

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

Modifica del ...

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. g

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:

- g. nuovi oli e grassi commestibili.

Art. 2 rubrica e cpv. 2

Definizioni

² All'olio d'oliva si applicano le seguenti categorie:

- a. oli d'oliva nativi: ottenuti dal frutto dell'olivo. Ottenuti soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio. Per la pulizia e la separazione si autorizzano il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione. Non si considerano nativi gli oli d'oliva ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Gli oli d'oliva nativi sono oggetto della seguente classificazione:
 - 1. olio d'oliva nativo extra;
 - 2. olio d'oliva nativo;
 - 3. olio d'oliva lampante.

¹ RS 817.022.105

- b. olio d'oliva raffinato: ottenuto dalla raffinazione di olio d'oliva nativo diverso dall'olio d'oliva lampante;
- c. olio d'oliva: ottenuto dal taglio di olio d'oliva raffinato e olio d'oliva nativo diverso dall'olio d'oliva lampante;
- d. olio di sansa d'oliva greggio: olio da sanse d'olive conformi alle caratteristiche dell'allegato 1a previste per questa categoria e ottenuto mediante trattamento con solventi o processi fisici o che, fatta eccezione per determinate caratteristiche di cui all'allegato 1a, 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: ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa d'oliva greggio;
- f. olio di sansa d'oliva: ottenuto da un taglio di olio di sansa d'oliva raffinato e di oli di oliva nativi diversi dall'olio d'oliva lampante.

Art. 3 cpv. 1, 1^{bis}, 3 e 3^{bis}

¹ Per l'olio commestibile, fatta eccezione per 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).

^{1bis} Per l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva valgono le caratteristiche previste dall'allegato 1a. Si applicano i metodi di campionamento e di analisi conformemente alle disposizioni degli allegati Ia e II fino a XX del regolamento (CEE) N. 2568/91².

³ L'olio commestibile, fatta eccezione per l'olio d'oliva, è considerato «spremuto a freddo» (rispettivamente «lavato a freddo», «nativo», «nativo extra», «allo stato naturale» o «non raffinato»), se:

- a. è stato ottenuto per pressione o centrifugazione da materie prime non preventivamente riscaldate,
- b. la temperatura alla pressione non ha superato 50° C, e
- c. non è stato sottoposto a raffinazione di ogni genere, ossia a nessuna neutralizzazione, nessun trattamento con assorbenti, con terra chiarificante o con vapore.

^{3bis} Per l'olio d'oliva valgono le caratteristiche previste dall'allegato 1a e i requisiti seguenti:

- a. l'indicazione «prima spremitura a freddo» è riservata agli oli d'oliva nativi extra o agli oli d'oliva nativi 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.

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 applicati, 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.

- b. l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli d'oliva nativi extra o agli oli d'oliva nativi ottenuti a 27° C al massimo con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

Art. 3a Consegna ai consumatori di oli d'oliva autorizzati

Solo gli oli d'oliva di cui all'articolo 2 capoverso 2 lettera a numeri 1 e 2, lettere c ed f possono essere consegnati ai consumatori.

Art. 4 cpv. 1^{bis} 2^{bis}, 2^{ter}

^{1bis} Come denominazione specifica per gli oli d'oliva di cui all'articolo 2 capoverso 2 si devono utilizzare le denominazioni delle categorie ivi indicate.

^{2bis} Nelle miscele di cui al capoverso 2 la presenza dell'olio d'oliva può essere indicata nell'etichetta attraverso immagini o simboli grafici unicamente se la percentuale di olio d'oliva è superiore al 50 per cento.

^{2ter} Nel caso delle miscele di cui al capoverso 2, se si utilizza l'olio d'oliva di cui all'articolo 2 capoverso 2 lettera a numeri 1 e 2 e lettera c, si può usare la denominazione «olio d'oliva». Nel caso di aggiunta di una miscela di olio di sansa d'oliva di cui all'articolo 2 capoverso 2 lettera f, occorre utilizzare la denominazione «olio di sansa d'oliva».

Art. 5 cpv. 1, 4-7

¹ L'olio commestibile, eccetto l'olio d'oliva, può essere caratterizzato come «spremuta a freddo», «lavato a freddo», «nativo», «nativo extra», «allo stato naturale», «non raffinato», quando sono soddisfatti i requisiti corrispondenti di cui all'articolo 3 capoverso 3.

⁴ L'olio d'oliva di cui all'articolo 2 capoverso 2 lettera a numeri 1 e 2, lettere c ed f, oltre alla denominazione specifica, anche se non necessariamente in sua prossimità, deve riportare le seguenti indicazioni chiare e indelebili:

- a. olio d'oliva nativo extra: «olio d'oliva di categoria superiore – ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;
- b. olio d'oliva nativo: «← ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;
- c. olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva nativi: «← contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»;
- d. olio di sansa di oliva: «← contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»; oppure

«← contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive».

⁵ Le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore possono figurare unicamente per gli oli d'oliva nativi extra e per gli oli d'oliva nativi. I termini di cui all'allegato XII punto 3.3 del regolamento (CEE) N. 2568/91³ possono essere utilizzati per la caratterizzazione unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione effettuata secondo il metodo previsto all'allegato XII del regolamento (CEE) N. 2568/91.

⁶ Per l'olio 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 (CE) N. 2568/91.

⁷ Se è riportata nella caratterizzazione, al di fuori della lista degli ingredienti, la presenza di oli d'oliva in altri prodotti alimentari, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione specifica deve essere seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio 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. Fanno eccezione il tonno all'olio d'oliva e le sardine all'olio d'oliva.

Titolo prima dell'art. 6

Sezione 2a: nuovi oli commestibili

Art. 5a Olio di Krill

¹ L'olio di Krill è un estratto lipidico ottenuto dal krill antartico *Euphausia superba* tramite un'estrazione con acetone. L'estrazione avviene mediante lo schiacciamento del krill antartico congelato e un'estrazione con acetone. Le proteine e le sostanze del krill vengono rimossi dall'estratto lipidico tramite filtrazione. L'acetone e l'acqua residua 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 i livelli massimi indicati.

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

³ Vedi nota a piè di pagina dell'art. 3 cpv. 1^{bis}.

Art. 5b Olio ad alto tenore di DHA derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp.

¹ L'olio ad alto tenore di acido docosaesaenoico (olio ad alto tenore di DHA) è ottenuto mediante estrazione di esano dalla microalga *Schizochtryum* sp.

² L'olio ad alto tenore di DHA deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.

³ L'olio ad alto tenore di DHA può essere commercializzato in qualità di ingrediente alimentare per gli usi e i livelli massimi elencati all'allegato 4.

⁴ La denominazione specifica è «olio ad alto tenore di DHA derivato dalla microalga *Schizochtryum* sp.».

Art. 5c 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 può essere commercializzato in qualità di ingrediente alimentare per gli usi e i livelli massimi elencati all'allegato 5.

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

Art. 5d 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 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. 5e Olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo

¹ L'olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo è ottenuto da oli commestibili di origine vegetale, in particolare da olio di soia (*Glycine max*) o da olio di colza (*Brassica campestris*, *Brassica napus*).

² L'olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 7.

³ L'olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo può essere immesso sul mercato quale derrate alimentare da utilizzare in oli da cucina, grassi da spalmare, condimenti da insalata, salsa maionese, bevande sostitutive di uno o più pasti costituenti la razione alimentare giornaliera, prodotti di panetteria e prodotti tipo yogurt.

⁴ La denominazione specifica è «olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo (contenente almeno l'80% di diacilgliceroli)».

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

¹ L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili è prodotto per distillazione sotto vuoto e si differenzia dall'olio di colza raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1 g nell'olio di colza raffinato e 9 g nell'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili). Si ha una leggera riduzione di trigliceridi contenenti acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi.

² È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di olio di colza ad alto tenore di insaponificabili.

³ L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 8.

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

⁵ La quantità massima di olio di colza ad alto tenore di insaponificabili contenuta in una porzione raccomandata dall'allegato 3 dell'ordinanza sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari⁴ per il consumo giornaliero è pari a 1,5 g.

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

Art. 5g 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 9.

³ L'olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp. può essere commercializzato per gli usi e i livelli massimi elencati all'allegato 9.

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

Art. 5h 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 e si differenzia dall'olio di germi di granturco raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1,2 g nell'olio di germi di granturco raffinato e 10 g nell'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili).

² È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili.

³ L'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

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

⁴ RS 817.022.32

⁵ La quantità massima di olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili contenuta in una porzione raccomandata dall'allegato 3 dell'ordinanza sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari⁵ per il consumo giornaliero è pari a 2 g.

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

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

¹ L'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* è ricco di acido arachidonico ed è ottenuto per fermentazione dal fungo *Mortierella alpina* mediante l'impiego di farina e olio di soia come substrati.

² L'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11.

³ L'olio fungino estratto da *Mortierella alpina* può essere immesso sul mercato quale ingrediente alimentare da utilizzare negli alimenti per lattanti prematuri nonché negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento di cui agli articoli 17–19 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁶ sugli alimenti speciali.

⁴ L'aggiunta di olio fungino estratto da *Mortierella alpina* in alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento è limitata dal suo tenore di acido arachidonico, in conformità alle disposizioni dell'allegato 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali. Il suo uso in alimenti per lattanti prematuri è valutato nel quadro della procedura di autorizzazione per le derrate alimentari non specificate prevista dall'articolo 5 capoverso 1 dell'ordinanza del 23 novembre 2005⁷ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

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

II

¹ L'allegato 1 è abrogato.

² Alla presente ordinanza sono aggiunti gli allegati 1a e 3–11 conformemente alla versione qui annessa.

III

Disposizioni transitorie

¹ Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... della presente ordinanza possono essere fabbricate, importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore fino al ... (un anno dopo l'entrata in vigore).

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

⁵ RS 817.022.32

⁶ RS **817.022.104**

⁷ RS 817.02

IV

La presente modifica entra in vigore il ... 2012.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO

Caratteristiche degli Oli di Oliva

Categoria	Metil esteri degli acidi grassi (MEAG) ed etil esteri degli acidi grassi (EEAG)	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mEq O ₂ /kg (*)	Cere mg/kg (**)	2 gliceril monopalmitato (%)	Stigmastadiene mg/kg (†)	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 extra vergine di oliva	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)	—

Categoria	Metil esteri degli acidi grassi (MEAG) ed etil esteri degli acidi grassi (EEAG)	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mEq O ₂ /kg (*)	Cere mg/kg (**)	2 gliceril monopalmitato (%)	Stigma-stadiene 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) (*)
4. Olio di oliva raffinato	—	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
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 meno) 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 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 %.

PROGETTO

Categoria	Composizione acidica (1)						Somma degli isomeri transoleici (%)	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici (%)	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodio- lo uvaolo (%) (**)
	Miristico (%)	Linolenico (%)	Arachidico (%)	Eicosenoico (%)	Beenico (%)	Lignocero- nico (%)			Colesterolo (%)	Brassicasterolo (%)	Campesterolo (%)	Stigmasterolo (%)	Betasitosterolo (%) (2)	Delta-7-stigmasterolo (%)		
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 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	≥ 1 000	≤ 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	≥ 1 000	≤ 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	≥ 1 000	≤ 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	≥ 1 000	≤ 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	≥ 1 000	≤ 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	≥ 2 500	> 4,5 (4)
7. Olio di sansa di	≤ 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	≥ 1 800	> 4,5

oliva raffinato																	
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	≥ 1 600	> 4,5	

- (1) Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,5-20,0; palmitoleico: 0,3-3,5; eptadecanoico: ≤ 0,3; eptadecenoico: ≤ 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.

Estratto lipidico del Krill antartico EUPHAUSIA SUPERBA

Descrizione

L'estratto lipidico del krill antartico *Euphausia superba* è ottenuto mediante lo schiacciamento del krill antartico congelato e un'estrazione con acetone. Le proteine e il krill vengono rimossi dall'estratto lipidico tramite filtrazione. L'acetone e l'acqua residua sono rimossi tramite evaporazione.

Test	Caratteristiche
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 %

Usi

Uso per gruppo di prodotti	Contenuto massimo di EPA e DHA combinati
Prodotti lattiero-caseari escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g
Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g
Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g
Cereali per la prima colazione	500 mg/100 g
Integratori alimentari	250 mg per dose giornaliera secondo le raccomandazioni del fabbricante
Alimenti dietetici per fini medici speciali	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati
Alimenti destinati a diete dimagranti ipocaloriche	200 mg/sostituto di un pasto
Prodotti di panetteria (pane e panini)	200 mg/100g
Barrette nutrizionali	500 mg/100g
Bevande analcoliche, bevande a base di latte e bevande di prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero caseari	60 mg/100 ml

Olio ad alto tenore di DHA (acido docosaesaenoico) derivato dalla microalga *Schizochytrium* sp.

Descrizione

Test	Specifiche
Indice di acidità	Non oltre 0,5 mg KOH/g
Indice di perossido (PV)	Non oltre 5,0 meq/kg di olio
Umidità e particelle volatili	Non oltre lo 0,05 %
Parti non saponificabili	Non oltre il 4,5 %
Acidi grassi trans	Non oltre l'1 %
Contenuto di DHA	Non inferiore al 32,0 %

Usi

Utilizzazione per gruppo di prodotti	Livello massimo di utilizzazione di DHA
Prodotti lattiero-caseari escluse bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i formaggi 600 mg/100 g
Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari escluse bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei formaggi 600 mg/100 g
Spalmabili e condimenti	600 mg/100 g
Cereali per prima colazione	500 mg/100 g
Integratori alimentari	200 mg per dose quotidiana secondo le indicazioni del fabbricante
Prodotti dietetici con particolari indicazioni mediche	Conformemente ai particolari requisiti nutrizionali delle persone cui sono destinati
Alimenti destinati a diete dimagranti ipocaloriche	200 mg/sostituto pasto

Nota: la stabilità ossidativa di tutti i prodotti contenenti olio ad alto tenore di DHA derivato da *Schizochytrium* sp. dovrebbe essere dimostrata conformemente ad un'adeguata metodologia d'analisi riconosciuta e approvata a livello nazionale e internazionale (ad esempio AOAC).

Olio di Echium raffinato

Descrizione

L'olio di Echium raffinato è un prodotto giallo chiaro ottenuto dalla raffinazione dell'olio estratto dai semi dell'*Echium plantagineum*.

Prova	Descrizione
Tenore di acido stearidonico (STA)	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	Non superiore a 5 meq O ₂ /kg
Tenore di insaponificabili	Non superiore al 2 %
Tenore di proteine (azoto complessivo)	Non oltre 20 µg/mL
Alcaloidi pirrolizidinici	Non rilevabili, con un limite di rilevamento di 4 µg/kg

Usi

Gruppo di impiego	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 condimenti	750 mg/100 g
Cereali per la prima colazione	625 mg/100 g
Integratori alimentari	500 mg per dose giornaliera raccomandata dal fabbricante
Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali	A seconda dei particolari fabbisogni nutrizionali delle persone alle quali sono destinati
Alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso	250 mg/sostituto di un pasto

Olio di semi di *Allanblackia*

Descrizione

L'olio raffinato di semi di *Allanblackia* si ottiene dai semi di *Allanblackia* delle specie: *A. floribunda* (sinonimo di *A. parviflora*) e *A. stuhlmannii*.

Composizione in acidi grassi

Acido laurico (C12:0)	< 1 %
Acido miristico (C14:0)	< 1 %
Acido palmitico (C16:0)	< 2 %
Acido palmitoleico (C16:1)	< 1 %
Acido stearico (C18:0)	45-58 %
Acido oleico (C18:1)	40-51 %
Acido linoleico (C18:2)	< 1 %
Acido γ -linolenico (C18:3)	< 1 %
Acido arachidico (C20:0)	< 1 %
Acidi grassi liberi	max 0,1 %

Caratteristiche

Acidi grassi trans	max 0,5 %
Indice di perossido	max 0,8 meq/kg
Indice di iodio	< 46 g/100 g
Sostanze insaponificabili	max 0,1 %
Indice di saponificazione	185-198 mg KOH/g

olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo

Descrizione

Sostanza/Parametro	Contenuto
Distribuzione dell'acilglicerolo:	
Diacilgliceroli (DAG)	Non meno dell'80 %
1,3-Diacilgliceroli (1,3-DAG)	Non meno del 50 %
Triacilgliceroli (TAG)	Non più del 20 %
Monoacilgliceroli (MAG)	Non più del 5 %
Composizione degli acidi grassi (MAG, DAG, TAG):	
Acido oleico (C18:1)	Fra il 20 e il 65 %
Acido linoleico (C18:2)	Fra il 15 e il 65 %
Acido linoleico (C18:3)	Non più del 15 %
Acidi grassi saturi	Non più del 10 %
Altri:	
Indice d'acidità	Non più di 0,5 mg KOH/g
Umidità e sostanze volatili	Non più dello 0,1 %
Indice di perossido (PV)	Non oltre 1 meq/kg
Non saponificabili	Non più del 2 %
Acidi grassi trans	Non più dell'1 %

MAG monoacilgliceroli, DAG diacilgliceroli, TAG triacilgliceroli

I componenti degli acidi grassi sono derivati da oli commestibili di origine vegetale, in particolare da olio di soia (*Glycine max*) o da olio di colza (*Brassica campestris*, *Brassica napus*).

Olio di colza ad alto tenore di insaponificabili

Descrizione

L'«olio di colza ad alto tenore di insaponificabili» viene prodotto per distillazione sotto vuoto e si differenzia dall'olio di colza raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1 g nell'olio di colza raffinato e 9 g nell'«olio di colza ad alto tenore di insaponificabili»). Si ha una leggera riduzione di trigliceridi contenenti acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi.

<i>Sostanze insaponificabili</i>	> 7 g/100 g
Tocoferoli	> 0,8 g/100 g
α -tocoferolo (%)	30-50 %
γ -tocoferolo (%)	50-70 %
δ -tocoferolo (%)	< 6 %
Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli	> 5 g/100 g

Acidi grassi in trigliceridi

acido palmitico	3-8 %
acido stearico	0,8-2,5 %
acido oleico	50-70 %
acido linoleico	15-28 %
acido linolenico	6-14 %
acido erucico	< 2 %
<i>Indice d'acidità</i>	\leq 6 mg KOH/g
<i>Indice di perossido</i>	\leq 10 mEq O ₂ /kg
<i>Ferro (Fe)</i>	< 1 000 μ g/kg
<i>Rame (Cu) g</i>	< 100 μ g/k
<i>Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)</i> <i>Benzo(a)pirene</i>	< 2 μ g/kg

È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di «olio di colza ad alto tenore di insaponificabili».

Olio derivato dalla microalga *Ulkenia* sp.

Descrizione

Indice di acidità	Non superiore a 0,5 mg KOH/g
Indice di perossido	Non superiore a 0,5 meq/kg
Umidità e sostanze volatili	Non superiore allo 0,05 %
Insaponificabili	Non superiore al 4,5 %
Acidi grassi trans	Non superiore all'1 %
Contenuto di DHA	Non inferiore al 32,0 %

Usi

Uso per gruppo di prodotti	Tenore massimo di DHA (acido docosaesanoico)
Prodotti di panetteria (pane e panini)	200 mg/100 g
Barrette di cereali	500 mg/100 g
Bevande non alcoliche (incluse le bevande a base di latte)	60 mg/100 ml

Olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili

Descrizione

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

Sostanze insaponificabili	> 9 g/100 g
Tocoferoli	≥ 1,3 g/100 g
α-tocoferolo (%)	10-25 %
β-tocoferolo (%)	< 3 %
γ-tocoferolo (%)	68-89 %
δ-tocoferolo (%) < 7 %	Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli
> 6,5g/100 g	

Acidi grassi in trigliceridi

acido palmitico	10-20 %
acido stearico	< 3,3 %
acido oleico	20-42,2 %
acido linoleico	34-65,6 %
acido linolenico	< 2 %
Indice d'acidità	≤ 6 mg KOH/g
Indice di perossido	≤ 10 mEq O ₂ /kg
Ferro (Fe)	< 1 500 µg/kg
Rame (Cu)	< 100 µg/kg
Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) Benzo(a)pirene	< 2 µg/kg

È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di «olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili».

Olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina*

Descrizione

L'olio ricco di acido arachidonico di colore giallo chiaro è ottenuto per fermentazione dal fungo *Mortierella alpina* mediante l'impiego di farina e olio di soia come substrati.

Acido arachidonico	≥ 40 %
Indice di perossido	≤ 5 meq/kg
Indice d'acidità	< 0,2 mg KOH/g
Indice d'anisidina	≤ 20
Acidi grassi liberi	≤ 0,2 %
Sostanze insaponificabili	< 1 %
Colore (lovibond 50,8 mm per cella) giallo	≤ 50
Colore (lovibond 50,8 mm per cella) rosso	< 10

PROGETTO