



Lecce, 11/02/2010
Ufficio Presidenza
Prot. n. 316 Pres./mr
Circ. XXXII/1

Agli
OLEIFICI COOPERATIVI ASSOCIATI
LL.SS.

Ai Sigg.
COMPONENTI GLI ORGANI SOCIALI
DELL'ORGANIZZAZIONE
LL.SS.

Ai
FRANTOI PRIVATI
della Provincia di Lecce

LL.SS.
Alla
CONFAGRICOLTURA
UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI
Via Mario Bernardini, 10
73100 LECCE

e p.c.

Spett.
REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ALLE RISORSE
AGROALIMENTARI
Settore Agricoltura
Ufficio Associazionismo ed Alimentazione
Lungomare N. Sauro, 45

70121 B A R I

Spett.
ASSESSORATO PROVINCIALE
ALL'AGRICOLTURA
Via Umberto I, 13

73100 LECCE

Agli
ENTI OPERANTI NEL SETTORE
AGRICOLO DELLA PROV. DI LECCE
LL.SS.

OGGETTO: Trasmissione DM MIPAAF 12 novembre 2009 "Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva" e Circolare applicativa Agea n. ACIU.2010.29 del 14.01.2010.

Si informa che è stato pubblicato sulla G.U.R.I. n. 12 del 16 gennaio scorso il decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 10 novembre 2009 recante "disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva".

Il decreto, che si allega unitamente alla circolare applicativa Agea n. ACIU.2010.29 del 14/01/2010 recante adempimenti degli operatori di filiera, completa il quadro normativo al quale è necessario riferirsi per la corretta commercializzazione dell'olio di oliva e per la designazione obbligatoria dell'origine degli oli di oliva extra vergine e vergine.

Si ricorda che l'obbligatorietà dell'indicazione dell'origine degli oli extra vergine e vergine di oliva in etichetta è stata introdotta a livello comunitario con il Reg. CE 182/2009 (entrato in vigore a luglio 2009) a modifica del Reg. CE 1019/2002.

Si riassumono, qui di seguito, i punti salienti del decreto.

IMBALLAGGI - Art. 3

Vengono confermate le prescrizioni contenute nelle precedenti normative nazionali, abrogate dal decreto (art. 11). Gli oli di oliva e gli oli di sansa di oliva commestibili destinati al consumatore finale devono essere presentati preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi di capacità massima non superiore a cinque litri. Se destinati alla preparazione dei pasti nei ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili, tali oli possono essere preconfezionati in recipienti di capacità massima non superiore a venticinque litri. Gli imballaggi devono essere provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione.

DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE- Art. 4

Il Reg Ce n. 182/2009 dispone che “la designazione dell'origine è riservata esclusivamente agli oli extra vergini e vergini di oliva” e “figura attraverso l'indicazione sull'etichetta del nome geografico di uno Stato membro o della Comunità o di un Paese terzo secondo le disposizioni di cui al paragrafo 1 e al paragrafo 2, lettera a) dell'art. 4 del regolamento (1019/02)”.

Si ha origine esclusiva quando le olive sono state raccolte in un'unica zona geografica e trasformate in un frantoio situato in quella stessa zona. Per zona geografica si intende il nome geografico di un territorio corrispondente a uno o più Stati membri, alla Comunità, a uno o più Paesi terzi (art. 2 lett. g).

Quando le olive sono state raccolte in Italia e trasformate in un frantoio situato in Italia l'indicazione dell'origine esclusiva nell'etichetta potrà pertanto essere assolta anche mediante l'utilizzo di termini quali “prodotto italiano” “italiano” etc.

Nel caso di miscele di oli di oliva (sia extra vergini che vergini) non estratti in un unico Stato membro o Paese terzo, la designazione dell'origine dovrà figurare, a seconda dei casi, attraverso l'indicazione in etichetta - e nella documentazione di accompagnamento - di una delle seguenti diciture:

- a) miscela di oli di oliva comunitari
- b) miscela di oli di oliva non comunitari
- c) miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari

Tali diciture possono essere sostituite con altri riferimenti che forniscono una informazione analoga, (es. Unione europea, una lista di più Stati membri o Paesi terzi, un nome di una regione geografica più grande di un Paese) purchè le indicazioni corrispondano alla rispettiva zona geografica di riferimento e non traggano in inganno il consumatore.

ISCRIZIONE AL SIAN - Art. 5

Ai fini della tutela delle indicazioni dell'origine in etichetta, le imprese di condizionamento hanno l'obbligo di registrarsi in un apposito elenco, nell'ambito del sistema informativo agricolo nazionale (SIAN) e di comunicare allo stesso l'inizio e la cessazione delle attività di confezionamento.

Anche i frantoi, ivi compresi quelli che effettuano lavorazione esclusivamente per conto terzi, sono assoggettati all'obbligo dell'iscrizione nel SIAN, come pure gli olivicoltori che confezionano l'olio (benché ottenuto da olive provenienti da oliveti della propria azienda) sempreché non siano in possesso di riconoscimento ai sensi del Reg. CE 1019/02. In tal caso, come tutte le imprese già riconosciute ai sensi del regolamento n. 1019/2002, confluiscono automaticamente nell'elenco.

E' pertanto decaduto sia l'obbligo di richiedere il riconoscimento alle regioni di appartenenza, sia quello di apporre il relativo codice alfanumerico sulle proprie etichette o su quelle dei clienti per i quali viene effettuato il confezionamento.

Con la circolare ACIU.2010.29 l'Agea, d'intesa con l'ICQRF, ha definito la disciplina delle informazioni che devono essere fornite dai titolari dei frantoi oleari e dagli altri operatori di filiera interessati in relazione alle finalità del decreto, nonché le modalità di registrazione e di controllo delle medesime informazioni nel SIAN.

Le nuove imprese soggette all'obbligo di registrazione devono farne richiesta all'Agea, - secondo i termini e le modalità di cui alla citata circolare Agea alla quale si rinvia - che attribuisce e trasmette al singolo operatore il codice assegnato per l'accesso alle funzionalità telematiche disponibili sul sito web www.sian.it.

REGISTRI - Art. 7

Ai fini dei controlli previsti per consentire la verifica della designazione dell'origine degli oli extra vergini e vergini di oliva i frantoi, le imprese di condizionamento e i commercianti di olio sfuso sono obbligati alla tenuta di un registro, per ogni stabilimento e deposito, nel quale sono annotati le produzioni, i movimenti e le lavorazioni dell'olio extra vergine di oliva e dell'olio di oliva vergine. Nel caso di lavorazione per conto terzi, il registro è tenuto da chi procede materialmente alla lavorazione.

Per gli olivicoltori che commercializzano olio allo stato sfuso e/o confezionato, purché ottenuto esclusivamente dalle olive provenienti da oliveti della propria azienda, molite presso il proprio frantoio o di terzi, l'obbligo della tenuta del registro si intende assolto dall'insieme delle informazioni disponibili nel sistema informativo geografico GIS, nel SIAN, nonché di quelle desumibili dalla relativa documentazione commerciale e amministrativa, fermo restando quanto disposto dall'art. 2 del decreto ministeriale 4 luglio 2007 in materia di comunicazione dei dati di produzione.

Gli oli DOP/IGP non devono essere riportati nel registro, in quanto assoggettati agli adempimenti previsti dal regolamento (CE) n. 510/2006 e dalle relative disposizioni nazionali applicative.

Le registrazioni sono invece obbligatorie qualora gli oli avviati alla certificazione Dop/Igp non conseguano tale certificazione; in tal caso la registrazione dovrà avvenire (utilizzando la specifica voce per la presa in carico di tali oli: codice operativo H "carico di olio che non ha ottenuto la certificazione DOP IGP") entro 3 giorni dall'avvenuta notifica di mancato conseguimento della certificazione DOP IGP.

I registri degli oli dovranno essere tenuti con modalità telematiche nell'ambito dei servizi del SIAN, secondo le disposizioni che saranno stabilite dall'ICQRF d'intesa con AGEA. In considerazione della presenza sul territorio di realtà già informatizzate e automatizzate, l'Agea renderà disponibili le opportune funzionalità per il trasferimento dei dati richiesti.

In attesa dell'attivazione delle funzioni telematiche, che avverrà a far data dal 30 aprile 2010, i registri dovranno essere tenuti secondo le modalità indicate nell'allegato 1 del decreto, e dovranno essere preventivamente vidimati dall'ufficio dell'ICQRF o dall'ufficio regionale ove è ubicato lo stabilimento o deposito.

Il registro potrà essere realizzato secondo lo schema esemplificativo presente nella sezione al decreto ministeriale o in forme diverse, a condizione che siano riportate tutte le indicazioni previste riferibili alla effettiva tipologia di oli di oliva.

I soggetti interessati alla tenuta dei registri devono costituire o aggiornare il fascicolo aziendale limitatamente alle informazioni anagrafiche. La documentazione che deve essere prodotta per la costituzione/aggiornamento del fascicolo è indicata nella circolare Agea ACIU.2005.210 del 20 aprile 2005, alla quale si rinvia.

COMUNICAZIONE PREVENTIVA IN MATERIA DI INDICAZIONI FACOLTATIVE -

Art. 8

In attesa dell'attivazione dei servizi telematici che consentirà agli operatori che utilizzano le indicazioni facoltative di inserire direttamente i dati relativi nel SIAN, i frantoi che utilizzano in etichetta e nei documenti di accompagnamento del prodotto - sia allo stato sfuso che confezionato - una delle indicazioni facoltative di cui all'art. 5, lettere a) e b) del regolamento, trasmettono

all'Ufficio dell'ICQRF una comunicazione preventiva che rimane valida fino a che non intervengono variazioni in ordine a quanto comunicato.

La comunicazione deve contenere:

- a) il nome o la ragione sociale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo dello stabilimento e degli eventuali depositi;
- b) l'indicazione se l'impianto è utilizzato per l'ottenimento di oli di prima spremitura a freddo o di oli estratti a freddo;
- c) la descrizione del tipo di impianto, del sistema di rilevamento e registrazione della temperatura adottato e l'indicazione della fase in cui avviene il rilevamento della temperatura.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTITE - ART.9

Ai fini della tracciabilità degli oli, ogni recipiente di stoccaggio del prodotto deve riportare, in maniera chiara e leggibile, la categoria dell'olio di oliva e le indicazioni di cui agli articoli 4 e 5, lettere a) e b) del regolamento, l'indicazione della capacità totale e un numero identificativo; deve inoltre essere munito di un dispositivo di misurazione per la valutazione della quantità dell'olio contenuto.

Tutte le partite di olio confezionate non ancora etichettate, detenute in magazzino, devono essere identificate mediante un cartello recante il lotto, il numero di confezioni, la loro capacità, la designazione dei prodotti compresa quella dell'origine e delle eventuali indicazioni facoltative utilizzate.

I documenti utilizzati per la movimentazione degli oli, devono riportare la categoria, la quantità dell'olio, la data di emissione, il nominativo e l'indirizzo dello speditore e del destinatario, e le eventuali indicazioni facoltative utilizzate.

SANZIONI - Art. 10

Fino all'adozione di specifiche disposizioni sanzionatorie e fermo restando le disposizioni penali vigenti, si applicano per le violazioni al decreto le sanzioni amministrative pecuniarie previste dal D. Lgs. 30/09/2005 n. 225 e dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e successive modifiche.

ABROGAZIONI - Art. 11

Sono abrogati i seguenti provvedimenti:

- decreto 14 novembre 2003 “disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell’olio di oliva di cui al reg. CE 1019/2002” (GURI n. 296 del 22/12/2003);
- decreto 29 aprile 2004 “disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell’olio di oliva di cui al reg. CE 1019/2002” (GURI n. 126 del 31/05/2004);
- decreto 4 giugno 2004 “attuazione del decreto ministeriale 29 aprile 2004, recante disposizioni applicative di controllo delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, di cui al reg. CE 1019/2002” (GURI n. 143 del 21/06/2004);
- decreto 10 ottobre 2007 “norme in materia di indicazioni obbligatorie nell’etichetta dell’olio vergine ed extra vergine di oliva” (GURI n. 243 del 18/10/2007);
- decreto 5 febbraio 2008 “modalità applicative in materia di controllo dell’etichettatura dell’olio di oliva” (GURI n. 114 del 16/05/2008).

Distinti saluti.

IL PRESIDENTE
(F. Guido)

All.ti