

Ordinanza del DFI concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti

Modifica del 25 novembre 2013

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti è modificata come segue:

Art. 1 cpv. 1 lett. a e a^{bis}

¹ La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, stabilisce i loro requisiti nonché quelli dei prodotti da essi ottenuti e ne disciplina la caratterizzazione:

- a. olio commestibile tradizionale
- a^{bis}. nuovo olio commestibile;

Titolo prima dell'art. 2

Sezione 2: Oli commestibili tradizionali

Art. 2 Definizione di oli commestibili tradizionali

Gli oli commestibili tradizionali provengono da semi, germi o frutti di piante o dai tessuti adiposi di animali da macello e pesci idonei al consumo umano. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. Gli oli commestibili tradizionali sono liquidi a temperatura ambiente.

Art. 2a Oli commestibili tradizionali, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva: categorie e requisiti

¹ L'olio commestibile tradizionale, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva, può essere aromatizzato con ingredienti che conferiscono sapore quali spezie o erbe aromatiche come pure con aromi.

² Per l'olio commestibile tradizionale, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva, il grado di acidità per 100 g di olio non deve superare 10 ml NaOH (1 mole/l).

¹ RS 817.022.105

³ L'olio commestibile tradizionale, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva, è considerato:

- a. «spremuta a freddo» (rispettivamente «lavata a freddo», «vergine», «vergine extra», «allo stato naturale» o «non raffinato»), se:
 1. è stato ottenuto per pressione o centrifugazione da materie prime non preventivamente riscaldate,
 2. la temperatura alla pressione non ha superato 50° C, e
 3. non è stato sottoposto a raffinazione di ogni genere, ossia a nessuna neutralizzazione, nessun trattamento con assorbenti, con terra chiarificante o con vapore;
- b. «vaporizzato cautamente», se la raffinazione è stata limitata ad una vaporizzazione e se non sono stati superati i 130 °C;
- c. «spremuta a freddo, vaporizzato cautamente», se:
 1. è stato ottenuto secondo la lettera a numeri 1 e 2, e
 2. è stato vaporizzato secondo la lettera b;
- d. «raffinato cautamente», se l'olio è stato raffinato in condizioni miti.

Art. 2b Olio d'oliva e olio di sansa d'oliva: definizioni, processi di produzione, classificazione, categorie autorizzate per la consegna ai consumatori

¹ Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *olio d'oliva vergine*: olio ottenuto dal frutto dell'olivo;
- b. *olio d'oliva raffinato*: olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio d'oliva vergine;
- c. *olio d'oliva*: olio ottenuto dal taglio di olio d'oliva vergine e olio d'oliva raffinato diverso dall'olio d'oliva lampante;
- d. *olio di sansa d'oliva greggio*: olio da sansa d'olive conforme alle caratteristiche dell'allegato 1 previste per questa categoria e ottenuto mediante trattamento con solventi o processi fisici o che, fatti salvi determinati requisiti di cui all'allegato 1, corrisponde all'olio d'oliva lampante; non è considerato olio di sansa d'oliva greggio l'olio ottenuto mediante processi di riesterificazione o qualsiasi miscela con oli di altra natura;
- e. *olio di sansa d'oliva raffinato*: olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa d'oliva greggio;
- f. *olio di sansa d'oliva*: olio ottenuto da un taglio di olio di sansa d'oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio d'oliva lampante.

² Per produrre e ottenere olio d'oliva vergine sono autorizzati soltanto processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio. Per la pulizia e la separazione sono ammessi il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione. Non si considera vergine l'olio d'oliva ottenuto mediante

solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

³ L'olio d'oliva vergine è oggetto della seguente classificazione:

- a. olio d'oliva vergine extra;
- b. olio d'oliva vergine;
- c. olio d'oliva lampante.

⁴ Possono essere consegnati ai consumatori solamente:

- a. olio d'oliva;
- b. olio d'oliva vergine;
- c. olio d'oliva vergine extra;
- d. olio di sansa d'oliva.

Art. 3 Requisiti per gli oli commestibili tradizionali in generale

Il totale di transacidi grassi non deve superare i 2 g per 100 g di olio commestibile vegetale tradizionale.

Art. 3a Requisiti particolari per l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva

¹ Per l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva valgono i requisiti previsti dall'articolo 3 e dall'allegato 1. Si applicano i metodi di campionamento e di analisi conformemente alle disposizioni degli allegati Ia e II–XX del regolamento (CEE) N. 2568/91².

² Per l'olio d'oliva valgono inoltre i requisiti seguenti:

- a. l'indicazione «prima spremitura a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini extra o agli oli d'oliva vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d'olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b. l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini extra o agli oli d'oliva vergini ottenuti a 27 °C al massimo con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

Art. 3b Requisiti particolari per l'olio di pesce

¹ Le materie prime impiegate per la preparazione dell'olio di pesce destinato all'alimentazione umana devono:

- a. provenire da prodotti della pesca idonei al consumo;
- b. provenire da aziende, pescherecci compresi, notificati conformemente all'articolo 12 ODerr o autorizzati conformemente all'articolo 13 ODerr;

² 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 ultimo dal regolamento (UE) n. 61/2011, GU L 23 del 27.1.2011, pag. 1.

- c. essere trasportate e depositate osservando modalità igienicamente ineccepibili;
- d. essere refrigerate appena possibile e depositate alle temperature stabilite nell'articolo 44 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³ sui requisiti igienici.

² Si può rinunciare alla refrigerazione secondo il capoverso 1 lettera d se:

- a. i prodotti della pesca interi sono usati immediatamente nella preparazione di olio di pesce destinato all'alimentazione umana;
- b. la materia prima è trasformata entro 36 ore dopo essere stata caricata a bordo;
- c. sono soddisfatti i criteri di freschezza; e
- d. i prodotti della pesca non trasformati non superano i valori limite dell'azoto basico totale (ABVT) di cui all'allegato II sezione II capitolo I punto 1 del regolamento (CE) n. 2074/2005⁴.

³ Occorre garantire che, nel processo di produzione dell'olio di pesce, tutta la materia prima destinata alla produzione dell'olio di pesce grezzo sia sottoposta a un trattamento comprendente, a seconda della materia prima, le fasi di riscaldamento, pressatura, separazione, centrifugazione, trasformazione, raffinamento e purificazione prima di essere commercializzata per il consumatore finale.

⁴ Se le materie prime e il processo di produzione soddisfano i requisiti che si applicano all'olio di pesce destinato all'alimentazione umana, nello stesso stabilimento si possono produrre e depositare sia l'olio di pesce destinato all'alimentazione umana sia quello non destinato all'alimentazione umana.

Art. 4 Denominazione specifica degli oli commestibili tradizionali, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva

¹ Per le miscele di oli commestibili tradizionali, che non contengono olio d'oliva oppure olio di sansa d'oliva, vale quanto segue:

- a. esse devono essere designate come «olio commestibile»;
- b. se sono stati impiegati esclusivamente oli vegetali è ammessa la designazione «olio vegetale»;
- c. la denominazione specifica delle miscele di oli commestibili può avvenire anche indicando le diverse materie prime impiegate, se esse sono indicate

³ RS 817.024.1

⁴ Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dic. 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27; modificato l'ultima volta dal regolamento (CE) n. 1022/2008, GU L 277 del 18.10.2008, pag. 18.

secondo le quantità, per esempio «olio di girasole col 15 per cento di olio di sesamo».

² Gli oli commestibili tradizionali aromatizzati, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva, devono contenere, nella denominazione specifica, una menzione relativa all'aromatizzazione (p. es. «con erbe della Provenza» o «con aroma di tartufo»).

Art. 4a Disposizioni per la denominazione specifica dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva e delle miscele di questi oli

¹ Come denominazione specifica dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva si devono utilizzare le designazioni di cui all'articolo 2*b* capoversi 1 e 3.

² Se nelle miscele di oli vegetali con olio d'oliva, olio d'oliva vergine oppure olio d'oliva vergine extra il tenore dell'olio d'oliva è indicato attraverso un testo, immagini o simboli grafici si deve utilizzare la denominazione specifica «miscela di oli vegetali con olio d'oliva».

³ Nel caso di aggiunta di olio di sansa d'oliva alle miscele, occorre utilizzare la designazione «olio di sansa d'oliva».

Art. 5 Ulteriore caratterizzazione di oli commestibili, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva

¹ L'olio commestibile tradizionale, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva, può essere caratterizzato come «spremuta a freddo», «lavato a freddo», «vergine», «vergine extra», «allo stato naturale», «non raffinato», quando sono soddisfatti i requisiti corrispondenti di cui all'articolo 2*a*.

² L'olio idrogenato o parzialmente idrogenato, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva, deve essere designato come tale (p. es. «olio di girasole idrogenato» oppure «olio commestibile, parzialmente idrogenato»).

³ Per l'olio, fatti salvi l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva, che è usato come ingrediente, vale per analogia il capoverso 2.

Art. 5a Ulteriore caratterizzazione dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva

¹ I seguenti oli, oltre alla denominazione specifica, anche se non in sua prossimità, devono riportare chiaramente le seguenti indicazioni:

- a. olio d'oliva vergine extra: «olio d'oliva di categoria superiore – ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;
- b. olio d'oliva vergine: «← ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

- c. olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: «← contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»;
- d. olio di sansa d'oliva: «← contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»; oppure
- e. «← contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive».

² Le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al sapore o all'odore possono figurare unicamente per gli oli d'oliva vergini extra e per gli oli d'oliva vergini. I termini di cui all'allegato XII punto 3.3 del regolamento (CEE) n. 2568/91⁵ possono essere utilizzati per la caratterizzazione unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione organolettica prevista all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91.

³ Per l'olio d'oliva, l'olio d'oliva vergine, l'olio d'oliva vergine extra e l'olio di sansa d'oliva l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma degli allegati III, IX e XX del regolamento (CEE) n. 2568/91.

⁴ Nelle miscele di cui all'articolo 4a capoverso 2 il tenore di olio d'oliva può essere indicato nell'etichetta attraverso immagini o simboli grafici unicamente se esso è superiore al 50 per cento.

⁵ Nelle derrate alimentari diverse da quelle di cui all'articolo 4a capoverso 2, se è riportata nella caratterizzazione, al di fuori dell'elenco degli ingredienti, la presenza di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva attraverso un testo, immagini o simboli grafici, la denominazione specifica deve essere seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva rispetto al peso netto totale. L'indicazione della percentuale di olio d'oliva rispetto al peso netto totale può essere sostituita dalla percentuale di olio d'oliva rispetto al peso totale delle materie grasse. Sono fatti salvi il tonno all'olio d'oliva e le sardine all'olio d'oliva.

⁵ Vedi nota a piè di pagina dell'art. 3a cpv. 1.

*Titolo prima dell'art. 5b***Sezione 2a: Nuovi oli commestibili***Art. 5b* Definizione

I nuovi oli commestibili sono oli che:

- a. non corrispondono alla definizione di oli commestibili tradizionali secondo l'articolo 2; oppure
- b. a causa di caratteristiche specifiche sono previsti soltanto per l'alimentazione umana in quantità parzialmente limitate.

Art. 5c Olio di Krill

¹ L'olio di Krill è un estratto lipidico ottenuto dal krill antartico *Euphausia superba*. Lo si ottiene mediante lo schiacciamento del krill antartico congelato e un'estrazione con acetone, un'estrazione con alcol o un'altra procedura adeguata. Le proteine e le sostanze del krill vengono rimosse dall'estratto lipidico tramite filtrazione. Eventuali residui di solventi e acqua sono rimossi tramite evaporazione.

² L'olio di Krill deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 3.

³ L'olio di Krill può essere immesso sul mercato esclusivamente per gli usi di cui all'allegato 3 e secondo i livelli massimi nelle derrate alimentari ivi indicati.

⁴ La denominazione specifica è «estratto lipidico del crostaceo krill antartico *Euphausia superba*».

Art. 5d Olio derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp.

¹ L'olio derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp. è ottenuto mediante estrazione con esano. Ha un alto tenore di acido docosaesaenoico (DHA) o di acido eicosapentaenoico (EPA) e DHA

² L'olio derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp. deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.

³ L'olio derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp. in qualità di ingrediente alimentare può essere commercializzato nelle derrate alimentari esclusivamente per gli usi e i livelli massimi elencati nell'allegato 4.

⁴ La stabilità ossidativa delle derrate alimentari contenenti olio derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp. deve essere dimostrata conformemente ad un'adeguata metodologia d'analisi riconosciuta e approvata a livello nazionale o internazionale (ad esempio metodo dell'«Association of Official Analytical Chemists» [AOAC]).

⁵ La denominazione specifica è «olio derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp.».

Art. 5e Olio di Echium raffinato

¹ L'olio di *Echium* raffinato è ottenuto dalla raffinazione dell'olio estratto dai semi dell'*Echium plantagineum*.

² L'olio di *Echium* raffinato deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5.

³ L'olio di *Echium* raffinato in qualità di ingrediente alimentare può essere commercializzato nelle derrate alimentari esclusivamente per gli usi e i livelli massimi elencati all'allegato 5.

⁴ La denominazione specifica è «olio di *Echium* raffinato».

Art. 5f Olio di semi di *Allanblackia* raffinato

¹ L'olio di semi di *Allanblackia* raffinato è ottenuto dai semi di *Allanblackia* delle specie *A. floribunda* (*A. parviflora*) e *A. stuhlmannii*.

² L'olio di semi di *Allanblackia* raffinato deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 6.

³ L'olio di semi di *Allanblackia* raffinato può essere immesso sul mercato esclusivamente quale ingrediente alimentare per l'uso nelle margarine e nelle creme spalmabili a base di panna.

⁴ La denominazione specifica è «olio di semi di *Allanblackia*».

Art. 5g Olio di colza ad alto tenore di insaponificabili

¹ L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili è prodotto per distillazione sotto vuoto. Si differenzia dall'olio di colza raffinato per la maggiore concentrazione della frazione insaponificabile (1 g/100 g nell'olio di colza raffinato e 9 g/100 g nell'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili).

² L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili deve essere sottoposto a un trattamento con carbone attivo per evitare l'accumulo di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella sua produzione.

³ L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 7.

⁴ L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili può essere immesso sul mercato quale ingrediente alimentare da utilizzare esclusivamente negli integratori alimentari e negli alimenti di complemento.

⁵ Conformemente all'allegato 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁶ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari la quantità massima di olio di colza ad alto tenore di insaponificabili contenuta in una razione giornaliera è pari a 1,5 g.

⁶ La denominazione specifica è «estratto di olio di colza».

Art. 5h Olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp.

¹ L'olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp. è prodotto mediante pressione o estrazione.

² L'olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp. deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 8.

³ L'olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp. può essere commercializzato nelle derrate alimentari esclusivamente per gli usi e i livelli massimi elencati nell'allegato 8.

⁴ La denominazione specifica è «olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp.».

Art. 5i Olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili

¹ L'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili è prodotto per distillazione sotto vuoto. Si differenzia dall'olio di germi di granturco raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1,2 g/100 g nell'olio di germi di granturco raffinato e 10 g/100 g nell'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili).

² L'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili deve essere sottoposto a un trattamento con carbone attivo per evitare l'accumulo di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella sua produzione.

³ L'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 9.

⁴ L'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili può essere immesso sul mercato esclusivamente quale ingrediente alimentare da utilizzare negli integratori alimentari e negli alimenti di complemento.

⁵ Conformemente all'allegato 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁷ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari la quantità massima di olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili contenuta in una razione giornaliera è pari a 2 g.

⁶ La denominazione specifica è «estratto di olio di germi di granturco».

Art. 5j Olio fungino estratto da *Mortierella alpina*

¹ L'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* è ottenuto per fermentazione dal fungo *Mortierella alpina* ed è ricco di acido arachidonico.

² L'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

³ L'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* può essere immesso sul mercato esclusivamente quale ingrediente alimentare da utilizzare negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento di cui agli articoli 17–19 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁸ sugli alimenti speciali.

⁷ RS 817.022.32

⁸ RS 817.022.104

⁴ L'aggiunta di olio fungino estratto da *Mortierella alpina* in alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento è limitata in funzione del suo tenore di acido arachidico, in conformità alle disposizioni dell'allegato 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali.

⁵ La denominazione specifica è «olio estratto da *Mortierella alpina*».

Art. 6 cpv. 1

¹ I grassi commestibili provengono da semi, germi o frutti di piante o dai tessuti adiposi di animali da macello e pesci idonei al consumo umano. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. I grassi commestibili sono liquidi a temperatura ambiente.

Art. 18

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria adegua regolarmente gli allegati alla presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

II

¹ L'allegato 1 è sostituito dalla versione qui annessa.

² Alla presente ordinanza sono aggiunti gli allegati 3–10 secondo la versione qui annessa.

III

Disposizioni transitorie della modifica del 25 novembre 2013

¹ Le derrate alimentari non conformi alla modifica del 25 novembre 2013 della presente ordinanza possono essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2015.

² Esse possono essere consegnate ai consumatori fino ad esaurimento delle scorte secondo il diritto anteriore.

IV

La presente ordinanza entra in vigore il 1^o gennaio 2014.

25 novembre 2013

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

Allegato 1
(art. 2b cpv 1 lett. d e 3a cpv. 1)

Requisiti per gli oli d'oliva: parte 1

Categoria	Metil esteri degli acidi grassi (MEAG) ed etil esteri degli acidi grassi (EEAG)	Acidità (in acido oleico) (%) (*)	Valore di perossidi (PV) meq 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 difetto (Md) (*)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*)
1. Olio di oliva vergine extra	Σ MEAG + EEAG \leq 75 mg/kg o 75 mg/kg $<$ Σ MEAG + EEAG \leq 150 mg/kg e (MEAG/EEAG) \leq 1,5	\leq 0,8	\leq 20	\leq 250	\leq 0,9 se % acido palmitico totale \leq 14 % \leq 1,0 se % acido palmitico totale $>$ 14 %	\leq 0,10	\leq 0,2	\leq 2,50	\leq 0,22	\leq 0,01	Md = 0	Mf $>$ 0
2. Olio di oliva vergine	–	\leq 2,0	\leq 20	\leq 250	\leq 0,9 se % acido palmitico totale \leq 14 % \leq 1,0 se % acido palmitico totale $>$ 14 %	\leq 0,10	\leq 0,2	\leq 2,60	\leq 0,25	\leq 0,01	Md \leq 3,5	Mf $>$ 0
3. Olio di oliva lampante	–	$>$ 2,0	–	\leq 300 (3)	\leq 0,9 se % acido palmitico totale \leq 14 % \leq 1,1 se % acido palmitico totale $>$ 14 %	\leq 0,50	\leq 0,3	–	–	–	Md $>$ 3,5 (2)	–
4. Olio di oliva raffinato	–	\leq 0,3	\leq 5	\leq 350	\leq 0,9 se % acido palmitico totale \leq 14 % \leq 1,1 se % acido palmitico totale $>$ 14 %	–	\leq 0,3	–	\leq 1,10	\leq 0,16	–	–

Categoria	Metil esteri degli acidi grassi (MEAG) ed etil esteri degli acidi grassi (EEAG)	Acidità (in acido oleico) (%) (*)	Valore di perossidi (PV) meq 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 difetto (Md) (*)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*)
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 % ≤ 1,0 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 non potrebbero) essere separati mediante colonna capillare
(2) O quando la mediana del difetto è inferiore o uguale a 3,5 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 pari o inferiori 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 alla sua purezza.
- c. Le caratteristiche contrassegnate con un asterisco (*) e riguardanti le 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 (**) e riguardanti la qualità dell'olio implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente.

Requisiti per gli oli d'oliva: parte 2

Categoria	Tenore in acidi grassi (1)						Somma degli isomeri transoleici (%)	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici (%)	Composizione degli steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiolo e uvaolo (%) (**)
	Miristico (%)	Linolenico (%)	Arachico (%)	Eicosenoico (%)	Beenico (%)	Lignoceroico (%)			Coles-terolo (%)	Brassica-sterolo (%)	Campe-sterolo (%)	Stigmaste-rololo (%)	Betasito-sterolo (%) (2)	Delta-7-stigma-sterolo (%)		
1. Olio di oliva vergine extra	≤ 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	≥ 1000	≤ 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	≥ 1000	≤ 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	≥ 1000	≤ 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	≥ 1000	≤ 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	≥ 1000	≤ 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	≥ 2500	> 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	≥ 1800	> 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	≥ 1600	> 4,5

- (1) Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,5–20,0; palmitoleico: 0,3–3,5; eptadecanoico: $\leq 0,3$; eptadecenoico: $\leq 0,3$; stearico: 0,5–5,0; oleico: 55,0–83,0; linoleico: 3,5–21,0
- (2) Somma di: delta-5,23-stigmastadienolo+clerosterolo+beta-sitosterolo+sitostanolo+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 eritrodiolo 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 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 le 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 (**) e riguardanti la qualità dell'olio implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente.

Allegato 3
(art. 5c)

Estratto lipidico ottenuto dal krill antartico *Euphausia superba*

1 Requisiti

Critero	Tenore
Indice di saponificazione	Non superiore a 185 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 0,2 meq O ₂ /kg di olio
Umidità e sostanze volatili	Non superiore allo 0,9 %
Fosfolipidi	Non superiore al 50 %
Acidi grassi trans	Non superiore all'1 %
EPA (acido eicosapentaenoico)	Non inferiore al 15 %
DHA (acido docosaesaenoico)	Non inferiore al 7 %

2 Usi e livelli massimi

Categoria di derrate alimentari	Livello massimo di EPA e DHA combinati
Prodotti di latte, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g
Prodotti sostitutivi del latte, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g
Grasso spalmabile e salse per insalate	600 mg/100 g
Cereali per la colazione, barrette di cereali	500 mg/100 g
Integratori alimentari e alimenti di complemento	500 mg per dose giornaliera
Alimenti dietetici per fini medici speciali	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati
Alimenti destinati a diete dimagranti ipocaloriche	200 mg/pasto sostitutivo
Articoli di panetteria (pane e panini)	200 mg/100g
Bevande analcoliche, bevande a base di latte e bevande di prodotti sostitutivi del latte	60 mg/100 ml

Allegato 4
(art. 5d)

Olio derivato dalla microalga *Schizochytrium* sp.

1 Requisiti per l'olio ad alto tenore di DHA

Critero	Tenore
Acidità	Non superiore a 0,5 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 5,0 meq O ₂ /kg di olio
Umidità e particelle volatili	Non superiore allo 0,05 %
Sostanze non saponificabili	Non superiore al 4,5 %
Acidi grassi trans	Non superiore all'1 %
Tenore di DHA	Non inferiore al 32,0 %

2 Usi e livelli massimi per gli oli ad alto tenore di DHA

Categoria di derrate alimentari	Livello massimo di utilizzazione di DHA
Prodotti di latte, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g
Prodotti sostitutivi del latte, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei formaggi 600 mg/100 g
Grasso spalmabile e salse per insalata	600 mg/100 g
Cereali per colazione, barrette di cereali	500 mg/100 g
Integratori alimentari e alimenti di complemento	200 mg per dose giornaliera secondo le indicazioni del fabbricante o dell'allegato 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁹ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari
Alimenti dietetici per fini medici speciali (diete bilanciate)	Conformemente ai particolari requisiti nutrizionali delle persone cui sono destinati
Alimenti destinati a diete dimagranti ipocaloriche	200 mg/pasto sostitutivo
Articoli di panetteria (pane e panini)	200 mg/100 g
Bevande analcoliche (incluse le bevande a base di latte)	60 mg/100 ml

⁹ RS 817.022.32

3 Requisiti per l'olio ad alto tenore di EPA e DHA

Critério	Tenore
Acidità	Non superiore a 0,5 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 5,0 meq O ₂ /kg di olio
Umidità e particelle volatili	Non superiore allo 0,05 %
Parti non saponificabili	Non superiore al 4,5 %
Acidi grassi trans	Non superiore all'1 %
Tenore di DHA	Non inferiore al 22,5 %
Tenore di EPA	Non inferiore al 10 %

4 Usi per gli oli ad alto tenore di EPA e DHA

Categoria di derrate alimentari	Livello massimo di utilizzazione di DHA
Prodotti di latte, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i formaggi maturati 600 mg/100 g
Prodotti sostitutivi del latte (inclusi quelli di latte di soia), escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei formaggi 600 mg/100 g
Grasso spalmabile e salse per insalata	600 mg/100 g
Grassi commestibili	360 mg/100 g
Cereali per la colazione, barrette di cereali	500 mg/100 g
Articoli di panetteria (pane, panini e biscotti)	200 mg/100 g
Bevande analcoliche (incluse le bevande a base di latte)	80 mg/100 ml
Integratori alimentari e alimenti di complemento	500 mg per dose giornaliera secondo le indicazioni del fabbricante o dell'allegato 3 dell'ordinanza del DFI sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari
Alimenti dietetici per fini medici speciali (diete bilanciate)	Conformemente ai particolari requisiti nutrizionali delle persone cui sono destinati
Alimenti destinati a diete dimagranti ipocaloriche	250 mg/pasto sostitutivo
Altri alimenti per un'alimentazione particolare (Dir. 2009/39), esclusi gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento	200 mg/100 g

Allegato 5
(art. 5e)

Olio di Echium raffinato

1 Requisiti

Critério	Tenore
Tenore di acido stearidonico	Non inferiore al 10 % p/p degli acidi grassi complessivi
Acidi grassi trans	Non superiore al 2 % p/p degli acidi grassi complessivi
Indice d'acidità	Non superiore a 0,6 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 5 meq O ₂ /kg
Parti non saponificabili	Non superiore al 2 %
Tenore di proteine (azoto complessivo)	Non superiore a 20 µg/mL
Alcaloidi pirrolizidinici	Non rilevabili, con un limite di rilevamento di 4 µg/kg

2 Usi e livelli massimi

Categoria di derrate alimentari	Livello massimo dell'acido stearidonico (STA)
Prodotti a base di latte e prodotti del tipo yogurt da bere, presentati in dosi individuali	250 mg/100 g; 75 mg/100 g per le bevande
Preparazioni a base di formaggi	750 mg/100 g
Grasso da spalmare e salse per insalata	750 mg/100 g
Cereali per la colazione	625 mg/100 g
Integratori alimentari e alimenti di complemento	500 mg per dose giornaliera raccomandata dal fabbricante
Alimenti dietetici destinati per fini medici speciali	A seconda dei particolari fabbisogni nutrizionali delle persone alle quali sono destinati
Alimenti destinati a diete dimagranti ipocaloriche	250 mg/pasto sostitutivo

Allegato 6
(art. 5f)

Olio di semi di Allanblackia raffinato

Requisiti

Critero	Tenore
Acido laurico (C12:0)	Meno dell'1 %
Acido miristico (C14:0)	Meno dell'1 %
Acido palmitico (C16:0)	Meno del 2 %
Acido palmitoleico (C16:1)	Meno dell'1 %
Acido stearico (C18:0)	45–58 %
Acido oleico (C18:1)	40–51 %
Acido linoleico (C18:2)	Meno dell'1 %
Acido γ -linolenico (C18:3)	Meno dell'1 %
Acido arachico (C20:0)	Meno dell'1 %
Acidi grassi liberi	Non superiore allo 0,1 %
Acidi grassi trans	Non superiore allo 0,5 %
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 0,8 meq O ₂ /kg
Indice di iodio	Meno di 46 g/100 g
Parti non saponificabili	Non superiore allo 0,1 %
Indice di saponificazione	185–198 mg KOH/g

Allegato 7
(art. 5g)**Olio di colza ad alto tenore di parti non saponificabili****Requisiti**

Critério	Tenore
Parti non saponificabili	Più di 7 g/100 g
Tocoferoli	Più di 0,8 g/100 g
α -tocoferolo (%)	30–50 %
γ -tocoferolo (%)	50–70 %
δ -tocoferolo (%)	Meno del 6 %
Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli	Più di 5 g/100 g
acido palmitico	3–8 %
acido stearico	0,8–2,5 %
acido oleico	50–70 %
acido linoleico	15–28 %
acido linolenico	6–14 %
acido erucico	Meno del 2 %
Indice d'acidità	Non superiore a 6 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 10 meq O ₂ /kg
Ferro (Fe)	Meno di 1000 μ g/kg
Rame (Cu)	Meno di 100 μ g/k
Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	Meno di 2 μ g/kg
Benzo(a)pirene	

Allegato 8
(art. 5h)

Olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp.

1 Requisiti

Critero	Tenore
Indice di acidità	Non superiore a 0,5 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 0,5 meq O ₂ /kg
Umidità e sostanze volatili	Non superiore allo 0,05 %
Sostanze non saponificabili	Non superiore al 4,5 %
Acidi grassi trans	Non superiore all'1 %
Tenore di DHA	Non inferiore al 32,0 %

2 Usi e livelli massimi

Categoria di derrate alimentari	Livello massimo di utilizzazione di DHA
Prodotti di latte, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g
Prodotti sostitutivi del latte, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei formaggi 600 mg/100 g
Grasso spalmabile e salse per insalata	600 mg/100 g
Cereali per la colazione, barrette di cereali	500 mg/100 g
Integratori alimentari e alimenti di complemento	200 mg per dose giornaliera secondo le indicazioni del fabbricante o dell'allegato 3 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ¹⁰ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari
Alimenti dietetici con fini medici speciali (diete bilanciate)	Conformemente ai particolari requisiti nutrizionali delle persone cui sono destinati
Alimenti destinati a diete dimagranti ipocaloriche	200 mg/pasto sostitutivo
Articoli di panetteria (pane e panini)	200 mg/100 g
Bevande analcoliche (incluse le bevande a base di latte)	60 mg/100 ml

¹⁰ RS 817.022.32

Allegato 9
(art. 5i)

Olio di germi di granturco ad alto tenore di parti non saponificabili

Requisiti

Critero	Tenore
Parti non saponificabili	Più di 9 g/100 g
Tocoferoli	Non inferiore a 1,3 g/100 g
α -tocoferolo (%)	10–25 %
β -tocoferolo (%)	Meno del 3 %
γ -tocoferolo (%)	68–89 %
δ -tocoferolo (%)	Meno del 7 %
Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli	Più di 6,5g/100 g
acido palmitico	10–20 %
acido stearico	Meno del 3,3 %
acido oleico	20–42,2 %
acido linoleico	34–65,6 %
acido linolenico	Meno del 2 %
Indice d'acidità	Non superiore a 6 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 10 meq O ₂ /kg
Ferro (Fe)	Meno di 1500 µg/kg
Rame (Cu)	Meno di 100 µg/kg
Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	Meno di 2 µg/kg
Benzo(a)pirene	

Allegato 10
(art. 5j)

Olio fungino estratto da *Mortierella alpina*

Requisiti

Critero	Tenore
Acido arachidonico	Non inferiore al 38 %
Indice di perossido (PV)	Non superiore a 5 meq O ₂ /kg
Indice d'acidità	Non superiore a 0,8 mg KOH/g
Indice d'anisidina	Non superiore a 20
Acidi grassi liberi	Non superiore allo 0,4 %
Parti non saponificabili	Non superiore al 3,5 %
Colore (lovibond 50,8 mm per cella) giallo ¹¹	Non superiore a 50
Colore (lovibond 50,8 mm per cella) rosso ¹²	Non superiore a 10

¹¹ Le disposizioni concernenti il colore valgono solamente per l'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* conformemente alla decisione 2008/968/CE della Commissione, del 12 dicembre 2008, che autorizza la commercializzazione dell'olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina* in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 344 del 20.12.2008, pag. 123.

¹² Le disposizioni concernenti il colore valgono solamente per l'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* conformemente alla decisione 2008/968/CE della Commissione, del 12 dicembre 2008, che autorizza la commercializzazione dell'olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina* in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 344 del 20.12.2008, pag. 123.

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.