

QUALITAT DELS OLIS VEGETALS

fitxes informatives

L'etiqueta al detall

Principals errors en l'etiquetatge

Aspectes crítics de qualitat



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

Qualitat dels olis vegetals - fitxes informatives

Edició: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

URL: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/qualitat-olis-vegetals>

© 2018 Generalitat de Catalunya





ÍNDEX

INTRODUCCIÓ

L'ETIQUETA AL DETALL

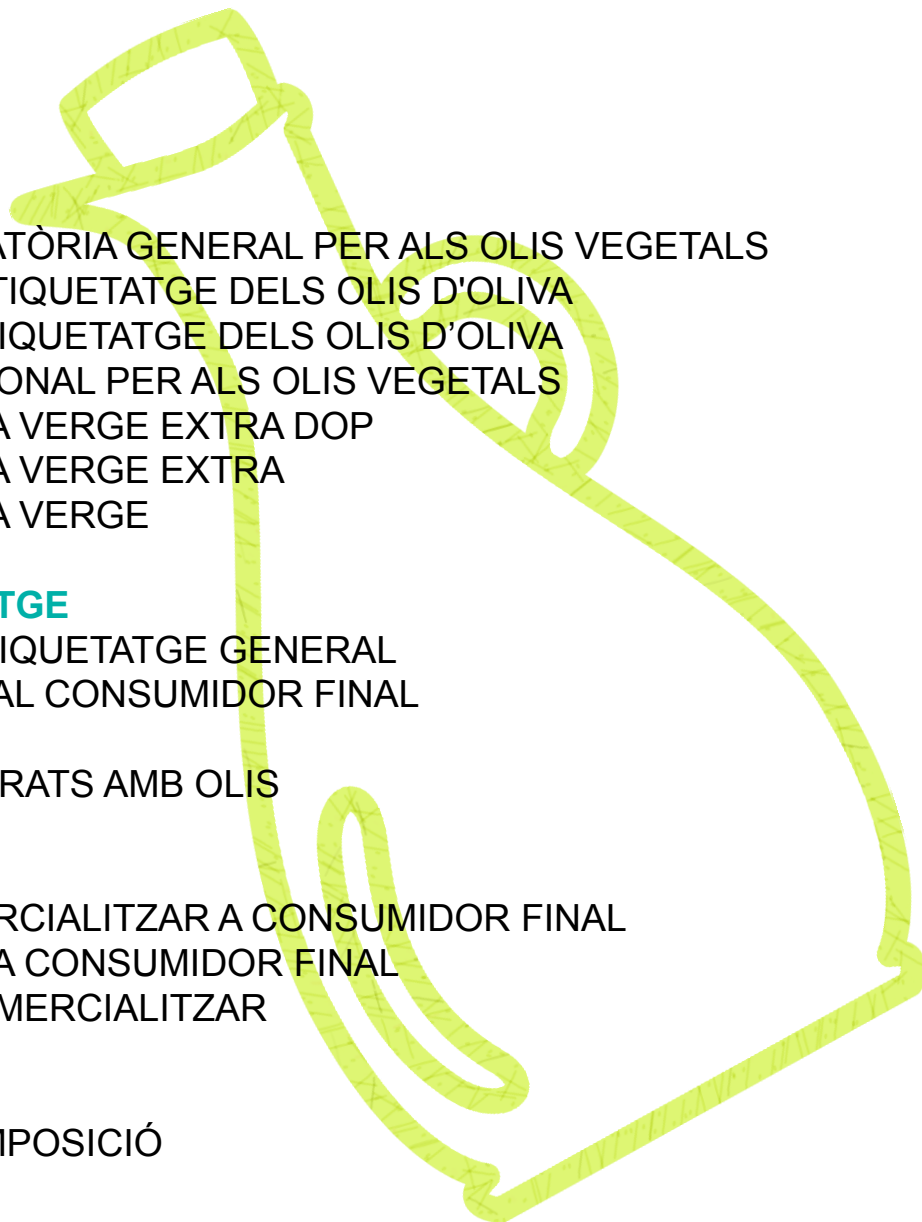
- 01 INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA GENERAL PER ALS OLIS VEGETALS
- 02 INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA
- 03 INFORMACIÓ FACULTATIVA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA
- 04 INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA ADDICIONAL PER ALS OLIS VEGETALS
- 05 EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DOP
- 06 EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
- 07 EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE

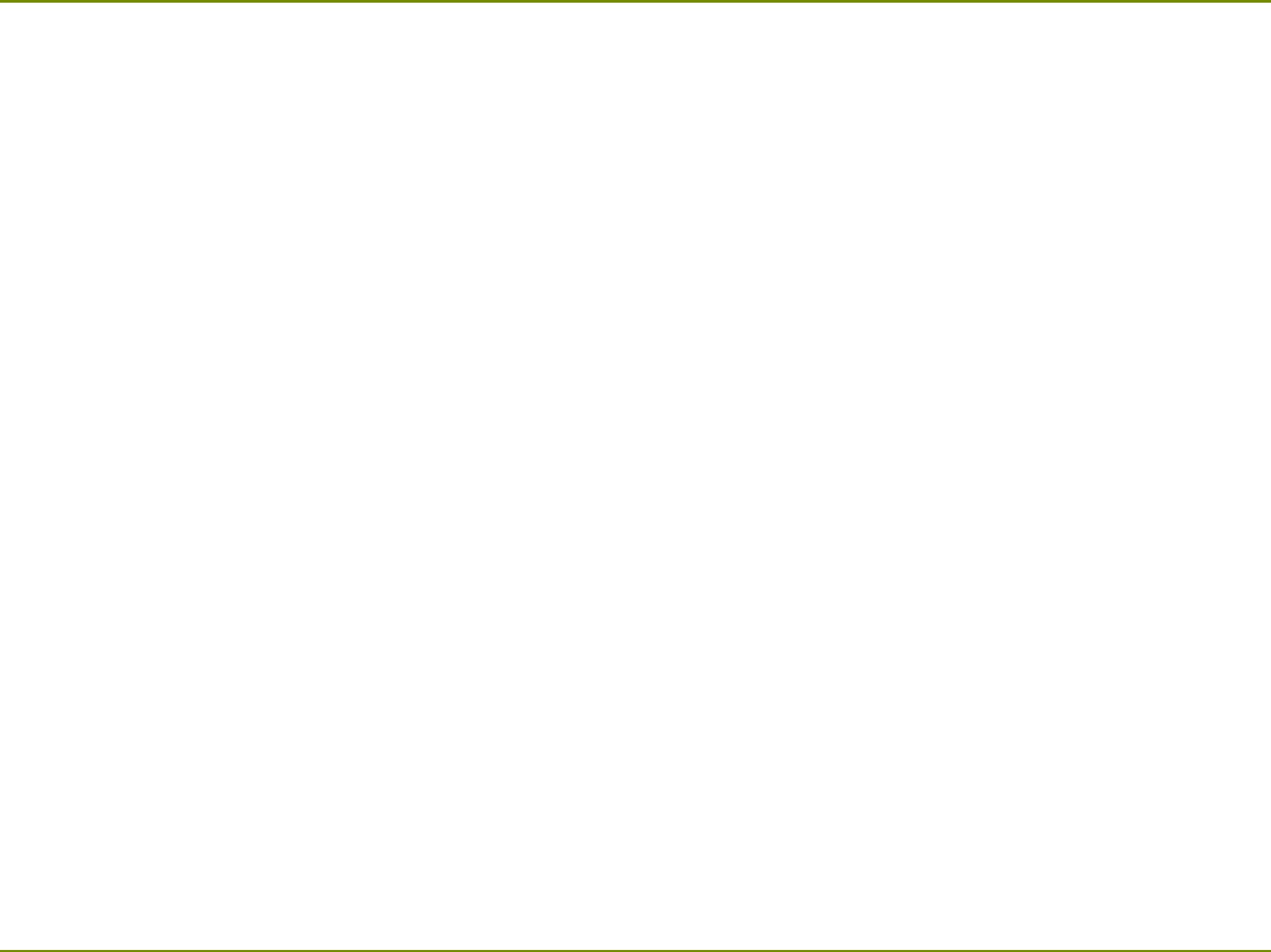
PRINCIPALS ERRORS EN L'ETIQUETATGE

- 01 MENCIONS OBLIGATÒRIES DE L'ETIQUETATGE GENERAL
- 02 PRESENTACIÓ DELS OLIS D'OLIVA AL CONSUMIDOR FINAL
- 03 ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA
- 04 DENOMINACIÓ D'ALIMENTS ELABORATS AMB OLIS

ASPECTES CRÍTIQS DE QUALITAT

- 01 TIPUS D'OLIS D'OLIVA PER A COMERCIALITZAR A CONSUMIDOR FINAL
- 02 PRESENTACIÓ DELS OLIS D'OLIVA A CONSUMIDOR FINAL
- 03 TIPUS D'OLIS VEGETALS PER A COMERCIALITZAR
- 04 BARREGES D'OLIS
- 05 TRAÇABILITAT
- 06 PROCESSOS D'ELABORACIÓ I COMPOSICIÓ







INTRODUCCIÓ

El sector de l'oli d'oliva té una importància destacable a Catalunya tant en la producció com en el consum, en tractar-se d'un producte tradicional, associat a propietats saludables i, a més, ser una font d'àcids grassos insaturats, amb molta implantació en la nostra dieta mediterrània.

Quant a la producció, la seva importància no és únicament en termes econòmics, sinó que també cal valorar-la en termes territorials i socials. I, des del punt de vista de la indústria agroalimentària, cal tenir present, a més de la indústria elaboradora d'olis d'oliva, el pes que té a Catalunya la indústria envasadora, tant d'olis d'oliva com d'altres tipus d'olis vegetals, procedents d'altres indrets.

L'objectiu d'aquest document sobre la qualitat dels olis és facilitar als agents de la cadena alimentària l'aplicació del Reglament (UE) 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, i de la normativa específica del sector dels olis en matèria de qualitat i comercialització.

Els operadors agroalimentaris han d'assegurar que els productes que comercialitzen s'ajusten a la normativa de qualitat, per la qual cosa han d'establir procediments per garantir que els processos d'elaboració compleixen els requisits d'autenticitat i de qualitat i per comprovar la veracitat de la informació de l'etiquetatge, en particular, de les característiques dels olis.



L'ETIQUETA AL DETALL

Aquest apartat inclou fitxes informatives sobre l'etiquetatge general dels olis vegetals i també sobre els aspectes específics de la informació que cal facilitar al consumidor en el cas dels olis d'oliva i dels olis de sansa d'oliva.

Aquestes fitxes explicatives sobre l'etiquetatge dels olis vegetals són documents orientatius, sense validesa jurídica i no comprometen la responsabilitat de les institucions.

La seva finalitat és donar una informació contínua a les empreses perquè transmetin correctament tota la informació en l'etiquetatge dels aliments. Així, es facilita que tota la informació arribi al consumidor de manera més clara i completa.

Fitxes en aquest apartat

- 01** INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA GENERAL PER ALS OLIS VEGETALS
- 02** INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA
- 03** INFORMACIÓ FACULTATIVA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA
- 04** INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA ADDICIONAL PER ALS OLIS VEGETALS
- 05** EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DOP
- 06** EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
- 07** EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA GENERAL PER ALS OLIS VEGETALS

1. Denominació de l'aliment

Indicar la denominació legal de l'oli.

Exemples:

- Oli d'oliva verge extra
- Oli d'oliva verge
- Oli d'oliva conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges
- Oli de sansa d'oliva
- Oli refinat de llavors
- Oli refinat de gira-sol

2. Llista d'ingredients

És obligatori indicar tots els ingredients, en ordre decreixent de pes.

Exemples:

- En un oli de sansa d'oliva, "Ingredients: oli de sansa d'oliva refinat i oli d'oliva verge"
- En un oli refinat de gira-sol, "Ingredients: oli refinat de gira-sol, antioxidants E-304 i E-306"

No és obligatòria la llista d'ingredients per als olis que consten d'un sol ingredient, com per exemple en un oli d'oliva verge extra.



3. Qualsevol ingredient o coadjuvant tecnològic utilitzat en l'elaboració de l'oli que causi **al·lèrgies o intoleràncies** (vegeu la llista a l'Annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011) o que en derivi, i que segueixi present en el producte acabat, encara que segueixi en una forma modificada (*).

4. Quantitat de determinats ingredients o categories d'ingredients (QUID) (*)

5. Quantitat neta

- En unitats de volum (litres, cl o ml)
- Alçada mínima de la xifra que indica la quantitat neta.

Alçada mínima de la xifra	Quantitat nominal
6 mm	superior a 1 litre
4 mm	de 200 ml (exclòs) a 1 litre (inclòs)
3 mm	de 50 ml (exclòs) a 200 ml (inclòs)
2 mm	igual o inferior a 50 ml

[article 9 del Reial Decret 1801/2008]

(*) Si escau. Menció obligatòria només en casos determinats





INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA GENERAL PER ALS OLIS VEGETALS

6. Data de duració mínima

- “consumir preferentment abans del ...”, si la data inclou el dia.
- “consumir preferentment abans de la fi de ...”, en la resta de casos.

7. Condicions especials de conservació i/o d'utilització (*)

- Obligatori indicar condicions de conservació del producte preservat de la calor i de la llum, en olis d'oliva i en olis de samsa d'oliva.

Reglament (UE) núm. 29/2012, Normes específiques de comercialització olis d'oliva i olis de samsa d'oliva

8. Nom o raó social i l'adreça de l'operador de l'empresa alimentària responsable de la informació alimentària.

9. País d'origen o lloc de procedència (*)

- Obligatori indicar origen en “oli d'oliva verge extra” i en “oli d'oliva verge” (únicament indicar Estat membre, Unió Europea, país tercer, Denominació d'Origen Protegida o mencions concretes per a barreges d'orígens).

- No és permès indicar l'origen en “oli d'oliva conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges” ni en “oli de samsa d'oliva”.

Reglament (UE) núm. 29/2012, Normes específiques de comercialització olis d'oliva i olis de samsa d'oliva

10. Forma d'ús, en el cas que, si no s'indica, és difícil fer un ús adequat del producte (*)

Exemple: oli exclusivament per a fregir o cuinar

11. Informació nutricional

Obligatòria a partir del 13/12/2016.

12. Lot

Obligatori d'acord amb Reial Decret 1808/1991.

Nota: Els olis d'oliva i olis de samsa d'oliva tenen altres requisits d'etiquetatge obligatori en les normes de comercialització [Reglament (UE) núm. 29/2012]

[Article 9 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor]

[Reial Decret 1808/1991, de 13 de desembre, pel qual es regulen les mencions o marques que permeten identificar el lot al qual pertany un producte alimentari]

(*) Si escau. Menció obligatòria només en casos determinats





INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA

Els olis d'oliva i olis de sansa d'oliva tenen requisits **complementaris** d'etiquetatge establerts en les normes de comercialització. Per a aquests tipus d'olis, a més de la informació alimentària general, cal informar de les mencions següents i de la manera que s'especifica a continuació:

1. Denominació de venda

Indicar la denominació legal

- ✓ Oli d'oliva verge extra
- ✓ Oli d'oliva verge
- ✓ Oli d'oliva conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges
- ✓ Oli de sansa d'oliva

2. Informació següent sobre la categoria de l'oli

- ✓ Oli d'oliva verge extra:
"Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics"

- ✓ Oli d'oliva verge:
"Oli d'oliva obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics"
- ✓ Oli d'oliva conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges:
"Oli que conté exclusivament olis d'oliva que s'hagin sotmès a un tractament de refinat i olis obtinguts directament d'olives"
- ✓ Oli de sansa d'oliva:
"Oli que conté exclusivament olis procedents del tractament del producte obtingut després de l'extracció de l'oli d'oliva i olis obtinguts directament d'olives"
o
"Oli que conté exclusivament olis procedents del tractament de la sansa d'oliva i olis obtinguts directament d'olives".





INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA

3. Designació de l'origen

Entès com a la indicació d'un nom geogràfic en l'envàs o en l'etiqueta de l'oli

- ✓ **Obligatori** en OLI D'OLIVA VERGE EXTRA i OLI D'OLIVA VERGE.
- ✓ **NO** ha d'aparèixer cap designació d'origen en la resta d'olis d'oliva.
- ✓ La designació d'origen consistirà **únicament**:
 - **Estat membre, Unió Europea o país tercer**, o
 - En el cas de **barreges** d'olis d'oliva originaris de més d'un Estat membre o tercer país:
 - "barreja d'olis d'oliva originaris de la Unió Europea" o una referència a la Unió,
 - "barreja d'olis d'oliva no originaris de la Unió Europea" o una referència a l'origen fora de la Unió,
 - "barreja d'olis d'oliva originaris de la Unió Europea i no originaris de la Unió" o una referència a l'origen dintre de la Unió i a l'origen fora de la Unió, o
 - **Denominació d'origen protegida (DOP) o indicació geogràfica protegida (IGP)**

- ✓ No es considerarà una designació d'origen **el nom de la marca o de l'empresa** amb sol·licitud de registre presentada **abans del 31/12/1998** (marca nacional) o **abans del 31/05/2002** (marca comunitària).
- ✓ La designació d'origen que mencioni un Estat membre o la Unió ha de correspondre a la zona geogràfica on s'han collit les olives i on esta situada l'almàssera.

Si les olives s'han collit en un lloc diferent al de l'almàssera, cal indicar: "Oli d'oliva verge (extra) obtingut en (designació de la Unió o Estat membre en qüestió) d'olives collides en (designació de la Unió, de l'Estat membre o del tercer país de què es tracti).

NO es pot indicar el nom d'un municipi o altre nom geogràfic d'abast inferior al de l'Estat membre, si no es tracta d'una DOP o una IGP.





INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA

4. Condicions particulars de conservació

És obligatori indicar les condicions de conservació del producte preservat de la calor i la llum.

Presentació de la informació

La informació que ha de constar obligatòriament dins el **camp visual principal** i cadascuna amb un **text homogeni**:

- ✓ Denominació de venda de l'oli
- ✓ Designació de l'origen

Amb caràcter general, en tots els olis han de figurar en **el mateix camp visual***:

- ✓ denominació de l'aliment i
- ✓ quantitat neta





INFORMACIÓ FACULTATIVA EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA

Les **indicacions facultatives** següents poden figurar en l'etiquetatge dels olis d'oliva amb les obligacions descrites a continuació:

a) Indicació “primera pressió en fred”

Només podrà figurar en **olis d'oliva verges extra o olis d'oliva verges** obtinguts a menys de 27°C mitjançant un primer premsat mecànic de la pasta d'olives, gràcies a un sistema d'extracció de tipus tradicional amb premses hidràuliques.

b) Indicació “extracció en fred”

Només podrà figurar en **olis d'oliva verges extra o olis d'oliva verges** obtinguts a menys de 27°C mitjançant filtració o centrifugació de la pasta d'olives.

c) Indicació de les característiques organolèptiques referents al sabor o a l'olor

Només podran figurar en **olis d'oliva verges extra o olis d'oliva verges**; els termes establerts en el punt 3.3 de l'annex XII del Reglament (CEE) n. 2568/91 només poden constar en l'etiquetatge si es

basen en els resultats d'una avaluació duta a terme segons el **mètode d'avaluació organolèptica** previst en el citat annex. Per exemple: fruitat, fruitat madur, fruitat verd, equilibrat, oli dolç, picant mig, amarg mig, etc.

d) Indicació de l'acidesa o acidesa màxima

Només podrà figurar en l'etiquetatge dels olis d'oliva següents si va acompanyada de la indicació, amb caràcters de la **mateixa mida** i en el **mateix camp visual**, de l'índex de **peròxids**, del contingut en **ceres** i de l'**absorbància** en l'ultraviolat.

- Oli d'oliva verge extra
- Oli d'oliva verge
- Oli d'oliva que conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges
- Oli de sansa d'oliva

e) Indicació de la campanya de collita

Només podrà figurar en **olis d'oliva verges extra o olis d'oliva verges**, quan el 100% del contingut de l'envàs provingui d'aquesta collita.





INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA ADDICIONAL PER ALS OLIS VEGETALS

A més de la informació alimentària obligatòria general enumerada en l'article 9 del *Reglament (UE) núm. 1169/2011*, el citat Reglament estableix **altres mencions obligatòries addicionals** per a categories o tipus específics d'aliments en l'Annex III.

En particular, en el cas dels olis vegetals, cal tenir en compte alguna de les mencions addicionals regulades en l'Annex III, com ara:

Olis envasats en determinats gasos

Els olis que s'han envasat amb gasos autoritzats pel *Reglament (CE) núm. 1333/2008* han d'indicar la menció “**envasat en atmosfera protectora**”.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Article 10 i Annex III del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor]





EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DOP

Informació obligatòria

Denominació de l'aliment

Informació sobre la categoria de l'oli

Origen

Raó social i adreça

Quantitat neta

Lot

Informació nutricional

Condicions particulars de conservació

Data de duració mínima

Oli d'oliva verge extra

Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics

Denominació d'Origen Protegida: **Siurana**



OLI, SL
Av. Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona

5L

Lot: XXX-2017

Collita: desembre 2017
Extracció en fred
Fruitat

Acidesa màxima 0,5%
Índex de peròxids ≤ 15 mEq O₂/kg
Ceres ≤ 150 mg/kg
Absorbància ultraviolada K₂₃₂ $\leq 2,50$ - K₂₇₀ $\leq 0,15$

Informació nutricional per 100g

Valor energètic	3700kj-900kcal
Greixos	100g
Àcids grassos saturats	14g
Hidrats de carboni	0
Sucres	0
Proteïnes	0
Sal	0

Conservar en lloc fresc preservat de la calor i la llum

Consumir preferentment abans de la fi de:
novembre del 2018

Informació facultativa

Quan el 100% del contingut de l'envàs provingui d'aquesta collita

Justificació documental que l'oli s'ha obtingut a $< 27^{\circ}$ C

Resultats d'avaluació organolèptica segons mètode reglamentari

Tot junt amb caràcters d'igual mida i mateix camp visual



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
Reglament (UE) núm. 29/2012, de la Comissió, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva]





EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Informació obligatòria

Denominació de l'aliment

Informació sobre la categoria de l'oli

Origen

Raó social i adreça

Quantitat neta

Lot

Informació nutricional

Condicions particulars de conservació

Data de duració mínima

Oli d'oliva verge extra

Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics

Producte d'Espanya

OLI, SL
Av. Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona

5L

Lot: XXX-2017

Conservar en lloc fresc preservat de la calor i la llum
Consumir preferentment abans de la fi de:
novembre del 2018

Campanya de collita: 2017/2018
Extracció en fred
Fruitat

Acidesa màxima 0,5%
Índex de peròxids ≤ 15 mEq O₂/kg
Ceres ≤ 150 mg/kg
Absorbància ultraviolada K₂₃₂ $\leq 2,50$ - K₂₇₀ $\leq 0,15$

Informació nutricional per 100g

Valor energètic	3700kj-900kcal
Greixos	100g
Àcids grassos saturats	14g
Hidrats de carboni	0
Sucres	0
Proteïnes	0
Sal	0

Informació facultativa

Quan el 100% del contingut de l'envàs provingui d'aquesta collita

Justificació documental que l'oli s'ha obtingut a $< 27^{\circ}$ C

Resultats d'avaluació organolèptica segons mètode reglamentari

Tot junt amb caràcters d'igual mida i mateix camp visual



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
Reglament (UE) núm. 29/2012, de la Comissió, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva]





EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE

Informació obligatòria

Denominació de l'aliment

Oli d'oliva verge

Informació sobre la categoria de l'oli

Oli d'oliva obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics

Origen

Produït a la Unió Europea

Raó social i adreça

OLI, SL
Av. Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona

Quantitat neta

5L

Lot

Lot: XXX-2017

Informació nutricional

Informació nutricional per 100g

Valor energètic	3700kj-900kcal
Greixos	100g
Àcids grassos saturats	18g
Hidrats de carboni	0
Sucres	0
Proteïnes	0
Sal	0

Condicions particulars de conservació

Conservar en lloc fresc preservat de la calor i la llum

Consumir preferentment abans de la fi de:
novembre del 2018

Data de duració mínima

Informació facultativa

Quan el 100% del contingut de l'envàs provingui d'aquesta collita

Justificació documental que l'oli s'ha obtingut a < 27° C

Resultats d'avaluació organolèptica segons mètode reglamentari

Tot junt amb caràcters d'igual mida i mateix camp visual



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
Reglament (UE) núm. 29/2012, de la Comissió, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva]





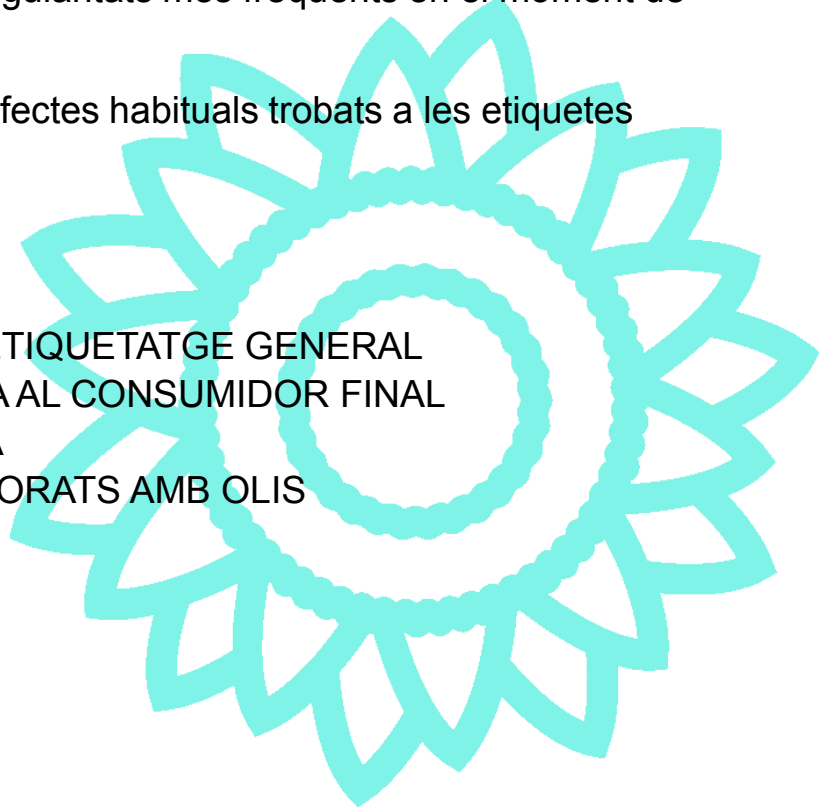
PRINCIPALS ERRORS EN L'ETIQUETATGE

Aquest apartat presenta els errors o irregularitats més freqüents en el moment de dissenyar les etiquetes dels olis.

No pretén ser exhaustiu, sinó recollir defectes habituals trobats a les etiquetes d'aquests productes.

Fitxes en aquest apartat

- 01 MENCIONS OBLIGATÒRIES DE L'ETIQUETATGE GENERAL
- 02 PRESENTACIÓ DELS OLIS D'OLIVA AL CONSUMIDOR FINAL
- 03 ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA
- 04 DENOMINACIÓ D'ALIMENTS ELABORATS AMB OLIS



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





PRINCIPALS ERRORS EN MENCIONS OBLIGATÒRIES DE L'ETIQUETATGE GENERAL

Denominació de l'aliment

- ✓ Denominació de venda que no correspon al producte comercialitzat
- ✓ Denominació de venda incorrecta
Exemple: Denominació "Oli refinat de llavors" per un oli d'una llavor concreta (100% oli refinat de soja). Hauria de constar "Oli refinat de soja"
- ✓ Denominació de venda incompleta
Exemple: En "oli d'oliva conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges" indicar "oli d'oliva"
- ✓ Indicació de la denominació dels olis d'oliva en text no homogeni

Ingredients

- ✓ Designació incorrecta d'ingredients
- ✓ Denominació de venda poc visible i destacar l'ingredient minoritari en la llista d'ingredients
Exemple: En un oli de sansa d'oliva, destacar l'ingredient oli d'oliva verge
- ✓ Engany en la indicació dels ingredients
Exemple: Indicar com a ingredient "oli d'oliva verge extra" en casos que s'ha usat un altre tipus d'oli.

Quantitat neta

- ✓ Manca indicar la quantitat neta
- ✓ Indicació de la quantitat neta amb una xifra d'alçada inferior a la mínima reglamentària.





PRINCIPALS ERRORS EN MENCIONS OBLIGATÒRIES DE L'ETIQUETATGE GENERAL

Marcatge de dates

- ✓ Indicació incorrecta del marcatge de la data de consum preferent. Principalment, indicació incorrecta de la llegenda
Exemple: “Consumir preferentment abans del 02/2016”. En aquest cas, cal indicar també el dia (no només mes/any) o usar la llegenda “Consumir preferentment abans de la fi de...”
- ✓ No visible o no llegible clarament la indicació de la data marcada

Altres mencions obligatòries

- ✓ Manca la **raó social** de l'empresa o menció incompleta
- ✓ Manca **domicili** de l'empresa o menció incompleta

Presentació de mencions obligatòries

- ✓ Mencions obligatòries **illegibles o poc visibles**: mida de la lletra molt petita, poc contrast de colors, tapades amb imatges, etc.
- ✓ No consta en el **mateix camp visual** la denominació de l'aliment i la quantitat neta





PRINCIPALS ERRORS EN LA PRESENTACIÓ D'OLIS D'OLIVA A CONSUMIDOR FINAL

- ✓ Comercialització d'olis d'oliva **sense envasar**.
- ✓ Comercialització en envasos de **contingut superior a 5 litres**, per exemple en garrafes de 20 o 25 litres.
- ✓ Comercialització en recipients **sense precintar** o sense un sistema d'obertura que perdi la integritat després de la primera utilització.
- ✓ Comercialització en envasos o recipients **sense etiquetar**.

Aquests **requisits de presentació** també són d'aplicació al lliurament d'oli per part de les almàsseres als oleïcultors o als propietaris d'oliveres que han subministrat les seves olives amb la finalitat que l'almàssera efectui el servei d'elaboració d'oli, sempre i quan l'oli es destini a consumidor final, inclòs l'autoconsum, el consum familiar o el lliurament d'oli gratuïtament.





PRINCIPALS ERRORS EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA

Denominació de l'aliment

- ✓ Denominació de venda incorrecta o incompleta
Exemple: Denominació "Oli d'oliva" en comptes de "Oli d'oliva. Conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges".
- ✓ Denominació de venda que no correspon al producte comercialitzat
Exemple: Denominació "Oli d'oliva verge amb..." per a un producte que no es considera oli d'oliva sinó un condiment preparat, elaborat barrejant oli d'oliva verge amb espècies o condiments.

Informació sobre la categoria de l'oli

- ✓ Manca la informació descriptiva de la categoria de l'oli
Exemple: en "Oli d'oliva verge extra" → "Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics".

Designació de l'origen

- ✓ En oli d'oliva verge extra o en oli d'oliva verge, manca la indicació obligatòria de la designació de l'origen
- ✓ Indicació de l'origen mitjançant noms geogràfics no reglamentaris. Únicament es pot indicar Unió Europea, estat membre, país tercer, barreges d'orígens o DOP/IGP
Exemple: oli del Pallars
- ✓ Indicació d'una designació de l'origen en "Oli d'oliva. Conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges". La designació de l'origen és una menció reservada per a oli d'oliva verge extra i oli d'oliva verge
- ✓ Ús de termes geogràfics protegits i reservats per a olis amb DOP en olis que no hi tenen dret





PRINCIPALS ERRORS EN L'ETIQUETATGE DELS OLIS D'OLIVA

Condicions especials de conservació

- ✓ Manca informació sobre les condicions particulars de conservació pel que fa a la calor i la llum

Mencions facultatives

- ✓ Menció de l'acidesa sense indicar la resta de paràmetres obligatoris: índex de peròxids, ceres i absorbància en UV

Mencions falses o sense justificar

- ✓ “Extracció en fred” o “primera premsada en fred” en olis obtinguts a temperatura superior a 27° C o sense justificació documental del procés d'obtenció
- ✓ Mencions de característiques organolèptiques (fruitat...) sense disposar de proves analítiques organolèptiques que ho acreditin.
- ✓ Indicacions (inclosos distintius o símbols) relatives a l'elaboració ecològica o a la producció integrada en oli convencional

Altres errors

[Principals errors en mencions obligatòries de l'etiquetatge general d'olis vegetals](#)



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





PRINCIPALS ERRORS EN LA DENOMINACIÓ D'ALIMENTS ELABORATS AMB OLIS

Alguns aliments elaborats utilitzant com a ingredient oli d'oliva o altres olis es designen amb denominacions errònies o enganyoses:

✓ **“Oli d'oliva verge extra amb llorer” (o amb alguna altra espècie o condiment aromàtic)**

Aquest tipus de producte deixa de considerar-se un oli d'oliva verge extra, perquè s'ha afegit un altre ingredient (espècie o barreja de diverses espècies).

La denominació legal que correspon a aquest tipus d'aliment és condiment preparat o assaonador.

Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova Reglamentació Tècnica Sanitària (RTS) per a l'elaboració, circulació i comerç de condiments i espècies.

✓ **“Oli d'oliva verge aromatitzat” o “oli d'oliva verge extra amb aroma de tòfona”**

Els aliments elaborats amb oli d'oliva verge i aromes, sense contenir espècies o condiments aromàtics, no poden designar-se com a “oli” ni com a “oli aromatitzat” ni com a “condiment”, perquè no s'ajusten a les normes respectives.

Aquest tipus de producte s'ha de designar mitjançant una denominació descriptiva, a falta de denominació legal i habitual. Per exemple, es podria designar com a “aliment per amanir elaborat amb oli d'oliva verge i aroma”.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





PRINCIPALS ERRORS EN LA DENOMINACIÓ D'ALIMENTS ELABORATS AMB OLIS

✓ “Preparat gras”, quan realment és una barreja d'olis vegetals

No es permet la denominació “preparat gras” aplicada a un producte elaborat amb els ingredients oli d'oliva i altres olis vegetals, amb o sense additius. Aquest tipus de producte correspon a una barreja d'olis i la seva denominació legal és “Mescla d'olis vegetals (o nom específic dels olis vegetals) i d'oli d'oliva”, d'acord amb la legislació europea.

L'elaboració de barreges d'olis d'oliva amb altres olis vegetals destinada al mercat nacional està prohibida pel Reial Decret 308/1983 (RTS olis). Amb la intenció d'eludir aquesta prohibició, alguns operadors usen irregularment la denominació “preparat gras”.

No obstant això, altres productes elaborats amb olis i greixos, com ara el “preparat gras” o la “grassa anhidra”, podrien designar-se d'aquesta manera, si s'ajusten a les definicions i condicions establertes en el Reial Decret 1011/1981 (RTS greixos comestibles, margarines, minarines i preparats grassos).

Reglament d'execució (UE) núm. 29/2012, de 13 de gener, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva.

Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària (RTS) d'olis vegetals comestibles.

Reial Decret 1011/1981, de 10 d'abril, pel qual aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària (RTS) per a l'elaboració, circulació i comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats grassos.





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT

Aquest apartat inclou els principals aspectes de qualitat dels olis vegetals relatius al procés d'elaboració, traçabilitat, presentació i comercialització que els operadors del sector han de tenir en compte perquè el fet de no respectar-los representa incomplir els requisits normatius establerts.

Alguns dels aspectes crítics afecten tots els olis vegetals en general. Altres aspectes són específics dels olis d'oliva i dels olis de samsa d'oliva.

Fitxes en aquest apartat

- 01** TIPUS D'OLIS D'OLIVA PER A COMERCIALITZAR A CONSUMIDOR FINAL
- 02** PRESENTACIÓ DELS OLIS D'OLIVA A CONSUMIDOR FINAL
- 03** TIPUS D'OLIS VEGETALS PER A COMERCIALITZAR
- 04** BARREGES D'OLIS
- 05** TRAÇABILITAT
- 06** PROCESSOS D'ELABORACIÓ I COMPOSICIÓ





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIUS ALS TIPUS D'OLIS D'OLIVA PER A COMERCIALITZAR A CONSUMIDOR FINAL

Denominacions i definicions dels olis d'oliva i dels olis de sansa d'oliva

1. Oli d'oliva verge

Oli obtingut del fruit de l'olivera exclusivament per mitjans mecànics o altres procediments físics aplicats en condicions que excloguin tota alteració del producte, i que no s'ha sotmès a cap altre tractament que no sigui el seu rentat, decantació, centrifugat o filtració, exclosos els olis obtinguts amb l'ús de dissolvents o de coadjuvants d'acció química o bioquímica, per un procediment de reesterificació o com a resultat de qualsevol barreja amb olis d'altres tipus.

L'oli d'oliva verge només es pot classificar i designar de la forma següent:

a) Oli d'oliva verge extra

el que té una acidesa lliure màxima, en àcid oleic, de 0,8g per 100g i que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria.

b) Oli d'oliva verge

el que té una acidesa lliure màxima, en àcid oleic, de 2g per 100g i que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria.

c) Oli d'oliva llampant

el que té una acidesa lliure màxima, en àcid oleic, de més de 2g per 100g i/o que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria.

2. Oli d'oliva refinat

Oli d'oliva obtingut del refinat d'oli d'oliva verge, que té una acidesa lliure, expressada en àcid oleic, de no més de 0,3g per 100g i que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria.





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIUS ALS TIPUS D'OLIS D'OLIVA PER A COMERCIALITZAR A CONSUMIDOR FINAL

3. Oli d'oliva conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges

Oli d'oliva obtingut barrejant oli d'oliva refinat i oli d'oliva verge diferent del llampant, que té una acidesa lliure, expressada en àcid oleic, de no més d'1g per 100g i que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria.

4. Oli de sansa d'oliva cru

Oli que s'obté de la sansa d'oliva mitjançant un tractament amb dissolvents o emprant mitjans físics, o que correspon, excepte en determinades característiques, a l'oli d'oliva llampant, i que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria, exclòs l'oli obtingut per un procediment de reesterificació o com resultat d'una barreja amb olis d'altres tipus.

5. Oli de sansa d'oliva refinat

Oli obtingut del refinat d'oli de sansa d'oliva cru, que té que té una acidesa lliure, expressada en àcid oleic, de no més de 0,3g per 100g i que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria.

6. Oli de sansa d'oliva

Oli obtingut barrejant oli de sansa d'oliva refinat i oli d'oliva verge diferent del llampant, que té que té una acidesa lliure, expressada en àcid oleic, de no més d'1g per 100g i que les altres característiques s'ajusten a les establertes per la Comissió per a aquesta categoria.

[Article 78 i Annex VII. Part VIII "Denominacions i definicions dels olis d'oliva i dels olis de sansa d'oliva" del Reglament (UE) núm. 1308/2013, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris]





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIU ALS TIPUS D'OLIS D'OLIVA PER A COMERCIALITZAR A CONSUMIDOR FINAL

Comercialització a consumidor final

Només es poden comercialitzar al detall (a consumidor final) els olis de les categories següents:

- Oli d'oliva verge extra
- Oli d'oliva verge
- Oli d'oliva conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges
- Oli de sànsa d'oliva

[Annex VII. Part VIII "Denominacions i definicions dels olis d'oliva i dels olis de sànsa d'oliva" del Reglament (UE) núm. 1308/2013, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris.]

Definició de comercialització

«**Comercialització**» es defineix com la tinença d'aliments amb el propòsit de vendre'ls, s'inclou l'oferta de venda o de qualsevol altra forma de transferència, ja sigui a títol oneros o gratuït, així com la venda, la distribució o una altra forma de transferència.

[Article 3.8) del Reglament (CE) núm. 178/2002, que estableix els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària]





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIUS A LA PRESENTACIÓ DELS OLIS D'OLIVA A CONSUMIDOR FINAL

Requisits de presentació

Els olis d'oliva i els olis de sansa d'oliva no es poden comercialitzar a consumidor final a granel ni sense etiquetar ni sense precintat.

Els olis d'oliva i els olis de sansa d'oliva s'han de presentar a consumidor final:

- en **envasos de 5 litres com a màxim**

Excepció:

Comercialització a col·lectivitats (restaurants, hospitals, menjadors o altres centres, inclosos vehicles, on es preparin aliments llestos per al consum per part del consumidor final) en envasos de 10, 20, 25 i 50 litres

[Article 3 del Reial Decret 1431/2003, pel qual s'estableixen determinades mesures de comercialització en el sector dels olis d'oliva i de l'oli de sansa d'oliva]

- en **envasos amb un sistema d'obertura que perdi la integritat** després de la primera utilització, per exemple un precinte.

- **etiquetats** d'acord amb la normativa sobre informació alimentària general i específica.

[Article 2 del Reglament d'Execució (UE) núm. 29/2012 sobre normes de comercialització de l'oli d'oliva]

Lliurament als oleïcultors per part de l'almàssera

Aquests requisits de presentació (envasos precintats, de 5 litres com a màxim i etiquetats) també són d'aplicació al lliurament d'oli per part de les almàsseres als oleïcultors o als propietaris d'oliveres que han subministrat les seves olives amb la finalitat que l'almàssera efectui el servei d'elaboració d'oli. Sempre que aquest oli es destini a consumidor final, inclòs l'autoconsum, el consum familiar o el lliurament d'oli gratuïtament.

Aquests requisits també són d'aplicació en el cas dels socis de cooperatives que lliuren les seves olives per tal que la cooperativa realitzi l'elaboració de l'oli per al seu autoconsum i altres tipus de màquila.





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIUS A LA PRESENTACIÓ DELS OLIS D'OLIVA A CONSUMIDOR FINAL

La retirada d'oli a granel està permesa si el receptor de l'oli disposa d'una instal·lació (pròpia o no) per al seu envasat i etiquetat. Les instal·lacions on es diposita l'oli a granel per a la seva comercialització han de complir els requisits legals aplicables, com ara els preceptius registres administratius sanitari i d'indústria agrària i alimentària (RIAAC).

Presentació a consumidor final en restaurants

En establiments del sector de l'hoteleria i restauració i en serveis de càterin, els olis d'oliva i els olis de sansa d'oliva s'han de posar a disposició del consumidor final en envasos etiquetats i amb un sistema d'obertura que perdi la integritat després de la primera utilització.

Si els envasos, per la seva capacitat, es poden posar a disposició dels consumidors finals més d'una vegada, disposaran a més a més d'un sistema de protecció que n'impedeixi la reutilització un cop esgotat el seu contingut original.

En conseqüència, no es permet la presentació d'oli d'oliva ni d'oli de sansa d'oliva en les tradicionals olieres als consumidors finals en aquests tipus d'establiments.

[Article 4.2 del Reial Decret 1431/2003, pel qual s'estableixen determinades mesures de comercialització en el sector dels olis d'oliva i de l'oli de sansa d'oliva, modificat pel Reial Decret 895/2013]





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIUS ALS TIPUS D'OLIS VEGETALS PER A COMERCIALITZAR

A més dels diferents olis d'oliva, també es poden elaborar i comercialitzar els olis obtinguts de les llavors oleaginoses, **expressament autoritzades** per la normativa vigent, i **refinats** completament abans de la seva utilització com a oli per a consum humà.

Els **olis de llavors oleaginoses autoritzats** per la Reglamentació Tècnica Sanitària d'olis vegetals comestibles són els següents:

- ✓ **Oli refinat de soja.** Procedent de les llavors de soja (*Glycine soja*, SEZ, Soja Híspida, *Dolichos Soja* L.).
- ✓ **Oli refinat de cacauet.** Procedent de la llavor de cacauet (*Arachis hipogaea* L.).
- ✓ **Oli refinat de gira-sol.** Procedent de les llavors de gira-sol (*Helianthus annuus*, L.).
- ✓ **Oli refinat de cotó.** Procedent de les llavors de cotó (gènere *Gossypium*).
- ✓ **Oli refinat de germen de blat de moro o moresc o panís.** Procedent del germen de les llavors de blat de moro o moresc o panís (*Zea mays*).
- ✓ **Oli refinat de colza o nabina.** Procedent de les llavors de colza (*Brassica napus* B. *campestris*), amb contingut d'àcid erúic igual o menor del 5 per 100.

- ✓ **Oli refinat de càrtam.** Procedent de les llavors de càrtam (*Carthamus tinctorius*, L.).
- ✓ **Oli refinat de llavor o granet de raïm.** Procedent de les llavors del raïm (*Vitis europea* L.).
- ✓ **Oli refinat de llavors.** Procedent de la barreja de dos o més olis de llavors oleaginoses dels autoritzats.

En conseqüència, en tractar-se d'una **llista tancada** establerta per la normativa nacional, s'entén que aquests olis citats són els **únics olis de llavors oleaginoses que es poden elaborar en el territori nacional destinats per al mercat nacional**.

No obstant això, cal tenir present que:

- ✓ es poden elaborar altres olis vegetals per al mercat internacional
- ✓ es poden comercialitzar en el mercat nacional altres olis vegetals, elaborats legalment en altres països, com, per exemple, olis d'altres llavors diferents o olis de fruits secs, en virtut de les clàusules de reconeixement mutu.
- ✓ es podrien elaborar o comercialitzar altres tipus d'olis autoritzats expressament per altra normativa, com ara la de nous aliments, en les condicions establertes.





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIUS A LES BARREGES D'OLIS

Les barreges d'olis són pràctiques prohibides per la Reglamentació Tècnica Sanitària (RTS) d'olis vegetals comestibles, excepte en els casos en què estiguin expressament autoritzades per la normativa, com ara les barreges d'olis refinats de llavors.

En concret, la **barreja d'oli d'oliva o d'oli de sansa d'oliva amb olis de llavors o amb qualsevol altre tipus d'oli o greix és una pràctica expressament prohibida.**

També és una pràctica expressament prohibida l'addició d'olis minerals, esterificats o de síntesi als olis destinats al consum humà.

Com que es tracta d'una pràctica prohibida per la normativa nacional, s'entén que les barreges d'olis no es poden elaborar en el territori nacional destinades al mercat nacional.

La Unió Europea permet que els estats membres prohibeixin la producció en el seu territori, per al seu consum intern, de les barreges d'oli d'oliva i altres olis vegetals. No obstant, no permet als estats membres prohibir la comercialització en el seu territori d'aquest

tipus de barreges procedents d'altres països ni tampoc prohibir la producció en el seu territori d'aquestes barreges amb vistes a la seva comercialització en un altre estat membre o a la seva exportació.

La normativa europea regula algun aspecte de l'**etiquetatge** de les **barreges d'oli d'oliva i altres olis vegetals**:

- ✓ Si la presència d'olis d'oliva o d'oli de sansa d'oliva s'esmenta fora de la llista d'ingredients, mitjançant paraules, imatges o representacions gràfiques, la denominació de venda de la barreja ha de ser «Barreja d'olis vegetals (o noms específics d'aquests olis vegetals) i d'oli d'oliva», seguida directament de la indicació del percentatge d'oli d'oliva en la barreja.
- ✓ Només es pot esmentar la presència d'oli d'oliva en l'etiquetatge d'aquest tipus de barreges mitjançant imatges o representacions gràfiques si el seu percentatge supera el 50%.
- ✓ En el cas de l'oli de sansa d'oliva, el terme «oli d'oliva» s'ha de substituir per «oli de sansa d'oliva».





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT DELS OLIS RELATIUS A LA TRAÇABILITAT

- ✓ Anotació, enregistrament, conservació i disponibilitat dels elements de **traçabilitat** adequats i suficients per determinar les característiques essencials i qualitatives dels olis, les condicions dels processos d'elaboració i comercialització, i també llurs proveïdors i receptors.

El sistema d'assegurament de la traçabilitat ha de contenir com a mínim els elements següents:

- **Identificació** dels productes
- **Registres** de productes
- **Documentació que acompanya el transport** dels olis
- ✓ Conservació dels registres de productes i dels documents d'acompanyament corresponents als **darrers cinc anys**.
- ✓ Assegurament per part dels operadors que els productes dipositats en les instal·lacions estan **degudament identificats**, incloses les matèries primeres i els productes auxiliars.
- ✓ Disponibilitat d'un **sistema actualitzat de registres o comptabilitat material** amb la informació sobre d'elaboració i comercialització dels olis (entrades, sortides, elaboracions, tractaments, etc.). En

particular, disposar de registres d'entrades i sortides per a cada categoria d'oli.

- ✓ Anotació, enregistrament, conservació i disponibilitat dels elements de traçabilitat relatius als **productes no conformes**.
- ✓ **Justificació de les mencions de l'etiquetatge** a fi d'acreditar-ne la veracitat.

Exemple: en un oli d'oliva verge extra, l'operador de l'empresa alimentària ha de poder justificar les mencions que faci constar en l'etiqueta com ara l'origen de les olives, la indicació "extracció en fred" (oli obtingut a menys de 27° C), la varietat, la campanya de collita o les característiques organolèptiques.

- ✓ Realització, enregistrament, conservació i disponibilitat de **controls de contingut efectiu** dels olis que són envasats per l'empresa.

[Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària, articles 35 a 44]
[Reglament (CEE) 2568/91, d'11 de juliol, relatiu a les característiques dels olis d'oliva i dels olis de samsa d'oliva, article 7 bis]
[Reglament d'execució (UE) 29/2012, de 13 de gener, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva, article 7]
[Reial decret 1801/2008, de 3 de novembre, pel qual s'estableixen normes relatives a les quantitats nominals per a productes envasats i al control de llur contingut efectiu, article 14]





ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT DELS OLIS RELATIUS A PROCESSOS D'ELABORACIÓ I COMPOSICIÓ

Característiques de qualitat

- ✓ **Avaluació organolèptica** en oli d'oliva verge extra i en oli d'oliva verge, per **excés de defectes i manca de fruitat**, que correspon a olis de categories inferiors (olis d'oliva verges o olis d'oliva llampants).
- ✓ **Índex de peròxids** superior al permès, que mesura l'oxidació de l'oli i indica una elaboració i conservació deficientes.
- ✓ **Acidesa i absorbància UV** superiors als valors legistats i que corresponen a olis de qualitat inferior.

Aquestes **característiques de qualitat evolucionen** amb el temps i segons les condicions de conservació de l'oli.

El **sistema d'autocontrol** de l'empresa ha de permetre **assegurar i garantir que les característiques dels olis es mantenen dins dels límits legistats fins a la data de duració mínima** indicada en l'etiquetatge.

Característiques de puresa

- ✓ Contingut d'**estigmastadiè** en oli d'oliva verge superior al permès per la normativa. La no-conformitat d'aquest paràmetre de **puresa** és un indicatiu de **presència d'olis vegetals refinats**.

- ✓ Composició d'**àcids grassos** que no respon al perfil de l'oli comercialitzat i pot indicar la presència d'altres tipus d'olis.
- ✓ Continguts de **ceres i/o eritrodiol-uvaol** superiors als límits legistats, que és un indicatiu de barreja amb oli de sansa d'oliva refinat.
- ✓ Composició d'**esterols** no ajustada a la normativa, en particular el **betasitosterol i brassicasterol**, que són indicatiu de presència d'oli de llavors i oli de colza, respectivament.

Altres aspectes crítics

- ✓ Utilització d'**additius colorants prohibits** en l'elaboració d'olis com ara carotens, xantofil·les i clorofil·les cúpriques amb la intenció de simular color d'oli d'oliva.
- ✓ **Olis d'oliva llampants no-conformes** amb les **característiques** químiques de **puresa** regulades ni amb la **definició** del producte quant a la matèria primera i el mètode d'obtenció, que quan es destinen a refinar comporta l'**elaboració fraudulenta d'oli d'oliva refinat**.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Reglament (CEE) núm. 2568/91, d'11 de juliol de 1991, relatiu a les característiques dels olis d'oliva i dels olis de sansa d'oliva]



