Come presentare il prodotto: obblighi e facoltà

Il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino ha attivato da alcuni anni lo Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare, che ha il compito di supportare le imprese alimentari nel definire come etichettare e presentare i loro prodotti, aiutandole ad assolvere gli obblighi di legge, e di fornire gli strumenti per un corretto approccio alla materia.

Info: www.lab-to.camcom.it/etichettatura

Per etichettare correttamente un olio extravergine di oliva occorre seguire il regolamento Ue 29/2012 e s.m.i. per le indicazioni specifiche, e il regolamento Ue 1169/2011, relativo alle informazioni ai consumatori dei prodotti alimentari, per le disposizioni generali.

Per quanto riguarda la modalità con cui le indicazioni devono essere riportate, il regolamento Ue 1169/2011 indica che le informazioni obbligatorie devono essere **facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili** e non devono risultare nascoste o comunque limitate o separate da altri elementi grafici o da scritte che possano interferire: occorre quindi prestare attenzione a utilizzare colori dello sfondo e delle scritte tra loro in contrasto, in modo da migliorare la leggibilità. Inoltre, vanno rispettate le **dimensioni minime** dei caratteri, la cui parte mediana – altezza della x – è pari o superiore a 1,2 mm:



Qualora la superficie dell'imballaggio sia inferiore a 80 cm^2, la dimensione minima della x deve essere pari o superiore a 0,9 mm.

Di seguito le schede elaborate dagli esperti dello Sportello Etichettatura.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

MEDESIMO CAMPO VISIVO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Denominazione dell'alimento (omogeneità caratteri)

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

Categoria

ORIGINE ITALIA
oppure PRODOTTO in ITALIA

Origine

1 L e

Quantità
litro (l o L), centilitro (cl) o millilitro (ml)

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Valori medi per 100 ml

ENERGIA	XXXX KJ / XXX KCAL
GRASSI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	XX g XX g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	XX g XX g
PROTEINE	X g
SALE	X g

Dichiarazione nutrizionale (obbligatoria dal 13/12/2016)

L XXXXX

Lotto

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO IL gg/mm/aa

TMC (18 mesi dall'imbottigliamento)*

NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO COMPLETO
ES. MARIO ROSSI, VIA ROMA 10, IMPERIA

Riferimenti all'operatore alimentare responsabile delle informazioni in etichetta

CONSERVARE IN UN LUOGO ASCIUTTO
AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE

modalità di conservazione

CAMPO LIBERO

* è possibile indicare solo il mese e l'anno con la dicitura "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE m/a"

INDICAZIONI FACOLTATIVE

CAMPO LIBERO

ANNATA 20XX

Annata (se raccolta del medesimo anno)

VIA XX XXXXXXX XX , XXXXXX

Sede stabilimento (o solo nome o solo indirizzo)

ESTRATTO A FREDDO

Modalità produttive (ad esempio, per quella indicata occorre verificare i requisiti)

ACIDITÀ	X %
PEROSSIDI	XX meq O2/kg
SPETTR. UV: K232 K270 Delta-K	 X X X
CERE	XXX mg/kg

Parametri analitici

Per uso descrittori vedi Reg. CE 2568/91 e s.m.i.

Caratteristiche organolettiche

MONOVARIETALE DA OLIVE XXXX

Cultivar o varietà (verificare la percentuale)

PRODUZIONE BIOLOGICA



Produzione biologica (riportare indicazioni dell'ente certificatore e del numero di certificazione)

-- RICETTE
-- ABBINAMENTI GASTRONOMICI
-- EVENTUALI RICONOSCIMENTI

Ulteriori indicazioni volontarie