

I sistemi di controllo per l'olio di oliva nell'UE

Un quadro completo, ma applicato in modo disomogeneo



CORTE
DEI CONTI
EUROPEA

Indice

Paragrafo

01 - 17 | **Principali messaggi**

01 - 05 | Perché questo tema è importante

06 - 17 | Constatazioni e raccomandazioni della Corte

18 - 01 | **Le osservazioni della Corte in dettaglio**

18 - 49 | **Gli Stati membri non applicano pienamente il quadro giuridico per i controlli di conformità sull'olio d'oliva**

20 - 26 | Esiste un quadro giuridico completo per i controlli di conformità dell'olio d'oliva

27 - 40 | Non sempre gli Stati membri rispettano tutti i requisiti

41 - 46 | La maggior parte dei casi di non conformità riscontrati dagli Stati membri sono rilevati attraverso la valutazione organolettica e sono collegati alla degradazione

47 - 49 | La Commissione ha solo una visione parziale dei sistemi di controllo degli Stati membri

50 - 66 | **I sistemi di controllo dell'UE per i contaminanti dell'olio d'oliva presentano alcune carenze**

52 - 57 | I sistemi di controllo dell'UE per i residui di antiparassitari nell'olio d'oliva funzionano bene

58 - 64 | I sistemi di controllo dell'UE per altri contaminanti sono meno sviluppati rispetto agli antiparassitari

65 - 66 | Nell'olio d'oliva importato da paesi non-UE non si controlla sistematicamente la presenza di antiparassitari e altri contaminanti

67 - 84 | **Il quadro giuridico dell'UE e i controlli di tracciabilità non sempre consentono di risalire all'origine di un prodotto**

69 - 74 | La Commissione stabilisce requisiti giuridici per la tracciabilità, ma non ha definito in che modo gli Stati membri dovrebbero controllarli

- 75 - 80 | Gli Stati membri includono la tracciabilità nell'ambito dei controlli sull'olio d'oliva, ma il livello di verifica varia
- 81 - 84 | Risultati dell'esercizio di tracciabilità nello studio di caso: alcuni oli d'oliva non hanno potuto essere tracciati

Allegati

Allegato I – L'audit

Quadro d'intervento

Ruoli e responsabilità

Estensione e approccio dell'audit

Allegato II – Panoramica dei parametri di qualità e purezza pertinenti per l'olio extra vergine di oliva e dei metodi di analisi

Allegato III – Studio di caso

Allegato IV – Potenziali fonti di contaminazione dell'olio d'oliva

Allegato V – Contaminanti che gli Stati membri includono nei loro piani di controllo per la categoria "grassi e oli"

Acronimi

Glossario

Risposte della Commissione

Cronologia

Équipe di audit

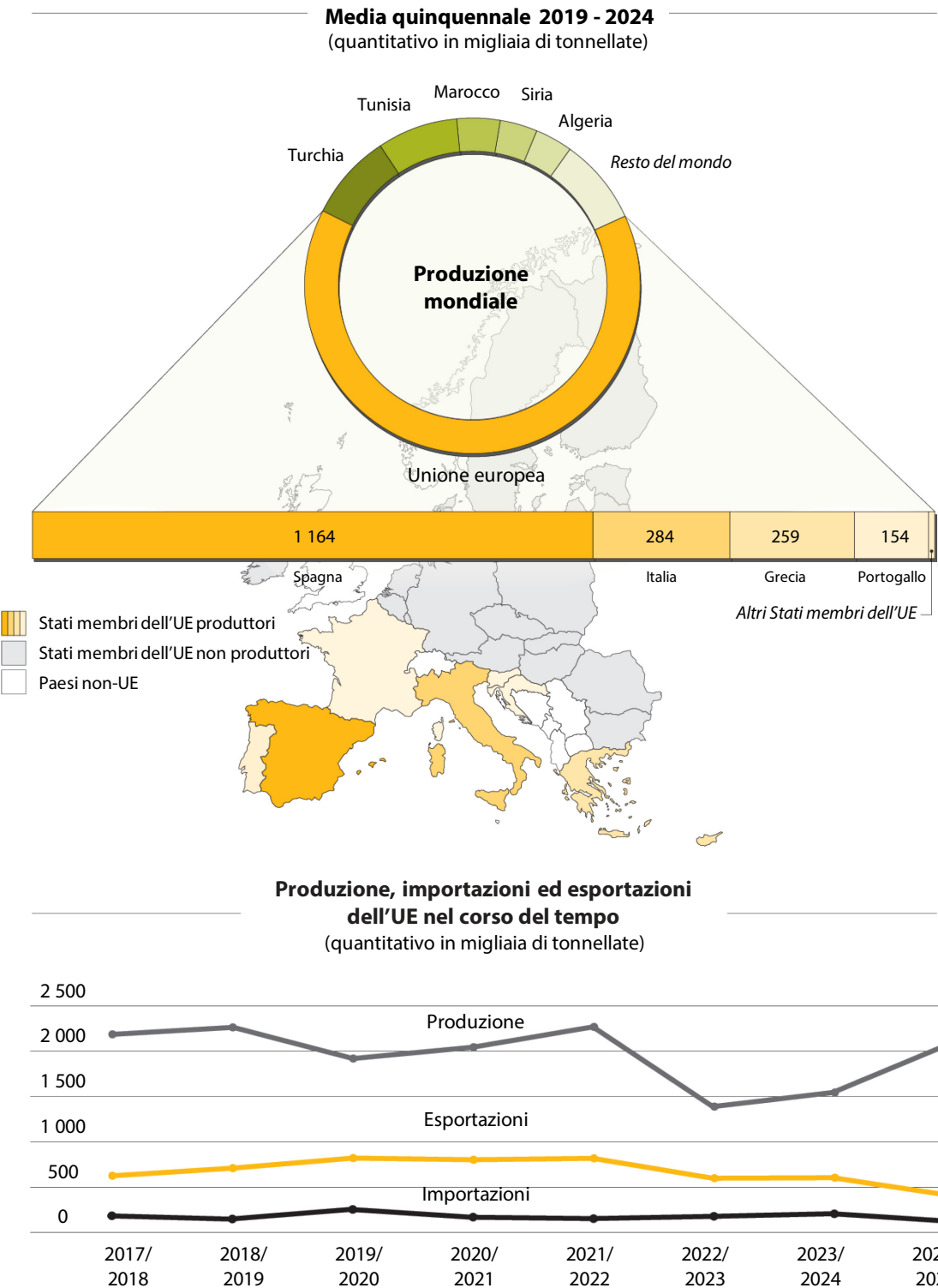
01

Principali messaggi

Perché questo tema è importante

- 01** L'olio d'oliva è un prodotto di punta per l'Unione europea (UE), che ne è il primo produttore, consumatore ed esportatore a livello mondiale. La [figura 1](#) fornisce alcuni dettagli sulla produzione e sul commercio di olio d'oliva nell'UE. La reputazione dell'UE per il suo olio d'oliva genuino e di alta qualità è fondamentale non solo dal punto di vista economico, ma anche dal punto di vista culturale e della salute pubblica. Molti cittadini dell'UE integrano l'olio d'oliva nella propria dieta quotidiana, per cui è essenziale che possano fidarsi della qualità e dell'autenticità dei prodotti che acquistano. È questo un aspetto particolarmente importante quando si tratta dell'olio extra vergine di oliva che, essendo commercializzato a un prezzo superiore a quello di altri oli, deve soddisfare standard elevati per giustificare tale prezzo dinanzi ai consumatori.

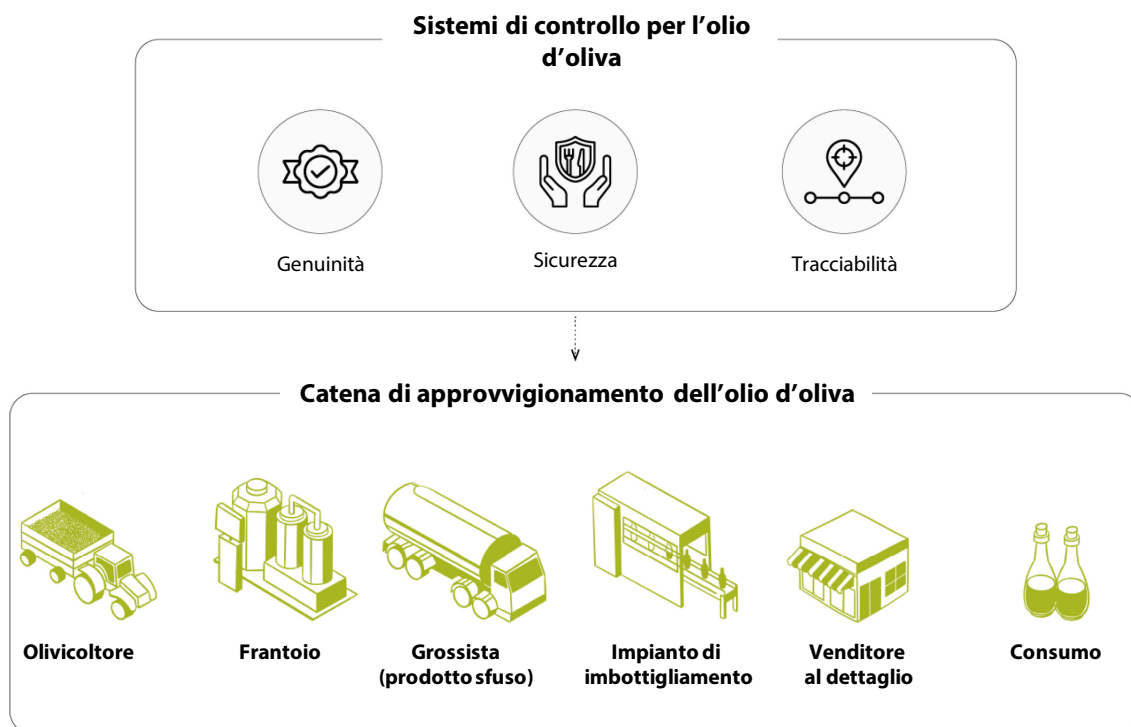
Figura 1 | L'olio d'oliva nell'UE



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dei dati della [Commissione europea](#) e della [World Population Review](#).

- 02** L'UE ha istituito un sistema di controlli per garantire che l'olio d'oliva che i consumatori possono acquistare nell'UE sia genuino (ossia non contenga altri oli e che la sua qualità e purezza corrispondano alla categoria indicata sull'etichetta), che non metta a repentaglio la salute dei consumatori (più specificamente, che non contenga contaminanti) e che la sua origine (indicata in etichetta) possa essere verificata (cfr. [figura 2](#)).

Figura 2 | Sistemi di controllo dell'UE per l'olio d'oliva



Fonte: Corte dei conti europea.

- 03** La Commissione europea ("la Commissione") è responsabile della definizione del quadro normativo, mentre gli Stati membri devono garantire che l'olio d'oliva soddisfi sia i requisiti di sicurezza alimentare sia i requisiti dell'UE per l'immissione sul mercato dell'olio d'oliva (noti anche come "norme di commercializzazione" – cfr. [allegato I](#), paragrafo [05](#)). Spetta agli Stati membri istituire un sistema di controllo nazionale ed effettuare verifiche basate sul rischio. Gli Stati membri devono inoltre disporre di un sistema sanzionatorio per il mancato rispetto delle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva e dei requisiti di sicurezza alimentare. Le sanzioni previste da tale sistema devono essere efficaci, proporzionate e dissuasive.
- 04** La Corte ha svolto il presente audit in ragione dell'importanza del settore dell'olio d'oliva per l'UE (cfr. paragrafo [01](#)). Con il presente audit la Corte intende contribuire a migliorare il quadro di controllo per le norme di commercializzazione e i requisiti di sicurezza alimentare relativi all'olio d'oliva, nonché la sua attuazione da parte degli Stati membri.

- 05** L'obiettivo del presente audit era valutare se i sistemi di controllo dell'UE fossero concepiti in modo tale da garantire che l'olio d'oliva venduto nell'UE fosse genuino, sicuro e tracciabile. La Corte ha valutato l'impostazione del quadro di controllo richiesto dalla legislazione dell'UE, nonché la sua attuazione dal 2018 in quattro Stati membri: Belgio, Grecia, Spagna e Italia. Più precisamente, la Corte ha valutato se questi quattro Stati membri effettuino i necessari controlli di conformità (controlli volti a confermare la conformità dell'olio d'oliva alle norme della categoria di appartenenza e alle caratteristiche corrispondenti), controlli per la presenza di contaminanti e controlli sulla tracciabilità per confermare l'origine dell'olio. Per maggiori informazioni generali e dettagli sull'estensione e approccio dell'audit, cfr. [allegato I](#), paragrafi [09](#) - [11](#).

Costatazioni e raccomandazioni della Corte

- 06** La Corte ha riscontrato che esiste un quadro giuridico completo dell'UE per i controlli di conformità sull'olio d'oliva, che però gli Stati membri non applicano appieno. Tuttavia, i controlli di conformità hanno individuato casi di mancato rispetto delle norme. La Corte ha inoltre rilevato che gli Stati membri riscontrano pochissimi casi di contaminanti nell'olio d'oliva oltre i limiti di legge. Vi sono però alcune carenze nei sistemi di controllo, principalmente per quanto riguarda i contaminanti diversi dagli antiparassitari. Dall'audit della Corte è emerso inoltre che i controlli di tracciabilità non sempre consentono di identificare l'origine di un prodotto.
- 07** L'olio d'oliva è altamente regolamentato e esiste una **serie completa di norme dell'UE** che definiscono le modalità con cui gli Stati membri dovrebbero verificare se un olio d'oliva rientra nella categoria di appartenenza dichiarata. Ciò comporta l'analisi fisico-chimica in laboratorio e la valutazione organolettica da parte di un gruppo di degustazione. Gli Stati membri dovrebbero effettuare un numero minimo di controlli all'anno, da pianificare sulla base di un'analisi dei rischi. Dovrebbero riferire i risultati dei propri controlli alla Commissione e disporre di un sistema di sanzioni e penali che sia efficace, proporzionato e dissuasivo (paragrafi [20](#) - [24](#)).
- 08** Tuttavia, **le norme dell'UE non sono sempre rispettate**. Alcuni degli Stati membri visitati dagli auditor della Corte non effettuano il numero minimo di controlli, effettuano analisi di laboratorio incomplete o escludono parti del mercato dalle analisi dei rischi. Tuttavia, gli Stati membri visitati integrano i controlli di conformità richiesti dall'UE con altri tipi di controlli. Quando sono constatati casi di non conformità, le sanzioni e le penali non sono sempre efficaci o dissuasive (paragrafi [27](#) - [40](#)).

- 09** La **Commissione ha solo una visione parziale** del funzionamento dei sistemi di controllo negli Stati membri. Le relazioni annuali e le riunioni con le autorità degli Stati membri non garantiscono lo scambio di tutte le informazioni pertinenti (paragrafi [47](#) - [49](#)).



Raccomandazione 1

Rafforzare la supervisione della Commissione sui sistemi di controllo dell'olio d'oliva degli Stati membri

La Commissione dovrebbe rafforzare la propria supervisione dei sistemi di controllo degli Stati membri grazie alle seguenti azioni:

- a) invitando agli Stati membri a fornire informazioni adeguate sulle analisi dei rischi eseguite, sui controlli effettuati (sia controlli di conformità che altre ispezioni) e sulle sanzioni e penali applicate;
- b) valutando i sistemi di controllo degli Stati membri, compreso il rispetto dei requisiti dell'UE nei controlli di conformità;
- c) adottando misure adeguate e proporzionate quando i sistemi di controllo sono ritenuti insufficienti.

Termine di attuazione: lettere a) e b): 2027, lettera c): 2028

- 10** I **requisiti giuridici per l'olio di oliva non sono sufficientemente chiari** sotto importanti aspetti, come le condizioni per la miscelazione di oli di diverse campagne di raccolta, o se sia consentito vendere come extra vergine una miscela di oli di oliva extra vergine e vergine. La Corte ha riscontrato che gli Stati membri hanno approcci diversi e che tali scelte possono influenzare la degradazione dell'olio d'oliva nel tempo (paragrafi [25](#) - [26](#)).



Raccomandazione 2

Chiarire le norme per la miscelazione di oli di oliva vergini diversi

La Commissione dovrebbe chiarire le norme per la miscelazione degli oli di oliva vergini di diverse campagne di raccolta o categorie.

Termine di attuazione: 2026

- 11** I **risultati dei controlli di conformità** mostrano che la maggior parte dei casi di non conformità riscontrati dagli Stati membri sono individuati mediante una valutazione organolettica e sono collegati alla degradazione dell'olio nel tempo. È possibile che a questa situazione contribuiscano date troppo remote indicate alla voce "da consumarsi preferibilmente entro" e talune pratiche di produzione (paragrafi [41](#) - [46](#)).
- 12** Per quanto riguarda la sicurezza alimentare, l'olio d'oliva è controllato per diversi tipi di contaminanti. Esiste un chiaro quadro giuridico dell'UE per il controllo degli **antiparassitari** nell'olio d'oliva, con un numero minimo di campioni da analizzare ogni tre anni. Gli Stati membri effettuano controlli basati su analisi dei rischi e riscontrano solo pochi casi di non conformità (paragrafi [52](#) - [57](#)).
- 13** Per i **contaminanti diversi dagli antiparassitari**, vi sono meno requisiti. L'UE ha definito i livelli massimi di residui (che si applicano agli oli e ai grassi vegetali) per alcuni contaminanti, ma non per altri. Inoltre, non è stabilito a livello dell'UE un numero minimo obbligatorio di controlli. Sono gli Stati membri a decidere quali contaminanti controllare. Gli Stati membri visitati non sempre documentano le analisi dei rischi condotte o giustificano le loro scelte. Dal 2023 la Commissione valuta i piani di controllo degli Stati membri per gli alimenti di origine non animale (compreso l'olio d'oliva) (paragrafi [58](#) - [64](#)).
- 14** Sebbene l'UE **importi** l'equivalente del 9 % circa dell'olio di oliva prodotto in un anno, i controlli per individuare gli antiparassitari e gli altri contaminanti nell'olio d'oliva importato da paesi non-UE sono inesistenti o molto limitati negli Stati membri visitati (paragrafi [65](#) - [66](#)).



Raccomandazione 3

Migliorare gli orientamenti relativi ai controlli dei contaminanti nell'olio d'oliva

La Commissione dovrebbe:

- a) indicare agli Stati membri di fornire dettagli sulle analisi dei rischi eseguite, i contaminanti controllati nell'olio d'oliva e la frequenza di tali controlli;
- b) imporre agli Stati membri di considerare esplicitamente l'olio d'oliva importato nelle analisi dei rischi.

Termine di attuazione: 2026

- 15** La **tracciabilità** di base (“una fase prima, una fase dopo”) è un requisito generale per tutti i tipi di alimenti immessi sul mercato dell’UE. Inoltre, secondo le norme di commercializzazione dell’olio di oliva extravergine e vergine, dovrebbero essere identificabili la zona geografica di raccolta delle olive e il frantoio. Tuttavia, non esistono **norme o orientamenti completi dell’UE** su come e quando debbano essere controllati gli aspetti relativi alla tracciabilità (paragrafi **69 - 74**).



Raccomandazione 4

Chiarire e fornire orientamenti sui requisiti in materia di controllo della tracciabilità

La Commissione dovrebbe chiarire e fornire orientamenti in merito a:

- a) che cosa vada sottoposto ai controlli di tracciabilità;
- b) come vadano comunicati i risultati dei controlli di tracciabilità.

Termine di attuazione: 2027

- 16** Gli Stati membri generalmente **verificano gli aspetti della tracciabilità** sia durante i controlli sulla sicurezza alimentare che durante i controlli di conformità, ma **in misura diversa**. Stati membri come la Spagna e l’Italia verificano l’origine in tutte le fasi della catena di approvvigionamento. Dispongono di registri elettronici per registrare ogni movimentazione di olive o di olio d’oliva. L’obiettivo di tali registri è aumentare la trasparenza e ridurre il rischio di frode (paragrafi **75 - 80**).
- 17** Per un **campione di 24 oli di oliva extra vergini o vergini**, gli auditor della Corte hanno verificato se fosse possibile confermare l’origine indicata in etichetta. Hanno riscontrato che questo non era il caso per quattro oli di oliva provenienti da più di uno Stato membro o di origine mista UE e non-UE. L’esercizio ha anche dimostrato quanto sia difficile assicurare la tracciabilità dell’olio di oliva oltre i confini nazionali, poiché la cooperazione tra gli Stati membri non è sempre efficace (paragrafi **81 - 84**).



Raccomandazione 5

Migliorare la tracciabilità dell'olio d'oliva

La Commissione dovrebbe:

- a) incoraggiare e sostenere gli Stati membri nello sviluppo di registri per registrare la movimentazione delle olive e dell'olio d'oliva;
- b) incoraggiare e sostenere gli Stati membri nel miglioramento della compatibilità dei diversi sistemi di tracciabilità per agevolare la tracciabilità transfrontaliera delle olive e dell'olio di oliva.

Termine di attuazione: 2028

Le osservazioni della Corte in dettaglio

Gli Stati membri non applicano pienamente il quadro giuridico per i controlli di conformità sull'olio d'oliva

18 Il settore dell'olio d'oliva è fortemente regolamentato. È soggetto a una normativa specifica dell'UE¹ che definisce le diverse categorie di olio d'oliva con le relative caratteristiche e che impone requisiti precisi per l'immissione di questo prodotto sul mercato. L'obiettivo di tali norme è garantire la qualità del prodotto e combattere le frodi. Inoltre, sono tese anche ad agevolare gli scambi e garantire condizioni di parità per i produttori dell'UE. Gli Stati membri sono tenuti a istituire un sistema di controllo nazionale e ad eseguire controlli volti a confermare la conformità dell'olio d'oliva a tali requisiti (in appresso denominati "controlli di conformità").

¹ [Regolamento \(UE\) n. 1308/2013](#) recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli; [regolamento \(UE\) 2022/2104](#) sulle norme di commercializzazione dell'olio di oliva; [regolamento \(UE\) 2022/2105](#) che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva.

19 La Corte ha verificato se:

- esista un chiaro quadro giuridico per il controllo della conformità dell'olio d'oliva alle norme di commercializzazione applicabili;
- gli Stati membri abbiano istituito e applichino:
 - un sistema di controllo per effettuare il numero minimo di controlli di conformità sull'olio d'oliva in forza dell'analisi dei rischi;
 - un sistema di sanzioni e penali efficaci, proporzionate e dissuasive in caso di mancata conformità dell'olio d'oliva;
- i controlli di conformità siano efficaci nell'individuare i casi di non conformità e le relative cause;
- la Commissione supervisioni i sistemi di controllo degli Stati membri per i controlli di conformità e fornisca sostegno agli Stati membri.

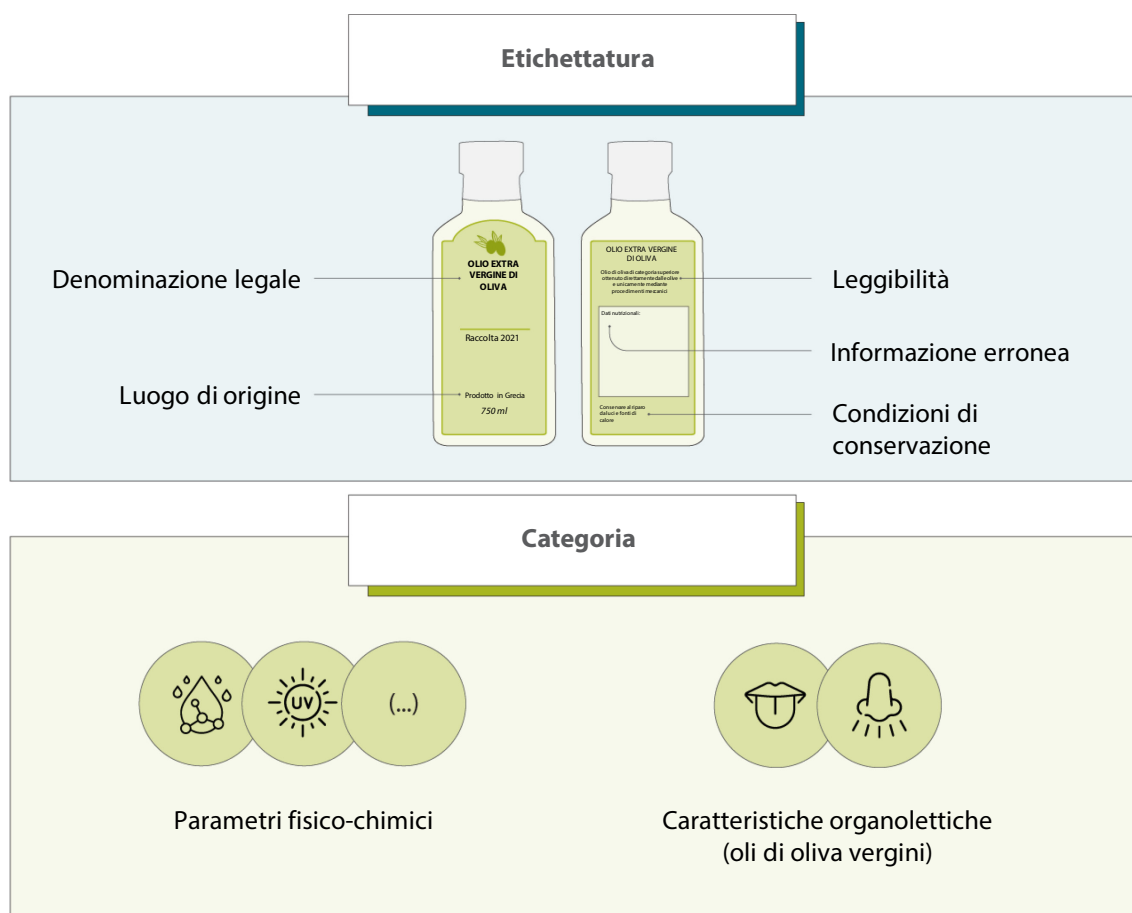
Esiste un quadro giuridico completo per i controlli di conformità dell'olio d'oliva

20 Le norme dell'UE impongono agli Stati membri di effettuare un **numero minimo di controlli di conformità** che è proporzionale al volume di olio d'oliva commercializzato nel paese². Gli Stati membri dovrebbero effettuare un controllo ogni 1 000 tonnellate di olio d'oliva. La Commissione calcola tali cifre ogni anno sulla base dei dati ufficiali relativi al commercio (intra- ed extra UE) e al consumo di olio d'oliva e di olio di sansa d'oliva forniti dagli Stati membri, sulla base della media degli ultimi cinque anni.

21 I controlli di conformità dell'olio d'oliva devono essere effettuati secondo regole ben definite. Un controllo di conformità consiste nel verificare che i) l'etichettatura sia conforme ai requisiti di legge e che ii) la categoria dell'olio corrisponda alla categoria dichiarata. Il controllo dell'etichettatura è completo con la verifica di cinque elementi specifici (cfr. [figura 3](#)).

² Articolo 3, paragrafo 2, del [regolamento \(UE\) 2022/2105](#).

Figura 3 | Elementi da controllare durante il controllo di conformità



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base del regolamento (UE) 2022/2105.

- 22** Le norme prevedono che la categoria sia controllata mediante l'**analisi chimico-fisica** dell'olio d'oliva in un laboratorio riconosciuto e una **valutazione organolettica** da parte di un panel di assaggiatori riconosciuto (cfr. [figura 3](#) e [riquadro 1](#)). Per l'olio di oliva extra vergine devono essere verificati 15 parametri (cfr. [allegato II](#)). La normativa consente agli Stati membri di verificare la conformità a tali parametri in un ordine qualsiasi (purché siano tutti verificati) o seguendo l'ordine definito nel [regolamento \(UE\) 2022/2105](#), fino a quando una delle prove non dimostri la mancata corrispondenza dell'olio alla categoria dichiarata. Il controllo della categoria è considerato completo se tutte le caratteristiche sono state verificate o se si constata che l'olio non possiede una delle caratteristiche previste.

Riquadro 1

La valutazione organolettica e i panel di assaggiatori



© Yistocking, stock.adobe.com

La valutazione organolettica fa parte delle norme di commercializzazione degli oli di oliva vergini sin dal 1991. È interamente regolamentata da protocolli e norme che definiscono la composizione del panel di assaggiatori (compresa la loro formazione e certificazione), la preparazione dei campioni (ad esempio, vetri colorati standardizzati e una temperatura di 28 °C) e i criteri di valutazione (punteggio degli attributi positivi – quali il fruttato, l’amaro e il piccante – e degli attributi negativi – quali rancidità, riscaldamento e muffa).

L’olio d’oliva è attualmente l’unico prodotto alimentare dell’UE per il quale la valutazione organolettica è esplicitamente richiesta e definita dalla normativa.

- 23** Gli Stati membri dovrebbero pianificare i controlli di conformità sulla base di un’**analisi dei rischi**³. Possono prendere in considerazione una serie di diversi fattori, quali le caratteristiche del prodotto (ad esempio, categoria, periodo di produzione, operazioni di imballaggio, stoccaggio, paese di origine/destinazione, mezzi di trasporto), le risultanze dei controlli precedenti, i reclami dei consumatori o le caratteristiche degli operatori. Ciascuno Stato membro può decidere quali fattori prendere in considerazione e in quale fase della catena di produzione e distribuzione vadano effettuati i controlli.
- 24** Gli Stati membri sono tenuti a presentare alla Commissione una **relazione annuale** che illustri in dettaglio i risultati dei controlli di conformità effettuati nell’anno precedente, utilizzando il modello fornito dalla Commissione. Essi sono inoltre tenuti a disporre di un **sistema di sanzioni e penali** efficaci (“effettive”), proporzionate e dissuasive, applicabile in caso di inosservanza delle norme di commercializzazione. La normativa dell’UE non definisce quali fattori debbano essere presi in considerazione nel valutare la gravità dell’inosservanza o nel determinare la severità delle sanzioni.

³ Articolo 3 del [regolamento \(UE\) 2022/2105](#).

25 Il [regolamento \(UE\) 2022/2104](#) lascia esplicitamente diverse **decisioni di normazione alla discrezionalità degli Stati membri**, tra cui: la fissazione di regole per la miscelazione dell'olio di oliva con altri oli vegetali; l'introduzione di requisiti di etichettatura per quanto riguarda l'indicazione della campagna di raccolta (cfr. [riquadro 2](#)); l'accettazione di dimensioni degli imballaggi superiori ai limiti fissati dal regolamento per i servizi di ristorazione collettiva. Inoltre, gli Stati membri possono anche stabilire requisiti nazionali specifici (ad esempio in materia di tracciabilità) che vadano al di là di quanto richiesto dall'UE.

Riquadro 2

Indicazione obbligatoria della campagna di raccolta in Italia

In Italia è prassi comune che, per la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”, gli impianti di imbottigliamento indichino una data compresa tra 12 e 18 mesi dopo l'imbottigliamento, anziché dopo la spremitura, il che può indurre in errore il consumatore. Per porre rimedio a tale situazione, nel 2016 l'Italia ha introdotto l'obbligo di indicare in etichetta l'anno di raccolta quando il 100 % dell'olio proviene dalla stessa raccolta (per l'olio di oliva vergine ed extra vergine di origine italiana e venduto in Italia).

26 Nell'UE i requisiti giuridici per l'olio d'oliva sono esaustivi e comprendono valutazioni organolettiche obbligatorie. Tuttavia, la Corte ha individuato elementi in grado di influenzare la degradazione dell'olio d'oliva nel tempo rispetto ai quali gli Stati membri hanno approcci diversi (cfr. [riquadro 3](#)). Questi elementi sono:

- la miscelazione di oli provenienti da diverse campagne di raccolta – le norme dell'UE non vietano la miscelazione di oli di diverse campagne di raccolta e gli operatori possono decidere la data da indicare alla dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”;
- la mancanza di chiarimenti o orientamenti da parte della Commissione in merito alla facoltà di miscelare oli di oliva extra vergini con oli d'oliva vergini vendendoli come olio extra vergine – l'attuale quadro giuridico non è sufficientemente chiaro, in quanto gli Stati membri hanno talvolta interpretato le norme dell'UE in modo diverso.

Riquadro 3

Approcci diversi negli Stati membri

In Grecia gli operatori sono autorizzati a miscelare olio di oliva a partire da due stagioni di raccolta diverse e a utilizzare la data della stagione più recente per calcolare la data per la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”. Non esistono orientamenti per gli ispettori su come verificare il modo in cui gli operatori calcolano tale data.

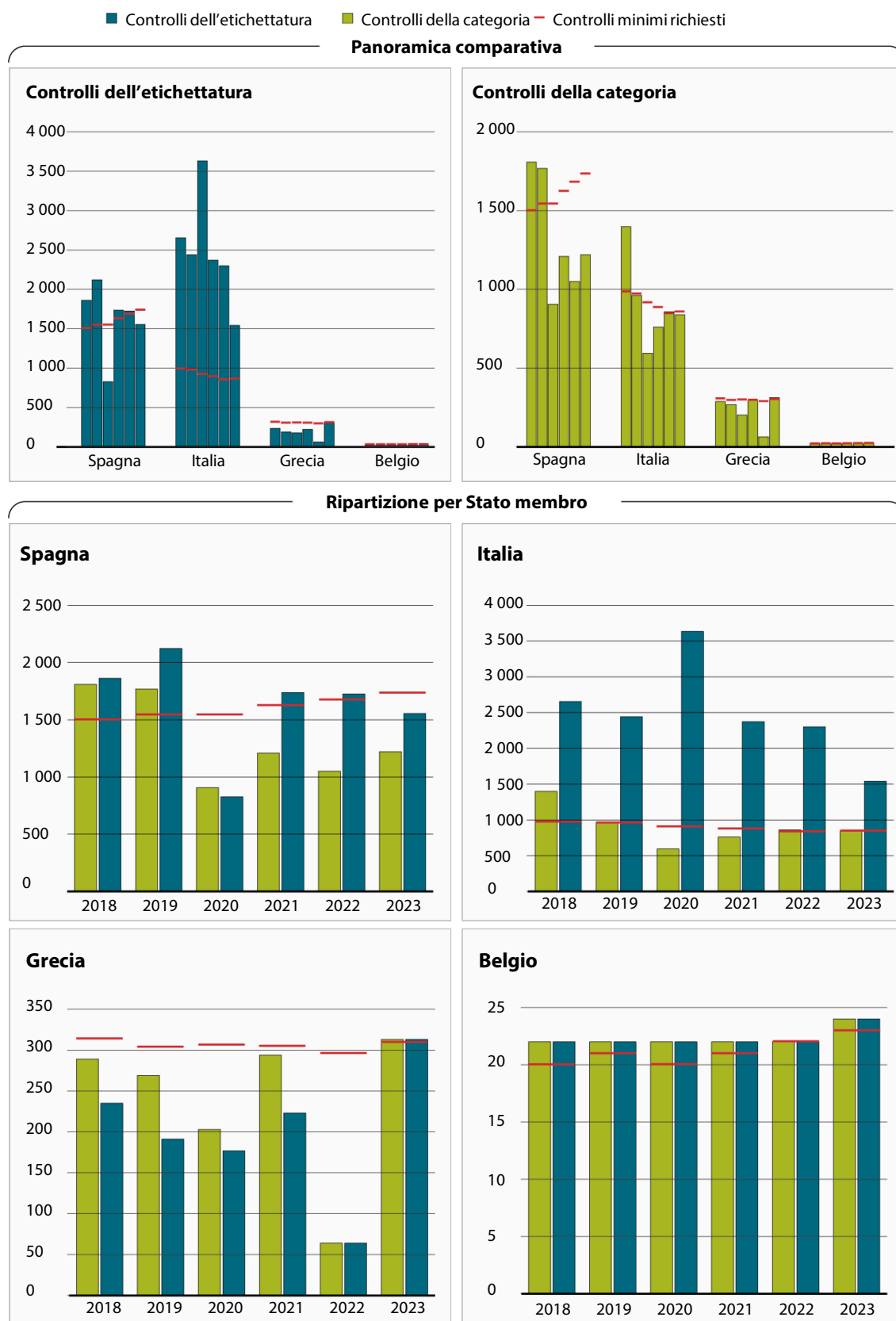
Secondo le autorità italiane, è consentita la commercializzazione di una miscela di olio d’oliva extra vergine e vergine come olio d’oliva extra vergine. Ciò è stato confermato da una [sentenza pronunciata nel 2023 dal Tribunale ordinario di Perugia](#), in assenza di un divieto formale di miscelare oli di categorie diverse.

Non sempre gli Stati membri rispettano tutti i requisiti

Il numero minimo di controlli di conformità non è stato raggiunto, ma gli Stati membri effettuano anche altri controlli

- 27** Gli Stati membri devono effettuare un numero minimo di controlli annuali sull’olio d’oliva (cfr. paragrafo [20](#)). La Corte ha esaminato le relazioni annuali inviate alla Commissione dagli Stati membri visitati, per valutare se soddisfacessero tale requisito.
- 28** Ha rilevato che gli Stati membri non sempre effettuano il numero minimo di controlli richiesto (cfr. [figura 4](#)). Le autorità italiane hanno raggiunto il numero minimo di controlli della categoria (tranne nel 2020 e nel 2021, durante la pandemia di COVID-19) e hanno effettuato molti più controlli dell’etichettatura di quanti richiesti. Dal 2020 le autorità spagnole hanno effettuato un numero di controlli della categoria molto inferiore a quello richiesto e le autorità greche hanno sistematicamente effettuato un numero di controlli inferiore a quello richiesto (tranne nel 2023). Il Belgio ha effettuato il numero di controlli richiesto.

Figura 4 | Controlli di conformità effettuati nel periodo 2018-2023



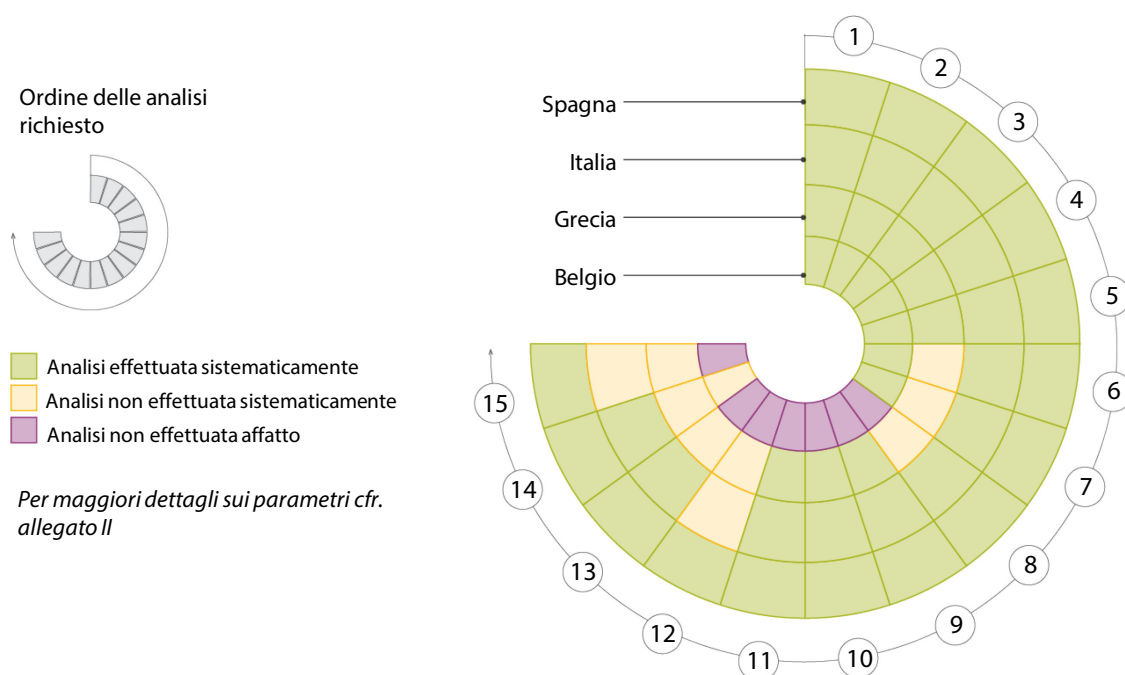
Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dei dati forniti alla Commissione dagli Stati membri.

- 29** Le autorità degli Stati membri hanno informato la Corte di avere avuto problemi nello svolgimento del numero richiesto di controlli nel 2020 e nel 2021 (COVID-19). Hanno inoltre avuto difficoltà a organizzare i gruppi di assaggiatori. Inoltre, le autorità spagnole hanno sostenuto che il numero minimo di controlli dovrebbe essere ridotto a causa di cattivi raccolti nelle campagne 2022/23 e 2023/24 e che una quota rilevante della produzione nazionale potrebbe essere sufficientemente coperta controllando soltanto qualche grande operatore. Le autorità greche hanno segnalato l'attuale carenza di personale e di finanziamenti, unitamente a difficoltà procedurali nell'approvvigionamento di servizi di laboratorio.
- 30** Anche se non sempre rispettano il requisito della legislazione dell'UE relativo al numero minimo di controlli, è importante notare che gli Stati membri visitati dagli auditor della Corte effettuano altri tipi di controlli che integrano i controlli di conformità richiesti dall'UE. Ad esempio, le autorità spagnole svolgono campagne di controllo speciali e verificano l'etichettatura e i parametri chimici su molte partite destinate all'esportazione. Le forze di polizia italiane effettuano numerose ispezioni *in loco* e controlli specifici. Le autorità greche controllano i dettaglianti di piccole e medie dimensioni e gli operatori della ristorazione per individuare le frodi.

Le analisi di laboratorio non sono sempre complete

- 31** Per considerare completo un controllo di conformità, devono essere analizzati 15 parametri. Gli auditor della Corte hanno verificato quali analisi vengono effettuate negli Stati membri visitati. Poiché nessuno degli Stati membri ha scelto di effettuare le analisi seguendo l'ordine definito nel [regolamento \(UE\) 2022/2105](#) (cfr. paragrafo [22](#)), avrebbero dovuto essere analizzati sistematicamente tutti i 15 parametri.
- 32** La Corte ha riscontrato che solo le autorità spagnole avevano analizzato tutti i parametri, sebbene tutti gli Stati membri visitati avessero comunicato alla Commissione di aver effettuato controlli della categoria completi (cfr. [figura 4](#)). Le autorità degli altri tre Stati membri visitati avevano effettuato controlli incompleti, in quanto non avevano preso in considerazione tutti i parametri obbligatori (cfr. [figura 5](#)).

Figura 5 | Analisi di laboratorio effettuate per i 15 parametri negli Stati membri visitati



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dei protocolli/contratti con i laboratori, dei risultati delle analisi di laboratorio e degli orientamenti forniti dalle autorità degli Stati membri.

- 33** L'incompletezza delle analisi di laboratorio può comportare frodi e la mancata individuazione di alcuni prodotti non conformi. Ad esempio, valori elevati di alcuni parametri potrebbero indicare la presenza di olio di sansa di oliva, di oli estranei o di olio trasformato chimicamente (cfr. [allegato II](#)).

Due degli Stati membri visitati dalla Corte escludono parti del mercato dai controlli senza un'analisi dei rischi

- 34** Gli Stati membri devono rispettare i requisiti stabiliti dalla legislazione dell'UE per quanto riguarda il numero di controlli sull'olio d'oliva, ma non vi è alcun obbligo di distribuire i controlli nelle diverse fasi della catena di produzione e distribuzione (cfr. paragrafo [23](#)).
- 35** I quattro Stati membri visitati effettuano un'analisi dei rischi per la pianificazione dei controlli di conformità, ma in misura diversa. Mentre le autorità spagnole e italiane hanno elaborato analisi dei rischi che tengono completamente conto dei criteri pertinenti (cfr. [riquadro 4](#)), le analisi dei rischi in Grecia e Belgio sono piuttosto generali e omettono criteri potenzialmente pertinenti (come il volume e il valore dei diversi oli di oliva commercializzati).

Riquadro 4

Esempi di come l'Italia effettua controlli basati sul rischio

Nel 2021 le autorità italiane hanno creato un gruppo di riflessione sul settore dell'olio d'oliva, coadiuvato dall'Istituto italiano di servizi per il mercato agricolo alimentare, in cui sono discussi con cadenza annuale i fattori di rischio e le questioni critiche, alla luce della più recente congiuntura economica nel settore.

Oltre all'apposito organismo di controllo per il settore agroalimentare e all'Agenzia delle dogane, vi sono tre autorità di contrasto con poteri investigativi (Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza e Corpo delle Capitanerie di Porto – Guardia costiera) che svolgono controlli sull'olio d'oliva.

In Italia molti ispettori ricevono una formazione sulla valutazione organolettica e sono membri di panel ufficiali di assaggiatori. Ciò consente loro di svolgere un'azione più mirata sugli oli d'oliva (più rischiosi) durante il campionamento durante le ispezioni.

- 36** Inoltre, due degli Stati membri visitati dagli auditor della Corte escludono alcune parti della catena di produzione e distribuzione dai controlli di conformità senza averli considerati nell'analisi dei rischi. Ad esempio, le autorità belghe non effettuano controlli sulle vendite online o presso la sede di operatori che importano olio d'oliva da paesi non-UE. Non effettuano neppure controlli per verificare il rispetto delle norme di commercializzazione in fase di imbottigliamento. Le autorità greche effettuano solo controlli di conformità sull'olio d'oliva prodotto in Grecia e destinato al mercato greco, escludendo così l'olio d'oliva importato ed esportato.
- 37** Le autorità italiane e spagnole effettuano controlli lungo tutta la catena di approvvigionamento (industria, commercio al dettaglio, importazioni ed esportazioni), comprese le vendite online, anche per quanto riguarda gli oli d'oliva di diversa origine. In Italia le autorità danno priorità alla prevenzione delle frodi alimentari sulle piattaforme di commercio elettronico.

I sistemi di sanzioni e penali non sono sempre efficaci e dissuasivi

- 38** Gli Stati membri devono applicare sanzioni “effettive”, proporzionate e dissuasive quando le norme di commercializzazione non sono rispettate⁴. In caso di frode, le sanzioni dovrebbero rispecchiare il vantaggio economico per l’operatore o una percentuale del suo fatturato⁵. Ciascuno Stato membro può decidere quali fattori prendere in considerazione nel valutare la gravità dell’inosservanza o nel determinare la severità delle sanzioni (cfr. paragrafo 24).
- 39** Nei quattro Stati membri visitati, i sistemi sanzionatori includono elementi di proporzionalità: le ammende dipendono dal tipo di infrazione, dalle dimensioni dell’impresa e dal fatto che si tratti o meno di un’infrazione ripetuta.
- 40** Tuttavia, sulla base dell’analisi di un numero limitato di casi di non conformità, la Corte ha riscontrato criticità per quanto riguarda l’effetto dissuasivo e l’efficacia delle sanzioni.
- Effetto dissuasivo: in Grecia, le ammende non tengono conto dell’utile finanziario derivante dalla vendita di un olio d’oliva di categoria inferiore al prezzo dell’olio extravergine di oliva. In Italia e Spagna (Andalusia), è stata individuata una buona pratica: le sanzioni dipendono dai quantitativi di prodotto interessati e dai proventi ricavati dall’attività illecita.
 - Efficacia: in Italia le sanzioni sono decise in tempi relativamente brevi, entro 1,2 mesi. Tuttavia, in Belgio, Spagna e Grecia le procedure richiedono più tempo (rispettivamente quattro, cinque e 14 mesi). Ciò ritarda il rapido ritiro dei prodotti dal mercato.

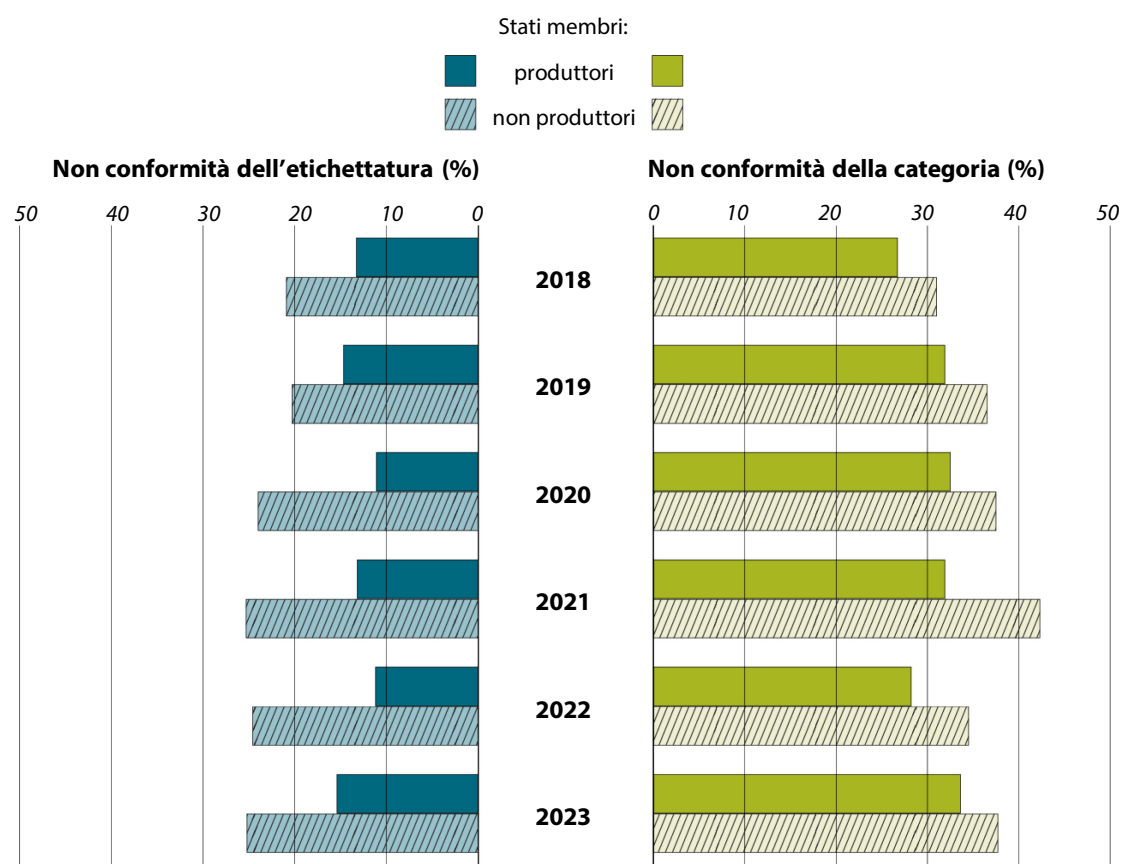
⁴ Articolo 13 del regolamento (UE) 2022/2105.

⁵ Articolo 139 del regolamento (UE) 2017/625.

La maggior parte dei casi di non conformità riscontrati dagli Stati membri sono rilevati attraverso la valutazione organolettica e sono collegati alla degradazione

41 I controlli di conformità basati sul rischio effettuati dagli Stati membri hanno portato all'individuazione di numerosi casi di non conformità negli oli di oliva campionati. La [figura 6](#) presenta la percentuale di controlli nell'UE che rilevano la non conformità di un'etichetta o di una categoria. Nel periodo 2018-2023, il 14 % dei controlli ha rilevato la non conformità di un'etichetta e il 32 % la non conformità di una categoria. Sulla base delle presentazioni annuali della Commissione sui risultati dei controlli di conformità in seno al gruppo di lavoro delle autorità di controllo della conformità del gruppo di esperti per i mercati agricoli — sottogruppo “Seminativi e olio d'oliva” (di seguito “gruppo di lavoro sull'olio d'oliva”), gli Stati membri non produttori segnalano sistematicamente percentuali più elevate di non conformità dei campioni, sia per quanto riguarda l'etichettatura che la categoria.

Figura 6 | Percentuale di controlli che rilevano non conformità per quanto riguarda l'etichettatura o la categoria



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base delle informazioni fornite dalla Commissione.

- 42** In tutta l'UE i risultati del 93 % delle analisi fisico-chimiche dimostrano la conformità ai requisiti, contro il 68 % soltanto delle valutazioni organolettiche. Una valutazione organolettica ha lo stesso valore giuridico di un'analisi fisico-chimica, ma rimane soggettiva a causa della complessità intrinseca della percezione sensoriale. È stato istituito un sistema di controvalutazioni per risolvere i casi controversi. Un operatore può quindi richiedere due valutazioni supplementari effettuate da altri panel di assaggiatori.
- 43** Un'ulteriore analisi dei motivi alla base dei casi di non conformità relativi alla categoria ha rivelato che circa un terzo dei casi era palesemente attribuibile alla degradazione dell'olio, come si poteva dedurre dall'analisi fisico-chimica e dalla valutazione organolettica. Per gli altri casi di non conformità, non è stato possibile individuare una causa specifica.
- 44** Gli elevati tassi di non conformità sono dovuti anche al fatto che gli Stati membri hanno focalizzato i propri controlli sui prodotti più rischiosi (cfr. paragrafo [35](#)), in quanto vi sono maggiori possibilità di rilevare casi di non conformità. Di conseguenza, i risultati dei controlli di conformità non sono rappresentativi della qualità complessiva dell'olio d'oliva sul mercato dell'UE e non riflettono la quota complessiva di non conformità dell'olio di oliva prodotto e commercializzato nell'UE⁶.
- 45** Nel corso del presente audit, la Corte ha effettuato uno studio di caso. Negli Stati membri visitati, sono stati acquistati in punti vendita al dettaglio 28 oli d'oliva diversi, che poi sono stati fatti analizzare da un laboratorio e da un panel di assaggiatori per determinarne le caratteristiche (cfr. [allegato III](#)). La selezione dei prodotti non si è basata su un'analisi dei rischi. Nel [riquadro 5](#) sono presentati i risultati, che riflettono le consuete constatazioni dei controlli di conformità.

⁶ Commissione europea, *Olive oil quality checks in the European Union – 2024 results*.

Riquadro 5

Risultati dello studio di caso

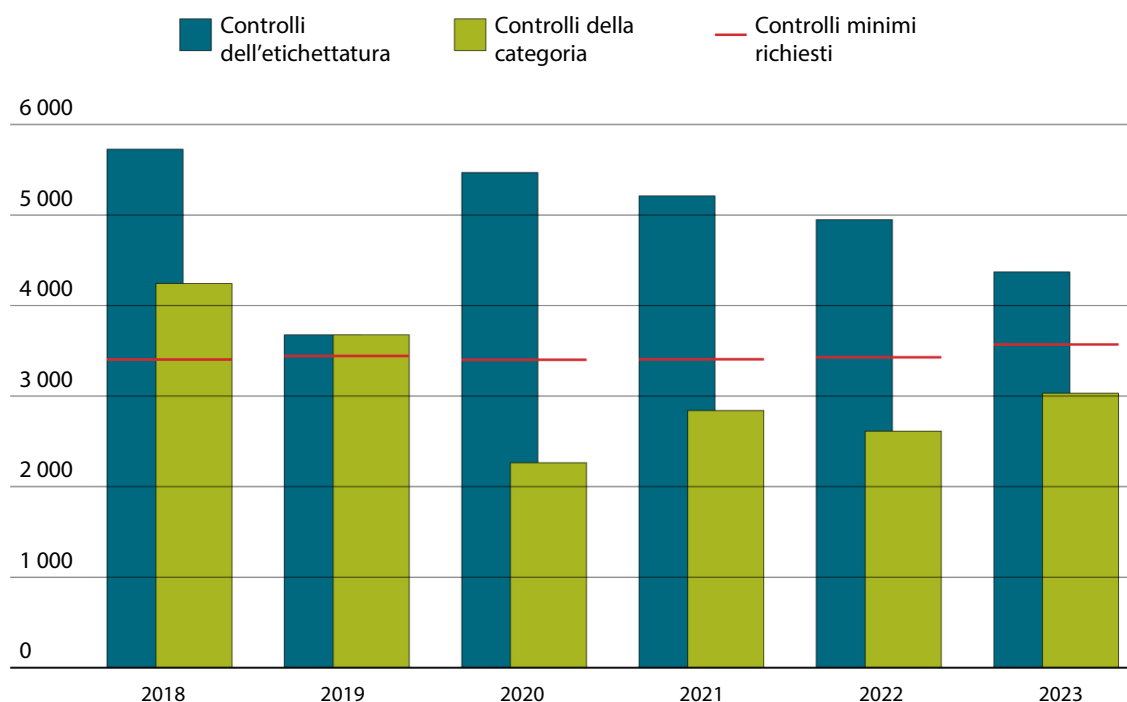
La maggior parte degli oli acquistati, tranne due, era conforme ai requisiti dell'UE per la categoria indicata sull'etichetta.

- Dall'analisi di un olio extra vergine di oliva è emerso un valore troppo elevato per un parametro. Secondo l'interpretazione del laboratorio, tale valore, in combinazione con i risultati della valutazione organolettica (confine tra extra vergine e vergine), indicava che l'olio si era ossidato, potenzialmente a causa di condizioni di stoccaggio inappropriate, e doveva essere considerato olio di oliva vergine lampante. Si tratta di un esempio di degradazione dell'olio d'oliva nel tempo, probabilmente dovuta all'esposizione alla luce o al calore durante il trasporto o lo stoccaggio.
- Per un altro olio extra vergine di oliva il livello totale di steroli era inferiore al limite. Ciò può verificarsi per alcuni oli extra vergini di oliva ottenuti da un'unica varietà di olive (Koroneiki, Nocellara del Belice). Il Consiglio oleicolo internazionale ha riconosciuto tale problematica e ha proposto di adeguare il limite totale di steroli in attesa di ulteriori studi scientifici. Questo caso dimostra quanto possa risultare difficile definire semplici soglie di parametri chimici applicabili agli oli di oliva di diverse varietà di oliva e differenti origini geografiche.

46 I risultati dei controlli effettuati dagli Stati membri e lo studio di caso della Corte mostrano che la degradazione dell'olio d'oliva nel tempo è un problema comune. Anche se le istruzioni per lo stoccaggio sono indicate sull'etichetta, molti operatori lungo la catena di distribuzione, al pari dei consumatori, potrebbero non sapere che l'olio d'oliva è sensibile al calore e alla luce. Inoltre, quando un olio è già vicino alla soglia della categoria di appartenenza al momento dell'imbottigliamento e gli viene assegnata una data troppo remota per la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro", aumenta la probabilità che la qualità peggiori prima che venga consumato.

La Commissione ha solo una visione parziale dei sistemi di controllo degli Stati membri

- 47** La Commissione definisce il quadro normativo per le norme di commercializzazione. Monitora la sua applicazione e l'esecuzione dei controlli di conformità da parte degli Stati membri. Dispone di diversi mezzi per rimanere informata su ciò che accade negli Stati membri:
- gli Stati membri devono comunicare annualmente i risultati dei loro controlli di conformità, utilizzando il modello di comunicazione fornito dalla Commissione;
 - il gruppo di lavoro sull'olio d'oliva, un organo consultivo composto da rappresentanti delle autorità degli Stati membri dell'UE, tiene riunioni annuali sull'esperienza maturata con il sistema di controllo;
 - nel 2018 un gruppo di consulenti ha condotto, per conto della Commissione, uno [studio](#) sull'attuazione dei controlli di conformità nel settore dell'olio d'oliva in tutta l'UE.
- 48** La Corte ha riscontrato che la Commissione dispone solo di una panoramica parziale del funzionamento dei sistemi di controllo negli Stati membri. Ad esempio, non era a conoscenza del fatto che le analisi di laboratorio fossero incomplete in alcuni Stati membri o che alcuni Stati membri escludessero parti del mercato per i loro controlli di conformità. Conosce solo parzialmente le modalità di funzionamento dei sistemi sanzionatori negli Stati membri e di applicazione delle sanzioni nella pratica: le relazioni annuali degli Stati membri sono spesso incomplete e le riunioni annuali forniscono solo informazioni *ad hoc* su qualche Stato membro.
- 49** Le relazioni annuali e le riunioni non forniscono un quadro completo dei sistemi di controllo negli Stati membri. Gli Stati membri non sono tenuti a comunicare alla Commissione le analisi dei rischi, i piani di controllo, i parametri analizzati in laboratorio o i risultati dei controlli parziali o supplementari effettuati. Tuttavia, la Commissione è consapevole del fatto che, tra il 2018 e il 2023, la soglia minima di controlli della categoria completi è stata raggiunta solo nel 2018 e nel 2019 (cfr. [figura 7](#)). La questione è stata discussa bilateralmente con gli Stati membri.

Figura 7 | Controlli di conformità effettuati a livello dell'UE (2018-2023)

Fonte: Corte dei conti europea, sulla base delle informazioni fornite dalla Commissione.

I sistemi di controllo dell'UE per i contaminanti dell'olio d'oliva presentano alcune carenze

- 50** L'olio d'oliva, in quanto prodotto alimentare, è soggetto alle [norme dell'UE in materia di sicurezza alimentare](#). Esse vertono, tra l'altro, sui requisiti in materia di igiene e sui livelli massimi accettabili di contaminanti negli alimenti. Sia l'olio d'oliva prodotto sia l'olio d'oliva importato nell'UE sono disciplinati da tali norme. Il quadro dell'UE impone agli Stati membri di garantire che tali norme siano seguite da controlli sugli operatori e sugli alimenti.
- 51** La Corte ha verificato se il quadro giuridico dell'UE per il controllo degli antiparassitari e di altri contaminanti presenti nell'olio d'oliva sia chiaro e se i sistemi di controllo degli Stati membri funzionino bene e includano l'olio d'oliva importato.

I sistemi di controllo dell'UE per i residui di antiparassitari nell'olio d'oliva funzionano bene

L'UE dispone di un quadro giuridico chiaro per i residui di antiparassitari

- 52** Sono denominate “residui” le tracce di contaminanti presenti nelle olive o nell'olio d'oliva. L'UE ha definito i **livelli massimi di residui (LMR)** per gli antiparassitari nei prodotti alimentari. Questo sono i livelli massimi legali.
- 53** L'UE ha inoltre istituito un **programma di controllo pluriennale coordinato a livello dell'UE** sui residui di antiparassitari negli alimenti, con l'obiettivo di garantire il rispetto gli LMR per gli antiparassitari e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di queste sostanze. Il programma comprende l'olio d'oliva ogni tre anni: le ultime volte sono state nel 2018, nel 2021 e nel 2024. In tali anni ogni Stato membro doveva analizzare un numero minimo di campioni di olio d'oliva per verificare la presenza di residui di antiparassitari.
- 54** Inoltre, gli Stati membri hanno l'obbligo di istituire **programmi nazionali pluriennali di controllo dei residui di antiparassitari**. I programmi di controllo dovrebbero essere basati sul rischio e volti a valutare l'esposizione dei consumatori e il rispetto degli LMR di antiparassitari. Gli Stati membri dovrebbero specificare i prodotti da sottoporre a campionamento, il numero di campioni da prelevare, gli antiparassitari da analizzare e i criteri utilizzati per elaborare il programma.

I controlli sono basati sul rischio e raramente individuano elevate concentrazioni di antiparassitari nell'olio d'oliva

- 55** Gli Stati membri visitati dagli auditor della Corte dispongono di programmi di controllo degli antiparassitari attraverso i quali vengono analizzati ogni anno una serie di campioni di olio d'oliva per rilevare la presenza di residui di tali sostanze. Oltre a quanto richiesto dal programma di controllo pluriennale coordinato dall'UE, pianificano l'analisi di campioni supplementari (cfr. **figura 8**). Tre degli Stati membri effettuano analisi dei rischi per determinare il numero annuo di campioni e la loro distribuzione tra regioni e operatori. Tali Stati membri includono l'olio d'oliva nelle analisi dei rischi per categorie alimentari più ampie (ossia “oli vegetali” in Belgio, “grassi e oli e altre emulsioni” in Grecia e Spagna) e non dispongono di una valutazione specifica dei rischi per l'olio d'oliva. L'Italia non effettua un'analisi dei rischi per la categoria “grassi e oli” né per l'olio d'oliva in modo specifico, in quanto il numero annuo di campioni è stabilito **per legge** e non viene aggiornato sulla base di un'analisi dei rischi.

Figura 8 | Controlli dei residui di antiparassitari nell'olio d'oliva: richiesti, pianificati ed eseguiti (2018-2023)



Nota per l'Italia: i dati potrebbero comprendere i controlli sulle olive per la produzione di olio di oliva (produzione primaria).

Nota per la Grecia: i dati comprendono i controlli sulle olive per la produzione di olio di oliva (produzione primaria).

Nota per il Belgio: alla Commissione non sono stati comunicati tutti i risultati delle analisi.

Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dei dati forniti dagli Stati membri.

- 56** Nel periodo 2018-2023, gli Stati membri visitati hanno effettuato per la maggioranza i controlli richiesti per gli antiparassitari presenti nell'olio d'oliva. In gran parte degli anni hanno effettuato i controlli come previsto (cfr. [figura 8](#)). Il minor numero di controlli effettuati in alcuni anni potrebbe essere imputabile alla carenza di risorse umane e finanziarie e all'impatto della pandemia di COVID-19.
- 57** I risultati dei controlli negli Stati membri mostrano che, tra il 2018 e il 2023, solo alcuni campioni avevano residui di antiparassitari superiori all'LMR (uno in Italia nel 2023 e nove in Grecia), come hanno confermato le relazioni dell'UE del [2019](#) e del [2022](#) sui residui di antiparassitari negli alimenti, pubblicate dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). In generale, le analisi dell'olio d'oliva mostrano costantemente livelli molto bassi di residui di antiparassitari.

I sistemi di controllo dell'UE per altri contaminanti sono meno sviluppati rispetto agli antiparassitari

Il quadro giuridico dell'UE è in graduale miglioramento

- 58** L'olio d'oliva può essere contaminato anche da sostanze diverse dagli antiparassitari. Possono essere sostanze chimiche tossiche che si mescolano con l'olio durante la trasformazione (ad esempio durante la raccolta, la spremitura, la raffinazione e, per alcuni oli, il trasporto o l'imballaggio) oppure che sono presenti nell'ambiente (come le diossine) (cfr. [allegato IV](#)). L'olio di oliva è inoltre suscettibile di adulterazione e frode, che possono causare rischi per la salute (ad esempio, la presenza di residui di solventi nell'olio di sansa di oliva venduto come olio extra vergine di oliva).
- 59** Per alcuni di questi contaminanti l'UE ha definito i tenori massimi⁷ applicabili agli oli e ai grassi vegetali, compreso l'olio d'oliva. Per altri, come gli idrocarburi degli oli minerali (*mineral oil hydrocarbons* – MOH) e i plastificanti, l'UE non ha fissato attualmente livelli massimi per gli alimenti. Per quanto riguarda i plastificanti, esistono [limiti di migrazione specifici per alcuni plastificanti nei materiali a contatto con i prodotti alimentari, ma non direttamente nei prodotti alimentari stessi](#) (cfr. [riquadro 6](#)).

⁷ [Regolamento \(UE\) 2023/915](#) relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti; [regolamento \(CE\) 1881/2006](#) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (non più in vigore dal 24.5.2023).

Riquadro 6

Idrocarburi degli oli minerali e plastificanti

I MOH comprendono un'ampia gamma di composti chimici derivati dal petrolio greggio e sono classificati in due gruppi principali: idrocarburi saturi degli oli minerali (*mineral oil saturated hydrocarbons* – MOSH) e idrocarburi aromatici degli oli minerali (*mineral oil aromatic hydrocarbons* (MOAH). Possono penetrare negli alimenti in molti modi: tramite contaminazione ambientale, lubrificanti per macchinari, coadiuvanti tecnologici, additivi alimentari o per mangimi, oppure migrazione da materiali a contatto con gli alimenti. Data la sua natura lipofila (ossia la sua capacità di combinarsi ai grassi o di sciogliersi in essi), l'olio d'oliva mostra una maggiore tendenza ad accumulare MOH in caso di contaminazione.

Nel 2017 la [Commissione ha raccomandato agli Stati membri di monitorare i MOH](#). A seguito dell'[aggiornamento della valutazione dei rischi del 2023 dell'EFSA](#) e degli accertati rischi per la salute connessi ai MOAH, alla fine del 2023 la Commissione ha presentato un primo progetto di regolamento per stabilire tenori massimi per i MOAH. L'EFSA ha concluso che l'esposizione alimentare ai MOSH non desta preoccupazione per nessuna fascia di età.

I plastificanti sono aggiunti a un materiale per renderlo più morbido e flessibile. Possono migrare nei prodotti alimentari quando i materiali in questione (come i contenitori fabbricati con determinate materie plastiche) entrano in contatto con gli alimenti. I plastificanti sono generalmente liposolubili, per cui rischiano di migrare dagli imballaggi verso alimenti grassi contenenti ad esempio olio. Il rischio di migrazione cresce con l'aumentare della temperatura e della durata del contatto.

I [limiti di migrazione fissati dall'UE per alcuni plastificanti nei materiali a contatto con i prodotti alimentari](#) sono concepiti per controllare la quantità di una sostanza che può migrare dagli imballaggi o dalle attrezzature di trasformazione agli alimenti.

60 Dal dicembre 2022 gli Stati membri stabiliscono propri piani di controllo per monitorare la concentrazione di contaminanti diversi dai pesticidi negli alimenti⁸. Fino ad allora, i programmi di controllo coordinati a livello dell'UE avevano riguardato solo alcuni contaminanti negli alimenti di origine animale. A partire dall'anno di riferimento 2023, gli Stati membri devono includere nei propri piani anche gli alimenti di origine non animale⁹. Il piano di controllo deve indicare:

- a) le combinazioni di contaminanti/gruppi di contaminanti e gruppi di prodotti da controllare, in base a esplicite motivazioni;
- b) una strategia di campionamento;
- c) la frequenza dei controlli.

61 Nel 2022 la Commissione ha creato un modello per gli Stati membri per elaborare i piani di controllo dei contaminanti e ha anche elaborato un [documento di orientamento per gli Stati membri](#). Tuttavia, i piani di controllo del 2023, 2024 e 2025 che Belgio, Grecia e Italia hanno inviato alla Commissione non specificavano quali contaminanti sarebbero stati controllati per quali gruppi di prodotti. Inoltre, nel 2023 la Commissione ha iniziato a valutare i piani di controllo degli Stati membri per i contaminanti, compresi gli alimenti di origine non animale. La Corte non dispone di alcun elemento attestante il fatto che la Commissione abbia insistito affinché gli Stati membri includessero informazioni o motivazioni più dettagliate.

⁸ [Regolamento \(UE\) 2017/625](#) sui controlli ufficiali.

⁹ [Regolamento \(UE\) 2022/932](#) concernente modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali per quanto riguarda i contaminanti negli alimenti; [regolamento \(UE\) 2022/931](#) che stabilisce norme per l'esecuzione dei controlli ufficiali per quanto riguarda i contaminanti negli alimenti.

Gli Stati membri hanno incluso l'olio d'oliva nei piani di controllo, ma non è chiaro che cosa è stato verificato e perché

- 62** Gli Stati membri visitati dagli auditor della Corte dispongono di propri piani di controllo per i contaminanti diversi dagli antiparassitari per la più ampia categoria alimentare “grassi e oli”, in cui rientra l'olio d'oliva. Per quest'ultimo non esistono piani specifici e il numero di campioni e la scelta dei contaminanti dipendono dai rischi individuati per la categoria più ampia. I quattro Stati membri visitati dagli auditor della Corte operano scelte diverse per quanto riguarda i contaminanti da controllare nei grassi e negli oli (compreso l'olio d'oliva) (cfr. [allegato V](#)) e quando farlo. Non verificano la presenza di alcuni contaminanti, come i MOH e i plastificanti, in quanto per tali sostanze non esistono tenori massimi stabiliti a livello dell'UE in riferimento agli alimenti.
- 63** Gli Stati membri visitati seguono approcci diversi e non sempre documentano le analisi dei rischi condotte o giustificano le scelte operate. I piani italiani di controllo dei contaminanti non prevedono un'adeguata analisi dei rischi che giustifichi i contaminanti da controllare nella categoria “grassi e oli”. La Grecia include specificamente l'olio d'oliva nei piani di controllo, ma non un'analisi dei rischi documentata. In Spagna e Belgio i controlli sui contaminanti nell'olio d'oliva si fondano su analisi dei rischi effettuate con cadenza annuale per singolo contaminante, sulla base di parametri e dati pertinenti. L'olio d'oliva fa generalmente parte della categoria degli oli vegetali ed è talvolta oggetto di attenzione specifica.
- 64** I risultati dei controlli effettuati dagli Stati membri mostrano che il numero di campioni con concentrazioni di contaminanti (diversi dagli antiparassitari) superiori al massimo legale è molto basso. Tra il 2018 e il 2023 vi è stato un caso in Spagna, uno in Italia e due in Belgio. Gli Stati membri non sono tenuti a raccogliere dati sulla presenza di contaminanti per i quali non sono stati fissati tenori massimi consentiti.

Nell'olio d'oliva importato da paesi non-UE non si controlla sistematicamente la presenza di antiparassitari e altri contaminanti

- 65** L'UE importa l'equivalente del 9 % circa dell'olio di oliva da essa prodotto in un anno (cfr. [allegato I](#), paragrafo **03**). Tuttavia, nessuno degli Stati membri visitati considera esplicitamente l'olio d'oliva importato da paesi non-UE nelle proprie analisi dei rischi per antiparassitari e altri contaminanti. La Spagna effettua valutazioni dei rischi per i prodotti importati attraverso i posti di controllo frontalieri solo dal 2023. Inoltre, non dispone di una valutazione dei rischi o di un piano di controllo specifici per le importazioni di olio d'oliva. In Italia il piano di controllo sulle importazioni non tiene conto dei fattori di rischio pertinenti (quali le categorie di prodotti importati e la loro origine). Il Belgio non prevede controlli sull'olio d'oliva ai posti di controllo frontalieri e la Grecia li ha introdotti solo nel 2024.
- 66** I controlli sull'olio d'oliva importato da paesi non-UE per quanto riguarda antiparassitari e altri contaminanti sono inesistenti o molto limitati negli Stati membri visitati. L'Italia non ha rispettato il piano che prevedeva il campionamento di una partita di olio d'oliva all'anno presso ciascun posto di controllo frontaliere: nel 2023 e nel 2024 non è stata controllata alcuna partita presso i principali punti di ingresso per l'olio d'oliva. Le importazioni di olio d'oliva in Spagna non sono sistematicamente testate per individuare i contaminanti. Tra il 2018 e il 2023 sono stati analizzati solo tre campioni per cercare residui di antiparassitari e 50 per cercare altri contaminanti.

Il quadro giuridico dell'UE e i controlli di tracciabilità non sempre consentono di risalire all'origine di un prodotto

- 67** La tracciabilità si riferisce alla capacità di rintracciare un prodotto in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Consente ai consumatori di sapere dove e come le olive sono state raccolte e trasformate. La rintracciabilità è essenziale anche per il controllo dell'autenticità dell'olio d'oliva. Inoltre, la tracciabilità è essenziale quando si verifica una contaminazione ed è necessario assicurare il rispetto dei requisiti in materia di sicurezza alimentare.

68 La Corte ha verificato se:

- esistano un quadro giuridico e requisiti chiari in materia di tracciabilità e se la Commissione fornisca sostegno per la loro attuazione;
- gli Stati membri verifichino gli aspetti della tracciabilità sia durante i controlli sulla sicurezza alimentare che durante i controlli di conformità;
- per un campione di 24 oli di oliva diversi, il luogo di origine indicato in etichetta corrisponda alla zona geografica di raccolta delle olive e di ubicazione del frantoio.

La Commissione stabilisce requisiti giuridici per la tracciabilità, ma non ha definito in che modo gli Stati membri dovrebbero controllarli

69 La tracciabilità dell'olio d'oliva è disciplinata:

- dal [regolamento sulla legislazione alimentare generale](#), che prevede che le imprese del settore alimentare e dei mangimi siano in grado di identificare almeno il fornitore diretto dei beni acquistati ("una fase prima"), nonché i destinatari o i clienti immediatamente successivi ai quali hanno consegnato le merci ("una fase dopo") – tale requisito non si applica al di fuori dell'UE;
- dalla regolamentazione dell'UE in materia di norme di commercializzazione per l'olio di oliva che prevedono specificamente l'indicazione del luogo di origine, nonché la tenuta di registri atti a comprovare l'origine e altre informazioni che figurano sull'etichetta¹⁰.

70 Secondo le norme di commercializzazione dell'olio di oliva, l'etichetta degli oli di oliva vergini ed extra vergini deve indicare il luogo di origine. Per gli oli di oliva originari dell'UE dovrebbe essere possibile risalire alla zona geografica di raccolta delle olive e al frantoio di spremitura. Per gli oli di oliva di origine non-UE dovrebbe essere possibile risalire al paese di origine. Per ottemperare a tale obbligo, specifici operatori devono tenere documenti e registri che consentano di identificare l'origine dell'olio di oliva e di verificarne la corrispondenza con le informazioni riportate in etichetta.

¹⁰ Articolo 5 del [regolamento \(UE\) 2022/2105](#); articoli 8 e 11 del [regolamento \(UE\) 2022/2104](#).

- 71** La campagna di raccolta indicata nell'etichetta dell'olio d'oliva è un indicatore di freschezza e qualità e si riferisce alla data in cui sono state raccolte le olive. Le norme dell'UE stabiliscono che l'etichetta degli oli di oliva e degli oli vergini ed extra vergini può includere l'anno di raccolta solo se il 100 % del contenuto proviene dalla stessa raccolta. Dovrebbe essere possibile verificare l'esattezza di tali indicazioni in etichetta attraverso i registri di tracciabilità.
- 72** Gli aspetti relativi alla tracciabilità vanno verificati nell'ambito dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare e durante i controlli di conformità sull'olio d'oliva. Nella relazione annuale alla Commissione sui risultati dei controlli di conformità, gli Stati membri devono riferire se il modo in cui l'origine figura sull'etichetta è conforme ai requisiti dell'UE. Gli Stati membri non sono tenuti a riferire esplicitamente sui risultati dei controlli di tracciabilità.
- 73** La legislazione dell'UE non specifica come o quando debbano essere controllati gli aspetti della tracciabilità (ad esempio, luogo di origine, bilancio di massa), né la Commissione ha emanato alcun orientamento in merito. La Corte ha constatato che l'interpretazione dei requisiti di tracciabilità è diversa da uno Stato membro all'altro. Di conseguenza, alcuni Stati membri hanno sviluppato le proprie metodologie e adottato approcci differenti per verificare la tracciabilità (cfr. paragrafi [75-80](#) e [riquadro 7](#)).
- 74** Due dei quattro Stati membri visitati dagli auditor della Corte adottano norme proprie per attuare i requisiti di tracciabilità dell'UE, ad esempio:
- iscrizione obbligatoria nel registro elettronico nazionale di ciascuna movimentazione di olio d'oliva (Spagna e Italia);
 - indicazione obbligatoria dell'anno di raccolta per l'olio di oliva prodotto e venduto in Italia (cfr. anche [riquadro 2](#));
 - indicazione di origine obbligatoria per l'olio di oliva sfuso conservato in depositi non ancora classificati (Italia).

Gli Stati membri includono la tracciabilità nell'ambito dei controlli sull'olio d'oliva, ma il livello di verifica varia

- 75** Gli Stati membri visitati dagli auditor della Corte includono generalmente la tracciabilità nell'ambito dei **controlli sulla sicurezza alimentare** effettuati presso gli operatori del settore oleicolo. Tutti e quattro verificano se l'operatore dispone di sistemi/registri di tracciabilità. Tre Stati membri verificano sistematicamente la tracciabilità durante i controlli sulla sicurezza alimentare, mentre in Italia questo aspetto è lasciato alla discrezione dell'ispettore.

76 La Corte ha riscontrato che gli Stati membri hanno approcci diversi nello svolgimento dei controlli di tracciabilità.

- Le autorità greche effettuano controlli congiunti di sicurezza e conformità degli alimenti, durante i quali il controllo della tracciabilità è limitato alla verifica del fornitore di primo livello (“una fase prima”).
- L'Italia segue il richiesto approccio “una fase prima, una fase dopo” durante i controlli di sicurezza alimentare sulla tracciabilità. Le ispezioni si concentrano sui prodotti in uscita: è verificata l'origine dell'olio di oliva indicata in etichetta rispetto alla documentazione disponibile presso la sede dell'operatore.
- In Spagna e Belgio i controlli di tracciabilità della sicurezza alimentare vanno al di là di quanto richiesto dal diritto dell'UE. Si verifica la tracciabilità dei prodotti lungo l'intera catena di approvvigionamento e sono esaminati i registri di tracciabilità dei prodotti sia in entrata che in uscita.

77 Durante i **controlli di conformità** delle norme di commercializzazione, per gli oli di oliva vergini ed extra vergini, il luogo di origine è il principale requisito da controllare (cfr. paragrafo [70](#)). Per rispettare tale requisito, gli operatori dell'olio d'oliva il cui nominativo figura sull'etichetta devono essere in grado di risalire fino all'origine del prodotto indicata in etichetta. La Corte ha riscontrato che due dei quattro Stati membri visitati non verificano sistematicamente se l'origine indicata sull'etichetta sia corretta.

78 In Spagna e in Italia, la verifica dell'origine dell'olio d'oliva è uno degli elementi principali dei controlli di conformità in tutte le fasi della catena di approvvigionamento. Gli operatori di entrambi gli Stati membri sono tenuti a disporre di sistemi e procedure di tracciabilità e devono registrare ogni movimentazione di olio d'oliva (e in alcune regioni, anche delle olive) in un registro elettronico (cfr. [riquadro 7](#)), che viene verificato durante le ispezioni. Ciò va al di là dei requisiti dell'UE. I registri sono tesi ad aumentare la trasparenza e a ridurre il rischio di frode. Consentono alle autorità di effettuare controlli approfonditi di tracciabilità in sede di ispezione degli operatori e di risalire ai prodotti fino agli olivicoltori e alla parcella di terreno in cui sono state coltivate le olive.

Riquadro 7

Registri dell'olio di oliva in Spagna e in Italia

L'Italia e la Spagna dispongono di registri nazionali in cui tutti gli operatori sono tenuti a registrare ogni movimentazione interna (all'interno dello stesso stabilimento) ed esterna (mediante trasporto) dell'olio d'oliva.

In Spagna le movimentazioni interne devono essere registrate **in tempo reale** e quelle esterne **anticipatamente** (il sistema genera il documento di trasporto che accompagna l'olio). In Italia, gli operatori devono registrare ogni movimentazione **entro sei giorni** dal trasferimento. In Spagna le importazioni di olio d'oliva da paesi UE e non-UE devono essere registrate dal destinatario finale **prima** che l'olio entri nel territorio nazionale, mentre in Italia ciò avviene solo **dopo** che l'olio è stato scaricato per la prima volta sul territorio italiano da un operatore.

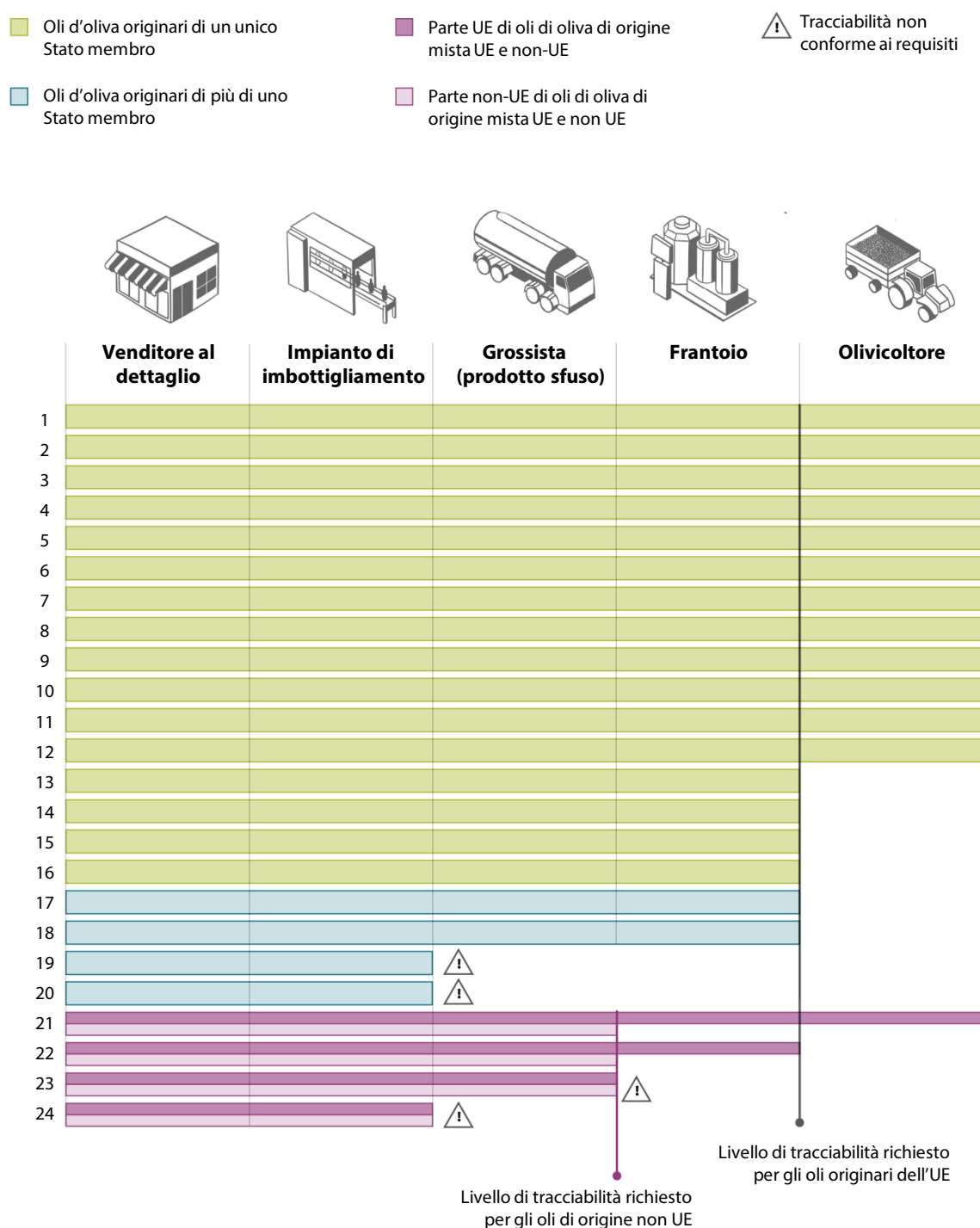
- 79** In Grecia e in Belgio i controlli del luogo di origine sono meno esaustivi. In Grecia, viene controllato il luogo di origine dei [prodotti con indicazione geografica](#) o dei prodotti biologici, risalendo fino all'olivicoltore. Per gli oli di oliva vergini ed extra vergini, i controlli di tracciabilità seguono l'approccio "una fase prima" (cfr. paragrafo [76](#)). I controlli a livello di vendita al dettaglio non comprendono la verifica dell'esattezza del luogo di origine. Al momento dell'audit, la Grecia ha dichiarato di lavorare a un sistema digitale per la dichiarazione obbligatoria dei dati relativi alle olive e all'olio d'oliva (come i dati relativi alla raccolta, alla produzione, alla trasformazione, al commercio e allo stoccaggio di olio d'oliva). Le autorità belghe non verificano l'esattezza del luogo di origine indicato sull'etichetta.
- 80** Un elemento importante del controllo della tracciabilità è un esercizio di bilancio di massa, che esamina la correlazione tra merci in entrata e in uscita, nonché le scorte *in loco*. L'esercizio di bilancio di massa contribuisce a prevenire le frodi e a garantire la qualità. La Corte ha riscontrato che, dei quattro Stati membri visitati, solo la Spagna e l'Italia effettuano sistematicamente esercizi di bilancio di massa per l'olio d'oliva durante i controlli di conformità.

Risultati dell'esercizio di tracciabilità nello studio di caso: alcuni oli d'oliva non hanno potuto essere tracciati

- 81** Gli auditor della Corte hanno chiesto alle autorità competenti dei quattro Stati membri visitati di effettuare un esercizio di tracciabilità per i 28 diversi oli d'oliva acquistati per lo studio di caso (cfr. [allegato III](#)) e di fornire alla Corte i registri di tracciabilità per consentirle di rintracciare ciascun olio di oliva in tutte le fasi della produzione (impianto di imbottigliamento, frantoio, olivicoltore).

- 82** Il campione della Corte comprendeva 24 oli di oliva vergini o extra vergini e quattro oli di oliva raffinati. Secondo le norme di commercializzazione dell'olio d'oliva dell'UE, il luogo di origine sull'etichetta dell'olio di oliva vergine ed extra vergine deve corrispondere alla zona geografica in cui le olive sono state raccolte e spremute (cfr. paragrafo 70).
- 83** Per i 24 oli di oliva che dovevano riportare il luogo di origine, i risultati dell'esercizio di tracciabilità sono i seguenti (cfr. anche *figura 9*):
- tutti i 16 oli di oliva prodotti in un unico Stato membro potevano essere ricondotti alla zona geografica in cui erano state raccolte e spremute le olive, come previsto dal regolamento (quattro ai frantoi e 12 fino agli olivicoltori);
 - non è stato possibile tracciare fino alla zona geografica di raccolta e spremitura delle olive due dei quattro oli di oliva originari dell'UE (provenienti da diversi Stati membri);
 - due dei quattro oli di oliva di origine mista UE e non-UE non erano conformi ai requisiti di tracciabilità, uno per la parte non-UE e l'altro entrambe le parti UE e non-UE.

Figura 9 | Risultati dell'esercizio di tracciabilità, secondo l'origine dell'olio di oliva, per i 24 diversi oli d'oliva che dovevano riportare in etichetta il luogo di origine

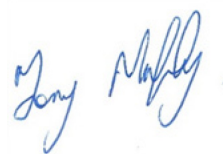


Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dei risultati dello studio di caso.

84 I risultati di questo esercizio rivelano carenze nella tracciabilità dell'olio d'oliva nell'UE. Per quanto riguarda le norme di commercializzazione, non è stato possibile confermare il luogo di origine indicato nell'etichetta di quattro dei 24 oli di oliva per i quali era obbligatorio menzionarlo. Inoltre, la cooperazione tra le autorità competenti per quanto riguarda gli oli di oliva provenienti da più di uno Stato membro dell'UE non è sempre efficace e, dal punto di vista dei requisiti di tracciabilità degli alimenti (cfr. paragrafo 69), utilizzando l'approccio "una fase prima" è stato possibile risalire completamente fino a livello dell'azienda agricola solo per la metà degli oli. Questo perché non sono riuscite ad assicurare la piena tracciabilità degli oli di oliva oltre i confini nazionali fino a livello dell'azienda agricola.

La presente relazione è stata adottata dalla Sezione I, presieduta da Joëlle Elvinger, Membro della Corte dei conti, a Lussemburgo nella riunione del 12 novembre 2025.

Per la Corte dei conti europea



Tony Murphy
Presidente

Allegati

Allegato I – L’audit

- 01** L’UE è il primo produttore e consumatore mondiale di olio d’oliva (rappresentando rispettivamente il 61 % e il 45 % del totale mondiale¹), nonché il principale esportatore di questo alimento (65 %²). L’olio d’oliva è prodotto in nove Stati membri dell’UE: Spagna, Italia, Grecia, Portogallo, Francia, Slovenia, Croazia, Cipro e Malta. La produzione di olio d’oliva dell’UE è concentrata principalmente in soli quattro Stati membri, che rappresentano il 99 % del totale: Spagna (60 %), Italia (17 %), Grecia (14 %) e Portogallo (8 %). Nel 2022/2023 circa 4,7 milioni di ettari erano dedicati alla coltivazione di olivi da olio³. L’olio d’oliva dell’UE è un prodotto di elevato valore per il mercato estero. Nella campagna di commercializzazione 2023/2024 l’UE ha registrato una bilancia commerciale positiva per l’olio d’oliva pari a circa 4,4 miliardi di euro⁴.
- 02** La normativa dell’UE⁵ definisce otto diverse categorie di olio d’oliva (cfr. [figura 1](#)), quattro delle quali possono essere vendute ai consumatori. Le categorie si basano sulle modalità di ottenimento dell’olio e su alcune delle sue caratteristiche, come l’acidità. Gli oli di oliva vergini sono ottenuti direttamente dalle olive, esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici. L’olio di oliva raffinato è sottoposto a vari processi fisici o chimici che modificano determinate caratteristiche (generalmente sapore, odore e colore). L’olio di sansa di oliva è estratto dalla polpa di oliva dopo la prima spremitura, utilizzando solventi.

¹ Commissione europea, [Dashboard: olive oil](#), media delle campagne di raccolta dal 2019/2020 al 2023/2024.

² Commissione europea, [Olio di oliva – Panoramica della produzione e della commercializzazione di olio d’oliva nell’UE](#).

³ Commissione europea, [Olive oil short-term outlook](#).

⁴ Commissione europea, [Dashboard: olive oil](#).

⁵ Allegato I, parte VII, del [regolamento \(UE\) n. 1308/2013](#).

Figura 1 | Categorie di olio di oliva



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base della legislazione dell'UE e della [scheda informativa della Commissione europea sull'olio d'oliva](#), immagine ispirata al [progetto OLEUM](#).

03 L'UE esporta l'equivalente di circa il 38 % dell'olio di oliva prodotto in un anno e ne importa circa il 9 %⁶, di cui oltre la metà viene riesportata. I principali importatori ed esportatori sono la Spagna (che rappresenta per l'UE il 57 % delle importazioni e il 56 % delle esportazioni) e l'Italia (33 % delle importazioni e 29 % delle esportazioni)⁷. La Tunisia è il principale esportatore verso l'UE (rappresenta il 75 % del volume importato tra gli anni di raccolta 2019/2020 e 2023/2024), seguita da Turchia (7,8 %), Argentina (3,9 %) e Marocco (3,5 %)⁸. L'UE importa principalmente olio extra vergine di oliva, seguito da olio d'oliva vergine lampante. Gli Stati Uniti sono il principale importatore di olio d'oliva dell'UE⁹.

Quadro d'intervento

04 Il settore dell'olio d'oliva è fortemente regolamentato. Per garantire un livello elevato di protezione dei consumatori, l'UE ha istituito un sistema di controlli per garantire che l'olio d'oliva che i consumatori possono acquistare nell'UE sia genuino e sicuro e che la sua origine sia tracciabile. L'olio d'oliva genuino non è stato mescolato con altro olio d'oliva e possiede la qualità e la purezza della categoria di vendita.

05 L'olio d'oliva è disciplinato dalla seguente normativa specifica che impone obblighi in materia di commercializzazione e tracciabilità:

- il [regolamento \(UE\) n. 1308/2013](#) che definisce le diverse categorie di olio d'oliva;
- il [regolamento \(UE\) 2022/2104](#) sulle norme di commercializzazione, che stabilisce prescrizioni specifiche in materia di etichettatura, imballaggio e tracciabilità;
- il [regolamento \(UE\) 2022/2105](#) relativo ai controlli di conformità, che definisce in che modo tali norme debbano essere rispettate dagli Stati membri.

⁶ Commissione europea, [banca dati Comext](#), media delle campagne di raccolta dal 2019/2020 al 2023/2024.

⁷ Commissione europea, [Olive oil and table olives trade](#), media delle campagne di raccolta dal 2019/2020 al 2023/2024.

⁸ Consiglio oleicolo internazionale, [Import figures of olive oil in the extra-EU \(27\)](#).

⁹ Commissione europea, [Olive oil and table olives trade](#).

06 L'olio d'oliva è soggetto anche ai requisiti dell'UE in materia di sicurezza alimentare¹⁰ e rientra pertanto nell'ambito di applicazione del quadro armonizzato dell'UE per i controlli ufficiali sugli alimenti¹¹. Per essere ammesso sul mercato europeo, l'olio d'oliva importato deve rispettare le norme dell'UE in materia di sicurezza alimentare e di commercializzazione per questo alimento. Le importazioni di olio di oliva imbottigliato devono inoltre rispettare le norme applicabili in materia di etichettatura e confezionamento¹². Le importazioni devono essere sottoposte a controlli di conformità e controlli ufficiali basati sul rischio, ai posti di controllo frontaliere o in fasi successive (quali stoccaggio, trasformazione, imbottigliamento o vendita al dettaglio).

Ruoli e responsabilità

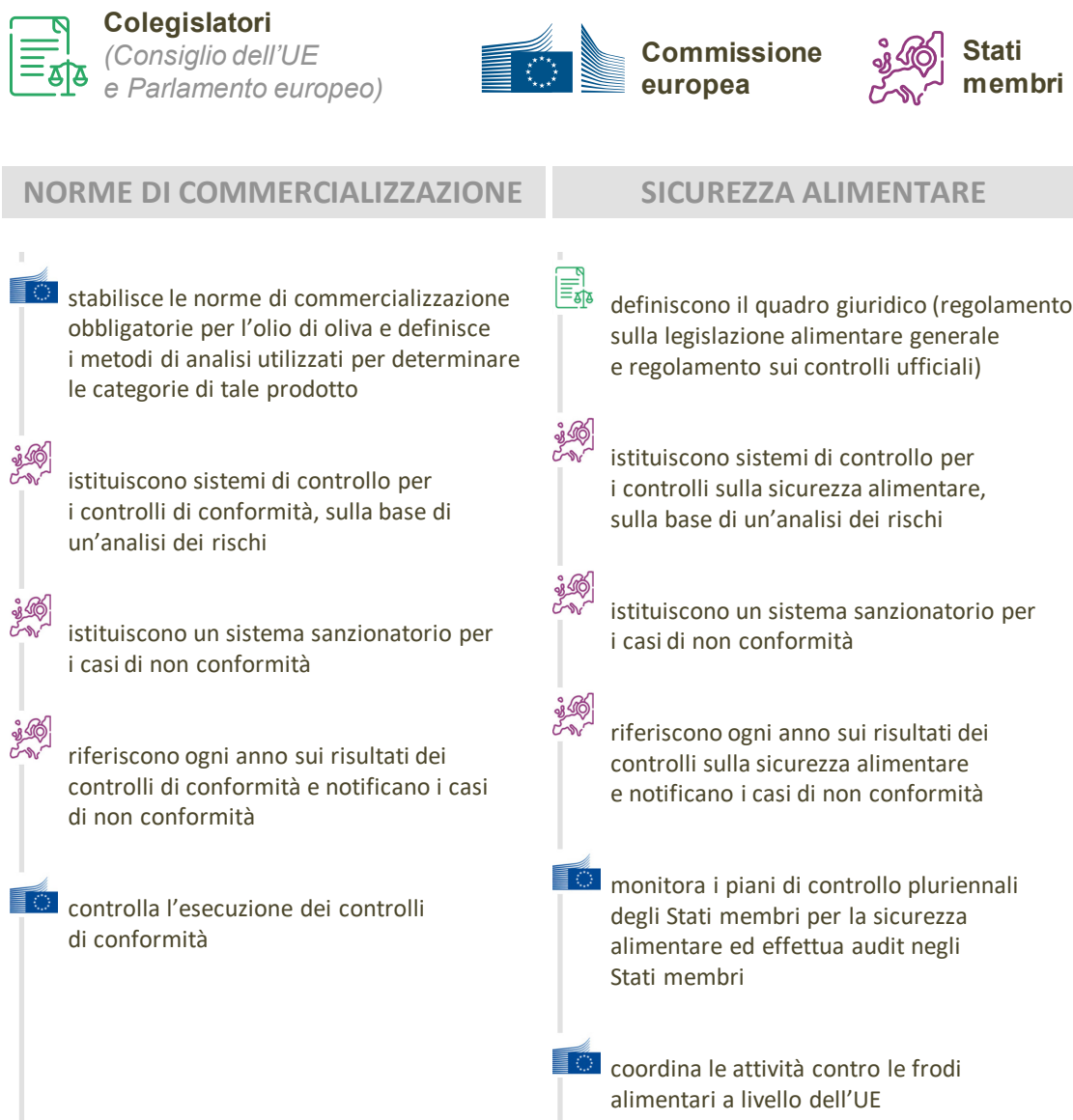
07 I ruoli e le responsabilità della Commissione e degli Stati membri per quanto riguarda i sistemi di controllo dell'olio d'oliva sono illustrati nella [figura 2](#). La direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale (DG AGRI) è responsabile degli aspetti relativi alle norme di commercializzazione, mentre la direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare (DG SANTE) è responsabile di quelli relativi alla sicurezza alimentare.

¹⁰ Regolamento (CE) n. 178/2002

¹¹ Regolamento (UE) 2017/625.

¹² Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Figura 2 | Ruoli e responsabilità relativi ai sistemi di controllo dell'olio d'oliva nell'UE



Fonte: Corte dei conti europea.

08 Il [regolamento \(UE\) 2022/2104](#) offre agli Stati membri una certa flessibilità per stabilire norme specifiche, ad esempio se vietare la miscelazione dell'olio d'oliva con altri oli vegetali, se consentire imballaggi di dimensioni superiori ai limiti stabiliti dal regolamento o se stabilire norme relative all'indicazione dell'anno di raccolta. La Commissione controlla le modalità di attuazione di tali norme nazionali. Inoltre, alcuni Stati membri, come la Spagna e l'Italia, hanno stabilito proprie norme nazionali (ad esempio, in materia di tracciabilità) che vanno al di là dei requisiti dell'UE.

Estensione e approccio dell'audit

- 09** La Corte ha esaminato i sistemi di controllo messi in atto dagli Stati membri e dalla Commissione per garantire che l'olio d'oliva venduto nell'UE sia genuino (per quanto riguarda le categorie di olio d'oliva), sicuro per il consumo e riconducibile alla sua origine. Ha valutato se gli Stati membri dispongano di un sistema efficace di controlli e sanzioni per quanto riguarda la conformità dell'olio d'oliva alle norme di commercializzazione, i contaminanti e la tracciabilità. Ha inoltre verificato se la Commissione vigili sui sistemi di controllo degli Stati membri e fornisca sostegno. L'audit non ha riguardato tutti i requisiti in materia di etichettatura dell'olio d'oliva, come il valore nutrizionale, né requisiti specifici di tracciabilità per l'olio d'oliva biologico.
- 10** L'audit riguarda il periodo 2018-2023 ma, ove possibile, sono state utilizzate le informazioni disponibili più recenti. Gli auditor della Corte hanno incontrato rappresentanti della Commissione (DG SANTE, DG AGRI) e intervistato le autorità competenti di Belgio, Grecia, Spagna e Italia. La Corte ha selezionato questi Stati membri perché la Grecia, la Spagna e l'Italia rappresentano circa il 91 % della produzione di olio d'oliva dell'UE. Tra i paesi non produttori, il Belgio è il principale esportatore di olio d'oliva dell'UE e importatore di olio d'oliva extra UE¹³. La Corte ha ottenuto elementi probatori di audit da varie fonti, come illustrato nella [figura 3](#).

Figura 3 | Lavoro svolto



Esame documentale di regolamenti dell'UE, orientamenti e relazioni della Commissione, relazioni di audit, documenti di esperti e di comitati, nonché notifiche di non conformità nella banca dati della Commissione



Colloqui con rappresentanti della Commissione e delle autorità degli Stati membri



Esame documentale delle norme nazionali/regionali, dei piani di controllo e delle relazioni stilate dagli Stati membri visitati



Osservazione di controlli effettuati presso operatori dell'olio di oliva da parte delle autorità competenti negli Stati membri visitati

Fonte: Corte dei conti europea.

¹³ Commissione europea, *Olive oil and table olives trade*.

- 11** Inoltre, la Corte ha condotto uno studio di caso per ottenere elementi probatori aggiuntivi e diretti del fatto che l'olio d'oliva venduto ai consumatori rispetti le norme. Ha acquistato 28 oli d'oliva diversi (sette in ciascuno degli Stati membri visitati durante l'audit) e li ha fatti analizzare da un laboratorio indipendente per tutte le caratteristiche di cui al [regolamento \(UE\) 2022/2104](#) (cfr. [allegato III](#)). Ha inoltre chiesto alle autorità competenti di fornire i dati di tracciabilità registrati per tali oli di oliva, al fine di verificare se si poteva risalire alla rispettiva origine.

Allegato II – Panoramica dei parametri di qualità e purezza pertinenti per l'olio extra vergine di oliva e dei metodi di analisi

La tabella seguente elenca i parametri nell'ordine in cui devono essere analizzati (se tale ordine non è rispettato, vanno analizzati tutti i parametri). Non appena uno dei risultati indica che l'olio non corrisponde alla categoria dichiarata, le analisi possono cessare.

N.	Parametro	Tipo di parametro	Motivi per cui questo parametro è analizzato	Metodo del Consiglio oleicolo internazionale
1	Acidità (%)	Qualità	È un indicatore della qualità delle olive: se queste sono danneggiate, troppo mature o non trasformate immediatamente dopo la raccolta, l'acidità aumenta	COI/T.20/Doc. n. 34 (Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo)
2	Indice di perossidi (mEq O ₂ /kg)	Qualità	Indica il grado di ossidazione (stato di conservazione dell'olio)	COI/T.20/Doc. n. 35 (Determinazione dell'indice di perossidi)
3	Spettrometria UV (K _{270/268})	Qualità	Questi parametri determinano il livello di degradazione: tanto più a lungo un olio di oliva è conservato, tanto più elevato è l'assorbimento di UV e inferiore la qualità	COI/T.20/Doc. n. 19 (Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto)
4	Spettrometria UV (ΔK)	Qualità		
5	Spettrometria UV (K ₂₃₂)	Qualità		
6	Valutazione organolettica	Qualità	Consente di individuare alcuni attributi negativi e di misurare l'intensità degli attributi positivi (fruttato, amaro e piccante)	COI/T.20/Doc. n. 15 (Analisi sensoriale dell'olio di oliva – Metodo per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini) – ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4
7	Esteri etilici degli acidi grassi (mg/kg)	Qualità	È un indicatore della fermentazione delle olive prima dell'estrazione dell'olio.	COI/T.20/Doc. n. 33 (Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia)

N.	Parametro	Tipo di parametro	Motivi per cui questo parametro è analizzato	Metodo del Consiglio oleicolo internazionale
8	Stigmastadieni (mg/kg)	Purezza	È utilizzato per rilevare se l'olio d'oliva è stato raffinato	COI/T-20/Doc. n. 11 (Determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali)
9	Isomeri trans degli acidi grassi (%)	Purezza	È utilizzato per rilevare se l'olio d'oliva è stato raffinato o se è stato miscelato con altri oli che sono stati sottoposti a raffinazione o idrogenazione.	COI/T.20/Doc. n. 33 (Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia)
10	Composizione in acidi grassi	Purezza	È utilizzato per determinare se è stato aggiunto un olio diverso dall'olio d'oliva	
11	Δ ECN42	Purezza	È utilizzato per verificare se è stato aggiunto olio di semi	COI/T.20/Doc. n. 20 (Determinazione della differenza tra il contenuto effettivo e il contenuto teorico di triacilgliceroli con ECN 42)
12	Composizione e tenore totale di steroli	Purezza	È utilizzato per segnalare gli oli che contengono oli estranei (ossia non da olive)	COI/T.20/Doc. n. 26 (Determinazione della composizione e del contenuto di steroli, dialcoli triterpenici e alcoli alifatici mediante gascromatografia con colonna capillare)
13	Eritrodiolo e uvaolo (%)	Purezza	Determina se è stata utilizzata la sansa d'oliva	
14	Cere (mg/kg) C42+C44+C46	Purezza	Determina se è stata utilizzata la sansa d'oliva	COI/T.20/Doc. n. 28 (Determinazione del contenuto di cere ed esteri etilici degli acidi grassi mediante gascromatografia con colonna capillare)

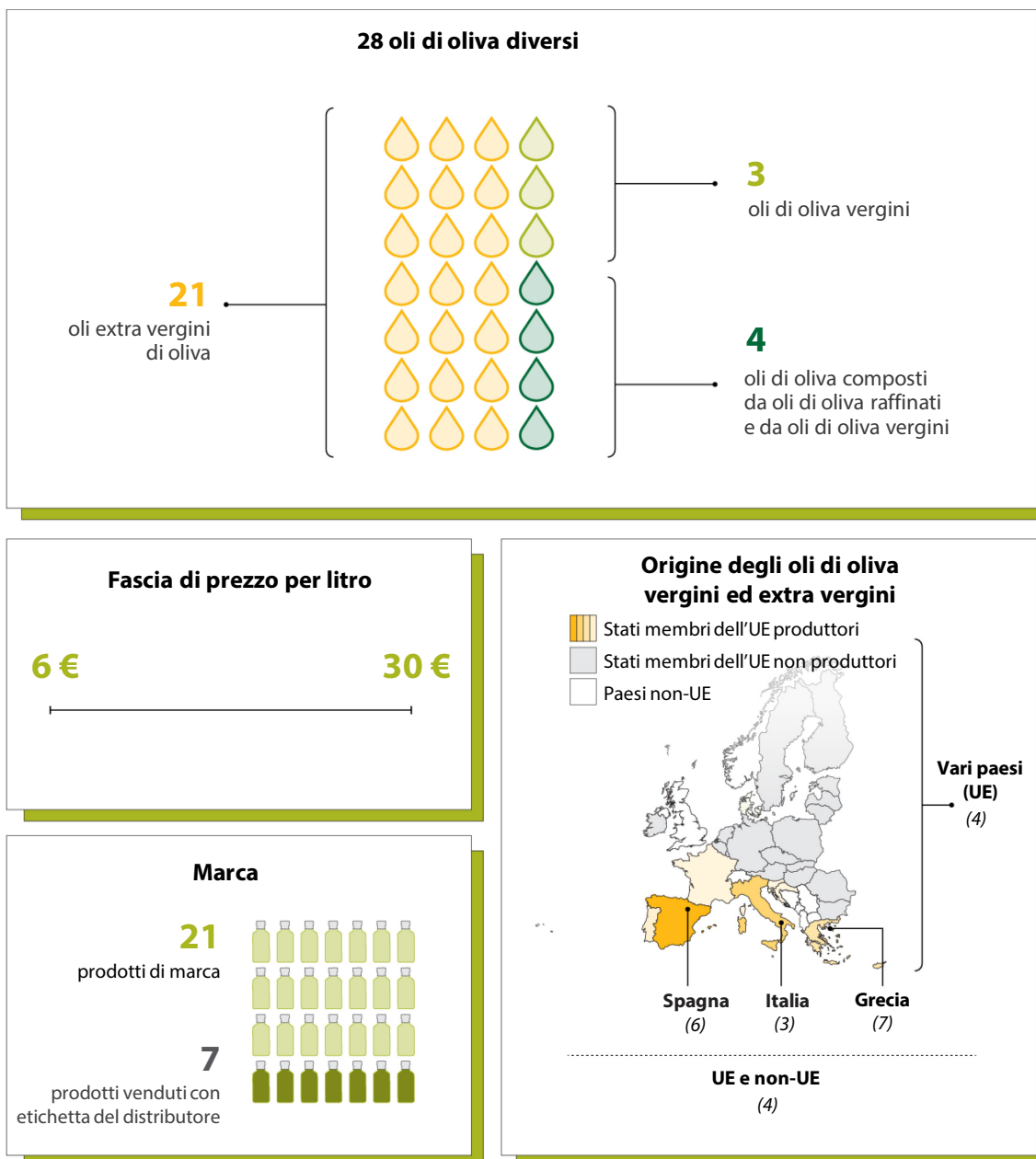
N.	Parametro	Tipo di parametro	Motivi per cui questo parametro è analizzato	Metodo del Consiglio oleicolo internazionale
15	2-gliceril monopalmitato (%)	Purezza	Misura l'adulterazione con altri tipi di olio, come l'olio di palma o altri oli vegetali, o indica il grado di trasformazione dell'olio (raffinazione o alte temperature)	COI/T.20/Doc. n. 23 (Determinazione della percentuale di 2-gliceril monopalmitato)

Fonte: Corte dei conti europea, sulla base degli allegati I e III del [regolamento \(UE\) 2022/2105](#) e delle presentazioni degli Stati membri nelle riunioni del gruppo di lavoro sull'olio d'oliva.

Allegato III – Studio di caso

In ciascuno Stato membro visitato, gli auditor della Corte hanno acquistato sette oli d'oliva diversi in due punti di vendita al dettaglio e li hanno analizzati in laboratorio e mediante una valutazione organolettica per determinarne le caratteristiche. Hanno selezionato oli di oliva di categorie e origini diverse (se disponibili), compresi prodotti di marca e prodotti venduti con etichetta del distributore, tutti dello stesso anno di raccolta (2023/2024) (cfr. [figura 1](#)). La selezione non si è basata quindi su un'analisi dei rischi, ma sono state evitate le bottiglie esposte a condizioni che potrebbero alterare la qualità, come il calore e la luce. Le bottiglie sono state inviate con un vettore a temperatura controllata a un laboratorio in uno degli Stati membri dell'UE non coinvolti nell'audit. Il laboratorio, riconosciuto dal Consiglio oleicolo internazionale, ha effettuato le analisi fisico-chimiche e le valutazioni organolettiche per determinare le caratteristiche degli oli d'oliva.

Figura 1 | Studio di caso – Caratteristiche degli oli d'oliva acquistati



Fonte: Corte dei conti europea.

Allegato IV – Potenziali fonti di contaminazione dell'olio d'oliva

Contaminante	Potenziale fonte di contaminazione
Residui di antiparassitari	Antiparassitari utilizzati dagli olivicoltori per prevenire o controllare malattie (come funghi o batteri) o per contribuire alla gestione di insetti e altri parassiti che possono danneggiare gli ulivi e ridurre le rese (ad esempio la mosca olearia o la tignola dell'olivo)
Idrocarburi policiclici aromatici	Contaminazione della buccia delle olive per fattori ambientali (polveri e particelle derivanti da fumo e inquinamento atmosferico) Contaminazione dell'olio d'oliva da fumi di combustione durante il processo di estrazione
Metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio)	Suolo e aria inquinati da metalli pesanti a causa dell'industrializzazione Antiparassitari o fertilizzanti
Diossine	L'uso di alcuni erbicidi e antiparassitari può portare alla formazione di diossine Le diossine sono sottoprodotti della combustione, dell'incenerimento e di altri processi industriali
Bifenili policlorurati (PCB)	I PCB sono stati ampiamente utilizzati nei prodotti industriali (ad esempio, lubrificanti, vernici, rivestimenti) fino a quando non sono stati vietati nella maggior parte dei paesi negli anni '80. Sono altamente persistenti nell'ambiente, per cui gli ulivi potrebbero assorbire questi contaminanti dal suolo e dall'acqua.
Glicidil esteri, 2-monocloropropandiolo (MCPD) e 3-MCPD esteri	Questi contaminanti indotti dal calore compaiono quando gli oli vegetali vengono raffinati a temperature elevate
Idrocarburi degli oli minerali (MOSH/MOAH)	Gli idrocarburi degli oli minerali possono provenire da varie fonti, compresi i lubrificanti utilizzati nelle macchine per l'industria alimentare, i materiali da imballaggio e la contaminazione ambientale.
Plastificanti	Imballaggi o altri materiali a contatto con i prodotti alimentari ai quali sono stati aggiunti plastificanti al fine di rendere il materiale più flessibile, resiliente e più facile da manipolare
Micotossine	Le olive impropriamente conservate (ad esempio in condizioni calde e umide) possono sviluppare muffe che a loro volta possono produrre micotossine Le micotossine sono composti tossici prodotti da alcuni tipi di funghi

Contaminante	Potenziale fonte di contaminazione
Acido erucico	L'acido erucico è naturalmente presente nell'olio di colza e nell'olio di senape ed è considerato nocivo se consumato in grandi quantità Può finire nell'olio d'oliva attraverso contaminazione incrociata (se l'olio d'oliva è trasformato o conservato in impianti che manipolano anche oli ad alto contenuto di acido erucico) o adulterazione (miscela con oli diversi dall'olio di oliva)

Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dell'esame della letteratura sull'argomento.

Allegato V – Contaminanti che gli Stati membri includono nei loro piani di controllo per la categoria “grassi e oli”

	Spagna	Italia	Grecia	Belgio
Idrocarburi policiclici aromatici	X	X	X	X
Diossine e policlorobifenili	X	X	X	X
Glicidil esteri, 2-MCPD e 3-MCPD esteri	X	X	X	
Acido erucico	X	X		
Metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio)	X	X		X
Micotossine	X			

Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dei piani di campionamento degli Stati membri per il periodo 2018-2023.

Acronimi

EFSA	<i>European Food Safety Authority</i> (Autorità europea per la sicurezza alimentare)
LMR	Livello massimo di residui
MOAH	<i>Mineral oil aromatic hydrocarbon</i> (idrocarburo aromatico degli oli minerali)
MOH	<i>Mineral oil aromatic hydrocarbon</i> (idrocarburo degli oli minerali)
MOSH	<i>Mineral oil saturated hydrocarbon</i> (idrocarburo saturo degli oli minerali)

Glossario

Analisi fisico-chimica	Analisi di laboratorio per determinare i valori di una serie di proprietà fisiche e chimiche dell'olio d'oliva.
Controllo di conformità dell'olio d'oliva	Controllo finalizzato a verificare la conformità dell'olio di oliva alle norme dell'UE in materia di categorizzazione e commercializzazione.
Valutazione organolettica	Metodo ufficiale per rilevare, misurare e descrivere le caratteristiche positive e negative dell'olio d'oliva utilizzando i sensi umani (gusto e olfatto).

Risposte della Commissione

<https://www.eca.europa.eu/it/publications/sr-2026-01>

Cronologia

<https://www.eca.europa.eu/it/publications/sr-2026-01>

Équipe di audit

Le relazioni speciali della Corte dei conti europea illustrano le risultanze degli audit espletati su politiche e programmi dell'UE o su temi relativi alla gestione concernenti specifici settori di bilancio. La Corte seleziona e pianifica detti incarichi di audit in modo da massimizzarne l'impatto, tenendo conto dei rischi per la performance o la conformità, del livello delle entrate o delle spese, dei futuri sviluppi e dell'interesse pubblico e politico.

Il presente controllo di gestione è stato espletato dalla Sezione di audit I – “Uso sostenibile delle risorse naturali”, presieduta da Joëlle Elvinger, Membro della Corte. L'audit è stato diretto da Joëlle Elvinger, Membro della Corte, coadiuvata da: Ildikó Preiss, capo di Gabinetto, e Paolo Pesce, attaché di Gabinetto; José Parente, primo manager; Els Brems, capoincarico; Greta Kapustaitė, vice capoincarico; Vincenza Ferrucci e Stéphane Gilson, auditor. Kyriaki Kofini e Zoe Amador Martínez hanno fornito assistenza linguistica. Alexandra Damir-Binzaru ha prestato assistenza grafica.



Da sinistra a destra: Ildikó Preiss, Greta Kapustaitė, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci, Zoe Amador Martínez

DIRITTI D'AUTORE

© Unione europea, 2026

La politica di riutilizzo della Corte dei conti europea è stabilita dalla [decisione della Corte n. 6-2019](#) sulla politica di apertura dei dati e sul riutilizzo dei documenti.

Salvo indicazione contraria (ad esempio, in singoli avvisi sui diritti d'autore), il contenuto dei documenti della Corte di proprietà dell'UE è soggetto a licenza [Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale \(CC BY 4.0\)](#). Ciò significa che ne è consentito il riutilizzo, a condizione di citare la fonte in maniera appropriata e di indicare le eventuali modifiche. Chiunque riutilizzi materiale della Corte non deve distorcerne il significato o il messaggio originari. La Corte dei conti europea non è responsabile delle eventuali conseguenze derivanti dal riutilizzo del proprio materiale.

Nel caso un contenuto specifico permetta di identificare privati cittadini, ad esempio nelle foto che ritraggono personale della Corte, o includa lavori di terzi, occorre richiedere una autorizzazione aggiuntiva.

Ove concessa, tale autorizzazione annulla quella generale già menzionata e indica chiaramente ogni eventuale restrizione dell'uso.

Per utilizzare o riprodurre contenuti non di proprietà dell'UE, può essere necessario richiedere un'autorizzazione direttamente ai titolari dei diritti.

Foto di copertina: © Tesal – stock.adobe.com

Figure 2 e 3, figura 2 dell'allegato I e figura 1 dell'allegato III: icone disegnate con l'ausilio di risorse tratte da [Flaticon.com](#). © Freepik Company S.L. Tutti i diritti riservati.

Il software o i documenti coperti da diritti di proprietà industriale, come brevetti, marchi, disegni e modelli, loghi e nomi registrati, sono esclusi dalla politica di riutilizzo della Corte.

I siti Internet istituzionali dell'Unione europea, nell'ambito del dominio europa.eu, contengono link verso siti di terzi. Poiché esulano dal controllo della Corte, si consiglia di prender atto delle relative informative sulla privacy e sui diritti d'autore.

Uso del logo della Corte dei conti europea

Il logo della Corte dei conti europea non deve essere usato senza previo consenso della stessa.

HTML	ISBN 978-92-849-6072-9	ISSN 1977-5709	doi:10.2865/0776650	QJ-01-25-058-IT-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6073-6	ISSN 1977-5709	doi:10.2865/1600154	QJ-01-25-058-IT-N

COME CITARE LA PRESENTE PUBBLICAZIONE:

Corte dei conti europea, [relazione speciale 01/2026](#), “I sistemi di controllo per l’olio di oliva nell’UE – Un quadro completo, ma applicato in modo disomogeneo”, Ufficio delle pubblicazioni dell’Unione europea, 2026.

L'UE è il primo produttore, consumatore ed esportatore di olio di oliva al mondo. La Commissione e gli Stati membri hanno posto in essere sistemi di controllo per fare in modo che l'olio di oliva venduto nell'UE sia genuino (ossia corrisponda alla categoria dichiarata), sicuro per il consumo e riconducibile alla sua origine. La Corte ha esaminato l'efficacia dei sistemi di controllo nonché verificato se la Commissione sorvegli tali meccanismi negli Stati membri e offra sostegno. La Corte ha riscontrato che esiste un quadro giuridico completo dell'UE per i controlli sull'olio d'oliva, che però gli Stati membri non applicano in modo uniforme. La Corte raccomanda alla Commissione di: rafforzare la propria supervisione, chiarire e migliorare determinati obblighi e norme, nonché sostenere gli Stati membri affinché migliorino la tracciabilità dell'olio di oliva.

Relazione speciale della Corte dei conti europea presentata in virtù dell'articolo 287, paragrafo 4, secondo comma, del TFUE.



CORTE
DEI CONTI
EUROPEA



Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea

CORTE DEI CONTI EUROPEA
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

Modulo di contatto: eca.europa.eu/it/contact
Sito Internet: eca.europa.eu
Social media: @EUauditors