

DIPARTIMENTO



ICQRF

ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA'
E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

ETICHETTATURA DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA



Antonio Morabito

Perugia 2024



ARGOMENTI DA TRATTARE

TIPI DI NORME

STRUTTURALI

AUTORIZZAZIONI E
PRESCRIZIONI PER L'ESERCIZIO
DELL'ATTIVITÀ

Frantoio - Oleificio

DI PROCESSO
TRACCAIBILITÀ'

OBBLIGATORIA
SPECIFICA

REGISTRO SIAN

COMMERCIALI
ETICHETTATURA

OBBLIGATORIA
SPECIFICHE
FACOLTATIVE
LIBERE

ETICHETTA

ETICHETTATURA

Un dispositivo di etichettatura è disciplinato da numerose norme

❖ **INDICAZIONI LIBERE**
Reg UE 1169/11

❖ **INDICAZIONI FACOLTATIVE**
Estratto a freddo / attributi positivi Reg 2104/22
BIO Reg 848/18 - DOP Reg 1151/11

❖ **INDICAZIONI SPECIFICHE**
Settore OLEARIO - Reg. UE 2104 e 2015
del 2022

❖ **INDICAZIONI OBBLIGATORIE**
Comuni a tutti gli alimenti Reg UE 1169/11



Ogni prodotto ha una sua normativa di riferimento

ETICHETTATURA

Un dispositivo di etichettatura è disciplinato da numerose norme

- ❖ **Norme generali**
- ❖ **Norme specifiche**

- ❖ **Regolamenti UE**
- ❖ **Direttive UE**
- ❖ **Leggi**
- ❖ **Decreti Legislativi**
- ❖ **Decreti ministeriali**
- ❖ **Disciplinari di produzione**
- ❖ **...**



Ogni prodotto ha una sua normativa di riferimento

Norme generali UE

NORME DI CARATTERE GENERALE A CUI FARE RIFERIMENTO PER L'ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA

- ❑ Reg. (UE) 1169/2011 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 2000/13/CE**
- ❑ Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di **identificare la partita** a cui appartiene una derrata alimentare.
- ❑ Reg. (UE) 178/2002 rende obbligatorio **la rintracciabilità** (amministrativa), consentendo di risalire al fornitore del prodotto acquistato dal operatore.
- ❑ Reg. (UE) 1924/2006 del 20 dicembre 2006 relativo alle **indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari**
- ❑ Reg. (UE) 432/2012 del 16 maggio 2012 - relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari
- ❑ Regolamento CE n. 848/2018 - relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei **prodotti biologici**
- ❑ Regolamento UE n. 1151/2012 del 21 novembre 2012 - sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari **DOP e IGP**.



Norme Specifiche UE

NORME DI CARATTERE SPECIFICO A CUI FARE RIFERIMENTO PER L'ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA

- ❑ **Reg. (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 - recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli .
- ❑ **Reg. (UE) 2022/2104** 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** **Regolamento (CEE) n. 2568/91** della Commissione e il **Regolamento (UE) n. 29/2012** della Commissione.
- ❑ **Reg. (UE) 2022/2105** del 29 luglio 2022 che stabilisce le norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva.



Elenco Norme Nazionali

NORME NAZIONALI CUI FARE RIFERIMENTO PER L'ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA

- ❑ **Regio Decreto Legge 15 ottobre 1925, n. 2033** - Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio delle sostanze agrarie e dei prodotti agrari;
- ❑ **Regio Decreto 1° luglio 1926, n. 1361** - Regolamento per l'esecuzione del RDL 15 ottobre 1925, n.2033
- ❑ **Legge 13 novembre 1960, n.1407** - Norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva;
- ❑ **Legge 24 luglio 1962, n. 1104** - Divieto di esterificazione degli oli di qualsiasi specie destinati ad uso commestibile
- ❑ **Legge 27 gennaio 1968, n. 35** - Norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi
- ❑ **Decreto MiPAAF 10 Novembre 2009** recante le disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione degli oli di oliva. Istituisce il registro SIAN



Elenco Norme Nazionali

NORME NAZIONALI CUI FARE RIFERIMENTO PER L'ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA

- ❑ **Legge n° 9** del 13 Maggio 2013 relativa conosciuta meglio con il nome "MONGELLO" che ha tentato di introdurre norme più restrittive a livello nazionale,
- ❑ **Decreto 23 dicembre 2013** - Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento (UE) 299/2013 , recante modifica al regolamento (CEE) n. 2568/91
- ❑ **Decreto Legislativo 23 maggio 2016 , n. 103** - Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 e del regolamento (CEE) n. 2568/91
- ❑ **Decreto Legislativo 15 settembre 2017, n. 145** - Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento
- ❑ **Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231** - Disciplina sanzionatoria per le violazioni al regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori



INDICAZIONI OBBLIGATORIE IN ETICHETTA:

- 1) Denominazione (e per l'olio **categoria olio**)
- 2) designazione dell'origine
- 3) quantità netta
- 4) termine minimo di conservazione
- 5) lotto di vendita
- 6) nome del responsabile
- 7) modalità di conservazione
- 8) Campagna di raccolta
- 9) Indicazioni Nutrizionali



DENOMINAZIONE

- quella definita da una **legge**
- quella definita da una consuetudine
- una descrizione del prodotto

L'olio rientra nel primo caso: la descrizione di O.E.V.O. è nell'Allegato VII del Reg 1308/13

quindi NON sono ammesse denominazioni "fantasiose" (*spremuta di olive*)



CATEGORIA

«olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»



Non deve essere necessariamente in prossimità della denominazione di vendita

Designazione dell'origine

IL NOME GEOGRAFICO SULL'ETICHETTA DEGLI
OLI EXTRAVERGINI E VERGINI DI OLIVA PUO'
ESSERE INDICATO SOLO:

In ordine decrescente di superficie geografica

- DOP o IGP -> Umbria
- STATO MEMBRO -> Italia
- PAESE TERZO -> Tunisia
- MISCELA oli UE -> «Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea»
- MISCELA oli NON UE -> «Miscela di oli di oliva non originari dell'Unione Europea»
- MISCELA oli UE e NON UE -> «Miscela oli di oliva originari dell'Unione Europea e non originari dell'Unione Europea»



Designazione dell'origine

DOP e IGP



L'origine regionale (o sub regionale) può essere indicata **SOLO** per i prodotti che beneficiano:

- di una **DOP** (Denominazione di Origine Protetta)
- o di una **IGP** (Indicazione Geografica Protetta)



Designazione dell'origine

Stato Membro o Paese Terzo

SOLO PER GLI OLI EXTRAVERGINI E VERGINI DI OLIVA E' OBBLIGATORIA LA DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE: Il riferimento ad un NOME GEOGRAFICO elencato in precedenza corrisponde:

AI PAESE o ALL'AREA GEOGRAFICA nella quale sono state RACCOLTE LE OLIVE e in cui E' SITUATO IL FRANTOIO nel quale è stato estratto l'OLIO



Designazione dell'origine

Stato Membro o Paese Terzo

SE IL PAESE DOVE SONO STATE RACCOLTE LE OLIVE E' DIVERSO DA QUELLO IN CUI SONO STATE FRANTE ED IN CUI E' STATO OTTENUTO L'OLIO l'indicazione in etichetta riporterà obbligatoriamente ad esempio:

«OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA OTTENUTO
IN ITALIA DA OLIVE RACCOLTE IN GRECIA»



Designazione dell'origine

Miscele

Miscele di oli di oliva di più di uno Stato Membro o di più Paesi Terzi vanno indicate in etichetta :

- "Miscela di oli di oliva originari dell'UE" oppure un riferimento all'Unione;
- "Miscela di oli di oliva non originari dell'UE" oppure un riferimento all'origine esterna all'UE;
- "Miscela di oli di oliva originari dell'UE e non originari dell'UE " oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione;



~~L'ORIGINE delle MISCELE deve essere stampata con diversa e più evidente rilevanza cromatica rispetto allo sfondo, alle altre indicazioni e alla denominazione di vendita.~~

DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE - MARCHI

Non sono da considerarsi come designazione dell'origine il **nome dell'impresa** o del **marchio**, la cui domanda di registrazione sia stata presentata entro:

- **31 dicembre 1998** (Direttiva 89/104/CEE) marchi di impresa
- **31 maggio 2002** (Reg. CEE n. 40/94) marchi comunitari



Olearia Umbra srl impresa nata nel 1995

Farchiotti Perugia ® marchio di impresa depositato nel 1997



Oro dell'Umbria SpA impresa nata nel 2010

Le macine di Todi ® marchio di impresa depositato nel 1999



Campo Visivo Principale

Denominazione + Origine

Definizione del Reg CE 1169/2011 "**campo visivo principale**": il campo visivo probabilmente esposto al primo sguardo dal consumatore

Il Regolamento CE 29/2012 impone che la **DENOMINAZIONE e l'ORIGINE** degli oli extravergini e vergini di oliva devono essere «**raggruppate**» (devono essere riportate ravvicinate) e siano **obbligatoriamente riportate sul Campo Visivo Principale**:

Integralmente- (no EVO, OLIO, EXTRA ecc. ma per esteso OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)

Ed in corpo di testo omogeneo- (stesso tipo di carattere con dimensioni colori omogenei ciò vale **singolarmente** per le due indicazioni (Denominazione e Origine)) (es: NO!!! «OLIO extra vergine **di oliva**»)

- Dimensioni dei caratteri maggiori di 1,2 mm (così come definito nell'allegato VI del Reg CE 1169/2011)



~~L'ORIGINE delle MISCELE deve essere stampata con diversa e più evidente rilevanza cromatica rispetto allo sfondo, alle altre indicazioni e alla denominazione di vendita.~~

Quantità netta

Il Reg CE 29/2012 impone come i precedenti regolamenti il **limite di 5 litri** per i contenitori da destinare al **consumatore finale**.

- L'olio extravergine di oliva deve essere commercializzato al consumatore finale in unità di volume e non di peso.
- Non esistono più delle gamme di volume prestabilite fermo restando il limite massimo a 5 litri
- Detto limite passa a 25 litri se la confezione è destinata alla ristorazione o collettività



La lettera **e** (non obbligatoria) si utilizza per i contenitori normalizzati UE

Quantità netta

Indice di conversione

Anche se è fatto obbligo di commercializzare l'olio extravergine di oliva al consumatore finale in unità di volume (litri) le transazioni di olio allo stato sfuso avvengono in unità di peso (chilogrammi)

Per convenzione si utilizza l'indice di conversione:

0,916

$$1 \text{ lt} \times 0,916 = 0,916 \text{ kg} \Leftrightarrow 1 \text{ kg} / 0,916 = 1,092 \text{ lt}$$



LE DIMENSIONI MINIME PER INDICARE LA QUANTITÀ

La quantità netta deve avere un'altezza minima in funzione della quantità nominale del contenuto. Nella tabella che segue sono riportate le altezze minime da utilizzare:

Quantità nominale in ml	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	5



N.B.

Se si fanno 2 etichette (frontale e retro)

Nella etichetta frontale ("campo visivo principale") devono essere presenti: **Denominazione + ORIGINE**

Nello stesso campo visivo devono comparire la **denominazione di vendita e la quantità**



TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE (TMC)

DEVE ESSERE PRECEDUTO OBBLIGATORIAMENTE DALLA FRASE:

- «Da consumarsi preferibilmente entro il...» (data espressa con gg/mm/aa)
- «Da consumarsi preferibilmente entro la fine di...» (data espressa con mm/aa o solo aa)

Non è un termine tassativo per il consumo del prodotto, ma indica entro quale termine il confezionatore garantisce il mantenimento delle caratteristiche del prodotto (NB: anche gli attributi positivi)

~~Max 18 mesi dall'imbottigliamento~~



Lotto

Identificativo di una «partita»

Definizione di «Partita» art. 1 comma 2 della Direttiva 2011/91/UE: - Si intende per «partita», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche -

- si indica con "L. xxxx" (codice identificativo)
- Può essere sostituito con la data di preferibile consumo se espressa con **giorno/mese/anno** (chiaramente questa deve variare al variare della «partita»)



Nome del «RESPONSABILE» dell'etichettatura

L'operatore che ci mette il nome è il "responsabile" delle informazioni che compaiono sull'etichetta e ne assicura presenza ed esattezza

Nei prodotti a marchio il responsabile è il detentore del marchio.

Il nome del responsabile deve apparire in etichetta :
nome o ragione sociale + l'indirizzo dell'operatore

Nome della ditta o ragione sociale completa

Indirizzo per esteso con via, civico, paese e provincia



Nome del «RESPONSABILE» dell'etichettatura

Attenzione le altre indicazioni relative ad altri partecipanti al circuito commerciale non devono oscurare o distogliere dall'individuazione del responsabile

Azienda Agricola Mario Rossi
Via del Fosso 2
Perugia
con olive frante presso il frantoio di loc. Vattelapesca San Sepolcro

~~Distribuito da Mario Rossi Loc
Chissà dove Milano
Confezionato da Azienda Agricola
Pincopallo Via del Fosso 2
Perugia
con olive frante presso il frantoio di
loc. Vattelapesca San Sepolcro~~



Modalità di Conservazione

“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.”

**Conservare al riparo dalla luce
e da fonti di calore”**



Campagna di Raccolta

“Introdotta dal Decreto Legislativo 15 settembre 2017, n. 145 di modifica alla legge 9 Mongello impone di indicare, se l'olio confezionato appartiene tutto alla stessa annata olivicola, prima della data di preferibile consumo, La “Campagna di Raccolta delle olive” in pratica l'annata.”



Indicazioni obbligatorie

Tabella nutrizionale

Valori per 100 g o 100 ml di prodotto	
energia	kJ / kcal
grassi	g
di cui:	
acidi grassi saturi	g
acidi grassi monoinsaturi	g
acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
zuccheri	g
polioli	g
amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1



In rosso indicazioni facoltative

INDICAZIONI FACOLTATIVE IN ETICHETTA:

- 1) Prima spremitura a freddo;
- 2) Estratto a freddo;
- 3) Caratteristiche organolettiche;
- 4) L'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima;
- 5) Claim;
- 6) Loghi comunitari;
- 7) Varietà;



Indicazioni facoltative

Temperature di lavorazione

Prima spremitura a freddo

riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini
ottenuti a meno di 27 °C con un processo di
percolazione o centrifugazione della pasta d'olive



riservata agli oli extravergini o vergini
ottenuti a meno di 27 °C con la prima
spremitura meccanica della pasta delle olive
mediante un sistema di estrazione tradizionale
con presse idrauliche

Estratto a freddo

Indicazioni facoltative

Caratteristiche organolettiche

Reg. UE 29/2012 solo per extra vergini e vergini

Fruttato: Insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale. Si definisce:

➤ **Verde** quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi.

➤ **Maturo** quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi e da frutti maturi.

Amaro: Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.

Piccante: Sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola.



Indicazioni facoltative

Caratteristiche organolettiche

Attributi positivi

Terminologia facoltativa

ai fini dell'etichettatura per ciascuno degli attributi positivi :

- **"intenso"** quando la mediana dell'attributo interessato è > 6 ;
Indicazioni facoltative
- **"medio"** quando la mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6;
- **"leggero"** quando la mediana dell'attributo interessato è $< a 3$;

~~Gli attributi positivi possono essere utilizzati **senza riferimento agli aggettivi** quando la mediana~~

~~dell'attributo interessato è superiore o pari a 3;~~



Indicazioni facoltative

Caratteristiche organolettiche

Altri attributi positivi

"EQUILIBRATO": Olio che non presenta squilibrio. La mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante non superano di 2 punti la mediana del fruttato;

"DOLCE": Olio in cui la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2.;



Indicazioni facoltative

Acidità

N.B. Deve essere indicata esclusivamente l'acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione

L'indicazione dell'**acidità** o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni **e nello stesso campo visivo**, dell'indice dei **indice dei perossidi**, del **tenore in cere** e dell'**assorbimento**

Esempio di etichettatura



- *Acidità 0,5%
- * indice di perossidi 9 mEq O₂/kg
- *cere 40 mg/kg
- *K232 1,5
- *K268 0,1
- *Delta-K 0,00
- *Valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione

Indicazioni facoltative

Claim

- L'olio extra vergine di oliva è un alimento ricco di vitamina E, che protegge le cellule del corpo dal danno ossidativo

Se il 15% di 20 mg
> 3 mg di vitamina
E)

- La sostituzione dei grassi saturi con grassi monoinsaturi e polinsaturi contenuti nell'olio extra vergine di oliva può aiutare a mantenere i normali livelli di colesterolo LDL nel sangue

- I polifenoli dell'olio extra vergine di oliva possono evitare lo stress ossidativo

Oppure: hanno effetti antiossidanti

Oppure: migliorano il metabolismo dei grassi"

Oppure: proteggono la frazione LDL dal danno ossidativo


Se > 5 mg di
idrossitirosole in
20 mg



Indicazioni Libere

Esempi :

- Marchi registrati
- Storia dell'azienda
- Storia dell'olio
- ~~Cultivar~~
- Abbinamenti gastronomici
- ~~Sede dello stabilimento~~
- Raccomandazioni per l'uso
- Telefono e e-mail
- Codice a barre
- Altre certificazione tipo: ISO - kosher
- etc.



Purché
informazioni
veritiere e non
ingannevoli !!!



Tutto si può dire ma **NON** si deve

- ✓ **indurre in errore** sulla natura, identità, qualità, composizione, quantità, origine e provenienza
- ✓ **attribuire** effetti o proprietà che non possiede
- ✓ **suggerire** che abbia caratteristiche che hanno anche tutti gli altri prodotti analoghi
- ✓ **suggerire** che abbia proprietà atte a prevenire o curare malattie

I dogmi /1

Tutto si può dire, ma SI deve:



- essere corretti dal punto di vista normativo. *Lealtà*
- avere documentabilità *Verità*
- essere efficaci/semplici/comprensibili dal punto di vista della comunicazione. *Chiarezza*
- essere *Leggibili*

Schema indicazioni - etichetta unica

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ITALIANO

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Pinco Pallino Srl
Via Tizio Caio n. 1
Pieve S. Stefano (AR)

Stabilimento di confezionamento:
Via Poggio del Sole n. 13
Sestino (AR)

Campagna di raccolta 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L. 44/18

0,75 L

Da conservare al riparo della luce e dal calore

Denominazione di vendita

Origine

Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale

Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Indirizzo stabilimento di confezionamento*

Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)*

Termine minimo di conservazione

Lotto*

Quantità netta

Condizione di conservazione



Schema indicazioni - due etichette - principale



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ORIGINE

QUANTITA'



Schema indicazioni - due etichette - retro

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Pinco Pallino Srl Via Tizio Caio n. 1 Pieve S. Stefano (AR)

Stabilimento di confezionamento: Via Poggio del Sole n. 13 Sestino (AR)

Campagna di raccolta 2018/2019
Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019

L 44/18

Da conservare al riparo della luce e dal calore

Informazione sulla categoria di olio

Dichiarazione nutrizionale

Responsabile commerciale (nome e indirizzo)

Indirizzo stabilimento di confezionamento*

Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)*

Termine minimo di conservazione

Lotto*

Condizione di conservazione



Esempi etichette errate



Indicazione categoria errata



Esempi etichette errate



Caratteristica intrinseca di tutti gli oli extravergini di oliva



Esempi etichette errate



ASSENZA DELL'ORIGINE
Sul campo visivo principale

Celato in caratteri corsivi e
inserito in forma descrittiva

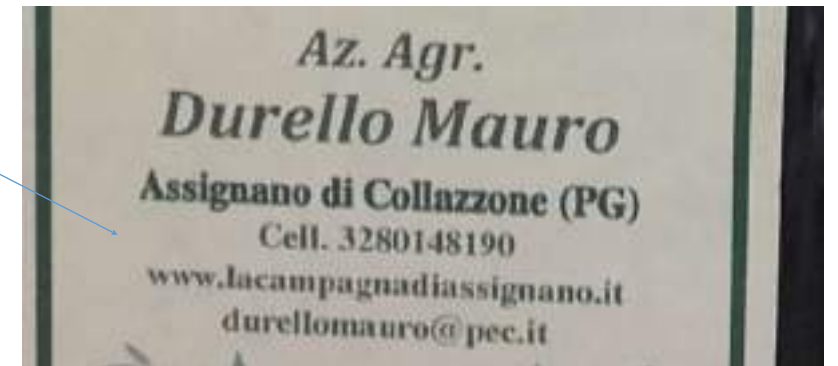


Esempi etichette errate



INDICAZIONE DELL'ORIGINE
Sul campo visivo principale

RETROETICHETTA
L'indirizzo della azienda
incompleto ed evidenziato



Esempi etichette errate



Indicazioni inesatte e non conformi

Tutti i prodotti alimentari in commercio devono essere genuini

...entro la fine di

La data così riportata non sostituisce il lotto (manca)

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici.
Il delicato colore, il profumo intenso, il sapore fresco e fragrante ed una eventuale sedimentazione danno a quest'olio caratteristiche particolari di genuinità.
E' indicato nei condimenti a crudo e a cotto.

Da consumarsi preferibilmente entro il
11/2018
Confezionato presso il Frantoio Antonio Z...

Esempi etichette errate



Estratto a freddo
Prima spremitura a freddo

Marchio o denominazione non
utilizzabile

Indirizzo non completo

Indirizzo email non utilizzabile

Annata sbagliata



Esempi etichette errate



Designazione di vendita NON in
CORPO DI TESTO OMOGENEO

Origine in
CORPO DI TESTO OMOGENEO
Ma non raggruppato





TOSCANO IGP

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici



Oleificio Mario Rossi
Via dell'Olio, Pisa

Da consumarsi preferibilmente entro 01.05.2014

L. 1/2013

10,75 e

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

Etichetta di un olio
a indicazione geografica

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
 da Agricoltura biologica
Italiano 100%

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
 direttamente dalle olive e unicamente
 mediante procedimenti meccanici

OdC autorizzato Mipaaf	Operatore controllato n	
IT BIO XXX	XXXX	

Agricoltura ITALIA

Oleificio Mario Rossi
 Via XX Settembre, Roma

Da consumarsi preferibilmente entro maggio 2011
 L. 1/2009

10,75 e

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

Denominazione di vendita
 completa + categoria

Logo comunitario

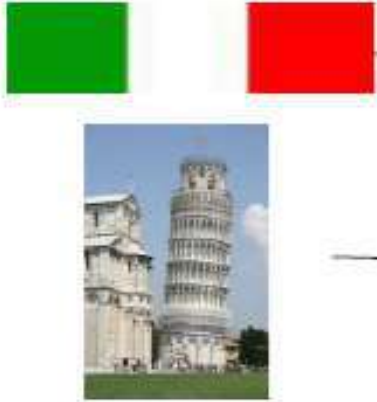
Codice dell'organismo di
 controllo

Etichetta di un olio BIO

Etichetta errata

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici

Miscela di oli di oliva comunitari



Oleificio Pisano SpA
Imbottigliato nello stabilimento di Buti (PI)

Da consumarsi preferibilmente entro 10/05/2010

10,75 e

La bandiera NON è coerente con la
designazione dell'origine

la foto della torre di Pisa è una
evocazione della Toscana

Manca l'indirizzo del
Responsabile

Come mai non c'è il lotto???