



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ

**Newsletter – OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA – INDICAZIONI (CLAIM)
NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE**

Dicembre 2022

22 dicembre 2022

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – INDICAZIONI (*CLAIM*) NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

Premessa.

Viene frequentemente osservato che nel settore degli oli extravergini di oliva non viene fatto un largo uso dei *claim* nutrizionali e salutistici e che comunque solo quello sui polifenoli è “mirato” al prodotto mentre gli altri *claim* – sia nutrizionali che salutistici – non sono invece (e a ragione) ritenuti idonei a distinguere gli oli extravergini di oliva sia dagli altri oli della gamma “oliva” sia dagli oli di semi.

Va rilevato che, nella pratica, l'utilizzo del *claim* sui polifenoli ha presentato alcune difficoltà tecniche e che non sono molti gli oli extravergini di oliva in grado di rispettare le condizioni prescritte per l'utilizzazione di tale *claim*.

Spesso viene anche rilevato che, a parte quello sui polifenoli, mancherebbero *claim* salutistici utilizzabili per gli oli extravergini di oliva. In realtà *claim* del genere ci sarebbero, ad esempio quello sugli acidi monoinsaturi di cui al Reg. 1226/2014 (*È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche*) ma in effetti, come del resto già rilevato, non è idoneo a distinguere gli oli extravergini di oliva dagli altri oli vegetali.

Nei casi in cui non sia possibile utilizzare il *claim* sui polifenoli, una maggiore distintività dell'olio extravergine di oliva potrebbe derivare dalla contemporanea utilizzazione del *claim* salutistico sugli acidi grassi monoinsaturi, appena considerato, e di quello nutrizionale sulla vitamina E. Tuttavia, viene osservato, che anche alcuni oli di oliva diversi da quelli vergini potrebbero fregiarsi dei due *claim* appena considerati.

In realtà, nei suddetti casi, una più forte distintività degli oli extravergini di oliva richiederebbe l'utilizzazione dei due *claim* prima considerati (cioè il “salutistico” sugli acidi monoinsaturi e il “nutrizionale” sulla vitamina E) in aggiunta a un'indicazione sul profilo sensoriale, preclusa, come ben noto, agli oli di oliva diversi dai vergini ed extravergini.

Le norme da tenere in maggiore considerazione ai fini dell'utilizzazione dei claim nutrizionali e salutistici.

REGOLAMENTO (UE) N. 1924/2006 relativo alle norme di utilizzo delle indicazioni nutrizionali e di salute (Claims) che possono essere rivendicate sulle etichette degli alimenti e/o con la pubblicità.

(Art. 5 – Condizioni generali)

1. **L'impiego di indicazioni nutrizionali e sulla salute è permesso soltanto se** sono rispettate le seguenti condizioni:
 - a) si è dimostrato che **la presenza**, l'assenza o il contenuto ridotto **in un alimento** o categoria di alimenti **di una sostanza nutritiva** o di altro tipo **rispetto alla quale è fornita l'indicazione HA UN EFFETTO NUTRIZIONALE O FISILOGICO BENEFICO**, sulla base di **prove scientifiche generalmente accettate**;
 - b) **la sostanza nutritiva** o di altro tipo **rispetto alla quale è fornita l'indicazione**: i) **è contenuta nel prodotto finale in una quantità significativa ai sensi della legislazione comunitaria** o, in mancanza di tali regole, **in quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate**, o ii) **non è presente o è presente in quantità ridotta**, in modo da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate;
 - c) se del caso, **la sostanza nutritiva** o di altro tipo per la quale è fornita l'indicazione **si trova in una forma utilizzabile dall'organismo**;

- d) **la quantità del prodotto tale da poter essere ragionevolmente consumata fornisce una quantità significativa della sostanza nutritiva o di altro tipo cui si riferisce l'indicazione, ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, una quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate;**
 - e) **se ci si può aspettare che IL CONSUMATORE MEDIO COMPRENDA GLI EFFETTI BENEFICI SECONDO LA FORMULAZIONE DELL'INDICAZIONE.**
2. **Le indicazioni nutrizionali e sulla salute si riferiscono agli alimenti pronti per essere consumati secondo le istruzioni del fabbricante.**

(Art. 6 – Fondatezza scientifica delle indicazioni)

- 1. **Le indicazioni nutrizionali e sulla salute sono basate su prove scientifiche generalmente accettate.**
- 2. **L'operatore del settore alimentare che formula un'indicazione nutrizionale o sulla salute giustifica l'impiego di tale indicazione.**

(Art. 10 – Condizioni specifiche)

Le INDICAZIONI SULLA SALUTE sono consentite solo se sull'etichettatura o, in mancanza di etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità sono comprese le seguenti informazioni:

- a) una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- b) la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- c) se del caso, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento, e
- d) un'appropriata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive.

(Art. 14 – Indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia e indicazioni che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini).

Oltre ai requisiti generali stabiliti dal presente regolamento e ai requisiti specifici di cui al paragrafo 1, per le indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia l'etichettatura, o in mancanza di etichettatura, la presentazione o pubblicità reca anche una **dicitura indicante che la malattia cui l'indicazione fa riferimento è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento su uno di questi fattori può anche non avere un effetto benefico.**

(Art. 7 – Informazioni nutrizionali)

L'etichettatura nutrizionale dei prodotti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute è obbligatoria, ad eccezione della pubblicità generica. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'articolo 30, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sui prodotti alimentari ai consumatori. Qualora sia formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute per una sostanza nutritiva di cui all'articolo 30, paragrafo 2) del regolamento (UE) n. 1169/2011, **(tra cui figurano gli acidi grassi monoinsaturi)**, la quantità di detta sostanza nutritiva è dichiarata in conformità degli articoli da 31 a 34 di tale regolamento.

La quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute CHE NON FIGURA NELL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è espressa a norma degli articoli 31, 32 e 33 del regolamento (UE) n. 1169/2011. Le unità di misura utilizzate per esprimere la quantità della sostanza sono appropriate alle singole sostanze interessate.

REGOLAMENTO (UE) N. 432/2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini

Indicazioni sulla salute rilevanti per gli OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA:

Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi

“La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue”. [gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi sono grassi insaturi].

Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un alto contenuto di acidi grassi insaturi come specificato nell'indicazione «RICCO DI GRASSI INSATURI» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.

Polifenoli dell'olio di oliva

“I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo.”

Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitiroso e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tiroso) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.

Vitamina E

“La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.”

Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina E come specificato nell'indicazione «FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.

REGOLAMENTO (UE) N. 1226/2014 relativo all'autorizzazione di un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari e riguardante la riduzione del rischio di malattia.

(Articolo 14, paragrafo 1, lettera a) indicazione sulla salute riguardante la riduzione del rischio di malattia)

Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi

È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue.

Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.

Questa indicazione può essere impiegata solo per alimenti ricchi di acidi grassi insaturi, come riportato nell'indicazione RICCO DI GRASSI INSATURI di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.

L'indicazione può essere impiegata unicamente per i grassi e gli oli.

Allegato al REGOLAMENTO (UE) N. 1924/2006 indicazioni nutrizionali rilevanti per gli oli extravergini di oliva

Ricco di grassi monoinsaturi

L'indicazione che un alimento è *ricco di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore* sono consentite solo se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.

Fonte di [nome della o delle vitamine] e/o [nome del o dei minerali]

L'indicazione che un alimento è *fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore* sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui

all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.

Contiene [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]

L'indicazione che un alimento *contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo*, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione «fonte di».

Occorre chiedersi se questa indicazione nutrizionale possa essere utilizzata in relazione a sostanze nutritive presenti nell'olio extravergine di oliva (da es. lo squalene).

Naturalmente/naturale

Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «naturalmente/naturale» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

(Art- 7 – Pratiche leali d'informazione)

Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

In effetti alcune delle indicazioni nutrizionali e salutistiche suscettibili di essere utilizzate per gli oli extravergini di oliva, sono riferite a caratteristiche comuni a tutta la gamma di tale prodotto; in alcuni casi tali caratteristiche sono comuni anche agli oli di oliva diversi dai vergini nonché agli oli di semi. Tuttavia occorre tenere presente l'art. 3 par 4 direttiva 2005/29 relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno in cui viene chiarito che *in caso di contrasto tra le disposizioni della presente direttiva e altre norme comunitarie che disciplinano aspetti specifici delle pratiche commerciali sleali, prevalgono queste ultime e si applicano a tali aspetti specifici.*

Insomma in forza del principio della *lex specialis* sancito dalla suddetta disposizione, in caso di conflitto o di sovrapposizione tra la direttiva 2005/29 e le disposizioni specifiche di diritto dell'Unione che disciplinano aspetti specifici delle pratiche commerciali sleali (come l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e salutistiche di cui al reg. Ce 1924/2006 e s.m.), le norme settoriali specifiche prevalgono e si applicano a tali aspetti specifici.

Ovviamente quando l'indicazione nutrizionale o salutistica si riferisce a una caratteristica comune a tutta la gamma, occorre che la formulazione con cui è utilizzata la suddetta indicazione non dia a intendere ai consumatori che la caratteristica vantata sia esclusiva del prodotto su cui è apposta l'indicazione stessa.

Analisi in quale laboratorio?

Qualsiasi laboratorio esperto di analisi di oli d'oliva può eseguire le analisi necessarie per verificare l'effettiva sussistenza della caratteristica vantata con una delle indicazioni nutrizionali e salutistiche ammesse.

In Italia

Pubblici: CREA Cepagatti, Innovhb Milano, Dogane Palermo, Dogane Roma;

Privati: Biochimie Campi Bisenzio (FI), Neutron Modena, Chemiservice Monopoli, PH Tavarnelle V.P. Firenze, Analytical Firenze, Chimia Bitonto (BA),

La lista completa con tutti i riferimenti, anche di laboratori non italiani è riportata nel documento COI T.21/Doc. No 13/Rev. 24 12.2021

Etichettatura nutrizionale - valori medi

Sulla base della normativa dettata dal reg. Ue 1169/2011, viene generalmente ritenuto ammissibile il ricorso ai *valori medi* per l'etichettatura nutrizionale in generale e dunque anche quando la stessa deve essere apposta in una confezione in cui è apposta un'indicazione nutrizionale o salutistica.

Collocazione in etichetta del *claim*

Non ci sono particolari prescrizioni al riguardo.

Difficoltà nell'utilizzazione della formulazione del *claim* salutistico

Le formulazioni dei *claim* salutistici sono tali da essere non solo di non facile comprensione per i consumatori (per quanto dettate dallo stesso reg. Ce 1924/2006 nel cui art. 5 par. 2 si legge *che l'impiego di indicazioni nutrizionali e sulla salute è consentito solo se ci si può aspettare che IL CONSUMATORE MEDIO COMPRENDA GLI EFFETTI BENEFICI SECONDO LA FORMULAZIONE DELL'INDICAZIONE*) ma anche di difficile armonizzazione con il marketing e la pubblicità.

In passato vi furono tentativi, in relazione alla generalità dei prodotti alimentari, di migliorare il *wording* delle formulazioni dei *claim* nutrizionali e salutistici; questo sforzo andrebbe rinnovato anche con particolare riguardo al settore degli oli extravergini di oliva.

Come già visto, all'art. 5 par- 1 lett. a) del reg. Ce 1924/2005 si legge che *la presenza, l'assenza o il contenuto ridotto in un alimento o categoria di alimenti di una sostanza nutritiva o di altro tipo rispetto alla quale è fornita l'indicazione ha un EFFETTO NUTRIZIONALE O FISIOLOGICO BENEFICO, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate.*

Ci si deve chiedere tuttavia con quale formulazione si possa illustrare l'effetto nutrizionale benefico delle sostanze oggetto di un'**indicazione nutrizionale**, posto che per le sostanze oggetto di un'indicazione salutistica è lo stesso reg. Ce 1924/2006 a dettare la (pur insoddisfacente) formulazione. Va inoltre tenuto presente che alcuni *claim* (ad es. quello sulla vitamina E e quello sugli acidi monoinsaturi), sono utilizzabili sia come *claim* nutrizionali che come *claim* salutistici. Solo che – giova ribadirlo - mentre quelli salutistici sono corredati da una formulazione dettata dalla regolamentazione europea, quelli nutrizionali, come già, osservato, sono privi di una tale formulazione.

Le considerazioni che precedono rendono consigliabile sottoporre al previo esame delle Amministrazioni competenti i progetti di etichettatura e pubblicità degli oli extravergini di oliva basati sull'utilizzazione dei *claim* nutrizionali e salutistici.

E' inoltre auspicabile che sulla materia intervenga una linea guida redatta dalla competente Amministrazione, sul modello della Guida all'etichettatura degli oli di oliva elaborata dall'ICQRF.

GRUPPO DI LAVORO CONSORZIO CEQ - FEDEROLIO