



**Produzione integrata rispettosa  
dell'ambiente e della salute**

**LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99**

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

### **Indice**

#### **PARTE GENERALE**

- 1 Scopo**
- 2 Campo di applicazione**
- 3 Definizioni e riferimenti**
- 4 Riferimenti normativi**
- 5 Documentazione di autocontrollo**
- 6 Utilizzo del marchio**
- 7 Rintracciabilità**
- 8 Controlli**
- 9 Infrazioni**
- 10 Comportamenti qualificanti**
- 11 Formazione e informazione**

#### **SCHEDA DI PRODOTTO – OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

- 1 Ingredienti consentiti**
- 2 Ingredienti non consentiti**
- 3 Processo produttivo**
- 4 Deroghe**
- 5 Commercializzazione e indicazioni in etichetta**

##### **1. Scopo**

Il presente disciplinare fornisce alle aziende di trasformazione uno strumento di lavoro per ottenere prodotti conformi alle finalità della LR 28/99: salvaguardia dell'ambiente e tutela della salute del consumatore.

Le norme qui descritte devono essere applicate nelle imprese di produzione di olio extra vergine di oliva ottenuto dalla molitura di olive prodotte nel rispetto del disciplinare di produzione integrata dell'olivo da olio. Il disciplinare è diviso in una parte generale e in una scheda di prodotto.

##### **2. Campo di applicazione**

Il campo di applicazione comprende le fasi di produzione che vanno dalla raccolta delle olive, alla loro conservazione, al trasporto e stoccaggio, al processo produttivo, alle conseguenti registrazioni e altre procedure di autocontrollo a sostegno, fra l'altro, della rintracciabilità e della conformità al presente disciplinare.

Pertanto i concessionari del marchio QC dovranno acquistare e utilizzare le materie prime consentite, ed evitare di utilizzare nella preparazione di produzioni QC prodotti non consentiti. Le olive QC e l'olio extra vergine di oliva QC devono essere adeguatamente separati dagli altri. I fornitori devono essere concessionari dell'uso del marchio, oppure inseriti nel sistema di controllo sulla base di accordi di fornitura. I frantoiani che eseguono la molitura e l'imbottigliamento per conto di concessionari devono stipulare analoghi accordi di fornitura. Tali condizioni devono essere opportunamente documentate.

In tali accordi:

1. i concessionari del marchio QC che realizzano olio extra vergine di oliva QC sottoscrivono l'impegno:
  - all'utilizzo del marchio esclusivamente per tale produzione;
  - all'effettuazione dei necessari controlli sulla produzione.
2. i loro fornitori di olive QC, se non concessionari, sottoscrivono l'impegno alla fornitura dei prodotti cui si riferisce il marchio, nonché il loro impegno unilaterale ed incondizionato verso la Regione Emilia-Romagna a consentire i controlli di cui all'articolo 6 della LR 28/99.
3. i frantoiani che eseguono la molitura e l'imbottigliamento per conto di concessionari sottoscrivono l'impegno unilaterale ed incondizionato verso la Regione Emilia-Romagna a consentire i controlli di cui all'articolo 6 della LR 28/99.

Il disciplinare comprende prescrizioni vincolanti e consigli tecnici, che non sono vincolanti ma sono espressi come tecniche consigliate o sconsigliate. All'interno del testo del disciplinare i vincoli sono evidenziati con una retinatura (di tipo analogo a quello che evidenzia questo capoverso).

### 3. Definizioni e riferimenti

Al fine della corretta lettura del presente disciplinare, si individuano le seguenti definizioni, fatta salva la normativa vigente in materia di etichettatura nonché il regolamento per l'uso del marchio collettivo "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge dell'Emilia-Romagna 28/99":

**olive:** frutto commestibile dell'olivo, idoneo alla molitura per l'ottenimento di olio extra vergine di oliva;

**olive QC:** olive ottenute nel rispetto del disciplinare di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna;

**olio extra vergine di oliva:** olio di oliva avente le caratteristiche riportate all'allegato I del Regolamento (CEE) 2568/1991 e successive modifiche e integrazioni;

**olio extra vergine di oliva QC:** olio extra vergine di oliva prodotto in conformità al presente disciplinare.

**partita di olive:** quantità omogenea di olive (appartenente a una sola varietà, a varietà di uno stesso gruppo qualitativo o a un insieme di varietà correttamente miscelate) prodotta con le tecniche della produzione integrata, per la quale è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità;

**partita di olio:** quantità omogenea di olio per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità;

**additivi:** qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente (Direttiva del Consiglio 89/107/CEE);

**acqua potabile:** l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

**marchio QC:** marchio collettivo regionale "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge dell'Emilia-Romagna 28/99";

### 4. Riferimenti normativi

Legge regionale 28 ottobre 1999, n. 28 “Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Abrogazione delle leggi regionali n. 29/92 e n. 51/95”

Deliberazione della Giunta regionale n. 1436 del 17 luglio 2001: L.R. 28/99 - Approvazione del regolamento per l'uso del marchio collettivo della Regione Emilia-Romagna "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge dell'Emilia-Romagna 28/99"

Deliberazione 640 del 1 marzo 2000 "L.R. 28/1999 concernente valorizzazione prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute. Criteri e modalità di richiesta e di concessione dell'uso del marchio collettivo, di controllo sui prodotti, di comminazione delle sanzioni"

Deliberazione 840 del 22 maggio 2001: “Delibera 640/2000 avente per oggetto ‘L.R. 28/99 - Criteri e modalità di richiesta e di concessione dell'uso del marchio collettivo, di controllo sui prodotti, di comminazione delle sanzioni’. Modifica lettera c) punto 1.a) e lettera e) punto7”

Deliberazione 1692 del 30 luglio 2004: “L.R. n.28/1999. Modifiche alla deliberazione n. 640/2000 concernente criteri e modalità per l'uso del marchio collettivo 'Qualità Controllata'.”

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

DM n. 8077 del 10/11/2009 – Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 60 marzo 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002 (Gazzetta Ufficiale – Serie Generale n. 12 del 16/01/2010.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione, del 13 gennaio 2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva

## **5. Documentazione di autocontrollo**

Il Responsabile dell'impresa concessionaria del marchio QC dovrà garantire i mezzi necessari per l'attuazione di questo disciplinare.

L'impresa concessionaria deve mantenere sempre aggiornata e disponibile la seguente documentazione:

- a) documentazione comprovante l'acquisto di olive QC;
- b) registro di carico e scarico, non vidimato né bollato, contenente i seguenti dati:
  - data di consegna di olive QC acquistate dal concessionario;
  - ragione sociale del fornitore;
  - quantità di olive QC consegnate;
  - quantità di olive QC utilizzate per la produzione di olio extra vergine di oliva QC;
  - quantità di olio extra vergine di oliva QC ottenuta;
  - quantità di altri prodotti – non QC – ottenuti da materia prima QC.

Il concessionario può utilizzare qualsiasi tipo di modulistica che permetta di mantenere aggiornati, giorno per giorno, i dati necessari. È importante che i dati – sia quantitativi, sia legati al processo produttivo (es.: temperatura dei locali, quando prescritta; periodo di conservazione prima della molitura; esiti delle analisi chimiche, fisiche, sensoriali) – siano registrati, riscontrabili al momento del controllo e aggiornati con adeguata frequenza.

## **6. Utilizzo del Marchio**

Il marchio QC deve essere utilizzato secondo le prescrizioni del Regolamento d'uso (deliberazione n. 1436/2001) e le indicazioni contenute nella scheda di prodotto.

## 7. Rintracciabilità

L'impresa di trasformazione che utilizza e produce prodotti QC deve documentare e mantenere agli atti tutti i passaggi commerciali che hanno interessato il prodotto (olio extra vergine di oliva QC) e i suoi ingredienti (olive QC).

## 8. Controlli

I controlli, effettuati ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 28/99, hanno lo scopo di verificare il rispetto del presente disciplinare.

Essi consistono in:

- verifica della presenza e della correttezza della documentazione di autocontrollo;
- ispezioni nei luoghi di produzione, conservazione e commercializzazione;
- prelievo e analisi di campioni di olive o di olio extra vergine di oliva QC in qualunque momento della lavorazione o della immissione in commercio;
- esame del corretto uso del marchio e delle etichette, limitatamente a quanto stabilito dal presente disciplinare e dal Regolamento d'uso del marchio QC.

## 9. Infrazioni

Con apposito provvedimento, la Regione determina la lista delle infrazioni lievi e gravi al presente disciplinare.

## 10. Comportamenti qualificanti

La produzione integrata può essere ulteriormente qualificata dall'integrazione con i sistemi di certificazioni volontarie inerenti, ad esempio, la gestione della qualità, la gestione ambientale, la rintracciabilità, la responsabilità sociale, la sicurezza e la salute dei lavoratori, le Buone Prassi di filiera per il settore agroalimentare (deliberazione della Giunta regionale n. 443/2011).

## 11. Formazione e informazione

L'azienda concessionaria del marchio QC dovrà incoraggiare la formazione del personale, circa la conoscenza e l'importanza del rispetto delle indicazioni fornite dai disciplinari di produzione integrata, nonché a promuovere e a far conoscere al cliente i disciplinari QC.

### SCHEDA DI PRODOTTO

#### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

##### 1. Ingredienti consentiti

L'unico ingrediente (materia prima) consentito per la produzione di olio extra vergine di oliva QC è costituito dalle olive ottenute in conformità ai pertinenti disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Emilia-Romagna.

##### 2. Ingredienti non consentiti

È vietato utilizzare altri ingredienti, coadiuvanti, additivi, sostanze, componenti, in ogni fase del processo produttivo, anche in qualità di coadiuvanti tecnologici.

##### 3. Processo produttivo

La produzione dell'olio extra vergine di oliva QC deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione.

###### a. RACCOLTA

a) – *Epoca*

Per garantire un buon livello di qualità del prodotto trasformato si consiglia di procedere alla raccolta del prodotto da inizio invaiatura fino al 30 novembre.

Le operazioni di raccolta devono comunque terminare entro il 20 dicembre.

*b) – Modalità*

Si consiglia di effettuare la raccolta a mano o con macchine agevolatrici direttamente dalla pianta.

È vietata la raccolta dei frutti naturalmente caduti a terra. Non è ammesso, inoltre, l'impiego di prodotti di abscissione.

*c) – Movimentazione e trasporto del prodotto*

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei atti a garantire l'integrità delle drupe.

Le partite di olive devono essere registrate in apposita scheda con l'indicazione dei seguenti dati:

- Peso delle olive
- Campionatura delle drupe prima della frangitura

Le olive devono essere conservate in recipienti rigidi ed aerati, e depositati in locali freschi, asciutti e ventilati in cui la temperatura sia costantemente compresa tra 12 e 20°C.

**b. PROCEDURE PER LA TRASFORMAZIONE**

*a) – Standard di qualità*

- Standard di commercializzazione

Si acquisisce in tale disciplinare, il testo ufficiale del Reg. (CE) 1221/08 parte A dell'allegato 1, oppure una qualsiasi delle norme UNECE.

- Standard igienico-sanitario

Si fa riferimento ai residui massimi dei principi attivi di fitofarmaci autorizzati nei DPI dell'Emilia-Romagna, in fase di coltivazione.

*b) – Molitura*

La molitura deve avvenire entro 24 ore dalla raccolta. La molitura è consentita unicamente a freddo, cioè attraverso processi estrattivi tali da mantenere la temperatura durante la fase di lavorazione entro i 27°C.

L'estrazione dell'olio può essere effettuata con sistema continuo o discontinuo ossia per centrifugazione, pressione e percolamento.

È ammesso il solo impiego di acqua potabile a temperatura tale da mantenere la temperatura della pasta d'olive entro i 27°C e in quantità non superiore al 50% del peso delle olive.

Nel caso di sistema in continuo è consigliabile l'adozione di sistemi d'estrazione che riducano o annullino l'impiego d'acqua aggiuntiva.

La produzione di olio deve essere coerente con la quantità di olive registrate in entrata.

*c) - Stoccaggio e conservazione dell'olio*

La conservazione dell'olio deve essere effettuata in locali idonei; termicamente isolati, asciutti e al riparo dalla luce solare; deve inoltre esserci totale assenza di odori.

I recipienti utilizzati per lo stoccaggio devono essere accuratamente puliti e in materiale inerte (acciaio inox o vetro

colorato oscurato) al fine di proteggere il prodotto dalla luce e tali da ridurre al massimo la superficie a contatto con l'aria.

Al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche originali dell'olio, si consiglia di conservare il prodotto sotto battente d'azoto.

I recipienti sono collocati in locali nei quali la temperatura sia costantemente compresa tra 15 e 18°C.

Non è consentita la filtrazione barese, o con cotone.

Gli esami chimico-fisici ed organolettici debbono essere effettuati secondo le metodiche previste dal Reg. (CE) n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

L'analisi organolettica deve essere effettuata da parte di un panel addestrato ufficiale, a cura del confezionatore, almeno una volta ogni campagna di commercializzazione, prima di avviare l'imbottigliamento dell'ultima partita di olio QC.

### c. CONFEZIONAMENTO

L'olio extra vergine di Oliva QC deve essere commercializzato in recipienti, a norma di legge.

È da preferire l'uso di recipienti che riducano il pericolo di foto ossidazione. Si consiglia l'uso di gas inerti nella fase di imbottigliamento e di idonei sistemi di chiusura ermetica, impermeabili all'ossigeno.

Anche nella conservazione dell'olio extra vergine di oliva QC è consigliabile utilizzare accorgimenti volti a ridurre il pericolo di foto ossidazione e scambi termici.

*a) - Caratteristiche dell'olio all'imbottigliamento.*

L'olio extra vergine di oliva deve avere un contenuto massimo in acido oleico libero pari o inferiore a 0,5%.

Il numero di perossidi massimo ammesso è  $\leq 12$  meq  $O_2$ /kg al momento del confezionamento.

Gli altri parametri devono mantenersi entro i limiti delle norme in vigore (Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche e integrazioni).

## **4. Deroghe**

Le procedure descritte nel presente disciplinare non possono essere oggetto di deroga.

## **5. Commercializzazione e indicazioni in etichetta**

Sulle confezioni utilizzate per la presentazione dell'olio extra vergine di oliva QC o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate a caratteri chiari e indelebili tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti, oltre alle seguenti:

- la campagna olearia di produzione;
- il marchio "QC - Qualità Controllata", secondo le disposizioni del regolamento d'uso; in particolare, si ricorda che il marchio deve essere associato alla denominazione del concessionario;

- consigli di impiego e caratteristiche nutrizionali da applicare alla confezione.