



LE SCHEDE PRODOTTO

**ALLEGATO ALLA
GUIDA ETICHETTATURA
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE
A SUPPORTO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE**

SCHEDE PRODOTTO

COME UTILIZZARE LA GUIDA: LE SCHEDE PRODOTTO

Le schede sono state create, considerando i prodotti tipici del territorio, su segnalazione dell'Ente di competenza, per ciascuno dei quali è stato redatto un esempio di etichetta, ossia un fac-simile presentato a titolo esclusivamente esemplificativo, riferito al caso aziendale specifico indicato, e i cui dati (compresi quelli relativi alla dichiarazione nutrizionale) hanno un valore puramente orientativo.

Su ciascuna scheda prodotto è riportato, sul lato sinistro, il caso aziendale, ossia una **simulazione delle caratteristiche dell'azienda e/o del prodotto** per il quale è stato redatto il fac-simile di etichetta.

Esempio:

Caso aziendale:

- Produzione e confezionamento presso la sede dell'OSA responsabile della commercializzazione
- **PAT** della regione Lombardia

Sulla parte destra della scheda, oltre al fac-simile di etichetta, sono riportati dei commenti che si riferiscono ad **aspetti particolari per la tipologia di prodotto** preso in considerazione, riferiti alla normativa di settore, se presente, oppure a requisiti specifici dettati dalla normativa generale in materia di etichettatura alimentare.

Si ribadisce che l'etichetta riportata nelle schede prodotto è un fac-simile: l'etichetta vera e propria è redatta da ogni singola azienda, sotto la sua responsabilità e sulla base dei dati in suo possesso.

Consulta la guida:

http://images.lab-to.camcom.it/f/Varie/22/2236_LCCCT_1922019.pdf

DISCLAIMER

Né la Commissione europea, né qualsiasi persona che agisce per conto della Commissione è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni contenute nella presente pubblicazione. Le opinioni ed i pareri in questa pubblicazione sono espressi dall'autore e non riflettono necessariamente le politiche della Commissione europea.

Enterprise Europe Network è un progetto cofinanziato dall'Unione Europea (Programma Cosme 2014-2020)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MOLISE DOP



CAMERA DI COMMERCIO
DEL MOLISE
Azienda Speciale SERM



CASO AZIENDALE:

- Produzione e confezionamento presso la sede dell'OSA responsabile della commercializzazione

- Prodotto **DOP**

LEGENDA: i commenti si riferiscono ad aspetti particolari per la tipologia di prodotto preso in considerazione e si aggiungono alle **indicazioni obbligatorie** riportate nell' **introduzione**.

Riferimenti in **azzurro**: link diretto alla **normativa**

Riferimenti in **verde**: rimando alle **sezioni introduttive**

Questa etichetta è un **fac-simile** presentato a titolo esclusivamente esemplificativo e riferito al caso aziendale sopradescritto. I dati riportati hanno un valore puramente orientativo.

L'etichetta vera e propria è redatta da ogni singola azienda, sotto la propria responsabilità e sulla base dei dati in proprio possesso.

Le informazioni sulle **condizioni particolari di conservazione degli oli**, al riparo della luce e del calore, devono figurare sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta (**art. 4 bis del Reg. UE 29/2012 e s.m.i.**).

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e calore

Raccolta ottobre 2018 - Da consumarsi preferibilmente entro fine 2019

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

Per l'olio extra vergine di oliva è obbligatorio indicare l'**origine**, utilizzando esclusivamente le modalità previste riportate all'**art. 4 del Reg. UE 29/2012 e s.m.i.** La denominazione di origine protetta è considerata indicazione dell'origine ai fini della normativa specifica. La denominazione dell'alimento e l'indicazione dell'origine sono raggruppate nel **campo visivo principale**, cioè esposto al primo sguardo del consumatore, insieme alla quantità.

Gli oli di oliva, ivi compresi gli oli vergini ed extravergini, non rientrano tra gli alimenti esentati dall'obbligo di riportare la **dichiarazione nutrizionale** (Q&A della Commissione Europea relative al Reg. UE 1169/2011).

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MOLISE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI



1 L

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	3389 kJ/ 824 kcal
Grassi	92 g
di cui	
- acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	0 g
di cui	
- zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

OLIO CONFEZIONATO DAL PRODUTTORE ALL'ORIGINE
OLEIFICIO MARCO CORSETTO
VIA MAGENTA 45, PETACCIATO (CB)

L01102018

L'indicazione circa la **campagna di raccolta** delle olive deve essere riportata, in Italia, qualora il 100% degli oli provenga da tale raccolta e deve precedere l'indicazione relativa al termine minimo di conservazione (**L. 122/2016 e Reg. UE 1096/2018**).

Tale informazione può essere espressa riportando:
- campagna di commercializzazione
- mese e anno della raccolta

L'informazione sulla **categoria dell'olio** va apposta sull'etichetta, non necessariamente in prossimità della denominazione, rispettando le diciture indicate nella normativa di settore (**art. 3 del Reg. UE 29/2012 e s.m.i.**).

Il disciplinare di produzione dell'olio extra vergine Molise DOP, all'art. 8, indica gli specifici requisiti relativi all'etichettatura.