the ICGRF logo.

ECCO QUANTO COSTA UN BUON OLIO EXTRAVERGINE

MATERIA PRIMA
0,88 €/KG
COSTO MEDIO OLIVE

9 KG OLIVE



1 L DI OLIO
RESA MEDIA MOLITURA

8 €/L
TOTALE COSTO
MATERIA PRIMA



MOLITURA
1,36 €/L
COSTO MEDIO MOLITURA

TRASPORTO
1,36 €/L
COSTO MEDIO TRASPORTO

TOTALE PARZIALE
10,72 €/L

MATERIA PRIMA,
TRASPORTO E LAVORAZIONE

CONFEZIONE
**1,35
€/BOTT.**

BOTTIGLIA, ETICHETTA, TAPPO,
CAPSULA ANTIRABBOCCO,
SCATOLA DI CARTONE

TOTALE: 12,07 €/L



Slow Food Italia Insieme alimentiamo il futuro! Sostienici, diventa socio su www.slowfood.it

Il **prezzo** potrà essere un ulteriore indicatore di affidabilità, e se troppo basso dovrà insospettire. Tenendo conto dei costi di produzione, ad esempio, un buon extravergine italiano difficilmente potrà costare meno di **8 euro** al litro.



Tutela del consumatore e impatto ambientale nella produzione dell'olio d'oliva



03





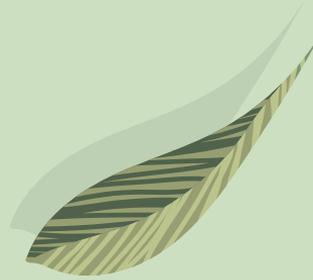
| | Olive, area di produzione (in ettari) |
|------------|---------------------------------------|
| Spagna | 2 470 200 |
| Italia | 1 161 300 |
| Grecia | 806 600 |
| Portogallo | 379 600 |
| Francia | 18 900 |
| EU-27 | 4 849 000 |



L'UE è **leader mondiale nella produzione di olive** e dall'Europa proviene circa il **70% del prodotto totale mondiale**, ed è il primo esportatore netto verso le aree che non ne producono.



L'olivicoltura è diventata più intensiva negli ultimi venti o trent'anni e sta utilizzando una porzione sempre più vasta di terreno agricolo. Rispetto alla coltivazione di piante di ulivi, sono fonte di particolare apprensione problemi quali **l'erosione del suolo**, **l'aumento del consumo di risorse idriche**, la **desertificazione**, **l'inquinamento da sostanze chimiche e fertilizzanti**, i **danni alla biodiversità** e la **produzione dei rifiuti**.



IMPATTO AMBIENTALE OLIVICOLTURA

- Erosione del suolo e degrado del terreno;
- Dilavamento nelle acque di superficie di suolo, fertilizzanti e agrochimici, inquinamento delle acque sotterranee e sfruttamento delle risorse idriche per fini irrigui;
- Fertilizzanti;
- Pesticidi.



METODI DI COLTIVAZIONE

COLTIVAZIONE INTENSIVA: nessuna coltivazione del suolo e delle risorse biologiche ad elevato impiego di sostanza chimiche;

COLTIVAZIONE CONVENZIONALE: parziale conservazione del suolo e delle risorse biologico e impiego variabile di sostanze chimiche;

COLTIVAZIONE ECOLOGICA: totale conservazione del suolo e delle risorse biologiche senza alcun impiego di sostanze chimiche.



Tracciabilità alimentare, i Regolamenti dell'Unione Europea

Il **Regolamento CE 178/2002** (entrato in vigore l'1 gennaio 2005), anche detto **General Food Law Regulation**, ha fatto da apripista rendendo obbligatoria la tracciabilità alimentare.

L'Unione Europea ha riconosciuto come prioritaria la possibilità di tracciare i prodotti lungo tutta la catena produttiva, al fine di garantire sicurezza e qualità, ma anche di assicurare una trasparenza sempre maggiore al consumatore.

L'agroalimentare subisce da sempre la minaccia delle contraffazioni. Questo fenomeno si manifesta a livello globale e molto spesso ha visto protagonista il mondo dell'olio d'oliva.

Quando non si tratta di vere e proprie frodi, il consumatore rischia di incappare in **denominazioni ingannevoli e leggi ambigue**. Non è sempre stato facile ottenere informazioni chiare e distinguere uno slogan da un'informazione nutrizionale, leggendo l'etichetta di un prodotto.



Tracciabilità alimentare: l'origine dell'olio

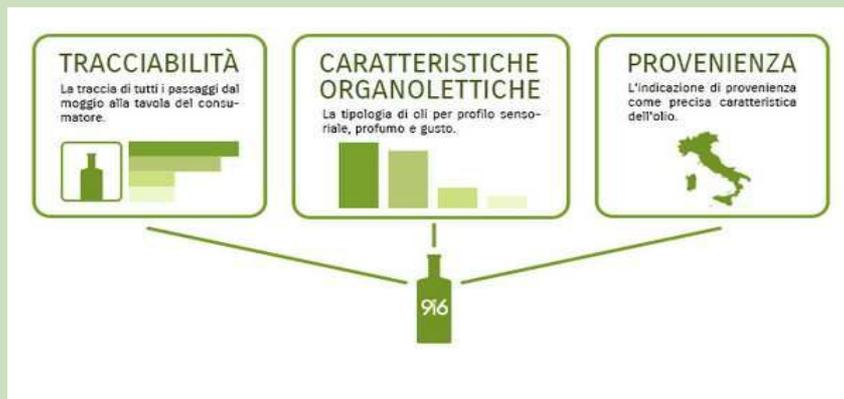
Tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti che devono essere fornite al consumatore finale vi sono:

a) l'identità e la composizione, le proprietà e altre caratteristiche dell'alimento;

b) la protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento, ossia:

- gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;
- la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro;
- l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;

c) le caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori di effettuare scelte consapevoli.





04 Produzione BIO

Agricoltura biologica, come si
frange l'olio?

Benefici per la nostra salute

CENNI GENERALI

COS'È L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

La produzione biologica è "un sistema di gestione delle fattorie e della produzione del cibo che mette insieme le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la conservazione delle risorse naturali e l'applicazione dei più alti standard del benessere animale"

PRINCIPI CHIAVE



L'uso di pesticidi chimici e di fertilizzanti sintetici è vietato



L'uso degli antibiotici è severamente limitato



No organismi geneticamente modificati



Rotazione delle colture



Il logo biologico UE garantisce il rispetto delle regole UE sull'agricoltura biologica

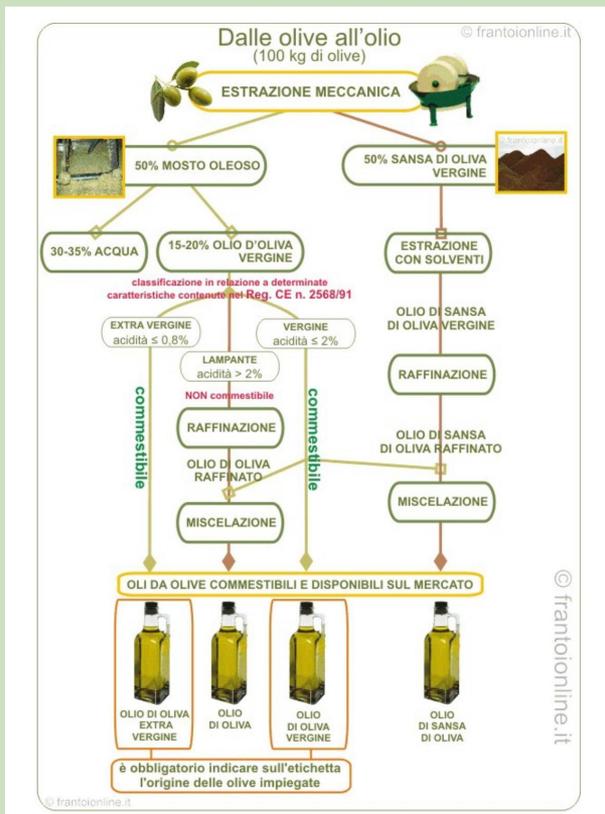


europarl.eu

Fonti:

EPRS, Eurostat, Eurobarometro

DALL'OLIVA ALL'OLIO



Proprietà benefiche

L'olio extravergine di oliva è un alimento altamente energetico (899 Kcal per 100 ml) costituito al 99,9% da lipidi ed è in assoluto il condimento con il miglior equilibrio di grassi; in particolare è:

- Privo di colesterolo.
- Estremamente ricco di acidi grassi monoinsaturi (oltre 77%): acido oleico 76%.
- Apporta l'8% di acidi grassi polinsaturi: acido linoleico 7,1% e acido linolenico 0,7%.
- Povero di grassi saturi (15% circa): acido palmitico 11%, acido stearico 3,2% e acido arachidonico 0,8%.



Principi attivi, Vitamine e sostanze benefiche contenute nell'olio di oliva extravergine



Vitamina E

La vitamina della bellezza e del ringiovanimento grazie ad antiossidanti e anti radicali liberi



Vitamina D

Preziosa per il sistema immunitario, cardiovascolare e il sistema osseo



Acido oleico, Omega3 e 6

La prevalenza di acido oleico (monoinsaturo) riduce il colesterolo



Polifenoli e oleocantale

Presenza di una sostanza con proprietà antinfiammatorie che ha effetti simili a quelli di una sostanza antidolorifica chiamata ibuprofene