

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B** **REGOLAMENTO (CEE) n. 2568/91 DELLA COMMISSIONE**

dell'11 luglio 1991

relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti

(GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CEE) n. 3682/91 della Commissione del 17 dicembre 1991	L 349	36	18.12.1991
► <u>M2</u>	Regolamento (CEE) n. 1429/92 della Commissione del 26 maggio 1992	L 150	17	2.6.1992
► <u>M3</u>	Regolamento (CEE) n. 1683/92 della Commissione del 29 giugno 1992	L 176	27	30.6.1992
► <u>M4</u>	Regolamento (CEE) n. 1996/92 della Commissione del 15 luglio 1992	L 199	18	18.7.1992
► <u>M5</u>	Regolamento (CEE) n. 3288/92 della Commissione del 12 novembre 1992	L 327	28	13.11.1992
► <u>M6</u>	Regolamento (CEE) n. 183/93 della Commissione del 29 gennaio 1993	L 22	58	30.1.1993
► <u>M7</u>	modificato da: Regolamento (CEE) n. 826/93 della Commissione del 6 aprile 1993	L 87	6	7.4.1993
► <u>M8</u>	Regolamento (CEE) n. 620/93 della Commissione del 17 marzo 1993	L 66	29	18.3.1993
► <u>M9</u>	Regolamento (CE) n. 177/94 della Commissione del 28 gennaio 1994	L 24	33	29.1.1994
► <u>M10</u>	Regolamento (CE) n. 2632/94 della Commissione del 28 ottobre 1994	L 280	43	29.10.1994
► <u>M11</u>	Regolamento (CE) n. 656/95 della Commissione del 28 marzo 1995	L 69	1	29.3.1995
► <u>M12</u>	Regolamento (CE) n. 2527/95 della Commissione del 27 ottobre 1995	L 258	49	28.10.1995
► <u>M13</u>	Regolamento (CE) n. 2472/97 della Commissione dell'11 dicembre 1997	L 341	25	12.12.1997
► <u>M14</u>	Regolamento (CE) n. 282/98 della Commissione del 3 febbraio 1998	L 28	5	4.2.1998
► <u>M15</u>	Regolamento (CE) n. 2248/98 della Commissione del 19 ottobre 1998	L 282	55	20.10.1998
► <u>M16</u>	Regolamento (CE) n. 379/1999 della Commissione del 19 febbraio 1999	L 46	15	20.2.1999
► <u>M17</u>	Regolamento (CE) n. 455/2001 della Commissione del 6 marzo 2001	L 65	9	7.3.2001
► <u>M18</u>	Regolamento (CE) n. 2042/2001 della Commissione del 18 ottobre 2001	L 276	8	19.10.2001
► <u>M19</u>	Regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione del 6 maggio 2002	L 128	8	15.5.2002
► <u>M20</u>	Regolamento (CE) n. 1989/2003 della Commissione del 6 novembre 2003	L 295	57	13.11.2003
► <u>M21</u>	Regolamento (CE) n. 702/2007 della Commissione del 21 giugno 2007	L 161	11	22.6.2007

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 289 del 19.10.1991, pag. 38 (91/2568)
- **C2** Rettifica, GU L 347 del 28.11.1992, pag. 69 (91/2568)
- **C3** Rettifica, GU L 176 del 20.7.1993, pag. 26 (93/183)



**REGOLAMENTO (CEE) n. 2568/91 DELLA COMMISSIONE
dell'11 luglio 1991**

**relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa
d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica 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 (CEE) n. 3577/90 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 35 bis,

considerando che l'allegato del regolamento n. 136/66/CEE prevede le denominazioni e le definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva commercializzati nei singoli Stati membri, nonché negli scambi intracomunitari e con i paesi terzi;

considerando che per poter distinguere i vari tipi di olio è opportuno definire le caratteristiche fisico-chimiche di ciascuno di essi, nonché le caratteristiche organolettiche degli oli vergini, per garantire la purezza e la qualità dei prodotti in parola, salve le altre disposizioni vigenti in materia;

considerando che è opportuno stabilire in modo uniforme in tutta la Comunità la presenza delle caratteristiche dei vari tipi di olio; che a tal fine occorre stabilire i metodi comunitari di analisi chimica e di valutazione organolettica; che occorre tuttavia autorizzare, durante un periodo transitorio, il ricorso ad altri metodi di analisi applicati negli Stati membri pur prevedendo che, in caso di divergenza dei risultati, saranno determinanti quelli ottenuti in base al metodo comune;

considerando che la definizione delle caratteristiche fisico-chimiche degli oli d'oliva e dei metodi di analisi comporta l'adattamento delle note complementari del capitolo 15 della nomenclatura combinata;

considerando che il metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini implica la costituzione di comitati di assaggiatori selezionati ed esperti e che è pertanto opportuno prevedere il termine necessario per la realizzazione di siffatta struttura; che, tenuto conto delle difficoltà che taluni Stati membri dovranno affrontare per la costituzione dei comitati di assaggio, è opportuno autorizzare il ricorso ai comitati esistenti negli altri Stati membri;

considerando che per garantire il corretto funzionamento del sistema dei prelievi applicabili all'importazione di sansa di oliva, è opportuno prescrivere un metodo unico per determinare il tenore in olio di questi prodotti;

considerando che per non recare pregiudizio agli scambi è opportuno prevedere un periodo limitato per lo smaltimento dell'olio condizionato prima dell'entrata in vigore del presente regolamento;

considerando che è opportuno abrogare il regolamento (CEE) n. 1058/77 della Commissione ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1858/88 ⁽⁴⁾;

considerando che il comitato di gestione per i grani non ha emesso alcun parere nel termine fissato dal suo presidente,

⁽¹⁾ GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.

⁽²⁾ GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 23.

⁽³⁾ GU n. L 128 del 24. 5. 1977, pag. 6.

⁽⁴⁾ GU n. L 166 dell'1. 7. 1988, pag. 10.

▼B

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

▼M20*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.
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.

▼B*Articolo 2*

1. Le caratteristiche degli oli contemplati nell'allegato I sono determinate in base ai seguenti metodi di analisi:
 - per la determinazione degli acidi grassi liberi, espressi in percentuale di acido oleico, il metodo di cui all'allegato II,
 - per la determinazione dell'indice di perossido, il metodo di cui all'allegato III,

▼M19

- per la determinazione del tenore di cere, il metodo di cui all'allegato IV,

▼B

- per la determinazione del contenuto di steroli, il metodo di cui all'allegato V,
- per la determinazione dell'eritrodiole + uvaolo, il metodo di cui all'allegato VI,

▼M21

- per la determinazione della percentuale di 2-gliceril monopalmitato, il metodo di cui all'allegato VII,

▼M20

▼ B

- per l'analisi spettrofotometrica, il metodo di cui all'allegato IX,
- per la determinazione della composizione di acidi grassi, il metodo di cui all'allegato X «A» e X «B»,
- per la determinazione dei solventi alogenati volatili, il metodo di cui all'allegato XI,
- per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini, il metodo di cui all'allegato XII, applicato conformemente al paragrafo 2,

▼ M20

▼ M11

- per la determinazione degli stigmastadieni, il metodo figurante nell'allegato XVII,

▼ M13

- per la determinazione della composizione dei trigliceridi con ECN42, il metodo figurante nell'allegato XVIII,

▼ M19

- per la determinazione del tenore in alcoli alifatici, il metodo di cui all'allegato XIX.

2. La verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini da parte delle autorità nazionali o dei loro rappresentanti è compiuta da panel di assaggiatori riconosciuti dagli Stati membri.

Le caratteristiche organolettiche di un olio d'oliva vergine, di cui al primo comma, si considerano conformi alla categoria di olio di oliva dichiarata qualora il panel di assaggiatori riconosciuto dallo Stato membro ne confermi la classificazione.

Qualora il panel non confermi la dichiarazione della categoria di olio di oliva, sotto il profilo delle sue caratteristiche organolettiche, a richiesta dell'interessato le autorità nazionali o i loro rappresentanti incaricano altri panel riconosciuti di effettuare due controanalisi, di cui almeno una deve essere effettuata da un panel riconosciuto dallo Stato membro di produzione dell'olio. Le caratteristiche in questione sono considerate conformi a quelle dichiarate se le due controanalisi ne confermano la classificazione. Nel caso contrario il costo delle controanalisi, e fatte salve le sanzioni comminate, sono a carico dell'interessato.

▼ M17

3. Per quanto riguarda la verifica delle caratteristiche degli oli da parte delle autorità nazionali o di loro rappresentanti, prevista al paragrafo 1, il prelievo dei campioni si effettua secondo le norme internazionali EN ISO 661 e EN ISO 5555 relative alla preparazione dei campioni per le prove e al campionamento. Tuttavia, in deroga al punto 6.8 della norma EN ISO 5555, per le partite costituite dai summenzionati oli, in imballaggi immediati di contenuto inferiore o uguale a 100 litri, il prelievo del campione si effettua conformemente all'allegato I bis del presente regolamento.

▼ M19

Fatte salve le disposizioni della norma EN ISO 5555 e del capitolo 6 della norma EN ISO 661, i campioni prelevati sono messi immediatamente al riparo dalla luce e da fonti di calore elevato e sono inviati al laboratorio per le analisi entro al più tardi:

- il decimo giorno lavorativo successivo a quello del prelievo nei mesi da ottobre a maggio, e
- il quinto giorno lavorativo successivo a quello del prelievo nei mesi da giugno a settembre.

▼ M17

4. ► **M20** Ai fini della verifica prevista al paragrafo 3, le analisi di cui agli allegati II, III, IX, X e XII nonché, eventualmente, le controa-

▼ M17

nalisi 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. ◀

Salvo qualora il campione sia stato prelevato meno di un mese prima della data di durata minima, nel caso in cui i risultati delle analisi non corrispondano alle caratteristiche della categoria di olio d'oliva o di olio di sansa di oliva dichiarata, l'interessato ne viene informato al più tardi un mese prima dello scadere del termine di cui al primo comma.

▼ M19

5. Quando le caratteristiche degli oli d'oliva sono determinate secondo i metodi di cui al paragrafo 1, i risultati delle analisi sono direttamente confrontati con i limiti fissati dal presente regolamento.

▼ M20*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.

▼ M19**▼ M5***Articolo ▶ M19 3 ◀*

Qualora si constati che le caratteristiche organolettiche di un olio sono diverse da quelle proprie alla sua denominazione, lo Stato membro interessato applica sanzioni pecuniarie amministrative, la cui entità è stabilita in base alla gravità dell'irregolarità accertata, ferme restando altre sanzioni eventuali.

Ai fini della valutazione dell'irregolarità si tiene conto, in particolare, dell'evoluzione naturale delle caratteristiche di un olio che sia stato conservato in condizioni normali.

All'inizio di ogni semestre gli Stati membri informano la Commissione in merito al numero e alla natura delle irregolarità constatate, nonché in merito alle sanzioni irrogate nel semestre precedente.

*Articolo 4***▼ M19**

1. Ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche da parte delle autorità nazionali o dei loro rappresentanti, gli Stati membri possono procedere al riconoscimento di panel di assaggiatori.

Le condizioni del riconoscimento sono stabilite dallo Stato membro in particolare in modo da:

- rispondere alle condizioni di cui all'allegato XII, punto 4,
- garantire che la formazione del capo del panel si compia presso un organismo riconosciuto e alle condizioni a tal fine stabilite dallo Stato membro,

▼M19

— subordinare la validità del riconoscimento ai risultati ottenuti nell'ambito di un sistema di controllo annuale istituito dallo Stato membro.

Ogni Stato membro comunica alla Commissione l'elenco dei panel riconosciuti e le misure adottate conformemente al presente paragrafo.

▼M5

2. Lo Stato membro che incontri difficoltà per la costituzione di un comitato di assaggio sul proprio territorio può ricorrere ad un comitato di assaggio riconosciuto da un altro Stato membro.

3. Ogni Stato membro compila l'elenco dei comitati di assaggio istituiti da associazioni professionali o interprofessionali in conformità del paragrafo 1 e controlla il rispetto di dette norme.

▼M19**▼B***Articolo 6*

1. Il tenore in olio delle sanse e degli altri residui dell'estrazione dell'olio (codice NC 2306 90 11 e 2306 90 19) è determinato conformemente al metodo che figura nell'allegato XV.

2. Il tenore in olio di cui al paragrafo 1 è espresso in percentuale del suo peso rispetto a quello della sostanza secca.

▼M20*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.

▼B*Articolo 8*

1. Ogni Stato membro comunica alla Commissione le misure adottate per l'applicazione del presente regolamento.

2. Ogni Stato membro comunica alla Commissione, alla fine di ogni semestre, un riassunto dei dati analitici delle determinazioni effettuati nel corso del semestre precedente.

Detti risultati sono esaminati dal comitato di gestione dei grassi secondo la procedura prevista all'articolo 39 del regolamento n. 136/66/CEE.

Articolo 9

Il regolamento (CEE) n. 1058/77 è abrogato.

Articolo 10

1. Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

▼B

Tuttavia, il metodo che figura nell'allegato XII viene applicato a decorrere dal ►M1 1° novembre 1992 ◀, salvo per quanto riguarda le operazioni legate all'intervento.

▼M5

Questo metodo non si applica all'olio d'oliva vergine condizionato anteriormente al 1° novembre 1992.

▼B

2. Il presente regolamento non si applica agli oli d'oliva e agli oli di sansa d'oliva condizionati anteriormente all'entrata in vigore del presente regolamento e commercializzati fino al 31 ottobre 1992.

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

▼B*ALLEGATI***Sommario**

Allegato I:	Caratteristiche degli oli di oliva
Allegato I bis:	Campionatura delle partite di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva in imballaggi immediati di contenuto non superiore a 100 litri
Allegato I <i>ter</i> :	Schema decisionale
Allegato II:	► M21 Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo ◀
Allegato III:	Determinazione del numero di perossidi
Allegato IV:	► M6 Determinazione del contenuto di cere mediante gascromatografia con colonna capillare ◀
Allegato V:	Determinazione della composizione e del contenuto di steroli mediante gascromatografia con colonna capillare
Allegato VI:	Determinazione dell'eritrodiole e dell'uvaolo
Allegato VII:	► M21 Determinazione della percentuale di 2-gliceril monopalmitato ◀
Allegato VIII:	Determinazione del contenuto di trilinoleina
Allegato IX:	Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto
Allegato X «A»:	Analisi gascromatografica degli esteri metilici degli acidi grassi
Allegato X «B»:	Preparazione degli esteri metilici di acidi grassi in conformità all'allegato VI — punti I e II del regolamento (CEE) n. 72/77 della Commissione oppure in alternativa il metodo seguente
Allegato XI:	Determinazione del tenore dei solventi alogenati
Allegato XII:	Valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine
Allegato XIII:	► M6 Neutralizzazione e decolorazione dell'olio d'oliva in laboratorio ◀
Allegato XIV:	Note complementari 2, 3 e 4 del capitolo 15 della Nomenclatura combinata
Allegato XV:	Metodo di determinazione del tenore in olio d'oliva delle sanse
Allegato XVI:	Determinazione del numero di iodio
Allegato XVII:	Metodo di determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali
Allegato XVIII:	Metodo di determinazione della composizione dei trigliceridi con ECN42
Allegato XIX:	Metodo per la determinazione del tenore in alcoli alifatici



M21

ALLEGATO I

CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

Categoria	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mcq O ₂ /kg (*)	Cere mg/kg (**)	2-gliceril monopalmitato (%)	Stigmastadiene mg/kg (1)	Differenza ECN42 HPLC e ECN42 (calcolo teorico)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Valutazione organolettica mediana del fruttato (Md) (*)	Valutazione organolettica mediana del fruttato (Mf) (*)
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %	≤ 0,10	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Olio di oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %	≤ 0,10	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Olio di oliva lampante	> 2,0	—	≤ 300 (3)	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 (2)	—
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 %	—	≤ 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	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	> 350 (4)	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 1,2	—	≤ 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 di 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 eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.

(4) Gli oli con un tenore di 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 eritrodiole e uvaolo è superiore a 3,5.



M21

Categoria	Composizione acidica (1)						Somma degli isomeri trans-oleici (%)	Somma degli isomeri trans-oleici + trans-oleici (%)	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiole e uvaolo (%) (**)
	Miristico (%)	Lino lenico (%)	Arachidico (%)	Eicosenoico (%)	Behenico (%)	Lignoceroico (%)			Colestero (%)	Brassicasterolo (%)	Campesterolo (%)	Stigma sterolo (%)	Betasio sterolo (%) (2)	Delta-7-sterolo (%)		
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 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	≤ 0,1	≤ 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	≤ 0,1	≤ 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	≤ 0,1	≤ 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	≤ 0,1	≤ 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	≤ 0,2	≤ 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	≤ 0,2	≤ 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	≤ 0,2	≤ 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: ≤ 0,3; stearico: 0,5-5,0; oleico: 55,0-83,0; linoleico: 3,5-21,0

(2) Somma di: delta-5-23-stigmastadienolo + closterolo + beta-sitosterolo + sitosterano + delta-5-avenasterolo + delta-5-24-stigmastadienolo.

(3) Gli oli con un tenore di 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 eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5.

(4) Gli oli con un tenore di 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 eritrodiole 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.

▼ **M20***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) Superiore 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

▼ **M20**

In caso di imballaggi immediati aventi una capacità:	Il prelievo elementare riguarda l'olio di:
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.

▼M20*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:

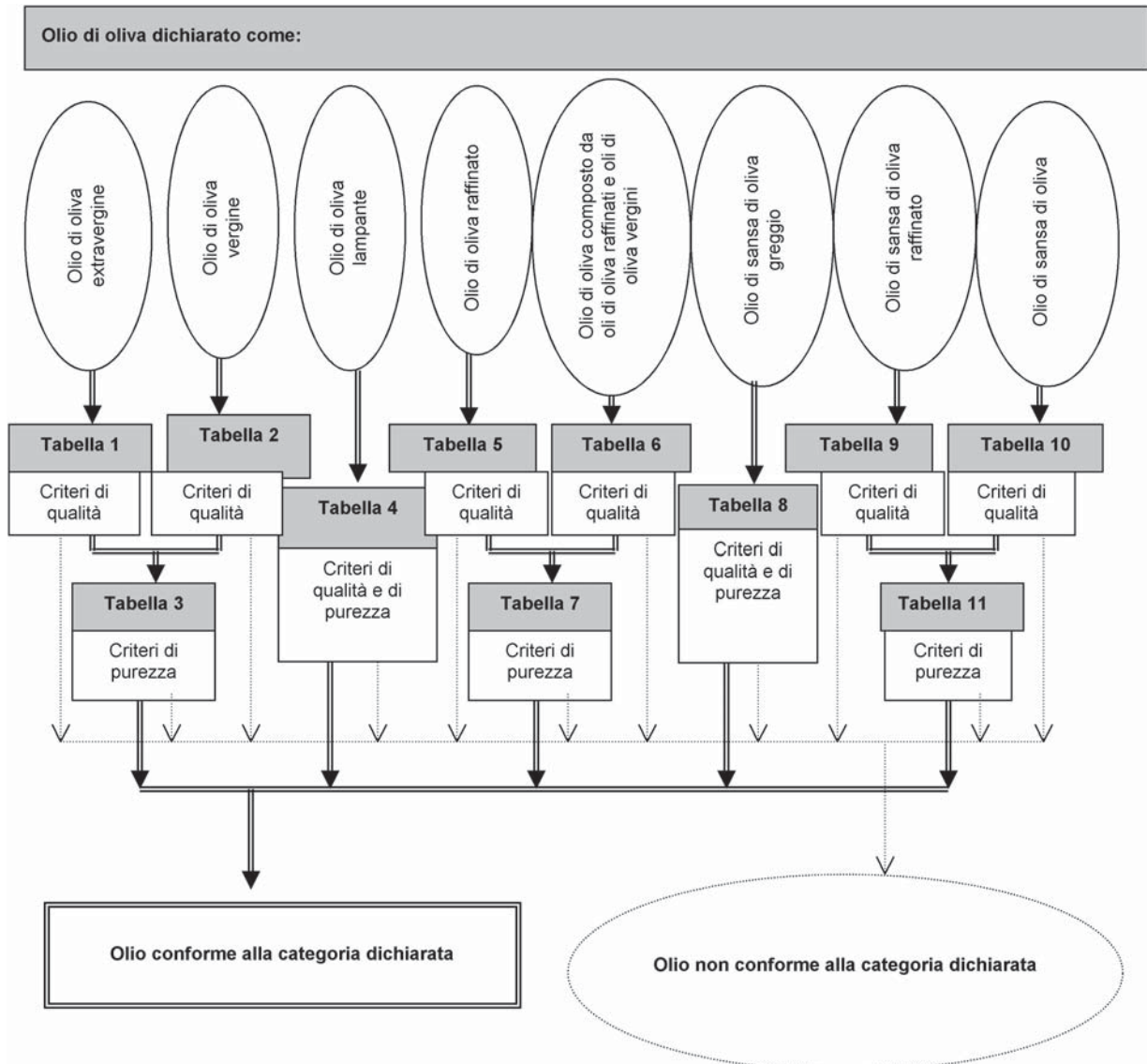
- a) mediante le analisi previste per la verifica del rispetto delle caratteristiche di cui all'allegato I, effettuate in qualunque ordine; oppure
- b) mediante le analisi previste dallo schema decisionale, effettuate secondo l'ordine ivi indicato, fino all'adozione di una delle decisioni contemplate 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.

▼ **M20****Tabella generale**

▼ **M20**

Tabella 1

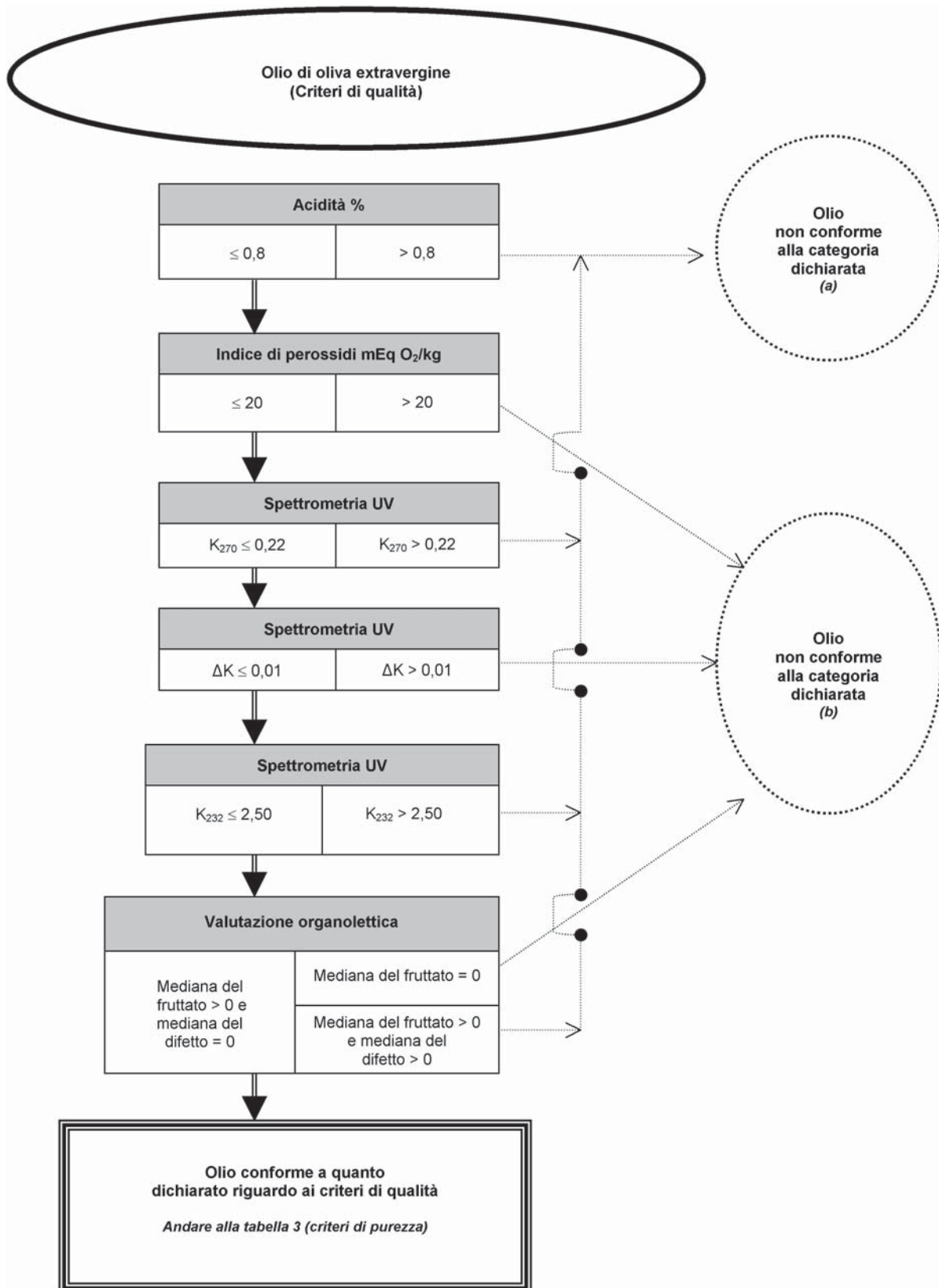


Tabella 2