

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2022/2104 DELLA COMMISSIONE

del 29 luglio 2022

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2, l'articolo 78, paragrafi 3 e 4, e l'articolo 88, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1308/2013 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽²⁾. La parte II, titolo II, capo I, sezione 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce norme di commercializzazione applicabili all'olio di oliva e conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione in tal senso. Per garantire il corretto funzionamento del mercato dell'olio di oliva nell'ambito del nuovo quadro giuridico è opportuno adottare talune norme mediante tali atti. Tali atti dovrebbero sostituire il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione ⁽³⁾ e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 ⁽⁴⁾, che dovrebbero quindi essere abrogati.
- (2) L'olio di oliva possiede determinate proprietà organolettiche e nutritive che, tenuto conto dei costi di produzione, gli permettono di avere accesso a un mercato a un prezzo relativamente elevato rispetto alla maggior parte degli altri grassi vegetali. Alla luce di questa situazione di mercato è opportuno stabilire norme di commercializzazione per gli oli di oliva che garantiscano la qualità del prodotto e combattano efficacemente la frode. Inoltre il controllo delle norme di commercializzazione deve essere reso più efficace. A tal fine è opportuno dunque stabilire specifiche disposizioni.
- (3) L'esperienza maturata nell'ultimo decennio nell'attuazione delle norme di commercializzazione dell'Unione per l'olio di oliva e nei controlli di conformità dimostra che alcuni aspetti del quadro di regolamentazione devono essere semplificati e chiariti.
- (4) Per poter distinguere i vari tipi di olio di oliva è opportuno determinare le caratteristiche fisico-chimiche di ciascuna categoria di olio di oliva, nonché le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, per garantire la purezza e la qualità dei prodotti in questione.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti (GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1).

⁽⁴⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione, del 13 gennaio 2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva (GU L 12 del 14.1.2012, pag. 14).

- (5) Per non indurre in errore i consumatori e creare una concorrenza sleale sul mercato dell'olio di oliva, è opportuno consentire la miscelazione con altri oli vegetali o l'incorporazione in prodotti alimentari solo alle categorie di olio di oliva che possono essere vendute al consumatore finale. Per tenere conto delle diverse circostanze degli Stati membri, è opportuno che questi ultimi siano autorizzati a vietare la produzione di tali miscele sul loro territorio.
- (6) Per garantire l'autenticità dell'olio di oliva venduto è opportuno prevedere, per il commercio al dettaglio, imballaggi di dimensioni ridotte provvisti di sistema di chiusura adeguato. È tuttavia opportuno che gli Stati membri possano autorizzare una capacità superiore per gli imballaggi destinati alle collettività.
- (7) Per aiutare il consumatore nella scelta dei prodotti, è essenziale una buona leggibilità delle indicazioni obbligatorie che figurano sull'etichetta. Di conseguenza occorre stabilire norme concernenti la leggibilità e la concentrazione delle informazioni obbligatorie nel campo visivo principale.
- (8) Le denominazioni delle categorie di olio di oliva dovrebbero corrispondere alle descrizioni dell'olio di oliva commercializzato all'interno di ciascun Stato membro, nel commercio all'interno dell'Unione e nel commercio con paesi terzi, come stabilito nell'allegato VII, parte VIII, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (9) Numerosi studi scientifici hanno dimostrato che la luce e il calore hanno effetti negativi sull'evoluzione della qualità dell'olio di oliva. Pertanto è necessario che le condizioni specifiche di magazzinaggio siano indicate chiaramente sull'etichetta per permettere una buona informazione del consumatore sulle loro condizioni ottimali.
- (10) A motivo degli usi agricoli o delle pratiche locali di estrazione o di taglio, gli oli di oliva vergini direttamente commercializzabili possono presentare qualità e sapore notevolmente diversi tra loro a seconda del luogo di origine. Ne possono risultare, all'interno di una stessa categoria di olio, differenze di prezzo che perturbano il mercato. Per le altre categorie di oli commestibili non vi sono differenze sostanziali legate all'origine, come potrebbe invece far credere l'indicazione del luogo di origine sugli imballaggi destinati ai consumatori. È pertanto necessario, per evitare rischi di distorsione del mercato dell'olio di oliva commestibile, stabilire un regime obbligatorio dell'Unione relativo all'etichettatura del luogo di origine esclusivamente per gli oli di oliva vergini ed extra vergini rispondenti a precisi requisiti.
- (11) Nell'Unione una parte significativa degli oli di oliva vergini ed extra vergini è costituita da miscele di oli originari di vari Stati membri e paesi terzi. È opportuno prevedere disposizioni per l'indicazione dell'origine sull'etichetta delle suddette miscele.
- (12) La designazione di un'origine regionale può essere oggetto di una denominazione di origine protetta (DOP) o di un'indicazione geografica protetta (IGP) ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁷⁾. Per evitare d'ingenerare confusione nei consumatori che potrebbero perturbare il mercato, è opportuno riservare alle DOP e alle IGP le designazioni d'origine a livello regionale. Per l'olio di oliva importato si dovrebbero rispettare le disposizioni applicabili in materia di origine non preferenziale di cui al regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁸⁾.
- (13) È opportuno continuare ad utilizzare i marchi esistenti, compresi i riferimenti geografici, purché siano stati ufficialmente registrati in passato conformemente alla prima direttiva 89/104/CEE del Consiglio ⁽⁷⁾ o al regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio ⁽⁸⁾.
- (14) Qualora il luogo di origine dell'olio di oliva vergine o extra vergine si riferisca all'Unione o a uno Stato membro, questa è un'indicazione non solo del luogo in cui sono state raccolte le olive ma anche delle tecniche di estrazione e delle pratiche che incidono sulla qualità e sul sapore dell'olio. Il luogo di origine dovrebbe quindi riferirsi alla zona geografica nella quale l'olio di oliva è stato ottenuto, che di norma corrisponde alla zona nella quale è stato estratto dalle olive. Tuttavia se il luogo di raccolta delle olive è diverso da quello di estrazione dell'olio, è opportuno che tale informazione sia indicata sugli imballaggi o sulle relative etichette per non indurre in errore il consumatore e non perturbare il mercato dell'olio di oliva.

⁽⁷⁾ Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

⁽⁸⁾ Regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il codice doganale dell'Unione (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

⁽⁷⁾ Prima direttiva 89/104/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa (GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 1).

⁽⁸⁾ Regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio, del 20 dicembre 1993, sul marchio comunitario (GU L 11 del 14.1.1994, pag. 1).

- (15) Quando gli impianti di condizionamento sono riconosciuti a livello nazionale conformemente all'articolo 6 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione, 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 ⁽⁹⁾, l'etichetta dell'olio di oliva dovrebbe includere l'identificativo alfanumerico attribuito all'impianto di condizionamento, al fine di consentire una migliore tracciabilità e la tutela del consumatore.
- (16) Conformemente al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁰⁾ le indicazioni che figurano sull'etichetta non devono indurre in errore l'acquirente, soprattutto per quanto riguarda le caratteristiche dell'olio di oliva in questione, attribuendogli proprietà che non possiede o presentando come specifiche di quell'olio proprietà che sono comuni alla maggior parte degli oli. È opportuno stabilire norme armonizzate per alcune indicazioni facoltative, proprie dell'olio di oliva e utilizzate frequentemente, che consentano di definirle con precisione e di controllarne la veridicità. Tenuto conto della proliferazione di talune indicazioni e dell'importanza economica che rivestono, è necessario stabilire criteri oggettivi relativi alla loro utilizzazione per garantire la trasparenza nel mercato dell'olio di oliva.
- (17) Le nozioni ad esempio di «prima spremitura a freddo» o «estrazione a freddo» devono corrispondere a un modo di produzione tradizionale tecnicamente definito.
- (18) Alcuni termini che descrivono le caratteristiche organolettiche relative al gusto o all'odore degli oli di oliva vergini ed extra vergini sono stati definiti nell'allegato IX del regolamento (UE) n. 1308/2013. Per non indurre in errore i consumatori, è opportuno non utilizzare altri termini che descrivono le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini ed extra vergini nella descrizione di tali oli. L'utilizzo di tali termini sull'etichetta di oli di oliva vergini ed extra vergini dovrebbe essere riservato agli oli di cui è stato verificato il possesso di tali caratteristiche secondo il corrispondente metodo di analisi del Consiglio oleico internazionale.
- (19) L'acidità riportata fuori contesto induce erroneamente a creare una scala di qualità assoluta che è fuorviante per il consumatore, in quanto questo criterio corrisponde a un valore qualitativo unicamente nell'ambito degli altri parametri fisico-chimici (indice di perossidi, tenore di cere e assorbimento ultravioletto). Pertanto, quando sull'etichetta è riportato un riferimento all'acidità, dovrebbero essere indicati anche tali parametri.
- (20) Con l'obiettivo di non indurre in errore i consumatori il valore dei parametri fisico-chimici, quando sono indicati sull'etichetta, dovrebbe corrispondere al valore massimo che tali parametri potrebbero raggiungere al termine minimo di conservazione.
- (21) Al fine di fornire ai consumatori informazioni sull'età del prodotto, gli operatori dovrebbero essere autorizzati a indicare la campagna di raccolta sull'etichetta degli oli di oliva vergini ed extra vergini ma solo quando il 100 % del contenuto del recipiente proviene da un'unica campagna di raccolta. Poiché la raccolta delle olive viene generalmente avviata durante l'autunno e si conclude nella primavera dell'anno successivo, è opportuno chiarire come riportare in etichetta la campagna di raccolta.
- (22) Al fine di fornire ai consumatori informazioni sull'età di un olio di oliva, gli Stati membri dovrebbero essere autorizzati a rendere obbligatoria l'indicazione della campagna di raccolta. Tuttavia, con l'obiettivo di non perturbare il funzionamento del mercato unico, tale indicazione obbligatoria dovrebbe essere limitata alla produzione nazionale, ottenuta da olive raccolte sul loro territorio e destinate esclusivamente ai mercati nazionali. Per consentire alla Commissione di monitorare l'applicazione di tali decisioni nazionali e di rivedere la disposizione dell'Unione ad esse soggiacente alla luce di eventuali sviluppi nel funzionamento del mercato unico, gli Stati membri dovrebbero notificare la propria decisione a norma del regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione ⁽¹¹⁾.

⁽⁹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione, del ..., 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 (cfr. pag. 23 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽¹⁰⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

⁽¹¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra i regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 100).

- (23) È opportuno evitare che i prodotti alimentari che contengono olio di oliva inducano in errore il consumatore sfruttando la reputazione dell'olio di oliva senza indicare la composizione reale del prodotto. Sulle etichette dovrebbero pertanto apparire chiaramente l'indicazione della percentuale di olio di oliva, nonché alcune diciture proprie dei prodotti costituiti esclusivamente da una miscela di oli vegetali. Inoltre bisognerebbe tenere conto delle disposizioni speciali sui prodotti alimentari solidi conservati esclusivamente nell'olio di oliva stabilite in specifici regolamenti, in particolare per le sardine, il tonno e la palamita.
- (24) A fini di semplificazione per i prodotti alimentari conservati esclusivamente nell'olio di oliva non dovrebbe essere obbligatoria l'indicazione in etichetta della percentuale di olio aggiunto in relazione al peso netto totale del prodotto alimentare,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ambito di applicazione

Il presente regolamento stabilisce norme concernenti:

- a) le caratteristiche degli oli di oliva di cui all'allegato VII, parte VIII, punti da 1 a 6, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- b) le specifiche norme di commercializzazione per gli oli di oliva di cui all'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettere a) e b), e punti 3 e 6, del regolamento (UE) n. 1308/2013, quando sono venduti al consumatore finale, presentati come tale o in un prodotto alimentare.

Articolo 2

Categorie di olio di oliva

1. Gli oli di oliva che soddisfano le caratteristiche definite:
 - a) nell'allegato I, punto 1, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli extra vergini di oliva ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - b) nell'allegato I, punto 2, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di oliva vergini ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - c) nell'allegato I, punto 3, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di oliva lampanti ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - d) nell'allegato I, punto 4, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di oliva raffinati ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - e) nell'allegato I, punto 5, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di oliva composti di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - f) nell'allegato I, punto 6, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di sansa di oliva greggio ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - g) nell'allegato I, punto 7, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di sansa di oliva raffinato ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 5, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
 - h) nell'allegato I, punto 8, tabelle A e B, del presente regolamento, sono considerati oli di sansa di oliva ai sensi dell'allegato VII, parte VIII, punto 6, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
2. Le caratteristiche degli oli di oliva figuranti nell'allegato I sono determinate in conformità al regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione.

*Articolo 3***Miscele e olio di oliva in altri prodotti alimentari**

1. Solo gli oli di cui all'articolo 1, lettera b), possono fare parte di miscele di olio di oliva e di altri oli vegetali.
2. Solo gli oli di cui all'articolo 1, lettera b), possono essere incorporati in altri prodotti alimentari.
3. Gli Stati membri possono vietare la produzione, sul loro territorio, delle miscele di oli di oliva e di altri oli vegetali di cui al paragrafo 1 per il consumo interno. Tuttavia essi non possono vietare la commercializzazione, sul loro territorio, delle suddette miscele di oli provenienti da altri paesi, né vietare la produzione, sul loro territorio, di dette miscele ai fini della commercializzazione in un altro Stato membro o dell'esportazione.

*Articolo 4***Condizionamento**

1. Gli oli di cui all'articolo 1, lettera b), sono presentati al consumatore finale preimballati in imballaggi della capacità massima di cinque litri. Tali imballaggi sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e recano un'etichettatura conforme alle disposizioni del presente regolamento.
2. Per gli oli di cui all'articolo 1, punto b), destinati al consumo in ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili, gli Stati membri possono fissare una capacità massima degli imballaggi superiore a cinque litri, in funzione del tipo di stabilimento di cui trattasi.

*Articolo 5***Etichettatura**

1. L'etichettatura delle indicazioni di cui agli articoli da 6 a 9 è obbligatoria.
2. La denominazione legale di cui all'articolo 6, paragrafo 1, e, se del caso, il luogo di origine di cui all'articolo 8, paragrafo 1, sono raggruppati nel campo visivo principale, come definito all'articolo 2, paragrafo 2, lettera l), del regolamento (UE) n. 1169/2011, sia sulla stessa etichetta o su diverse etichette apposte sullo stesso recipiente, sia direttamente sul medesimo recipiente. Tali indicazioni appaiono integralmente e in un corpo di testo omogeneo.
3. L'etichettatura delle indicazioni di cui agli articoli 10, 11 e 12 è facoltativa.

*Articolo 6***Denominazione legale ed etichettatura di categorie di oli**

1. La descrizione degli oli di cui all'articolo 1, lettera b), è considerata la loro denominazione legale di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera n), del regolamento (UE) n. 1169/2011.
2. L'etichetta di tali oli, oltre alla descrizione di cui al comma 1, ma non necessariamente in prossimità di essa, reca una marcatura chiara e indelebile dell'informazione seguente sulla categoria di olio:
 - a) per l'olio extra vergine di oliva:
«olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;
 - b) per l'olio di oliva vergine:
«olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;
 - c) per l'olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini:
«olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»;

- d) per l'olio di sansa di oliva:
- i) «olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»; oppure
 - ii) «olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive».

Articolo 7

Condizioni particolari di magazzinaggio

Per gli oli di cui all'articolo 1, lettera b), le informazioni sulle loro condizioni particolari di magazzinaggio, al riparo della luce e del calore, figurano sul recipiente o sulle etichette ad esso apposte.

Articolo 8

Luogo di origine

1. Per l'olio extra vergine di oliva e per l'olio di oliva vergine di cui allegato VII, alla parte VIII, punto 1, lettere a) e b), del regolamento (UE) n. 1308/2013, il luogo di origine figura sull'etichetta.
2. Per gli oli di cui all'allegato VII, parte VIII, punti 3 e 6, del regolamento (UE) n. 1308/2013, nessun luogo di origine figura sull'etichetta.
3. Il luogo di origine di cui al paragrafo 1 comprende unicamente:
 - a) nel caso di oli di oliva originari di uno Stato membro o di un paese terzo, un riferimento allo Stato membro, all'Unione o al paese terzo, a seconda dei casi, in conformità dei commi 6 e 7; oppure
 - b) nel caso di miscele di oli di oliva originari, in conformità ai commi 6 e 7, di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti indicazioni, a seconda dei casi:
 - i) «miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea» oppure un riferimento all'Unione;
 - ii) «miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea» oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione;
 - iii) «miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione» oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione; oppure
 - c) una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta conformemente al regolamento (UE) n. 1151/2012.
4. Non è considerato luogo di origine soggetto alle disposizioni del presente regolamento il nome di marchio o dell'impresa la cui domanda di registrazione sia stata presentata entro il 31 dicembre 1998 conformemente alla direttiva 89/104/CEE o entro il 31 maggio 2002 conformemente al regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio.
5. Per le importazioni da un paese terzo il luogo di origine è disciplinato dagli articoli da 59 a 63 del regolamento (UE) n. 952/2013.
6. Il luogo di origine che indica uno Stato membro o l'Unione corrisponde alla zona geografica in cui le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio.
7. Qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o un paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, il luogo di origine reca la dicitura seguente: «olio di oliva (extra) vergine ottenuto in [nell'Unione o in (denominazione dello Stato membro interessato)] da olive raccolte [nell'Unione o in (denominazione dello Stato membro interessato)]».

*Articolo 9***Numero dell'impianto di condizionamento**

Per gli oli di cui all'articolo 1, lettera b), l'etichetta, se del caso, riporta l'identificativo alfanumerico dell'impianto di condizionamento riconosciuto conformemente all'articolo 6 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione.

*Articolo 10***Menzioni riservate facoltative**

Le condizioni seguenti si applicano all'uso di menzioni riservate facoltative ai sensi dell'allegato IX del regolamento (UE) n. 1308/2013, che possono figurare sull'etichetta degli oli di cui all'articolo 1, lettera b), del presente regolamento:

- a) l'indicazione «prima spremitura a freddo» è riservata agli oli di oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta di olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b) l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli di oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;
- c) le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto o all'odore possono figurare unicamente per gli oli di oliva vergini e extra vergini. Sull'etichetta possono figurare solo le caratteristiche organolettiche definite nell'allegato IX del regolamento (UE) n. 1308/2013 e solo se sono basate su una valutazione eseguita seguendo il metodo di cui all'allegato I, punto 5, del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione. Le definizioni e gli intervalli di risultati, che consentono l'indicazione di tali caratteristiche organolettiche, sono definiti nell'allegato II del presente regolamento;
- d) l'indicazione dell'acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011 può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dei valori massimi dell'indice di perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione, previsti alla stessa data.

*Articolo 11***Indicazione della campagna di raccolta**

1. Solo l'olio extra vergine di oliva e l'olio di oliva vergine di cui all'allegato VII, parte VIII, punto 1, lettere a) e b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 possono recare l'indicazione della campagna di raccolta.
2. La campagna di raccolta può figurare soltanto quando il 100 % del contenuto del recipiente proviene da tale raccolta ed è indicata sull'etichetta sotto forma della relativa campagna di commercializzazione a norma dell'articolo 6, lettera f), del regolamento (UE) n. 1308/2013, oppure sotto forma del mese e anno della raccolta, in quest'ordine. Il mese corrisponde al mese dell'estrazione dell'olio dalle olive.
3. Gli Stati membri possono decidere che la campagna di raccolta di cui al paragrafo 1 figuri sull'etichetta degli oli di oliva di cui a tale paragrafo, ottenuti dalla loro produzione nazionale, da olive raccolte sul loro territorio e destinati esclusivamente ai mercati nazionali.
4. La decisione di cui al paragrafo 3 non impedisce la commercializzazione fino all'esaurimento delle scorte degli oli di oliva etichettati prima della data di entrata in vigore di tale decisione.
5. Gli Stati membri notificano alla Commissione la decisione di cui al paragrafo 3 in conformità del regolamento delegato (UE) 2017/1183.

Articolo 12

Indicazioni della presenza di olio di oliva al di fuori della lista degli ingredienti in miscele e prodotti alimentari

1. Se la presenza di oli di cui all'articolo 1, lettera b), in una miscela con altri oli vegetali è riportata nell'etichetta al di fuori della lista degli ingredienti, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la miscela in questione reca la seguente descrizione commerciale: «miscela di oli vegetali (o nomi specifici degli oli vegetali) e di olio di oliva», seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di tali oli nella miscela.
2. La presenza di oli di cui all'articolo 1, lettera b), può essere indicata nell'etichetta delle miscele di cui al paragrafo 1 attraverso immagini o simboli grafici unicamente se la percentuale di olio di oliva è superiore al 50 %.
3. Ad eccezione dei prodotti alimentari solidi conservati esclusivamente in olio di oliva, in particolare i prodotti di cui ai regolamenti (CEE) n. 2136/89 ⁽¹²⁾ e (CEE) n. 1536/92 del Consiglio ⁽¹³⁾, e se la presenza di oli di cui all'articolo 1, lettera b), del presente regolamento è evidenziata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di olio rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare.
4. L'indicazione della percentuale di oli aggiunti di cui all'articolo 1, lettera b), rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare di cui al paragrafo 3 può essere sostituita dalla percentuale di olio aggiunto rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'aggiunta dell'indicazione: «percentuale di materie grasse».
5. Le denominazioni di cui all'articolo 6, paragrafo 1, possono essere sostituite dai termini «olio di oliva» sull'etichetta dei prodotti di cui ai paragrafi 1 e 3.

Tuttavia in caso di presenza di olio di sansa di oliva i termini «olio di oliva» sono sostituiti dai termini «olio di sansa di oliva».

6. Quando altri prodotti alimentari sono aggiunti agli oli di cui all'articolo 1, lettera b), il prodotto alimentare risultante non reca le denominazioni legali di cui all'articolo 6.

Articolo 13

Abrogazioni

Il regolamento (CEE) n. 2568/91 e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 sono abrogati.

I riferimenti ai regolamenti abrogati si intendono fatti al presente regolamento e al regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato III del presente regolamento.

Articolo 14

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽¹²⁾ Regolamento (CEE) n. 2136/89 del Consiglio, del 21 giugno 1989, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine (GU L 212 del 22.7.1989, pag. 79).

⁽¹³⁾ Regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio, del 9 giugno 1992, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita (GU L 163 del 17.6.1992, pag. 1).

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 29 luglio 2022

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

CARATTERISTICHE DELL'OLIO DI OLIVA

A. Caratteristiche di qualità

Categoria	Acidità (%) ⁽¹⁾	Indice di perossidi (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ o K ₂₇₀	ΔK	Caratteristiche organolettiche		Esteri etilici di acidi grassi (mg/kg)
						Mediana del difetto (Md) ⁽¹⁾	Mediana del fruttato (Mf) ⁽²⁾	
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Olio di oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Olio di oliva lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 ⁽³⁾	—	—
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	—	—	—		—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

⁽¹⁾ Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta.

⁽²⁾ Quando la mediana dell'amaro e/o piccante è superiore a 5,0, il capo panel lo segnalerà.

⁽³⁾ La mediana del difetto può essere inferiore o pari a 3,5 quando la mediana del fruttato è pari a 0,0.

B. Caratteristiche di purezza

Categoria	Composizione in acidi grassi ⁽¹⁾						Somma degli isomeri transoleici (%)	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici (%)	Stigmastadieni (mg/kg) ⁽³⁾	ΔECN42	2-gliceril monopalmitato (%)
	Miris-tico (%)	Linole-nico (%)	Arachi-dico (%)	Eicose-noico (%)	Beenico (%)	Ligno-cerico (%)					
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,03	≤1,00 ⁽²⁾ -1,00 ⁽²⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,03	≤1,00 ⁽²⁾ -1,00 ⁽²⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 %
											≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14,00 %
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 %
											≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14,00 %
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9 se % acido palmitico totale > 14,00 %
											≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,60	≤ 1,4
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,4
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,2

(¹) Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,00-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; eptadecanoico: ≤ 0,40; eptadecanoico ≤ 0,60; stearico: 0,50-5,00; oleico: 55,00- 85,00; linoleico: 2,50-21,00.

(²) Quando l'acido linolenico è superiore a 1,00 ma inferiore o pari a 1,40, il rapporto β-sitosterolo apparente/campesterolo deve essere superiore o pari a 24.

(³) Somma degli isomeri che potrebbero (o non potrebbero) essere separati mediante colonna capillare.

Tabella B (continuazione)

Categoria	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritro- diolo e uvaolo (%) ^(**)	Cere (mg/kg) ^(**)
	Colester- olo (%)	Brassic- terolo (%)	Campes- terolo (¹) (%)	Stigmas- terolo (%)	β-sito- sterolo appa- rente (²) (%)	Δ-7-stigm- a- stenolo (¹) (%)			
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (³)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (³)
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (⁴)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (⁵)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (⁵)
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(¹) Si veda l'appendice al presente allegato.

(²) β-sitosterolo apparente: Δ-5,23-stigmastadienolo + clerosterolo + β-sitosterolo + sitostanolo + Δ-5-avenasterolo + Δ-5,24-stigmastadienolo.

(³) Gli oli con un tenore di cere compreso fra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati oli di oliva lampanti se gli alcol alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se il tenore di eritrodiolo e uvaolo è pari o inferiore a 3,5 %.

(⁴) Gli oli con un tenore di eritrodiolo + uvaolo compreso tra il 4,5 e il 6 % devono avere un tenore di eritrodiolo inferiore o pari a 75 mg/kg.

(⁵) Gli oli con un tenore di cere compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se il tenore di eritrodiolo e uvaolo è superiore a 3,5 %.

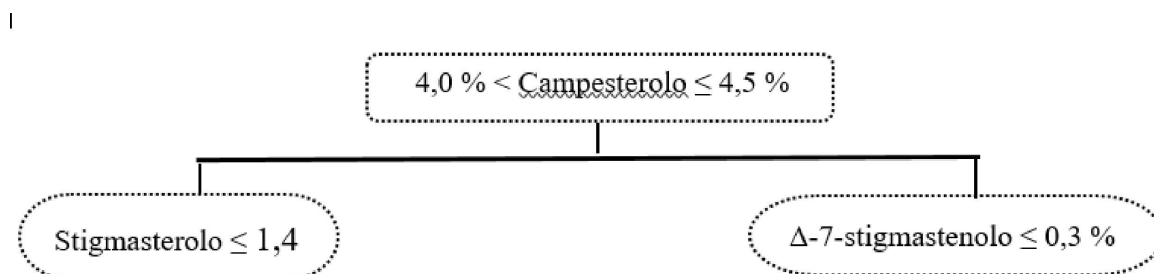
Note:

- a) I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto per ogni caratteristica. L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.
- b) È sufficiente che una sola caratteristica non corrisponda ai valori indicati perché l'olio venga cambiato di categoria o dichiarato non conforme ai fini del presente regolamento.
- c) Per l'olio di oliva lampante, entrambe le caratteristiche di qualità contrassegnate da un asterisco (*) possono simultaneamente non rispettare i valori limite stabiliti per tale categoria.
- d) Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi (**) implicano che per l'olio di sansa di oliva greggio entrambi i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente. Per l'olio di sansa di oliva e l'olio di sansa di oliva raffinato, uno dei corrispondenti valori limite può non essere rispettato.

Appendice

Schema decisionale

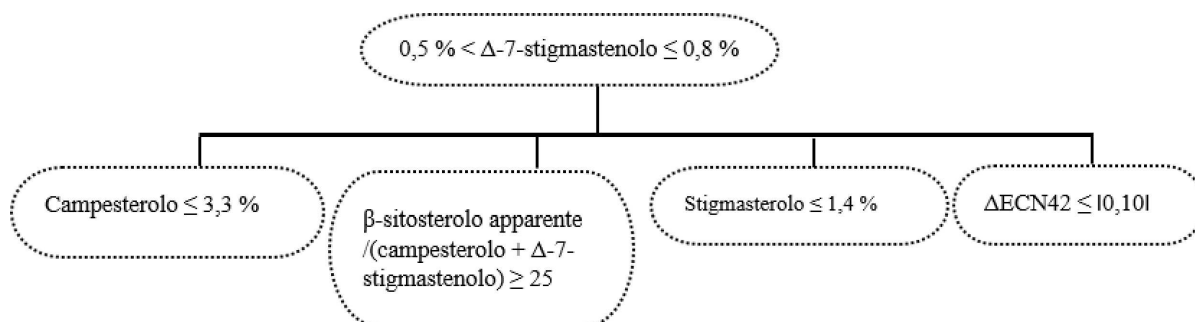
Schema decisionale per il campesterolo nell'olio di oliva vergine e nell'olio extra vergine di oliva:



Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

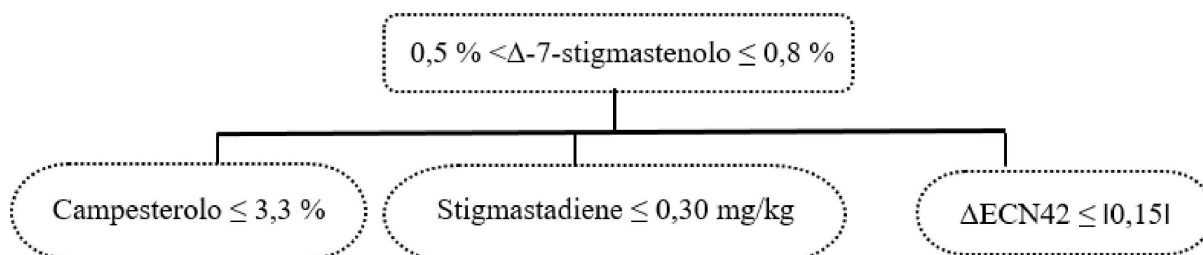
Schema decisionale per il Delta-7-stigmasterolo:

— Olio di oliva vergine ed extravergine



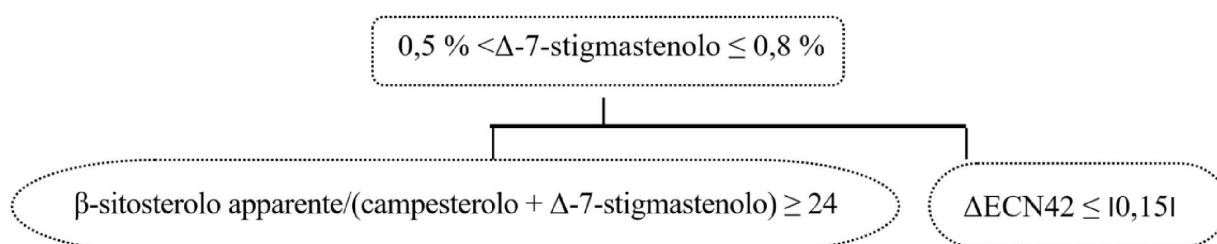
Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

— Olio di oliva lampante



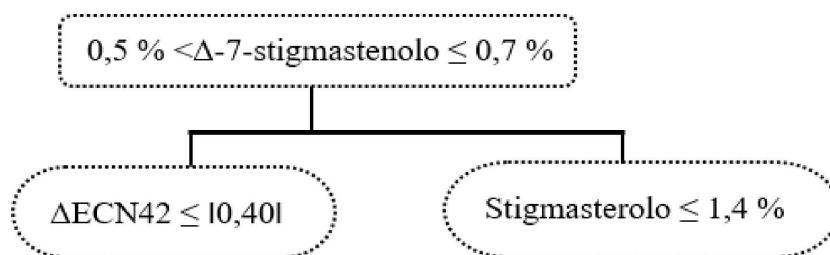
Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

— Olio di oliva raffinato e olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini



Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

— **Olio di sansa di oliva greggio, olio di sansa di oliva raffinato e olio di sansa di oliva**



Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

—

ALLEGATO II

Definizioni terminologiche facoltative delle caratteristiche organolettiche ai fini dell'etichettatura

Su richiesta, il capo panel di assaggiatori definito conformemente all'articolo 10 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione può certificare che gli oli valutati corrispondono alle definizioni e agli intervalli relativi esclusivamente alle diciture di seguito elencate, in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi.

Attributi positivi (fruttato, amaro e piccante): in funzione dell'intensità della percezione:

intenso, quando la mediana dell'attributo è superiore a 6,0;

medio, quando la mediana dell'attributo è superiore a 3,0 e inferiore o pari a 6,0;

leggero, quando la mediana dell'attributo è inferiore o pari a 3,0.

Fruttato: insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale.

Fruttato verde: insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.

Fruttato maturo: insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.

Olio equilibrato: olio che non presenta squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro o quella dell'attributo piccante non superano di più di 2,0 punti la mediana del fruttato.

Olio dolce: olio in cui la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2,0.

Diciture soggette alla presentazione di un certificato delle prove organolettiche	Mediana dell'attributo
Fruttato	—
Fruttato maturo	—
Fruttato verde	—
Fruttato leggero	$\leq 3,0$
Fruttato medio	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fruttato intenso	$> 6,0$
Fruttato maturo leggero	$\leq 3,0$
Fruttato maturo medio	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fruttato maturo intenso	$> 6,0$
Fruttato verde leggero	$\leq 3,0$
Fruttato verde medio	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fruttato verde intenso	$> 6,0$
Amaro leggero	$\leq 3,0$
Amaro medio	$3,0 < Me \leq 6,0$
Amaro intenso	$> 6,0$
Piccante leggero	$\leq 3,0$

Piccante medio	$3,0 < Me \leq 6,0$
Piccante intenso	$> 6,0$
Olio equilibrato	La mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante non superano di più di 2,0 punti la mediana del fruttato.
Olio dolce	La mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2,0.

ALLEGATO III

Tavola di concordanza

Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012	Regolamento (CEE) n. 2568/91	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione
_____	_____	Articolo 1, lettera a)	
_____	_____		Articolo 1
_____	_____		Articolo 2, paragrafo 2
Articolo 1, paragrafo 1		Articolo 1, lettera b), e articolo 1, paragrafo 2	
Articolo 1, paragrafo 2		Articolo 1, lettera b)	
Articolo 2, primo comma		Articolo 4, paragrafo 1	
Articolo 2, secondo comma		Articolo 4, paragrafo 2	
Articolo 3, primo comma		Articolo 6, paragrafo 1	
Articolo 3, secondo comma, lettere da a) a d)		Articolo 6, paragrafo 2, lettere da a) a d)	
Articolo 4, paragrafo 1, primo comma		Articolo 8, paragrafo 1	
Articolo 4, paragrafo 1, secondo comma		Articolo 8, paragrafo 2	
Articolo 4, paragrafo 1, terzo comma		-	
Articolo 4, paragrafo 2		Articolo 8, paragrafo 3	
Articolo 4, paragrafo 3		Articolo 8, paragrafo 4	
Articolo 4, paragrafo 4		Articolo 8, paragrafo 5	
Articolo 4, paragrafo 5, primo comma		Articolo 8, paragrafo 6	
Articolo 4, paragrafo 5, secondo comma		Articolo 8, paragrafo 7	
Articolo 4 bis		Articolo 7	
Articolo 4 ter		Articolo 5	
Articolo 5, primo comma, lettere da a) a d)		Articolo 10, lettere da a) a d)	
Articolo 5, primo comma, lettera e)		Articolo 11, paragrafi 1 e 2	
Articolo 5, secondo comma		-	
Articolo 5 bis, primo comma		Articolo 11, paragrafo 3	
Articolo 5 bis, secondo comma		Articolo 11, paragrafo 4	
Articolo 5 bis, terzo comma		Articolo 11, paragrafo 5	
Articolo 6, paragrafo 1, primo comma		Articolo 12, paragrafo 1	

Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012	Regolamento (CEE) n. 2568/91	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione
Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma		Articolo 12, paragrafo 2	
Articolo 6, paragrafo 1, terzo comma		Articolo 3, paragrafo 3	
Articolo 6, paragrafo 2, primo comma		Articolo 12, paragrafo 3	
Articolo 6, paragrafo 2, secondo comma		Articolo 12, paragrafo 4	
Articolo 6, paragrafo 3		Articolo 12, paragrafo 5	
-	-	Articolo 12, paragrafo 6	
Articolo 6, paragrafo 4		-	
Articolo 7			Articolo 5, paragrafo 2
Articolo 8, paragrafo 1			Articolo 2, paragrafo 3
Articolo 8, paragrafo 2			Articolo 4, paragrafo 3
Articolo 8, paragrafo 3			Articolo 4, paragrafo 2
Articolo 8, paragrafo 4			Articolo 4, paragrafo 3
Articolo 8 bis			Articolo 2, paragrafo 1 e articolo 4, paragrafo 1
Articolo 9, paragrafo 1, primo comma			Articolo 13, paragrafo 1
Articolo 9, paragrafo 1, secondo comma			Articolo 13, paragrafo 2
Articolo 9, paragrafo 1, terzo comma			—
Articolo 9, paragrafo 1, quarto comma			—
Articolo 9, paragrafo 1, quinto comma			—
Articolo 9, paragrafo 2, primo comma			Articolo 6, paragrafo 1
Articolo 9, paragrafo 2, secondo comma, lettere a), b) e c)			Articolo 6, paragrafo 2, lettere a), b) e c)
Articolo 9, paragrafo 2, terzo comma		Articolo 9	
—			Articolo 6, paragrafo 3
Articolo 10, primo comma, frase introduttiva			Articolo 14
Articolo 10, primo comma, lettere da a) a d), e secondo comma			—
Articolo 10 bis			Articolo 14
Allegato I		-	
Allegato II		-	

Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012	Regolamento (CEE) n. 2568/91	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione
	Articolo 1, paragrafo 1	Articolo 2, paragrafo 1, lettera a), e articolo 2, paragrafo 1, lettera b)	
	Articolo 1, paragrafo 2	Articolo 2, paragrafo 1, lettera c)	
	Articolo 1, paragrafo 3	Articolo 2, paragrafo 1, lettera d)	
	Articolo 1, paragrafo 4	Articolo 2, paragrafo 1, lettera e)	
	Articolo 1, paragrafo 5	Articolo 2, paragrafo 1, lettera f)	
	Articolo 1, paragrafo 6	Articolo 2, paragrafo 1, lettera g)	
	Articolo 1, paragrafo 7	Articolo 2, paragrafo 1, lettera h)	
_____	_____	Articolo 2, paragrafo 2	
_____	_____	Articolo 3, paragrafo 1 e 2	
	Articolo 2, paragrafo 1		Articolo 7
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera a)		Allegato I, punto 1
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera b)		Allegato I, punto 2
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera c)		_____
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera d)		_____
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera e)		Allegato I, punto 3
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera f)		Allegato I, punto 4
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera g)		Allegato I, punto 5
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera h)		_____
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera i)		Allegato I, punto 6
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera j)		Allegato I, punto 7
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera k)		Allegato I, punto 8
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera l)		Allegato I, punto 9
	Articolo 2, paragrafo 1, lettera m)		Allegato I, punto 10
	Articolo 2, paragrafo 2, primo comma e parte del punto 9.4 dell'allegato XII		Articolo 10, paragrafo 1
	Articolo 2, paragrafo 2, secondo comma		Articolo 11, paragrafo 1
	Articolo 2, paragrafo 2, terzo comma		Articolo 11, paragrafo 2

Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012	Regolamento (CEE) n. 2568/91	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione
	-		Articolo 11, paragrafo 3
	parte del punto 9.4 dell'allegato XII		Articolo 11, paragrafo 4
	Articolo 2, paragrafo 3, primo comma		Articolo 3, paragrafo 1
	Articolo 2, paragrafo 3, secondo comma		Articolo 3, paragrafo 2
	Articolo 2, paragrafo 4, primo comma		Articolo 9, paragrafo 2
	Articolo 2, paragrafo 4, secondo comma		Articolo 9, paragrafo 3
	Articolo 2, paragrafo 4, terzo comma		Articolo 9, paragrafo 4
	Articolo 2, paragrafo 5		Articolo 9, paragrafo 5
	Articolo 2 bis, paragrafo 1		Articolo 3, paragrafo 1
	Articolo 2 bis, paragrafo 2		Articolo 3, paragrafo 3
	Articolo 2 bis, paragrafo 3		Articolo 3, paragrafo 4
	Articolo 2 bis, paragrafo 4, primo comma		Articolo 3, paragrafo 5
	Articolo 2 bis, paragrafo 4, secondo comma		Articolo 3, paragrafo 2
	Articolo 2 bis, paragrafo 5		Articolo 9, paragrafo 1
	Articolo 3, primo comma		Articolo 13, paragrafo 1
	Articolo 3, secondo comma		Articolo 3, paragrafo 6
	Articolo 4, paragrafo 1, primo comma		Articolo 10, paragrafo 1
	Articolo 4, paragrafo 1, secondo comma		Articolo 10, paragrafo 2
	Articolo 4, paragrafo 1, terzo comma		Articolo 10, paragrafo 3
	Articolo 4, paragrafo 2		Articolo 10, paragrafo 4
	Articolo 4, paragrafo 3		-
	Articolo 6, paragrafo 1		Articolo 12, paragrafo 1
	Articolo 6, paragrafo 2		Articolo 12, paragrafo 2
	Articolo 7		—
	Articolo 7 bis, secondo comma		Articolo 2, paragrafo 2

Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012	Regolamento (CEE) n. 2568/91	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione
	Articolo 8, paragrafo 1		-
	Articolo 8, paragrafo 2		Articolo 14
	Allegato I	Allegato I	
	Allegato XII, punto 3.3	Allegato II	
	Allegato I bis, ad eccezione del punto 2.1		Allegato II
	Allegato I bis, punto 2.1		Articolo 9, paragrafo 6
	Allegato I ter		Allegato III
	Allegato III		—
	Allegato IV		—
	Allegato VII		—
	Allegato IX		—
	Allegato X		—
	Allegato XI		—
	Allegato XII, ad eccezione del punto 3.3 e parte del punto 9.4		—
	Allegato XV		Allegato IV
	Allegato XVI		—
	Allegato XVII		—
	Allegato XVIII		—
	Allegato XIX		—
	Allegato XX		—
	Allegato XXI		Allegato V