

# Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine d'Oliva di Qualita'



## Specifiche tecniche di prodotto - aggiornamento parametri analitici

30 DICEMBRE 2015

**Specifica Tecnica di Prodotto  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
identificato da logo CEQ**

**STP CEQ – Consorzio EVQ  
PARTE A  
pagina 1 di 10-**

**INDICE**

<b>1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....</b>	<b>3</b>
<b>2. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO .....</b>	<b>3</b>
<b>3. OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE.....</b>	<b>4</b>
<b>4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI .....</b>	<b>5</b>
<b>5. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....</b>	<b>6</b>
<b>6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO .....</b>	<b>6</b>
6.1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.....	6
6.2 DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO.....	7
6.3 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME .....	7
6.4 CARATTERISTICHE DEI SEMILAVORATI.....	7
6.5 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO .....	7
<b>7. DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE .....</b>	<b>9</b>
<b>8. PROVE E CONTROLLI .....</b>	<b>10</b>
<b>9. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO .....</b>	<b>10</b>
<b>10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....</b>	<b>11</b>
<b>11. UTILIZZO DELLA DICITURA DI CERTIFICAZIONE .....</b>	<b>11</b>
<b>12. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA .....</b>	<b>11</b>
<b>13. REQUISITI MINIMI DI FORMAZIONE.....</b>	<b>11</b>

0	31/03/13	Prima emissione		
<b>Rev.</b>	<b>Data</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Verifica</b>	<b>Approvazione</b>
2,1	09/12/13	<b>Aggiunta dei requisiti minimi di formazione e degli obblighi alla registrazione su piattaforma QS - introduzione richiesta di adesione a sistema CEQ</b>	<b>RAQ CEQ</b>	

**Specifica Tecnica di Prodotto  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
identificato da logo CEQ**

**STP CEQ – Consorzio EVQ  
PARTE A  
pagina 2 di 10-**

<b>3</b>	<b>22/12/2013</b>	<b>Aggiornamento parametri analitici</b>		
<b>03.01. 00</b>	<b>20/01/15</b>	<b>Aggiornamento parametri analitici</b>		

**Specifica Tecnica di Prodotto  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
identificato da logo CEQ**

**STP CEQ – Consorzio EVQ  
PARTE A  
pagina 3 di 10-**

## **1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**

Lo scopo di questa Specifica Tecnica è il seguente:

- essere utilizzata ai fini della certificazione dell'olio extravergine di oliva italiano CEQ da parte di organismi indipendenti;
- descrivere il prodotto;
- descrivere il processo di produzione;
- descrivere le prove ed i controlli eseguiti;
- descrivere le modalità per assicurare nel tempo il mantenimento dei parametri di certificazione di cui al punto 3.

Il presente documento è applicabile all'olio extra vergine di oliva la cui origine dichiarata sia italiana nel rispetto della normativa vigente in materia di origine. La presente specifica tecnica è applicabile al Consorzio di Garanzia dell'Olio Extravergine di Oliva di Qualità ed alle aziende produttrici e confezionatrici ad esso aderenti. (Allegato A – Parte B).

## **2. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

I prodotti ai quali si riferisce la presente Specifica Tecnica sono così definiti: Olio Extra Vergine di Oliva confezionato e identificato dal marchio CEQ di proprietà del Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità.

Il marchio "Ceq Italiano" è composto da due elementi identificativi:

- CEQ: identifica il rispetto dei requisiti chimico-fisici e sensoriali descritti nel presente STP;
- Italiano: descrive l'origine del prodotto rispetto alla vigente normativa nazionale e UE in materia di "denominazione" degli oli di oliva,

Tutti i prodotti confezionati riportano, oltre al marchio commerciale proprio, anche il logo "Ceq - Italiano" del Consorzio di Garanzia dell'Olio extra vergine di Oliva (Allegato B – Parte B).

Il marchio "Ceq italiano", come graficamente riportato di seguito, è un marchio registrato del Consorzio di Garanzia, utilizzabile sia in versione standard che in versione "negativo"

**Specifica Tecnica di Prodotto  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
identificato da logo CEQ**

**STP CEQ – Consorzio EVQ  
PARTE A  
pagina 4 di 10-**

LOGHI CEQ ITALIANO APPLICABILI SULLE CONFEZIONI



per l'uso del marchio si veda allegato B

### **3. OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE**

I parametri oggetto di certificazione definiti dal Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità sono riportati nella tabella sottostante. La certificazione si rivolge nello specifico al rispetto ed al mantenimento dei parametri chimico-fisici e organolettici dell'olio extra vergine di oliva italiano di qualità di cui alla tabella seguente.

Nel presente documento, il termine "confezionatore" si riferisce a qualunque soggetto della filiera olivicola/olearia, aderente al Consorzio CEQ, responsabile della produzione di confezioni di olio extravergine italiano oggetto di certificazione CEQ Italiano.

Si precisa che le aziende confezionatrici possono acquistare e miscelare olio sfuso, rispondente ai requisiti del presente documento, proveniente sia da aziende produttrici aderenti al Consorzio che non. L'olio sfuso acquistato con le caratteristiche "CeQ italiano", definite nella tabella sottostante, non necessariamente deve essere utilizzato dalle aziende confezionatrici per la composizione ed il confezionamento del prodotto finito conforme ai requisiti sottostanti definiti dal Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità.

**TABELLA 1: Requisiti CEQ Italiano**

I parametri di seguito elencati oggetto di certificazione sono quelli indicati per il confezionamento. Il mantenimento dei parametri a scaffale sarà oggetto di autocontrollo da parte del Consorzio.

Parametri di Qualità	Limiti previsti da "CEQ Italiano"	Fase di controllo	Limiti previsti dalla normativa vigente
Acidità (% acido oleico)	≤ 0,3	obbligatorio al confezionamento e allo scaffale	≤ 0,8
	≤ 0,4 oli campagna 2014/2015		
Perossidi (meq O <sub>2</sub> /Kg)	≤ 12	obbligatorio al confezionamento, monitoraggio allo scaffale	≤ 20
1,2 - digliceridi (%)	≥ 80	obbligatorio al confezionamento tra dic - mar, monitoraggio allo scaffale	
	≥ 70	obbligatorio al confezionamento tra apr - lug, monitoraggio allo scaffale	
	≥ 60	obbligatorio al confezionamento tra ago - nov, monitoraggio allo scaffale	
Acido oleico (%)	≥ 65	obbligatorio al confezionamento e allo scaffale	
Valutazione sensoriale	mediana del fruttato ≥3	obbligatorio al confezionamento, monitoraggio allo scaffale	
Cere (mg/kg)	≤ 100	obbligatorio al confezionamento e allo scaffale	≤ 250
Alfa-tocoferolo (mg/Kg)	≥ 120	obbligatorio al confezionamento, monitoraggio allo scaffale	
Esteri etilici (ppm)	≤ 20	obbligatorio al confezionamento e allo scaffale	≤ 40 oli campagna 2013/2014
			≤ 35 oli campagna 2014/2015
Biofenoli (mg/Kg di tirosolo)	≥ 200	obbligatorio al confezionamento, monitoraggio allo scaffale	
Contenuto ftalati (per ogni ftalato ppm)	≤ 3	obbligatorio al confezionamento, monitoraggio allo scaffale	

I requisiti previsti nella tabella 1 sono applicabili ai prodotti finiti riportati in Allegato C - Parte B. I requisiti si riferiscono al momento dell'imbottigliamento e per alcuni aspetti anche al prodotto finito campionabile a scaffale.

Le metodiche analitiche utilizzate per la determinazione dei parametri sopraelencati sono riportate in Allegato F - Parte B della presente Specifica Tecnica.

Per i parametri non contemplati nella tabella vengono applicati i limiti previsti dalla legislazione vigente.

#### 4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

**Frantoiano:** azienda non direttamente aderente al Consorzio Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità che vende sia olio sfuso con le caratteristiche definite al paragrafo 3 nella tabella 1 sia olio non avente tali caratteristiche.

**Produttore/Fornitore:** azienda aderente al Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità che commercializza olio sfuso con le caratteristiche definite al paragrafo 3 nella tabella 1.

**Confezionatore:** azienda aderente al Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità che confeziona olio con le caratteristiche definite al paragrafo 3 nella tabella 1.

**Massa/lotto di produzione/lotto di blend:** quantità variabile di olio extra vergine sfuso derivato da processi di miscelazione e taglio.

**Prodotto finito:** olio extra vergine di oliva confezionato dalle Aziende aderenti al Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità avente caratteristiche chimico-fisico e organolettiche e di origine italiana, conformi alla tabella 1 del paragrafo 3.

**Valutazione organolettica :** panel test per l'assegnazione di un punteggio in seguito ad una valutazione organolettica dell'olio effettuata da un gruppo di assaggiatori, come previsto dal Reg. 2568/91/CEE.

**Lotto di confezionamento:** massa omogenea di prodotto confezionato alle stesse condizioni (definite dall'azienda) e rispondente ai parametri di cui alla tabella 1..

#### 5. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Legge 283 del 30.4.62 "Disciplina Igienica della Produzione e della Vendita delle Sostanze Alimentari e delle Bevande".
- GU n° 243 del 18.10.2007 Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine
- Reg. CEE 852/04 del pacchetto igiene "sull'igiene dei prodotti alimentari" Reg. 2568/91/CEE e successive modifiche sulla Classificazione degli oli
- Reg. 183/93/CEE
- D.P.R. n. 458 del 27/10/99 "Regolamento recante norme di attuazione del Regolamento CE n. 2815/98 relativo alla norme commerciali dell'olio d'oliva
- Norma Commerciale COI – Consiglio Oleico Internazionale
  
- Documenti di certificazione di CSQA :

L'elenco dei documenti di riferimento aziendali (confezionatrici) con data e indice di revisione è riportato negli Allegati della Parte B della presente Specifica Tecnica.

## **6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

### **6.1 Identificazione del prodotto oggetto di certificazione**

L'olio extra vergine di oliva viene confezionato con le marche aziendali ed i trade marks delle Aziende aderenti al Consorzio e con il logo CEQ impresso sull'articolo.

Tutti i prodotti, commercializzati con il logo CEQ, sono riportati in Allegato C - Parte B.

### **6.2 Destinazione d'uso del prodotto**

Il prodotto è destinato alle seguenti categorie di utilizzatori in Italia:

- consumatori finali

anche tramite:

- distribuzione moderna (grande distribuzione, distribuzione organizzata) e clienti tradizionali (vendita diretta);
- ristorazione collettiva (comunità, mense, scuole, ospedali);
- ristorazione commerciale.

### **6.3 Caratteristiche delle materie prime**

La materia prima è costituita esclusivamente da:

- olio extra vergine di oliva di origine italiana (olive coltivate e lavorate in Italia come da normativa vigente) proveniente da Aziende aderenti al Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità con limiti delle caratteristiche compatibili con la Tabella 1;
- olio extra vergine di oliva di origine italiana (olive coltivate e lavorate in Italia come da normativa vigente) non proveniente da Aziende aderenti al Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità con limiti delle caratteristiche compatibili con la Tabella 1.

Tutte le caratteristiche sono verificate con prove di routine riportate in Allegato B della Parte A della presente Specifica Tecnica.

### **6.4 Caratteristiche dei semilavorati**

Le miscele sono realizzate con tipologie di oli di diversa provenienza al fine di ottenere una massa con caratteristiche di cui al punto 3 Tabella 1. Non sono approvate miscele con oli non compatibili con le caratteristiche indicate in Tabella 1. Sono approvate solo



miscelazioni tra partite di oli le cui caratteristiche siano originariamente compatibili con i parametri chimico-fisici e organolettici stabiliti al punto 3 Tabella 1. Non sono approvate miscelazioni con oli la cui origine dichiarata, secondo le vigenti norme, non sia “100% italiano”.

### **6.5 Caratteristiche del prodotto finito**

I prodotti finiti sono realizzati a partire da materie prime di cui al punto 6.3. ed hanno come caratteristiche i parametri chimico-fisici ed organolettici definiti al paragrafo 3 nella Tabella 1.

**Specifica Tecnica di Prodotto  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
identificato da logo CEQ**

**STP CEQ – Consorzio EVQ  
PARTE A  
pagina 9 di 10-**

## **7. DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE**

Tutti i processi di produzione sono riconducibili al seguente schema inerente il campo di applicazione del presente STP:

- Produzione olio (Frantoio / Cooperativa / Azienda agricola)
- stoccaggio in attesa della vendita a livello successivo (es. confezionatore)
- blending eventuale
- vendita partita sfusa
- stoccaggio in attesa del confezionamento
- blending eventuale
- filtrazione eventuale
- confezionamento
- vendita lotti confezionati
- Ricevimento olio sfuso
- stoccaggio in attesa della vendita ad altro livello di filiera
- blending eventuale
- vendita partita sfusa
- stoccaggio in attesa del confezionamento
- blending eventuale
- filtrazione eventuale
- confezionamento
- vendita lotti confezionati

## **8. PROVE E CONTROLLI**

Il consorzio CEQ eseguirà i controlli di routine descritti nell'Allegato B Parte A

## **9. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO**

Gli stabilimenti di confezionamento possiedono un sistema di identificazione delle partite di oli acquistate, semilavorati e prodotti finiti in modo da poter risalire ai lotti utilizzati e relativi fornitori. E' ammesso ai fini del presente STP l'utilizzo delle registrazioni obbligatorie effettuate ai sensi del D.M. 8077/09 e Reg.CE 299/2013.

## **10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

E' prevista la gestione delle Non Conformità per le prove eseguite e richiamate nell'Allegato C – Parte A "Prove di Routine".

Gli stabilimenti di confezionamento hanno una procedura interna "Gestione delle Non Conformità" (Allegato L – Parte B) per la gestione delle non conformità rilevate.

### **1. GESTIONE DEI RECLAMI**

Gli stabilimenti di confezionamento e i produttori gestiscono i reclami tramite procedura interna "Gestione Reclami", Allegato D - Parte B della presente Specifica Tecnica. Tale documento è redatto da ogni azienda.

Il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità provvede a comunicare a CSQA il ricorrere di reclami attinenti alle caratteristiche oggetto di certificazione.

## **11. UTILIZZO DELLA DICITURA DI CERTIFICAZIONE**

Le Aziende aderenti al Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità, per evidenziare sul prodotto l'ottenimento della certificazione, potranno utilizzare in etichetta, nelle forme grafiche preventivamente concordate ed in associazione al logo CSQA le diciture descrittive dell'oggetto di certificazione come definite nella Specifica Tecnica approvata da CSQA.

## **12. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA**

Di seguito si riportano i documenti allegati:

All. A - Parte A      Piano "Prove di Routine" Rev. 1

All. B - Parte A      Piano "Prove di Sorveglianza" Rev. 1

### **PARTE B**

Elenco Allegati A – B – C – D – E – F – G – H – I – L – M

## **13. REQUISITI MINIMI DI FORMAZIONE**

Ogni organizzazione consorziata che faccia richiesta di adesione al programma di certificazione CEQ oggetto della presente specifica, dovrà ricevere dal Consorzio specifica formazione in ordine all'applicazione dell'STP CEQ e all'utilizzo degli strumenti di comunicazione della produzione e

**Specifica Tecnica di Prodotto  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
identificato da logo CEQ**

**STP CEQ – Consorzio EVQ  
PARTE A  
pagina 12 di 10-**

della documentazione correlata. In particolare il Consorzio garantirà la sussistenza di mezzi anche informatici (es. piattaforma qualitySharing) per ottenere le seguenti informazioni:

- autorizzazione sanitaria (all'accesso al sistema CEQ e ad ogni modifica)
- manuale haccp (all'accesso la sistema CEQ e ad ogni modifica)
- prove di rintracciabilità per ogni lotto di prodotto CEQ confezionato (entro 24 ore dal confezionamento)
- analisi fisico chimiche attestanti il rispetto dei parametri di cui alla tabella 1, per ogni lotto confezionato. )entro 24 ore dal confezionamento)

QUALITY PARAMETERS			
<b>Acidity</b> (% oleic acid) <i>Freshness and food safety</i>	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 0,8
<b>Peroxid index</b> (meq O <sub>2</sub> /Kg) <i>Freshness and proper storage</i>	≤ 12	≤ 12 (dic - mag) ≤ 13 (giu - nov)	≤ 20
K <sub>232</sub>		≤ 2,00 (dic - mag)	
K <sub>270</sub>		≤ 2,15 (giu - nov)	≤ 0,22
Delta K		≤ 0,17	≤ 0,01
<b>1,2 - Diglycerides</b> (%) <i>Freshness and proper storage</i>	≥ 80 (nov - mar) ≥ 70 (apr - jul) ≥ 60 (ago - oct)	≥ 70 (nov - mar) ≥ 60 (apr - lug) ≥ 50 (ago - ott)	
<b>Oleic Acid</b> (%) <i>Healthy properties</i>	≥ 65	≥ 65	
<b>Sensorial Analysis</b> <i>Sensory and healthy properties</i>	Fruity median ≥ 3	Fruity median ≥ 2	Fruity median ≥ 0
Cere C42 + C44 + C46 (mg/Kg)	≤ 100		≤ 150
<b>AlfaTocopherol</b> (mg/Kg) <i>Antioxidant and healthy properties</i>	≥ 120		
<b>Ethyl esters</b> (ppm) <i>freshness and food safety</i>	≤ 20	≤ 30	≤ 40 campaign 2013/14 ≤ 35 campaign 2014/15
<b>Biophenols</b> (mg/KG tirosolo) <i>Antioxidant and healthy properties</i>	≥ 200*	≥ 200	
Phalates for each one (ppm)	≤ 3	≤ 3	