

## **Modelli e fac simile delle etichette dei principali prodotti agricoli.**

**Di seguito troverai i modelli o fac simile che riguardano i principali prodotti agricoli, aggiornati con il nuovo regolamento comunitario 1169/2011.**

**Importante: se ci sono dei dubbi e delle perplessità, consultare lo studio e gli approfondimenti sull'etichettatura, che abbiamo realizzato in contemporanea ai modelli di etichette. In ogni caso, ci si può rivolgere agli uffici Cia.**

**Per aggiornamenti e novità, seguire il sito [www.ilfattoalimentare.it](http://www.ilfattoalimentare.it) e iscriversi alla relativa news letter. Interessante consultare anche il sito [www.ioleggoletichetta.com](http://www.ioleggoletichetta.com) oppure il sito francese, anche nella versione italiana [www.openfoodfacts.org](http://www.openfoodfacts.org)**

**Per analisi sui prodotti agricoli rivolgersi al Laboratorio analisi della Camera di Commercio dell'Aquila.**

**Si ringrazia il Dintec di Roma (Centro studi Unioncamere) ed in particolare la dott/ssa Laura Celentano per la gentile collaborazione. Si ringrazia anche la Camera di Commercio dell'Aquila.**

**Aggiornato con il regolamento 1169/2011**

**In attesa del Decreto governativo**

# Modelli di etichette: realizzazione di etichette tipo per la maggior parte dei prodotti agricoli.

**Istruzioni preliminari: da leggere prima di realizzare qualsiasi etichetta.**

I termini in colore **rosso mattone**, corrispondono a diciture **obbligatorie**.  
Lo scritto in colore **verde prato**, corrisponde a diciture **facoltative**.  
I termini in **colore nero**, sono stati inseriti solo come note informative per la compilazione e quindi non fanno parte dell'etichetta.

La nuova normativa **non obbliga più a dichiarare lo stabilimento di produzione** e quindi si potrà scrivere **“prodotto da.....”** senza indicare eventualmente il laboratorio di confezionamento. L'indirizzo va scritto sempre completo per esteso. **Tuttavia, il nostro consiglio è quello di indicare ugualmente il laboratorio di produzione, sempre per mantenere la maggiore trasparenza possibile**, ed anche perché è atteso un provvedimento in tal senso dal Ministero.

**Gli allergeni** andranno indicati con un carattere più grande o uno sfondo diverso, come abbiamo fatto nelle nostre etichette. Anche se il prodotto non contiene allergeni, ma si ha il dubbio che accidentalmente possano essere presenti, si consiglia di inserire la dicitura **“può contenere tracce di.....”**.  
Ad esempio, granoturco macinato nella medesima macina del grano.

**Nello stesso campo visivo** dovranno comparire la **denominazione di vendita, la quantità netta** e dove necessario, il titolo alcolometrico. Tuttavia, nulla vieta che si possano indicare tutte le menzioni citate nel medesimo campo visivo.

Il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche.

Vedere nello studio, le modalità per inserire nelle etichette la dicitura **“Prodotto di montagna”**

## **Elenco sostanze allergeniche**

Alcuni alimenti sono in grado di causare allergie in soggetti predisposti. Per tale motivo, **tali sostanze o alimenti, vanno dichiarati in etichetta**, o nella denominazione del prodotto oppure nell'elenco degli ingredienti, oppure comunque evidenziati.

**Uova e prodotti derivati**

**Latte e prodotti derivati**

**Frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, ecc)**

**Soia e prodotti derivati**

**Pesce, molluschi e crostacei**

**Lupini e prodotti a base di lupini**

**Solfiti**

**Sedano, senape, semi di sesamo e arachidi**

**Cereali con glutine (grano, orzo, avena, farro, segale e prodotti derivati)**

Si dovrà ripetere il nome della sostanza allergenica eventualmente presente, ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti. **La presenza di un allergene dovrà essere evidenziata mediante un carattere, uno stile o uno sfondo diverso rispetto a quello utilizzato per gli altri ingredienti**, salvo il caso in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza allergenica.

## **L'etichetta trasparente volontaria: informazioni per il consumatore.**

Oltre ai dati obbligatori per legge, che abbiamo analizzato nelle pagine precedenti, è possibile inserire in etichetta **una serie di informazioni ulteriori, a titolo volontario**, per aumentare la trasparenza del processo produttivo e quindi stabilire, anche attraverso l'etichetta, un maggior grado di fiducia nei confronti del consumatore. Naturalmente, come abbiamo visto, **le informazioni non devono comunque conferire al prodotto qualità che non possiede o che riguardano effetti miracolosi sulla salute o esaltare caratteristiche che comunque possiedono anche altri prodotti analoghi.**

E' possibile però inserire delle informazioni sulle tecniche di coltivazione, sull'allevamento, sulla trasformazione; ma anche dati organolettici e nutrizionali (vedere ultima scheda della dispensa), che possono integrare i dati obbligatori per legge.

Magari, è possibile inserire informazioni, nella contro etichetta, **sulla varietà coltivata, su come vengono condotti i campi (rotazioni,**

**sovesci ecc), sul territorio, sulle lavorazioni in campo, sulla conduzione degli animali, sulla concimazione, sui trattamenti, sul tipo di raccolta e conservazione del prodotto, sulle tecniche di trasformazione.**

Ad esempio, se si tratta di pasta, si possono inserire informazioni sulla provenienza del grano, sulla varietà, sul territorio dove è stato coltivato, su come è stato pulito e conservato il grano, sul metodo di pastificazione, sulla rotazione e concimazione del terreno. In questo modo, il consumatore è posto nelle condizioni di avere informazioni su tutta la filiera produttiva e per i piccoli agricoltori, tutto ciò è fondamentale per accrescere la fiducia e l'empatia con il consumatore. Addirittura alcune aziende inseriscono anche informazioni sull'impronta ecologica e cioè su quanta energia si è impiegata per ottenere il prodotto finito. Si possono anche inserire informazioni su come riciclare la confezione o sugli altri prodotti aziendali. Importante inserire informazioni anche sulla trasformazione.

Nel caso delle confetture, ad esempio, o nel caso di prodotti con diversi ingredienti, si può indicare la percentuale esatta della composizione dei vari ingredienti. (diventa comunque obbligatorio da dicembre 2014 con il nuovo regolamento). Si può indicare l'origine del seme o della pianta, specificare il territorio ove è stato coltivato (fatte salve le regole dei marchi comunitari Dop, Igp ecc), l'anno di raccolta, la data di confezionamento, il grado di raffinazione, il tipo di conduzione agricola, il tipo di concimazione, l'eventuale irrigazione, la conservazione. Bisogna stare attenti a non invadere il campo di altre legislazioni di settore. Ad esempio, se il prodotto sul quale voglio fornire informazioni preziose per comunicare con il consumatore, non è certificato biologico e tuttavia, la coltivazione è stata attuata senza utilizzare prodotti chimici, si potrà scrivere che "il terreno viene fertilizzato con sovesci di piante leguminose foraggere o letamazioni ecc....." Se si vuole far notare che il prodotto viene coltivato ad una certa altitudine in montagna, si potrà scrivere che "il nostro grano viene coltivato nell'altipiano di.....a 1200 slm....." Insomma senza scrivere "biologico", "naturale" o "prodotto di montagna" ( tutte menzioni per le quali si prefigura un sistema di controllo e di certificazione), si possono fornire ugualmente informazioni corrette al consumatore. Importante, anche fornire informazioni sul territorio dove viene effettuata la coltivazione, in modo tale da fornire al consumatore una informazione trasparente sull'origine del prodotto, fatte salve le norme comunitarie.

## **Esempio di informazioni da inserire**

### **Caratteristiche sulla varietà**

Il cece autoctono “Ciavattone” è una antica varietà locale microsperma e cioè a seme piccolo, irregolare, rugoso, di colore ambrato scuro e dalla facile cottura.

### **Informazioni sul territorio**

Il territorio nel quale viene coltivato il cece “Ciavattone” è l’altipiano di “Cusercoli” a circa 1.000 slm, con un clima secco e freddo, nel parco regionale dei monti Lucretili, in un ambiente integro.

### **Tecniche di coltivazione e trattamenti**

Il terreno viene sottoposto ad una fresatura nel mese di novembre, ripetuta a marzo/aprile, (nell’ambito si una rotazione triennale con cereali e foraggere) nel periodo della semina. Si raccoglie ad agosto con trebbia e dopo una essiccazione tradizionale all’aperto, il prodotto viene pulito e confezionato sottovuoto. Conservazione..... Trasformazione.....

## **L'etichetta e la comunicazione.**

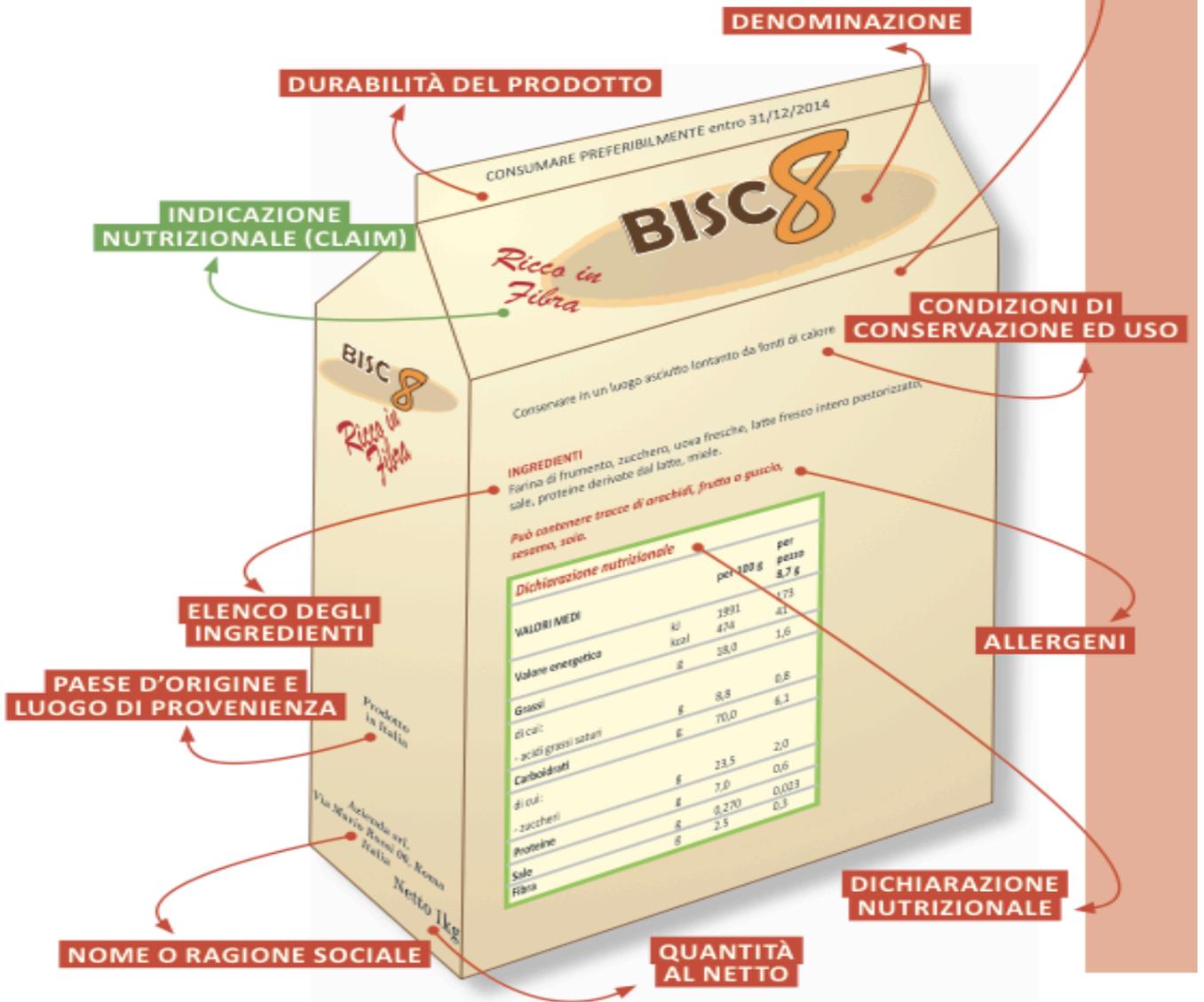
L'etichetta, come abbiamo visto, deve essere realizzata in modo molto preciso, con indicazioni obbligatorie e altre volontarie. Anche queste ultime devono però corrispondere al principio della trasparenza e della corretta informazione per il consumatore. **L'etichetta è insomma uno strumento di comunicazione con il consumatore.** Va curato quindi l'aspetto grafico con attenzione e oltre all'indirizzo del produttore, che è obbligatorio, è possibile e consigliabile inserire anche **l'indirizzo email, il sito web, l'indirizzo face book.**

## **La leggibilità:la dimensione dei caratteri dell'etichetta**

Il nuovo regolamento precisa le dimensioni del carattere, la spaziatura, lo spessore, il tipo di colore. **L'altezza minima dei caratteri è fissata in 1,2mm.** Per le confezioni più piccole con superficie inferiore a 80 cmq, l'altezza minima dei caratteri è stata stabilita **in 0,9mm.** Inoltre, le informazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili. Nel caso di confezioni la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm<sup>2</sup>, sono obbligatorie solo la denominazione dell'alimento, le sostanze allergeniche, la quantità netta, la data di scadenza. **Tuttavia il nostro consiglio è quello di utilizzare caratteri più grandi, almeno 1,5 mm e meglio ancora 2 mm (se possibile).**

### Leggibilità delle informazioni

Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile in carattere pari o superiore a 1,2 mm. Nelle confezioni più piccole il carattere deve essere pari o superiore a 0,9 mm.



**Attenzione:** dalla figura manca il Lotto ed inoltre, si ricorda che la tabella nutrizionale sarà obbligatoria dal 2016.

# Etichetta prodotti biologici

Fac simile etichetta di un alimento con quantità superiore al 95% di ingredienti biologici

**Galette di farro biologiche soffiate**

**Prodotto e confezionato da azienda agricola (nome e indirizzo completo, email, sito) oppure, prodotto da..... e confezionato da.....**

**Ingredienti: farro tostato, sale; contiene glutine.**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... anno**

**L 1/2015**

**100 g oppure 100 g e** ( il simbolo e si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche

**Agricoltura Italia**



**Organismo di controllo autorizzato da Mipaf IT BIO 001.....  
CODICE OPERATORE .....**

**Conservare in luogo fresco e asciutto**

**Non disperdere il contenitore nell'ambiente**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016; possibile anticipare.**

**Informazioni per il consumatore: dove è stato coltivato il prodotto, indicazioni sulla coltivazione, sul territorio, sulla trasformazione.**

**Da farro coltivato in Italia centrale, in Abruzzo, nell'altipiano di.....**

**Fac simile etichetta di un alimento con quantità inferiore al 95% di ingredienti biologici.**

## **Confettura extra di mele**

**Ingredienti: mele da agricoltura biologica (70%), zucchero grezzo di canna, succo di limone.**

**320 g** oppure **320 g e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche).

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno**

**Azienda agricola “Alchemilla” – indirizzo completo, email, sito.**

**Frutta utilizzata: 80 g per 100 g**  
**Zuccheri totali – 40g per 100 g**

**Agricoltura Italia**

**Organismo di controllo autorizzato da Mipaf**

**IT BIO 001**

**CODICE OPERATORE 123**

**Dopo l’apertura conservare in frigo e consumare in tempi brevi.**

**Non disperdere il vetro nell'ambiente**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016 ma è possibile anticipare.**

**Se si utilizzano sostanze addensanti, come la pectina, oppure l’agar agar, bisogna indicare tra gli ingredienti. “addensante.....”**

**Se non si utilizzano zuccheri aggiunti perché si concentra il prodotto, si deve utilizzare la dicitura “senza zuccheri aggiunti”**

**Informazioni per il consumatore: dove è stato coltivato il prodotto, indicazioni sulla coltivazione, sul territorio, sulla trasformazione.**

## Note esplicative sull'etichettatura biologica

Se una azienda agricola coltiva in modo biologico i campi ma non è controllata da un Organismo di controllo riconosciuto dal Ministero, non può scrivere in etichetta che il prodotto è biologico. Gli agricoltori biologici debbono rispettare le modalità tecniche e normative previste dal **regolamento 834/2007 e successivi provvedimenti (Reg. 889/08)**.

**La dicitura “da agricoltura biologica”, oppure “biologico”, si può scrivere nella denominazione solo se il 95% degli ingredienti e degli eventuali additivi, provengono dal metodo biologico.**

Se gli ingredienti **provengono per più del 70%**, ma comunque meno del 95% da agricoltura biologica, l'indicazione sul metodo biologico, **comparirà solo nell'elenco degli ingredienti** che sono biologici, ma con gli stessi caratteri e dimensioni degli altri ingredienti non biologici.

Per le aziende agricole in conversione e solo per i prodotti con un solo ingrediente, si deve utilizzare la frase obbligatoria **“prodotto in conversione all'agricoltura biologica”**.

Nell'etichetta biologica deve comparire **obbligatoriamente un logo che però può essere utilizzato solo nei prodotti con almeno il 95% di ingredienti biologici**. Accanto al logo bisognerà indicare la dicitura “Agricoltura Ue” oppure si può indicare semplicemente il paese con la dicitura IT. Oppure “Agricoltura Italia”, se le materie prime sono italiane.



**Il logo europeo deve avere queste caratteristiche:** altezza almeno 9 mm, larghezza 13,5 mm; proporzione tra altezza e larghezza deve essere 1:1,5; per le confezioni molto piccole al dimensione minima può essere ridotta a 6 mm per l'altezza; il colore di riferimento in pantone è verde n.376 e se usiamo la quadricromia il verde ottenuto con 50%ciano+100%giallo. Può essere stampato anche in bianco e nero quando non sia possibile farlo a colori. Se il colore dello sfondo dell'imballaggio o dell'etichetta è scuro, è possibile adoperare i simboli in negativo servendosi del colore di fondo dell'etichetta.

I prodotti di origine vegetale in conversione possono recare la dicitura **«prodotto in conversione all'agricoltura biologica»** alle seguenti condizioni:

- a) prima del raccolto sia trascorso un periodo di conversione di almeno dodici mesi;
- b) le indicazioni in questione non traggano in errore l'acquirente sulla diversa natura del prodotto rispetto ai prodotti da agricoltura biologica non in conversione.
- c) la dicitura «prodotto in conversione all'agricoltura biologica» è presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione;
- d) il prodotto contenga solo un ingrediente di origine agricola.

# Etichette pasta, farina, cereali perlati e legumi

In commercio potete trovare i seguenti tipi di farina:

**farina di grano tenero:** prodotto ottenuto dalla macinazione ed abburramento del grano tenero che a seconda delle caratteristiche può essere dei seguenti tipi: 00 - 0 - 1 - 2 - integrale;

**semola di grano duro o semola:** prodotto ottenuto dalla macinazione ed abburramento del grano duro;

**semolato di grano duro o semolato:** prodotto ottenuto dalla macinazione ed abburramento del grano duro, dopo l'estrazione della semola.

Negli sfarinati è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza o additivo. Umidità massima 14,50%. In tutti gli sfarinati di grano duro (anche i rimacinati), è tollerata la presenza di farina di grano tenero in misura non superiore al 3%. È possibile produrre e confezionare farine di cereali diversi dal grano, anche miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione: in questi casi il prodotto deve essere etichettato con l'indicazione del cereale o dei cereali da cui proviene la farina miscelata con quella di grano.

Per pane si intende il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con gli sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza l'aggiunta di sale. I vari tipi di pane esistenti in commercio prendono la denominazione dal tipo di farina con cui sono stati prodotti. Per cui si ha il "**pane di tipo 00**", "**il pane di tipo 0**", **pane integrale** e così via. I diversi tipi di pane devono essere venduti in scomparti separati con un cartellino indicante il tipo ed il relativo prezzo. Non sono consentiti additivi. Il **pane speciale** è un pane nel quale è stato impiegato burro, olio di oliva, strutto, latte, mosto d'uva, uve passe, fichi olive, anice origano, zucca, miele, sesamo, malto, e cumino. Il pane speciale deve essere messo in vendita con l'indicazione degli ingredienti aggiunti.

## Classificazione farine

Farina tipo "00" - Farina tipo "0" - Farina tipo "1" - Farina tipo "2" - Farina integrale di grano tenero – semola di grano duro – semolato di grano duro.

Si fa presente che le uniche farine che non contengono glutine sono quelle di granoturco, grano saraceno, miglio e riso.

# Etichetta farina

**Farina integrale di grano tenero**

**contiene glutine**

oppure **semola di grano duro**

**contiene glutine**

si può indicare anche la varietà di grano ed il nome botanico, ad esempio:

**Farina integrale di grano tenero solina "Triticum aestivum"** oppure, **Farina tipo "1" di grano tenero rosciola** oppure **semola di grano duro saragolla.**

oppure **farina di segale** oppure **farina di farro "Triticum dicoccum"**.

**prodotta da azienda agricola..... e confezionata da.....** oppure **prodotta e confezionata dall'azienda agricola.....** indirizzo completo

**500 g** oppure **500 g e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche).

**da consumarsi preferibilmente entro fine .....mese e anno**

**L 6/2015**

**Dopo l'apertura conservare in frigorifero.**

**Eventualmente indicare: Farina confezionata sottovuoto** oppure **Confezionata in atmosfera protettiva.**

**Informazioni per il consumatore:** dove è stato coltivato il prodotto, indicazioni sulla coltivazione, sul territorio, sulla trasformazione (Farina macinata a pietra, nel mulino.....da grano autoctono coltivato nel territorio di.....)

**Si può anche inserire la dicitura "Fonte di fibre", se dalle analisi risultano almeno 3 g di fibre per 100 g – oppure si può inserire la dicitura "ad alto contenuto di fibre" se sono presenti 6 g di fibre per 100g. In tal caso bisogna comunque inserire la tabella nutrizionale.**

Nel caso di farine ottenute da cereali che non contengono glutine (granoturco, miglio, riso, grano saraceno), anche se non bisogna indicare l'allergene, va comunque inserita una dicitura che potrebbe essere **"Può contenere tracce di glutine"**. Nel caso si utilizzino attrezzature e macchinari, ad esempio un mulino, utilizzato anche per lavorare altri cereali.

## Pasta e specialità alimentari a base di cereali

In base alla normativa nazionale in Italia la pasta deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed acqua o con semolato di grano duro ed acqua ed assumono rispettivamente la denominazione di "**pasta di semola di grano duro**" e "**pasta di semolato di grano duro**". È stata introdotta la possibilità di produrre pasta alimentare con "**semola integrale di grano duro**".

Per paste speciali si intendono le paste contenenti ingredienti alimentari diversi dagli sfarinati di grano tenero, (carni, latte e derivati, pesce, oviprodotti, grassi, zuccheri, verdure, condimenti, aromi, spezie). Le paste speciali devono essere poste in vendita con la denominazione "**pasta di semola di grano duro**", completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

**La pasta all'uovo** deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno con quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 grammi di uovo per ogni Kg di semola. Detta pasta deve essere posta in vendita con la denominazione "**pasta all'uovo**" e deve avere le caratteristiche di umidità massima, contenute in ceneri, proteine ed acidità previste dalla legge.

E' consentita la produzione di **paste alimentari fresche**, anche con l'impiego di farine di grano tenero. L'acidità non deve superare il limite di 6°. Le paste alimentari fresche poste in vendita allo stato sfuso, devono essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a + 4°C, con tolleranza di 3°C durante il trasporto, e di 2° negli altri casi. Durante il trasporto dal luogo di produzione al punto di vendita devono essere contenute in imballaggi, non destinati al consumatore finale, che assicurino un'adeguata protezione dagli ambienti esterni e che rechino la dicitura "**paste fresche da vendersi sfuse**". La durabilità non può essere superiore a 5 giorni.

# Etichetta pasta

**Pasta di semola di grano duro “Senatore Cappelli”**

oppure **Pasta di semola integrale di grano duro.....**

**Linguine oppure Spaghetti**

**Ingredienti: semola di grano duro 80%, acqua; contiene glutine.**

**Da grano coltivato dall’azienda agricola: indirizzo completo, email, sito web – Italia centrale, Abruzzo.**

**Trasformazione e molitura.....**

**Pastificazione e confezionamento nel pastificio.....**

**da consumarsi preferibilmente entro fine 2015**

**500 g** oppure **500 g e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche

**L 1/2014 oppure L 10/02/2014**

**Conservare in luogo fresco e asciutto**

**Cottura 12 minuti** **umidità 12.50%**

**altre diciture non obbligatorie**

**Pasta trafilata in bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura**

**Informazioni per il consumatore:** La pasta è prodotta dal grano duro autoctono “Senatore Cappelli”, coltivato nel territorio di.....trasformato in farina nel mulino.....con macine in pietra.

**Non disperdere la confezione nell'ambiente**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016; possibile anticipare.**

Si può anche inserire la dicitura **“Fonte di fibre”**, se dalle analisi risultano almeno 3 g di fibre per 100 g – oppure si può inserire la dicitura **“ad alto contenuto di fibre”** se sono presenti 6 g di fibre per 100g. In tal caso bisogna comunque inserire la tabella nutrizionale.

## Pasta prodotta con cereali diversi dal grano duro

Per quanto riguarda **prodotta la pasta con altri cereali diversi dal grano duro**, come il farro, oppure il grano tenero, o la segale, o altri ancora, **non si può utilizzare la denominazione di pasta**, che è riservata solo, come detto sopra, a quella prodotta con semola o semolato di grano duro. In tal caso, si può utilizzare la dicitura **“Specialità alimentare” oppure “Prodotto alimentare”**.

**Farro (triticum dicoccum) oppure Specialità alimentare a base di farro (triticum dicoccum) oppure Specialità alimentare a base di grano tenero solina**

**Tagliatelle o Spaghetti o Penne**

**Ingredienti: farina di farro 80%, acqua, contiene glutine.**

**500 g oppure 500 g e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche

**Da consumarsi preferibilmente entro fine 2015.**

**L 1/2015**

**Da farro coltivato dall'azienda agricola: indirizzo completo, email, sito web – Italia centrale, Abruzzo.**

**Trasformazione e molitura presso.....**

**Paqstificazione e confezionamento nel pastificio.....**

**Conservare in luogo fresco e asciutto** **umidità 12,50%**

**Cottura 10 minuti**

**Trafilatura in bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura**

Informazioni per il consumatore: sul tipo di lavorazione, sul territorio di coltivazione, sul tipo di mlitura. Il Farro è un antico cereale.....Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016; possibile anticipare.

**Si può anche inserire la dicitura “Fonte di fibre”, se dalle analisi risultano almeno 3 g di fibre per 100 g – oppure si può inserire la dicitura “ad alto contenuto di fibre” se sono presenti 6 g di fibre per 100g. In tal caso bisogna comunque inserire la tabella nutrizionale.**

# Etichetta legumi

**Lenticchie nere di Santo Stefano di Sessanio** oppure  
**Lenticchie nere**, oppure **Ceci di Navelli**, oppure **Ceci**, oppure  
**Cicerchie di Castelvecchio** oppure **Fagioli di Paganica**.

**da consumarsi preferibilmente entro fine.... mese e anno**

**da consumarsi preferibilmente entro fine 2015** (se la scadenza supera i 18 mesi, per i legumi vanno bene anche due anni).

**500 g** oppure **500 g e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche

**Prodotto e confezionato** da.....segue nome e indirizzo completo; email, sito web oppure **prodotto da.....e confezionato da.....**

**L 1/2015** oppure **L 18-04-2015**

**Conservare in luogo fresco e asciutto**

**Le lenticchie nere non vanno messe in ammollo; cuocere per 35 minuti.**

Eventualmente aggiungere: **Confezione sottovuoto** oppure **Confezionato in atmosfera protettiva** (se con aggiunta di gas per alimenti)

**Informazioni per il consumatore: sulla coltivazione, la varietà, il territorio dove viene coltivato.**

**Vista la lavorazione artigianale è possibile la presenza di corpi estranei.**

**Può contenere tracce di glutine.**

**Per i legumi la tabella nutrizionale non sarà obbligatoria, perché composti da un solo ingrediente e tuttavia potrà essere volontariamente inserita.**

Si può anche inserire la dicitura “**Fonte di fibre**”, se dalle analisi risultano almeno 3 g di fibre per 100 g – oppure si può inserire la dicitura “**ad alto contenuto di fibre**” se sono presenti 6 g di fibre per 100g. In tal caso bisogna comunque inserire la tabella nutrizionale.

Se i legumi vengono venduti decorticati, nella denominazione si dovrà indicare: **Lenticchie decorticate**. Oppure, se i ceci vengono trasformati in farina, si dovrà indicare **Sfarinato di ceci**. Attenzione: i lupini sono allergenici.

## Etichetta Pane

(solo per il pane confezionato, e comunque si dovrebbe utilizzare un cartellino anche per la vendita del pane senza confezione)

**Pane di grano Solina** oppure **Pane di farro** oppure **Pane con le patate**

**Filone** oppure **Pagnotta** **Pane a base di farina tipo “1”** oppure **Pane integrale**

**Ingredienti: farina di grano tenero solina integrale (90%), acqua, lievito a pasta acida, sale; contiene glutine.**

**1 Kg** **Euro.....** **Prodotto il...gg/mese**

**Prodotto e trasformato da.....oppure prodotto con farina aziendale, trasformata da.....farina macinata presso il mulino.....**

**Altre informazioni: pane cotto a legna con lieviti naturali e farina integrale macinata a pietra. Il grano tenero solina è un antico cereale autoctono coltivato nel territorio della Valle.....a 1.100 slm.**

Se si aggiungono altri ingredienti caratterizzanti, se ne deve indicare la percentuale, ad esempio **“Pane di patate”**; negli ingredienti si dovrà indicare la percentuale di patate.

Si può anche inserire la dicitura **“Fonte di fibre”**, se dalle analisi risultano almeno 3 g di fibre per 100 g – oppure si può inserire la dicitura **“ad alto contenuto di fibre”** se sono presenti 6 g di fibre per 100g. In tal caso bisogna comunque inserire la tabella nutrizionale.

# Etichetta per cereali in chicchi: farro, segale, orzo, miglio, avena.

**Farro intero perlato** (*triticum dicoccum*)

**Contiene glutine.**

**da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno** oppure **da consumarsi preferibilmente entro fine..... anno** (se la scadenza supera i 18 mesi, come si può indicare per questo prodotto, soprattutto se sottovuoto).

**L 3/2014**

**500 g** oppure **500 g e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche

**prodotto e confezionato da.....**oppure **prodotto da e confezionato da**

**conservare in luogo fresco e asciutto** oppure **dopo l'apertura conservare in frigorifero**

**modalità di cottura**

**Informazioni per il consumatore:** sulla coltivazione, la varietà, indicando dove è stato coltivato il cereale e cioè il territorio di provenienza.

Da farro coltivato in Italia centrale, in Abruzzo, nella valle di.....decorticato e perlato e confezionato nel laboratorio.....

**Etichettatura nutrizionale dal 2016. In ogni caso, per questo prodotto non sarà obbligatoria, perché composto da un unico ingrediente. Possibile comunque inserirla volontariamente.**

**Eventualmente inserire: Confezione sottovuoto oppure Confezionato in atmosfera protettiva**

**Vista la lavorazione artigianale, possibile presenza di corpi estranei**

Si può anche inserire la dicitura **“Fonte di fibre”**, se dalle analisi risultano almeno 3 g di fibre per 100 g – oppure si può inserire la dicitura **“ad alto contenuto di fibre”** se sono presenti 6 g di fibre per 100g. In tal caso bisogna comunque inserire la tabella nutrizionale.

# **Etichetta prodotti da forno**

## **Biscotti di farro**

**Ingredienti:** farina di farro integrale (80%), mandorle, zucchero di canna, uova, anice; **contiene glutine.**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno**

**Prodotto e confezionato da.....indirizzo oppure prodotto da e confezionato da.....**

**L 1/2013 data confezionamento**

**250 g oppure 250 g e** (il simbolo e si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche)

**Conservare in luogo fresco ed asciutto**

**Informazioni per il consumatore: sulla coltivazione, la varietà e il territorio di coltivazione.**

**Da farro coltivato in Italia centrale, Abruzzo.**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016; possibile anticipare.**

Eventualmente aggiungere: **confezione sottovuoto oppure confezionato in atmosfera protettiva (se confezionato con gas per alimenti)**

**Si può anche inserire la dicitura “Fonte di fibre”, se dalle analisi risultano almeno 3 g di fibre per 100 g – oppure si può inserire la dicitura “ad alto contenuto di fibre” se sono presenti 6 g di fibre per 100g. In tal caso bisogna comunque inserire la tabella nutrizionale.**

Indicare, eventualmente la percentuale di alcuni ingredienti, se inseriti nella denominazione: ad esempio, “Biscotti di farro all’anice”. In questo caso bisogna indicare la percentuale di farro e di anice.

# Etichetta passata di Pomodoro

**La passata di pomodoro** è ottenuta dalla spremitura del pomodoro fresco. Le bucce ed i semi possono essere separati e comunque non devono rappresentare più del 4% del prodotto finito. Gli zuccheri presenti devono essere compresi tra 5 e 12%.

Può essere venduto invece, come “**sugo di pomodoro**”, il prodotto concentrato e opportunamente diluito. Nella etichetta deve essere indicata la zona di coltivazione del pomodoro, ad esempio, **pomodoro italiano**.

**Gli ingredienti** ammessi sono: il sale, l'acido citrico, le spezie, le piante aromatiche o loro estratti. **I pomodori pelati** devono essere interi almeno per il 70%. In etichetta va indicato **il peso sgocciolato** che non deve essere inferiore al 60% del peso totale che va comunque indicato. Se il peso sgocciolato è almeno il 70% del totale, si può utilizzare la dicitura “pelati superiori”. Gli ingredienti ammessi sono: il succo di pomodoro parzialmente concentrato, il sale e il basilico.

## Esempio di etichetta:

### **Passata di pomodoro**

Specificazione sul paese o zona di produzione, da inserire subito sotto la denominazione: “**solo pomodoro italiano**”

**Ingredienti: pomodoro, sale, basilico.**

**500 g oppure 500 g e** (il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche)

**L 1/2013**

**data di confezionamento**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine ..... anno (si consiglia al massimo due anni)**

**Prodotto e confezionato da .....oppure prodotto da azienda agricola e trasformato da**

Indirizzo per esteso. Indicare anche email e sito web.

**Conservare in frigo dopo l'apertura**

**Prodotto con pomodoro fresco**

**Non disperdere la confezione nell'ambiente**

**Informazioni per il consumatore: sulla coltivazione, la varietà, il territorio di coltivazione**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016; possibile anticipare.**

# Etichetta confetture, marmellate, gelatine e crema di marroni.

La conservazione della frutta prende il nome di **confettura**. In etichetta non si può, dunque utilizzare **il termine marmellata, che è riservato solo per gli agrumi**.

La denominazione di vendita è costituita, dunque, dal termine “confettura”, seguito dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente in relazione al peso.

Deve essere presente almeno una quantità di frutta pari a 350 gr su una base di 1 Kg.

Per il ribes, l'olivello spinoso, il cotogno ed altre bacche spontanee, il peso minimo di frutta deve essere pari a 250 gr. Se il peso della frutta è superiore a 450 gr, si può utilizzare la dicitura “**confettura extra**”. Per le bacche di cui sopra, bastano invece solo 350 gr. Nel caso degli agrumi e qui ricordiamo che la dicitura deve essere “marmellata”, bastano invece 200 gr.

Nella produzione di gelatina si utilizzano succhi o estratti acquosi, al posto della frutta. Anche in questo caso valgono i termini di cui sopra. Per quanto riguarda le castagne, il prodotto che contenga almeno 380 gr di frutta, deve essere denominato “crema di marroni”. Le diciture più importanti sono:

frutta utilizzata: va indicata in grammi. Zuccheri totali: “grammi” oppure per 100 grammi o g. Per calcolare la quantità di zuccheri presenti, che sono composti da quello della frutta e dallo zucchero eventualmente aggiunto, si dovrebbe utilizzare il rifrattometro che è uno strumento, dal costo di circa 100 euro, che calcola, appunto, la quantità di zuccheri presenti. Questa dicitura può essere evitata, ma in questo caso, bisogna inserire in etichetta una tabella nutrizionale. (Consultare dispensa sulle confetture).

La gelatina è un prodotto a base di succo di frutta, almeno il 35%. La gelatina extra contiene almeno il 45% di succo di frutta.

Nelle confetture con più di due frutti, si può utilizzare la dicitura confettura di frutti misti.

## Esempio di etichetta di confetture

**Confettura extra di mele** oppure **Confettura di mele**  
oppure **Confettura di mele e pere** oppure **Confettura**  
**con frutti misti**

**Ingredienti: mela (60%), zucchero grezzo di canna, succo di limone.**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno**  
(si consiglia al massimo 18 mesi)

**320 g oppure 320 g e** (il simbolo e si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche)

**Prodotto e confezionato da.....** inserire indirizzo per esteso anche con email e sito web oppure **Prodotto da..... e confezionato da.....**

**Frutta utilizzata: 50 g per 100 g**  
**Zuccheri totali: 45 g per 100 g**

**L 1/2015**

**Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare in tempi brevi**

**Non disperdere il contenitore nell'ambiente**

**Etichetta nutrizionale obbligatoria dal 2016 – possibile anticipare**

**Informazioni per il consumatore:** sulla varietà di frutta utilizzata, sulla coltivazione, sulla provenienza o territorio di coltivazione.

**Se si utilizzano sostanze addensanti, come la pectina, oppure l'agar agar, bisogna indicare tra gli ingredienti. "addensante....."**

**Se non si utilizzano zuccheri aggiunti perché si concentra il prodotto, si deve utilizzare la dicitura "senza zuccheri aggiunti"**

**Si può utilizzare la denominazione "Extra", solo se la frutta corrisponde ad almeno il 45% del prodotto finito.**

## Esempio etichetta sottaceti

### Zucchine sottaceto

**Ingredienti: zucchine (70%), aceto, aglio, timo.**

**Peso netto 250 g**

**Peso sgocciolato 180 g**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine di..... anno (si consiglia al massimo due anni)**

**L 1/2014**

**Dopo l'apertura conservare in frigo**

**Non disperdere il contenitore nell'ambiente**

**Etichetta nutrizionale obbligatoria dal 2016 – possibile anticipare  
Informazioni per il consumatore: sulla provenienza o territorio  
dove sono stati coltivati gli ortaggi.**

**Si ricorda che il peso sgocciolato va indicato per prodotti immersi in soluzioni o sostanze che non possono essere consumate e dunque non sono ingredienti. Da dunque indicato il peso sgocciolato per prodotti immersi in aceto o soluzioni acquose o soluzioni zuccherate e non per l'olio.**

## Etichetta olive in salamoia

### Olive verdi in salamoia snocciolate

**Ingredienti: olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico**

**Prodotte e confezionate da... oppure prodotte da e confezionate ...**

**Peso netto 350 g oppure 350 g e**

**Peso sgocciolato: 220 g oppure 220 g e**

**L 1/2013**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno (si consiglia al massimo 18 mesi)**

**Le olive sono state snocciolate meccanicamente. E' possibile la presenza accidentale di residui di nocciolo. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro due settimane.**

**Informazioni per il consumatore: Le olive appartengono alla varietà.....e sono state coltivate.....Non disperdere il vetro nell'ambiente**

# Etichetta zafferano Dop dell'Aquila

**Zafferano dell'Aquila Dop in fili** oppure **in polvere**  
da stimmi di *crocus sativus* essiccati.  
Marchio Dop

**1 g e** oppure **25 cg e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche).

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... anno** (si consiglia al massimo 24 mesi)

**Anno di raccolta: 2015**

**L 1/2015**

**Prodotto e confezionato da .....** indirizzo completo.

**Modalità di uso**

**Conservare in luogo fresco e asciutto ed al riparo dalla luce.**

**Non disperdere la confezione nell'ambiente.**

**Informazioni per il consumatore:** sulla coltivazione, sul territorio.

# Etichetta di zafferano non appartenente alla Dop

**Zafferano in fili** oppure **in polvere**  
da stimmi di *crocus sativus* essiccati.

**1 g** oppure **25 cg**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... anno**

**Anno di raccolta: 2015**

**L 1/2015**

**Prodotto e confezionato da .....**indirizzo completo

**Modalità di uso**

**Conservare in luogo fresco e asciutto ed al riparo dalla luce.**

**Indicare eventualmente ricette o informazioni sulla coltivazione.**

Attenzione non indicare zona di produzione perché c'è la Dop.

# Le erbe officinali

La confezione deve riportare in etichetta:

- a) **nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore;**
- b) **nome comune e botanico delle specie contenute** elencate in ordine quantitativo decrescente con indicazione delle parti di pianta utilizzate. Nel caso di **miscuglio di spezie o di piante aromatiche** in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "**in proporzione variabile**".
- c) **natura spontanea o coltivata delle piante utilizzate;**
- d) **anno di confezionamento;**
- e) **numero di lotto o data di confezionamento con giorno, mese e anno;**
- f) **indicazioni per la corretta conservazione ed utilizzo;**
- g) **data di scadenza.**

Esempio etichetta erbe officinali - 1

**Finocchio**  
**semi di foeniculum vulgare Mill.**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine.....mese e anno**  
(Dicitura da utilizzare per i prodotti conservabili per più di 3 mesi e sino a 18 mesi: va bene per le erbe essiccate. Per eventuali altre preparazioni: oleoliti, olii essenziali ecc., con scadenza per più di 18 mesi, utilizzare seguente dicitura:

**Da consumarsi preferibilmente entro fine.....anno.**

**L 1/2014** **Data confezionamento**

**Anno di raccolta: 2014** **50 g oppure 50 g e**

**Prodotto da azienda agricola.....e confezionato presso.....oppure  
prodotto e confezionato da.....**

**Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo della luce ed in  
contenitore chiuso ermeticamente.**

**Modalità d'uso: .....**

**Informazioni per il consumatore: sulla coltivazione e sul territorio**

**N.B. Le informazioni di cui sopra, vanno ripetute sulle bustine interne,  
nell'eventualità che la droga venga confezionata in bustine monodose.**

# Esempio etichetta erbe officinali – 2

## Con miscuglio di erbe.

### Tisana (nome di fantasia)

**Ingredienti:** *Melissa officinalis* L. Melissa Foglie, - *Tilia* sp.pl. Tiglio Fiori, - *Rosa canina* L. Rosa canina Frutti. In proporzione variabile.

Da consumarsi preferibilmente entro fine.....mese e anno

Anno di raccolta: 2015 data confezionamento

L 2/2015 50 g oppure 50 g e – 20 filtri

Prodotto da azienda agricola (inserire indirizzo, email, sito web).....e confezionato presso.....

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo della luce ed in contenitore chiuso ermeticamente.

Modo d'uso: .....

Informazioni per il consumatore: sulla coltivazione e sul territorio dove vengono coltivate le erbe

N.B. Le informazioni di cui sopra, vanno ripetute sulle bustine interne, nell'eventualità che la droga venga confezionata in bustine monodose.

# Etichetta tartufi e legislazione

## Tartufo nero d'Abruzzo

**Tuber aestivum Vitt.**

**Ingredienti:** pezzi di tartufo (90%), aceto, sale oppure tartufo intero oppure tritume di tartufo (pezzi inferiori a 0,5) oppure crema di tartufo.

**50 g oppure 50 g e**

**peso sgocciolato 30 g oppure 30 g e**

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato. Tale indicazione non vale per l'olio, quindi se il tartufo è immerso in aceto, va indicato il peso sgocciolato.

**L 1/2015**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine.....mese e anno.**

**prodotto e confezionato da.....oppure prodotto da e confezionato da.....**

**Una volta aperto conservare in frigorifero oppure Conservare in frigo tra 0° e + 4°.**

**Informazioni per il consumatore:** dove è stato raccolto il prodotto, indicazioni sulla coltivazione, sul territorio, sulla trasformazione.

**Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo**

Legge 16 dicembre 1985, n. 752

Gazzetta Ufficiale 21 dicembre 1985, n. 300 e relative modifiche

2. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad uno dei seguenti generi e specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo:

- 1) Tuber magnatum Pico, detto volgarmente tartufo bianco;
- 2) Tuber melanosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato;
- 3) Tuber brumale var. moschatum De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato;
- 4) Tuber aestivum Vitt., detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone;
- 5) Tuber uncinatum Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato [Numero così sostituito dall'art. 1, L. 17 maggio 1991, n. 162 (Gazz. Uff. 25 maggio 1991, n. 121)];
- 6) Tuber brumale Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera;
- 7) Tuber Borchii Vitt. o Tuber albidum Pico, detto volgarmente bianchetto o marzuolo;
- 8) Tuber macrosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio;
- 9) Tuber mesentericum Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario.

# Etichetta succhi di frutta

## Succo di mela

**Ingredienti: mela della varietà renetta (99%) limone  
Da mele coltivate in Italia centrale, Abruzzo.**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno**

**L 2/2015**

**Prodotto e confezionato da..... inserire indirizzo, email, sito  
web.....oppure prodotto da.... e confezionato da.....**

**250 ml oppure 250 ml e**

**Conservare in frigo dopo l'apertura e consumare in tempi brevi.  
Un eventuale deposito sul fondo è indice di genuinità. Agitare  
prima dell'uso.**

**Senza zuccheri aggiunti. Contiene naturalmente zuccheri**

**Informazioni per il consumatore: sulla coltivazione, sulla varietà e sul  
territorio di coltivazione.**

**Non disperdere il contenitore nell'ambiente**

**Etichetta nutrizionale obbligatoria dal 2016 – possibile anticipare**

**Nel caso si aggiungano zuccheri, bisogna inserire l'indicazione “ con aggiunta  
di zucchero”, 100 g per Litro.**

**Se il succo viene concentrato, bisogna aggiungere la dicitura “ Da  
concentrato” oppure “a base di succo concentrato”.**

**Nel caso di nettare di frutta, si deve indicare la percentuale minima di frutta,  
con la dicitura “ frutta.....% minimo”. La quantità massima di zuccheri  
aggiunti non può superare il 20% in termini di peso.**

## Etichetta frutta e ortaggi

La frutta e ortaggi hanno bisogno di etichetta **solo nel caso vengano venduti confezionati**. Tuttavia, vanno venduti in ogni caso con l'ausilio di **un cartellino** ove indicare la **denominazione del prodotto, la provenienza, le modalità di conservazione**. Alcuni ortaggi allergenici, come il sedano e senape, vanno comunque venduti evidenziando la denominazione. Se venduti confezionati, la frutta e gli ortaggi possono andare incontro ad una naturale perdita di peso, per nella eticheta va riportata la dicitura “Peso all'origine 500 g” “Prodotto soggetto ad una naturale perdita di peso”.

### Esempio etichetta prodotto confezionato

Patata Turchesa

Prodotta e confezionata da .....indirizzo completo, sito web, email

Patate italiane autoctone coltivate in Abruzzo nell'altipiano di .....

L 1/2014

2 kg

Da consumare preferibilmente entro fine.....mese e anno (si consiglia al massimo 6 mesi)

Conservare al fresco e lontano dalla luce.

**Informazioni per il consumatore:** sul territorio di coltivazione e sulla varietà

### Frutta e ortaggi venduti sfusi

Mela gelata coltivata in Italia, Abruzzo

Prezzo al Kg

Extra oppure **1 categoria** (solo per agrumi, mele, kiwi, lattughe, indivie, scarole, pesche, pere, fragole, peperoni, uve da tavola e pomodori).

La data di scadenza non va indicata per la frutta e gli ortaggi. Non vanno menzionate nemmeno le indicazioni nutrizionali.

Il calibro è facoltativo nella vendita sfusa.

Extra: qualità superiore senza difetti – 1 categoria: buona qualità, difetti leggeri – 2 categoria: difetti di forma, colorazione, della buccia....

# Etichetta Olio extravergine d'Oliva

## Definizione oli di oliva

a) **Olio extra vergine di oliva:** olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e con altre caratteristiche conformi.

b) **Olio di oliva vergine:** olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e con altre caratteristiche conformi.

Nello stesso campo visivo vanno obbligatoriamente indicate la denominazione di vendita, il termine minimo di conservazione e la quantità netta.

**A - Denominazione di vendita – Olio extravergine d'oliva –** con carattere grande.

B - Aggiungere sotto e con carattere grafico più piccolo:

**“Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”.** Questa dicitura può essere utilizzata solo se l'olio è extravergine e cioè se ha un grado di acidità inferiore a 0,8. Per l'olio di oliva vergine la dicitura è la seguente: «olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici». L'olio vergine d'oliva ha un grado di acidità superiore a 0,8 e sino a 2.

## **C - Quantità netta – 0,75 l e**

La grandezza del carattere può essere:

*3 mm se la quantità è fino a 0,20 litro*

*4 mm se la quantità è fino a 1 litro*

*6 mm se la quantità è superiore a 1 litro.*

Il litro può essere indicato per esteso (ad es. 1 litro; 5 litri ecc.) oppure con l'abbreviazione *l* o *L* (senza puntino di abbreviazione); possono essere utilizzate anche le indicazioni per le unità di volume diverse dal litro come *cl* o *ml* (sempre senza puntino di abbreviazione). L'olio destinato al consumatore finale può essere venduto in confezioni sino ad un massimo di 5 litri. L'olio destinato a mense, ospedali, alberghi ecc. può essere confezionato in contenitori sino a 25 litri. La vendita di olio sfuso non è ammessa. L'olio può essere confezionato nelle seguenti quantità nominali: 0,10 – 0,25 – 0,50 – 0,75 – 1,00 – 2,00 – 3,00 – 5,00.

*La e che segue la quantità netta, vuol significare che l'azienda confezionatrice è a norma sui controlli metrologici per l'accertamento della quantità confezionata.*

## **D - Termine minimo di conservazione**

### **Da consumarsi preferibilmente entro la fine.....**

con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili sino a diciotto mesi. Si fa comunque presente che se non si vuole indicare il lotto di produzione, si deve indicare anche il giorno e mese di produzione. Per un 'olio extravergine si può indicare una scadenza massima di 18 mesi.

***Si specifica che la denominazione di vendita, la quantità netta ed il termine minimo di conservazione devono figurare in etichetta nello stesso campo visivo.***

**E - Nome e sede del produttore** – (di solito si mette sempre nello stesso campo visivo e cioè in etichetta). **Prodotto da** Azienda agricola “Alchemilla” – segue indirizzo e nome del paese “Italy”. Specificare anche la sede dove l'olio è stato confezionato. **“confezionato da o presso il frantoio.....”** E nome del paese “Italy”.

**F - Lotto:** specificare il lotto, ad esempio, **L 2 - 2010 (e cioè lotto 2 e indicazione anno)**. Si fa comunque presente che se non si vuole indicare il lotto di produzione, si deve indicare nel termine minimo di conservazione, il giorno, il mese e l'anno. (si può inserire nella retro etichetta). Si può anche, eventualmente inserire il codice a barre.

### **Si devono aggiungere le seguenti diciture:**

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce.

Non disperdere il vetro o il contenitore nell'ambiente.

### ***Altre indicazioni facoltative(da inserire nella retro etichetta)***

Si fa presente che non si può indicare in etichetta la denominazione locale, a meno che l'olio non rientri nella Dop.

**«prima spremitura a freddo»:** questa dicitura è riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;

**«estratto a freddo»** tale dicitura è riservata agli oli d'oliva vergini o extravergini ottenuti con temperatura non superiore a 27°C durante la lavorazione.

**Esempio di dicitura: olio ottenuto dalla “prima spremitura a freddo” da olive della varietà monicella.**

E' possibile indicare anche la **etichetta nutrizionale** previa apposita analisi. In tal caso bisogna indicare: il valore energetico espresso in Kcal e hg, la quantità di proteine, carboidrati, zuccheri, grassi e acidi grassi saturi, fibre alimentari, sodio, vitamine e sali minerali. E' possibile indicare anche le **caratteristiche organolettiche** derivanti da esame di panel test. Ad esempio, si può indicare che l'olio è **fruttato, piccante, amaro**, oppure definire l'intensità dell'attributo, come **“fruttato intenso o medio o leggero”**. E' possibile utilizzare anche espressioni come “equilibrato” o “dolce”. L'indicazione **dell'acidità** può essere citata solo se accompagnata anche da quella relativa ai perossidi, del tenore in cere e dall'assorbimento dell'ultravioletto. Tutto deve risultare da analisi effettuate da laboratori a norma.

**Etichetta olio extravergine d'oliva biologico: se le olive utilizzate sono biologiche per il 95% e se è biologico il frantoio.**

**Olio extravergine d'oliva biologico**

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

**Olio 100% italiano. Olio extravergine di oliva ottenuto esclusivamente da olive coltivate e frante in Italia.**

**Prodotto da olive dell'azienda agricola.....segue indirizzo completo e confezionato da .....**

**Controllato da .....**

**Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF:**

**IT BIO .....**

**Codice operatore.....**

**Agricoltura Italia**



Marchio europeo che identifica l'agricoltura biologica. Deve avere una altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13,5 mm. Il colore di riferimento in Pantone è il verde pantone n 376 e il verde (50% ciano + 100% giallo).

**0,75 l** oppure **0,75 l e** ( il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche).

**Da consumarsi preferibilmente entro fine.....mese-anno** (max 18 mesi)

**L 3/2015**

**Anno di raccolta 2015**

**Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce.**

**Non disperdere il vetro nell'ambiente**

**Informazioni per il consumatore: sulla varietà olive, sul territorio.**

Nota bene: per inserire altre informazioni circa l'acidità o le caratteristiche organolettiche, leggere la premessa. Si può anche indicare se l'olio è ricavato da una sola varietà oppure se deriva da un mix di varietà

## **Etichetta olio extravergine d'oliva**

### **Olio extravergine d'oliva**

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

### **Olio 100% italiano**

**Olio extravergine di oliva ottenuto esclusivamente da olive coltivate e frante in Italia.**

**Prodotto da olive dell'azienda agricola.....indirizzo completo**  
**Confezionato da .....**

**0,75 l** oppure **0,75 l e** (il simbolo **e** si può inserire solo se la confezione è conforme alle disposizioni metrologiche).

**Da consumarsi preferibilmente entro fine.....mese-anno** (max 18 mesi)

**L 3/2015**

**Anno di raccolta 2015**

**Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce.**

**Non disperdere il vetro nell'ambiente e attuare la raccolta differenziata.**

**Informazioni per il consumatore:** sulla varietà di olive, sulla coltivazione, sul territorio.

Nota bene: per inserire altre informazioni circa l'acidità o le caratteristiche organolettiche, leggere la premessa. Si può anche indicare se l'olio è ricavato da una sola varietà oppure se deriva da un mix di varietà.

# Etichetta vino

Fondamentale per il riconoscimento di un vino è l'etichetta applicata sulle bottiglie o sugli altri recipienti, che deve essere conforme alle norme, comunitarie e nazionali.

In riferimento alla classificazione dei vini), il Reg. Ce 479/2008 stabilisce che **a partire dalla campagna vitivinicola 2009/2010, i vini comunitari dovranno essere classificati nelle seguenti tipologie:**

**a - vini a denominazione di origine:** ovvero i vini che vantano uno specifico legame con il territorio geografico e che dovranno essere identificati come DOP (ex DOC e DOCG) e IGP (ex IGT). **Tali nuove espressioni, almeno per quanto riguarda il vino, sono obbligatorie a fianco del nome del vino a denominazione di origine.** Tuttavia, per non indurre in confusione il consumatore, **esse possono essere omesse se in etichetta figurano le menzioni tradizionali, come appunto il Doc, Docg e Igt.**

**b - vini senza denominazione di origine:** ovvero i vini che non vantano uno specifico legame con il territorio e che sono sostanzialmente rappresentati dagli ex vini da tavola.

Sostanzialmente per il comparto dei vini DOP/IGP (ex VQPRD e IGT) non si segnalano modifiche rilevanti, se non la possibilità di apporre, in etichetta, i loghi comunitari della DOP/IGP ed altre precisazioni relative al campo visivo per migliorare la leggibilità e quindi la tutela del consumatore.

Situazione diversa, invece, si presenta per i vini senza denominazione di origine (ex vini da tavola) che potranno, facoltativamente, indicare in etichetta annata di produzione e/o varietà delle uve utilizzate (in questo secondo caso si chiameranno Vini varietali).

## **Indicazioni obbligatorie e facoltative per i vini DOP e IGP**

### **Indicazioni obbligatorie**

Nome del prodotto seguito dall'espressione "Denominazione di origine protetta" o "Indicazione geografica protetta" in sostituzione, dalla menzione tradizionale DOC/DOCG/IGT.

Titolo alcolometrico volumico.

Origine e provenienza

Riferimenti all'imbottigliatore (nome e/o marchio indirizzo).

Tenore zuccherino (solo per gli spumanti).

Indicazione relativa alla presenza di allergeni

Lotto

Indicazione della quantità.

### **Indicazioni facoltative**

Categoria merceologica (vino, vino spumante, ecc.).

Riferimenti di altri operatori coinvolti nella filiera (es. distributore, ecc.).

Utilizzo di termini quali (abbazia, castello, rocca), riferiti all'azienda agricola ma solo se le operazioni di trasformazione avvengono nell'area menzionata.

Logo comunitario relativo alla presenza di allergeni (.....)

Annata delle uve.

Varietà delle uve, solo se rappresenta almeno l'85% delle varietà utilizzate.

Tenore zuccherino (per i vini non spumanti).

Indicazioni relative al metodo di invecchiamento (es. superiore, novello, ecc.).

Simboli comunitari della DOP/IGP (fig.....).

Riferimenti al metodo di produzione (fermentato in botte, ecc.).

Indicazioni di aree più piccole della Dop/Igp, se almeno l'85% delle uve impiegate proviene da tali zone.

## **Indicazioni per i vini senza denominazione di origine.**

### **Indicazioni obbligatorie**

Nome del prodotto e Denominazione di vendita.

Titolo alcolometrico volumico.

Origine e provenienza

Riferimenti all'imbottigliatore (nome e/o marchio + indirizzo).

Tenore zuccherino (solo per gli spumanti).

Indicazione relativa alla presenza di allergeni

Lotto.

Indicazione della quantità.

## **Indicazioni facoltative**

Riferimenti (nome o marchio commerciale + indirizzo) ad altri operatori commerciali coinvolti nella filiera (es. produttore, distributore, ecc.).

Logo comunitario relativo alla presenza di allergeni (fig. ....).

Annata delle uve.

Varietà delle uve, ma solo se appartenenti alle tipologie ammesse dal Mipaaf, nella Circolare del 30/07/09 ( pecorino, passerina ecc.).

Tenore zuccherino (per i vini non spumanti).

Le indicazioni relative al titolo alcolometrico volumico, all'origine, alla quantità ed al tenore zuccherino (solo per i vini spumanti) devono figurare nello stesso campo visivo.

## **ETICHETTA Tipo di un vino a denominazione di origine**

### **Nome Commerciale Vino**

***Montepulciano d'Abruzzo Doc*** oppure ***Docg*** oppure ***Dop***

**Prodotto e confezionato da: Az. Agr. Giorgio Bianchi Via Milano 2  
– Loreto Aprutino**

**Prodotto in Italia**

**L 12/2010**

**75 cl**

**13% vol.**

***Contiene solfiti***

***Annata delle uve***

***Non disperdere il vetro nell'ambiente***

***Indicazioni sulla coltivazione, sul vitigno, sul territorio, sugli accostamenti.***

## **Approfondimento: Indicazioni obbligatorie**

**Denominazione di vendita** (obbligatoria per i vini senza denominazione di origine): le denominazioni di vendita ammesse per i prodotti vitivinicoli sono indicate all'all. IV del Reg. Ce 479/08 e comprendono, ad esempio, "vino", "vino liquoroso", "vino spumante", "vino spumante di qualità", "vino frizzante", ecc. Per ciascuna di esse l'allegato riporta le relative condizioni di utilizzo.

**L'elenco delle menzioni tradizionali** è riportato all'all. XII del Reg. Ce 607/09 e, nel nostro Paese, corrispondono alle indicazioni Denominazione di Origine Controllata, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Indicazione Geografica Tipica ed i relativi acronimi DOC, DOCG e IGT. Pertanto i vini che riportano in etichetta la DOC, DOCG o IGT non dovranno apportare sostanziali modifiche alla loro denominazione se non aggiungere, facoltativamente, l'espressione comunitaria DOP/IGP, in acronimo o per esteso, ed il relativo logo comunitario.

**Titolo alcolometrico volumico:** il valore riportato in etichetta può discostarsi di +/- 0,5 rispetto a quello dei risultati delle analisi effettuate sul prodotto; tale tolleranza sale a +/- 0,8% per i vini invecchiati più di 3 anni e per i vini spumanti, frizzanti e liquorosi. Le modalità da utilizzare in etichetta sono: - **titolo alcolometrico effettivo ... %vol. alcole effettivo ...%vol. - alc. ...%vol.**

La grandezza dei caratteri deve essere: 5 mm se il volume nominale è > a 100 cl; 3 mm se il volume nominale è compreso tra 20 e 100 cl; 2 mm se il volume nominale è ≤ 20 cl. I valori numerici devono essere riportati per unità o mezze unità.

**Origine e provenienza:** l'indicazione dell'origine è obbligatoria per tutte le tipologie di vino e deve essere riportata in etichetta a seconda che si tratti di vino con o senza denominazione di origine/indicazione geografica. I vini senza denominazione di origine devono adottare una delle seguenti modalità: **"Vino di ..."** o **"Prodotto in ..."** o **"Prodotto di ..."** in caso di vino ottenuto da uve vendemmiate e vinificate in uno stesso PM/ST<sub>1</sub>; - **"Vino ottenuto in ... da uve vendemmiate in ..."** completato dal nome dello SM/PT in caso di luogo di provenienza delle uve diverso da quello della vendemmia.

I vini DOP/IGP devono riportare "Vino di ..." o "Prodotto in ..." o "Prodotto di ..." indicando il nome dello SM/PT nel cui territorio sono state vendemmiate e vinificate le uve.

I vini spumanti senza denominazione di origine devono riportare l'indicazione "Vino di ..." o "Prodotto in ..." o "Prodotto di ..." o "Sekt di ..."

seguite dal nome del SM/PT dove sono state vendemmiate e vinificate le uve e aggiungendo anche il nome dello SM dove è avvenuta la II° fermentazione.

Riferimenti all'imbottigliatore e/o ad altri operatori della filiera: "Prodotto e confezionato da ..."). Le modalità da adottare per indicare gli operatori commerciali coinvolti sono, ad esempio, "Prodotto da ...", "Prodotto e confezionato da...", "Prodotto da... per ..", "Importato da ...". L'utilizzo di termini quali "abbazia", "castello", "rocca", "torre", "villa", se riferiti all'azienda agricola sono ammessi solo sulle etichette dei vini DOP/IGP; inoltre possono essere utilizzati solo se le uve e le operazioni di vinificazione avvengono interamente nel luogo richiamato.

Tenore zuccherino (obbligatorio solo per i vini spumanti): Tale indicazione deve essere riportata adottando le indicazioni previste all'allegato XIV del Reg. Ce 607/09 all. XIV parte A, ovvero: - brut naturale: < a 3 g/l e solo se il vino non ha subito l'aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria. - extra brut: tra 0 e 6 g/l - brut: < a 12 g/l - extra dry: tra 12 e 17 g/l - secco: tra 17 e 32 g/l - abboccato: tra 32 e 50 g/l - dolce: > 50 g/l.

**Indicazioni relative alla presenza di allergeni:** L'anidride solforosa, essendo un ingrediente considerato allergenico, deve essere sempre e comunque indicato in etichetta dei prodotti alimentari. Le menzioni da utilizzare sono una delle seguenti: "Contiene solfiti" - "Sulfiti", "Contiene anidride solforosa". E' facoltà del produttore aggiungere in etichetta anche il logo di cui all'all. X del Reg. Ce 607/09.

### **Approfondimento: Indicazioni facoltative**

**Annata della uve:** è possibile indicare in etichetta l'annata di produzione del vino a condizione, però, che almeno l'85% del quantitativo di uve impiegate per la realizzazione dello stesso siano state vendemmiate nella stessa annata.

**Varietà delle uve:** per i vini DOP/IGP, se si indica una sola varietà di uve, questa deve rappresentare almeno l'85% del prodotto finito; in caso di indicazione di due o più vitigni, questi devono rappresentare il 100% del prodotto finito; le varietà, inoltre, devono figurare in ordine ponderale decrescente di presenza e in caratteri tipografici della stessa dimensione. Per i vini da tavola, le varietà di uve ammesse sono esclusivamente quelle individuate da ciascun stato membro e, per l'Italia, quelle individuate dal Mipaaf nella circolare del 30/07/2009.

**Tenore zuccherino** (vini diversi dai vini spumanti): la normativa prevede quattro tipologie di indicazioni (secco, abboccato, semidolce, dolce) da utilizzare in base al quantitativo di tenore zuccherino presente nel vino.

**Indicazioni relative al metodo di invecchiamento** (menzioni tradizionali ammesse per i vini DOP/IGP): superiore: indicazione ammessa solo se il vino, rispetto a prodotti della medesima categoria, possiede un titolo alcolometrico naturale delle uve maggiore di almeno 0.5° vol. o un titolo alcolometrico totale al consumo maggiore di almeno 0.5° vol. - vino novello o novello: menzione connessa al particolare metodo di lavorazione che prevede l'immissione al commercio a partire dal 6 novembre dell'anno di vendemmia.

**Riferimenti al metodo di produzione:** il Reg. Ce 607/2009, all'art. 66, definisce quali termini sono ammessi e le relative condizioni di utilizzo. I riferimenti al metodo di produzione ammessi per i vini non spumanti DOP/IGP sono: - "fermentato in botte" - "maturato in botte", - "invecchiato in botte". Tali indicazioni possono essere seguite dal nome dell'essenza (es. rovere). I riferimenti al metodo di produzione ammessi per i vini spumanti DOP/IGP sono: - "fermentato in bottiglia" - "metodo classico" - "metodo tradizionale" - "metodo classico tradizionale" - "crémant".

**Indicazioni relative ad unità geografiche:** i vini DOP/IGP hanno la possibilità di indicare in etichetta riferimenti ad unità geografiche (es. luoghi, frazioni, comuni, regioni vitivinicole, ecc.) più grandi o più piccoli rispetto al territorio di produzione contemplato dalla denominazione di origine o dalla indicazione geografica. Se in etichetta viene riportato un riferimento ad una zona di produzione più piccola rispetto a quella prevista dal disciplinare, da essa deve provenire almeno l'85% delle uve impiegate per la produzione del vino; il rimanente 15% deve, invece, provenire dal territorio delimitato nel disciplinare di produzione. L'indicazione della zona geografica più piccola o più ampia deve fare riferimento ad una o più delle seguenti categorie di toponimi: il nome della località e/o del gruppo di località - un comune o una frazione - una sottoregione vitivinicola - una zona amministrativa.

# ***Etichettatura Aceto***

**Denominazione: Aceto di vino: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino con acidità totale  $\geq 6,5$  % di acido acetico.**

**Elenco ingredienti:** non è obbligatorio indicare l'acqua se si indica il contenuto acetico. **Nominativo della ditta produttrice**, con indirizzo della sua sede; indirizzo dello stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, adottando la dicitura: "**prodotto nello stabilimento di. . . . .**" seguito dal nome della località di produzione.

Quantità del contenuto reale di aceto con la indicazione della sua gradazione acetica così espressa: "**contenuto netto litri. . . a gradi. . . di acidità**".

**L'aceto va posto in commercio in recipienti di capacità non superiore a due litri, muniti di suggello di garanzia.**

**Caratteri ben leggibili**, indelebili, di colore contrastante con il fondo ed in carattere di altezza e larghezza non inferiore a 5 millimetri per l'indicazione della denominazione e non inferiore a 2 millimetri per le altre diciture.

All'aceto possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti o altri aromi naturali. È consentito aromatizzare l'aceto di mele con il miele. Si può aggiungere il termine "invecchiato" se conservato per almeno tre anni.

## **Aceto di vino**

**ottenuto dalla fermentazione acetica del vino con acidità totale  $> 6,5\%$  di acido acetico**

**Prodotto e confezionato da.....oppure prodotto da..... e confezionato da.....**

**0,250 cl oppure 0,250 cl e**

**L 1/2012** **data confezionamento**

**Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore**

**Non disperdere il vetro nell'ambiente**

**Informazioni per il consumatore:** dove è stato coltivato il prodotto, indicazioni sulla coltivazione, sul territorio, sulla trasformazione.

## Etichetta aceto di mele

### Condimento a base di aceto di mele

maturato in barrique  
da mele coltivate in Italia, Abruzzo

**Ingredienti: aceto di mele 80%, succo concentrato di mela,  
zucchero caramellizzato.**

**Prodotto e confezionato da.....**segue indirizzo completo oppure  
**prodotto da..... e confezionato da.....**

**250 ml** oppure **250 ml e**

**L 1/2012**

**Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore**

**Un eventuale deposito sul fondo è indice di genuinità**

**Informazioni per il consumatore: sul territorio e sul metodo di  
produzione.**

**Non disperdere il vetro nell'ambiente**

## Etichetta mosto cotto

### Mosto cotto Sapa

**250 cl** oppure **250 cl e**

**L 1/2013**

**Prodotto e confezionato da.....**segue indirizzo completo, **oppure, prodotto  
da..... e confezionato da.....**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno**

**Dopo l'apertura conservare in frigo.**

**Non disperdere il contenitore nell'ambiente**

**Informazioni per il consumatore sul prodotto**

# Etichetta Vino cotto

## Vino cotto

Bevanda alcolica fermentata

Ingredienti: mosto d'uva 75%, mosto cotto d'uva concentrato 25%

250 ml oppure 250 ml e

Prodotto e confezionato da.....segue indirizzo completo, oppure prodotto da ....e confezionato da.....

12% vol

L 2/2011

Annata 2012

Non disperdere il contenitore nell'ambiente

Informazioni per il consumatore sul prodotto

# Etichetta succo d'Uva

## Succo d'uva

Bevanda analcolica senza zuccheri aggiunti da uve coltivate in Italia. Contiene naturalmente zuccheri.

250 cl oppure 250 cl e

L 1/2013

Prodotto e confezionato da.....segue indirizzo completo, oppure prodotto da ....e confezionato da.....

Da consumarsi preferibilmente entro fine..... mese e anno

Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Non disperdere il contenitore nell'ambiente

Informazioni per il consumatore sul prodotto e sul territorio

# Etichettatura formaggi

## Classificazione

La prima classificazione è in funzione **dell'origine del latte** per cui le diciture sono: **formaggio vaccino, formaggio pecorino, formaggio caprino, formaggio bufalino e formaggio misto di pecora e capra**. Tale classificazione va esplicitata nella **denominazione di vendita**. I formaggi quindi devono essere prodotti esclusivamente con un tipo di latte o con più tipi di latte a condizione che ciò venga chiaramente indicato in etichetta.

Sempre con riferimento alla classificazione dei formaggi in base alla presenza del **grasso** è consentito definire il formaggio **magro** se contiene meno del 20% di grasso; **leggero** se la materia grassa riferita alla sostanza secca è compresa tra il 20 ed il 35%. In entrambi i casi la relativa quantità deve essere riportata in percentuale sull'etichetta con diciture quali M.G. 30% o materia grassa 25%.

**I formaggi molli** devono essere confezionati nell'incarto protettivo. Il confezionamento è obbligatorio nelle mozzarelle (che non devono essere vendute sfuse). Per formaggio fresco si intende un formaggio di pronto consumo, non sottoposto a stagionatura, che può essere venduto solo se confezionato, ad esempio, la mozzarella e il fiordilatte. I formaggi a pasta filata possono esser venduti anche non confezionati, ad esempio, la provola o la scamorza. La norma consente la vendita sfusa dei formaggi freschi a pasta filata solo presso i caseifici di produzione. Per valutare il contenuto in grasso, è necessario però considerare la quantità d'acqua del formaggio: un formaggio definito grasso, ma contenente molta acqua (es. 60%) può essere meno grasso di un formaggio definito semigrasso e contenente meno acqua (es. 30%).

I formaggi vengono poi classificati anche in base alla consistenza della pasta, che è data dalla quantità di acqua presente in essa per cui si hanno i **formaggi a pasta molle** che contengono dal 45 % al 60% di acqua, a **pasta semidura e a pasta dura < 40%**.

**Formaggi erborinati con aggiunta di muffe.**

Infine un'ulteriore classificazione si basa sul tempo di maturazione:

- a - **freschissimo**: da 48 a 72 ore;
- b - **fresco**: 15 giorni;
- c - **semistagionato**: da 40 giorni a 6 mesi;
- d - **stagionato**: da 6 mesi a 1 anno;
- e - **molto stagionato**: oltre 1 anno.

## **Etichettatura formaggi freschi a pasta filata**

In relazione al tipo di confezione realizzata, si debbono riportare le seguenti indicazioni:

**a - l'indicazione quantitativa del solo prodotto sgocciolato se posto in liquido di governo;**

**b – l'indicazione della quantità nominale se preconfezionati a gamma unitaria costante;**

**c - nessuna indicazione di quantità se preconfezionati a gamma unitaria variabile e pesati su richiesta e alla presenza dell'acquirente.**

I formaggi freschi a pasta filata, quali fiordilatte, mozzarelle ed analoghi, possono essere posti in vendita solo se appositamente preconfezionati all'origine. Sull'etichetta dei prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte, occorre indicare:

a - per i **prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte crudo**, il cui processo di fabbricazione non comprende alcun trattamento mediante riscaldamento, compresa la termizzazione, la dicitura «**al latte crudo**».

b - per **gli altri prodotti a base di latte, il tipo dell'eventuale trattamento mediante calore** cui sono stati sottoposti al termine del processo di fabbricazione per i prodotti a base di latte in cui si può verificare uno sviluppo microbico, **la data di scadenza o la data di durata minima.**

## **Etichetta formaggi**

Formaggio pecorino

Formaggio pecorino da **latte** crudo

Formaggio misto con **latte** di mucca e pecora

Formaggio di capra erborinato

Formaggio di mucca Caciotta

**Ricotta fresca** oppure **Ricotta salata** oppure **Ricotta affumicata**

Eventuale nome commerciale

**Ingredienti: latte pecorino, fermenti lattici, caglio, sale**

(Gli ingredienti vanno specificati nei formaggi freschi; nel burro e nei formaggi con aggiunta di altre sostanze)

**Prodotto da ..... nel caseificio ..... Indirizzo, email, sito web**  
**Il bollo sanitario CEE del caseificio – It – 090 L CE**

**500 g** oppure **500 g e** (si può omettere se si vende a peso)

**L 3/2014**(si può indicare anche con data, magari di inizio stagionatura)

**Da consumarsi preferibilmente entro fine 12-2015** (per formaggi semistagionati e stagionati a pasta dura. Se si indica un termine di conservazione superiore ai 18 mesi, come possibile per formaggi stagionati, si può indicare solo l'anno e cioè: **“Da consumarsi preferibilmente entro fine 2016.**

**Da consumarsi entro il 10-12-2014** (formaggi freschi a pasta molle filata).

**Conservare in frigo da 0° C a +4° C**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016 – si può anticipare**

**Informazioni per il consumatore: sul territorio, sul pascolo, sul tipo di formaggio**

## Esempio di etichetta formaggio - 2

### Formaggio a pasta filata

**Mozzarella, Trece, Mozzarella di bufala, Fiordilatte, Ovoline, Ciliegine, Bocconcini;**

**Ingredienti: latte vaccino, caglio e sale.**

**500 g** oppure **500 g e** ( se il formaggio è immerso in un liquido di governo, va indicato il peso sgocciolato). Si può omettere se venduto a peso.

**Da consumarsi entro il..... (giorno, mese e anno.)**

**Prodotto da ..... nel caseificio ..... Indirizzo, email, sito web  
Il bollo sanitario CEE del caseificio – It – 090 L CE**

**Conservare in frigo ad un temperatura da 0 a 4°.**

**L 1/2015 o data**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016 – si può già inserire**

**Informazioni sul territorio, sul pascolo, sul tipo di formaggio**

## Etichetta yogurt

**Yogurt ai frutti di bosco** ( alimenti aggiunti max 30%)

Eventuale nome commerciale di fantasia

**Ingredienti: yogurt da latte vaccino intero, frutti di bosco 15%, streptococcus termophilus, lactobacillus bulgaricus, zucchero di canna.**

**Da consumarsi entro il..... giorno, mese, anno**

**L 8/2015** **120 g** oppure **120 g e**

**Prodotto e confezionato da.....indirizzo, email, sito web**

**Bollo sanitario – IT 090 L – CE** **Conservare in frigo a 0 +4°**

**Non disperdere la confezione nell'ambiente - Tabella nutrizionale dal 2016**

# **Etichetta formaggio biologico ( se il latte è biologico almeno per il 95% e se è bio anche il caseificio)**

**Formaggio Pecorino a latte crudo Biologico**

**Canestrato di Castel del Monte stagionato**

**Ingredienti: latte pecorino, caglio, fermenti, sale.**

**Agricoltura Italia**



Marchio europeo che identifica l'agricoltura biologica. Deve avere una altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13,5 mm. Il colore di riferimento in Pantone è il verde pantone n 376 e il verde (50% ciano + 100% giallo).

**Controllato da .....**

**Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF:**

**IT BIO .....**

**Codice operatore.....**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine .....mese,anno, oppure solo anno per formaggi stagionati oltre i 18 mesi.**

**L 1/2016 oppure L seguito da data confezionamento**

**500 g oppure 500 g e (si può omettere se venduto a peso)**

**Conservare tra 0 + 4°**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016 – si può già inserire**

**Informazioni per il consumatore: sul territorio, sul pascolo, sul tipo di formaggio**

# Vendita ed etichettatura carne

## Carni bovine

In osservanza di norme comunitarie e nazionali, devono essere fornite le seguenti **informazioni obbligatorie**, per ogni taglio di carne, mediante un'etichetta apposta sulle confezioni di carne confezionate:

- **denominazione commerciale: specie, categoria e taglio;**
- **bollo sanitario o numero di riconoscimento dello stabilimento che ha effettuato il selezionamento e il confezionamento;**
- **Nome e sede dello stabilimento,**
- **peso netto e prezzo**
- **Stato di nascita, allevamento, sezionamento e macellazione**
- **data di scadenza e confezionamento**
- **lotto di produzione;**
- **modalità di conservazione**

In modo più specifico, nelle **carni bovine** devono essere riportate obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- **codice di riferimento che rappresenta il nesso tra il taglio di carne al banco e l'animale o il gruppo di animali macellato, ad esempio, 00128.**
- **Paese di nascita: ad esempio, nato in Italia**
- **Paese o Paesi di ingrasso; ad esempio: allevato ed ingrassato in Italia.**
- **Paese di macellazione e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione; ad esempio: macellato in Italia – M 001.**
- **Paese di selezionamento delle carni e numero di riconoscimento del laboratorio. Ad esempio Italia – S 001**

Inoltre, il cartellino o le etichette **per le carni esposte al pubblico** devono recare il **prezzo unitario per chilogrammo**, la **specie** e lo **stato fisico** (fresche, congelate, scongelate).

**Le specie** sono: bovine: (vitello, sino a 8 mesi; vitellone da 8 a 12 mesi o bovino adulto), bufaline, suine, ovine: agnello o ovino adulto, caprine (capretto o caprino adulto), avicunicole, (pollo, coniglio ed altri).

E' previsto anche un **sistema facoltativo di etichettatura** per cui con le stesse modalità di cui sopra possono essere fornite altre informazioni riguardanti:

- l'età dell'animale, la data di macellazione e/o di preparazione delle carni, il periodo di frollatura;
- l'azienda di nascita e/o di allevamento, le tecniche di allevamento, i metodi di ingrasso, le indicazioni relative all'alimentazione;
- la razza o il tipo genetico;
- eventuali altre informazioni contenute nel disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**L'etichettatura delle carni provenienti da un animale, nato, ingrassato e macellato in Italia può riportare l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "origine Italia".**

**Il cartellino o l'etichetta devono essere esposti al pubblico** recando il prezzo unitario per chilogrammo, la specie e lo stato fisico della carne (fresca o congelata).

Le **carni biologiche** devono essere esposte in apposita sezione del banco vendita. Devono essere visibili gli attestati di macellazione che riportano le indicazioni "biologico".

## **Vendite promiscue**

L'eventuale **vendita di carni congelate** deve essere effettuata in banchi separati da quelle fresche. In banchi separati devono anche essere vendute le carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine da quelle avicunicole (pollo e conigli) e della selvaggina allevate. Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinte. Il 17 luglio 2000 è stato approvato il reg. CE n. 1760/2000 che, fra l'altro, ha obbligato tutti i venditori al dettaglio di carni bovine ad apporre sull'etichetta **l'indicazione della provenienza** delle carni poste in vendita. **Il Reg. Ce 1167/2011 estende tale obbligo anche per gli altri tipi di animali e cioè polli, conigli, capretto, pecora. Bisogna inserire in etichetta anche il bollo sanitario che riguarda lo stabilimento o laboratorio ove sono state macellate e/o lavorate le carni.**

## **Altre indicazioni facoltative**

Razza, sistema di allevamento, alimentazione bestiame, alimentazione bestiame priva di grassi animali e No OGM, Senza additivi antibiotici e fattori di crescita.

## Esempio etichetta Carni Bovine

### Bistecca di Vitello

Nato, ingrassato e allevato in Italia

Macellato in ITALIA L001

Sezionato in Italia L001

L 3/2013

Confezionato il.....

Da consumarsi entro il .....giorno, mese, anno

Peso netto 1 kg

Prezzo al kg

Importo

Conservare in frigo tra 0 e + 2°

Bollo Cee

### Informazioni sul territorio, sul pascolo, sulla razza

**Alimentazione priva di fattori di crescita e No Ogm** (in questo caso, si ricorda che eventuale presenza di Ogm, deve essere inferiore a 0,9% e comunque tale eventualità va dimostrata con la tracciabilità di tutto il processo di allevamento).

## Etichetta Carni bovine Dop – Igp

### Bistecca di Vitello

Razza Marchigiana IGP

Vitellone bianco dell'Italia centrale

Certificato da Organismo di controllo autorizzato da Mipaaf

Nato e allevato in Italia

Macellato in ITALIA L001

Sezionato in Italia L001

Codice di rintracciabilità

Codice di riferimento

L 3/2013

Confezionato il.....

Da consumarsi entro il .....giorno, mese, anno

Peso netto 1 kg

Prezzo al kg

Importo

Conservare in frigo tra 0 e + 2°

Bollo Cee

## Carni avicole

Nelle carni avicole non confezionate va comunque apposto un cartello per la vendita. Ecco un esempio sulle informazioni da fornire che vanno bene anche per l'eventuale etichettatura in confezioni.

### Pollo

Carne di pollo nato, allevato e macellato in Italia

Italia – AQ

L 3/2014 Da consumarsi entro il ....giorno, mese, anno

Peso netto 1 kg Prezzo al kg Importo

Codice riconoscimento macello

Codice di riconoscimento sezionamento

Fresco classe A

Conservare in frigo da 0 a +4°

Bollo Cee

Informazioni sul territorio, sul tipo di allevamento, sulla razza

Alimentazione priva di fattori di crescita e No Ogm (in questo caso, si ricorda che eventuale presenza di Ogm, deve essere inferiore a 0,9% e comunque tale eventualità va dimostrata con la tracciabilità di tutto il processo di allevamento).

# Etichettatura di salumi e salsicce

I salumi e le salsicce anche se non appositamente confezionati, devono essere etichettati.

**Salame crudo stagionato  
da carni di suino nero abruzzese**

**Eventuale nome commerciale o di fantasia o della  
tradizione**

**Ingredienti: carne di suino, sale, pepe, aglio, spezie.**  
In relazione alle diverse ricette, in ordine decrescente di peso.

**Prodotto e confezionato da.....oppure, Prodotto da e  
confezionato da**

**Da consumare preferibilmente entro fine .....mese e anno**

**L 3/2013 data confezionamento**

**500 g oppure 500 g e Prezzo al kg**

**Conservare in frigo oppure Conservare in luogo fresco e umido**

**Bollo sanitario**

Si ricorda che il Bollo Cee è obbligatorio solo per i prodotti animali commercializzati. Nella vendita diretta, non è necessario il bollo cee. Se il prodotto è trasformato presso un laboratorio esterno, va indicato il bollo cee di quest'ultimo.

**Informazioni sul territorio, sul pascolo, sul tipo di allevamento**

Nella vendita di carni suine fresche, tipo salsicce fresche, si deve indicare nel cartellino o nell'etichetta, la dicitura **“Da vendersi a peso”** poiché il prodotto è soggetto a calo di peso.

Eventualmente indicare: **Budello non edibile**. Se edibile, deve figurare nell'elenco ingredienti.

# Etichettatura Uova

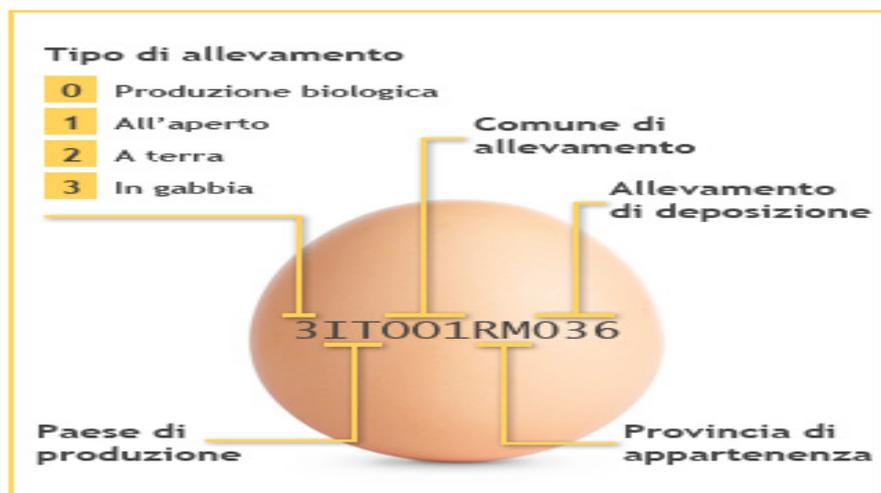
Un codice alfa-numerico identifica ogni uovo. Il primo numero indica la tipologia di allevamento:

- 0 = ALLEVAMENTO BIOLOGICO - una gallina in 10 MQ su terreno all'aperto, con vegetazione
- 1 = ALLEVAMENTO ALL'APERTO - una gallina in 2,5 MQ su terreno all'aperto, con vegetazione
- 2 = ALLEVAMENTO A TERRA - 7 galline in 1 MQ su terreno coperto di paglia o sabbia - in capannoni privi di finestre!
- 3 = ALLEVAMENTO IN GABBIA - 25 galline in 1 metro quadrato –

## Categoria delle uova

La categoria di peso: XL - grandissime, minimo 73 grammi; L-grandi, minimo 63 grammi; M-medie, minimo 53 grammi; S-piccole, meno di 53 grammi.

**Per le uova biologiche** è prevista, invece, l'indicazione del codice che identifica l'Organismo di Controllo, il marchio comunitario e la dicitura "da Agricoltura biologica".



Le uova devono recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore ed il sistema di allevamento delle ovaiole.

La timbratura delle uova può essere effettuata sia presso l'azienda di produzione sia presso il centro d'imballaggio che effettua la classificazione.

Ricapitolando, l'etichetta delle uova deve esprimere:

Per **uova**, senza altra qualificazione a seguire, deve intendersi l'uovo di gallina. **La denominazione sarà dunque "Uova"**.

- **la categoria di freschezza** "extra" (o extra fresche) fino al settimo giorno dall'imballaggio o il nono dalla deposizione, categoria "A" (o "fresche") fino al 21° giorno;
- **le dimensioni** (XL uova grandissime - L uova grandi - M uova medie - S uova piccole);
- **la data di deposizione della gallina (facoltativa);**
- **la data dell'imballaggio (facoltativa);**
- **la data di scadenza** (obbligatoria, non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione. Siccome si tratta di un prodotto deperibile, si deve indicare con la seguente dicitura: **Da consumarsi entro: giorno, mese e anno.**
- **il sistema di allevamento** delle galline (contraddistinto dal numero "0" per l'allevamento biologico; "1" per quello aperto, "2" per quello a terra, e "3" per l'allevamento in batteria);
- **il codice di rintracciabilità**, dal quale si può capire da dove vengono le uova, per esempio il codice "1 IT 008 AQ 036" va così interpretato: il numero "1" allevamento all'aperto; "IT" allevamento italiano; "008" codice istat del comune dove è sito l'allevamento; "AQ" allevamento in provincia di L'Aquila; "036" numero identificativo dell'allevamento, utile per gli operatori ma meno per i consumatori.
- Si devono anche indicare: **il nome o la ragione sociale e l'indirizzo** dell'azienda che ha prodotto le uova. Se le uova sono confezionate, anche il numero di uova contenute nella confezione. La raccomandazione: **“conservare il prodotto in frigorifero dopo l'acquisto”**

# Esempio etichetta Uova confezionate

**8 Uova fresche**

**Allevamento all'aperto Cat. 1**

**L (categoria peso)**

**Bollo sanitario**

**1IT008Aq018 (codice Asl)**

**Prodotte e confezionate da.....indirizzo, email, sito web**

**Da consumare entro il .....giorno, mese, anno ( max 28 giorni)**

**Data deposizione.....giorno, mese, anno**

**Conservare in frigorifero**

**Extra oppure Extra fresche - Informazioni sul tipo di allevamento**

**Tabella nutrizionale obbligatoria dal 2016 – si può già inserire**

Nella vendita di uova sfuse in vendita diretta, bisogna comunque marchiare le uova singolarmente con il codice del produttore. Tale obbligo non è previsto in allevamenti sino a 50 galline.

## L'Etichettatura del miele

**La denominazione di vendita** è naturalmente il termine “**miele**”. Per miele si intende solo il prodotto naturale delle api senza altre aggiunte. La denominazione può essere integrata dalle seguenti indicazioni:

**miele millefiori o miele di acacia** o miele di corbezzolo (origine floreale); **Valle del Sagittario** (origine territoriale: si può indicare l'area di produzione solo se il miele è integralmente prodotto nella zona indicata).

E' ammessa la dicitura “**miele di bosco**” o “**miele di fiori di bosco**” per il prodotto composto da melata di piante boschive.

**Non sono ammessi termini** come: miele di montagna o miele di prato, oppure, termini come, genuino o naturale e via dicendo e nemmeno si può fare riferimento a proprietà curative del miele.

### **Paese di Origine: Miele italiano**

Si può specificare, magari nella contro etichetta, che il miele non è stato sottoposto a trattamenti termici, utilizzando la dicitura: “**miele estratto dai favi con centrifugazione, senza essere sottoposto a trattamenti termici**”.

Da indicare anche una dicitura di carattere ambientale “**non disperdere il vetro nell'ambiente**”.

**Il D.lgs 179/04, di attuazione della direttiva 2001/110/CE, vieta l'aggiunta al miele, immesso sul mercato di qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, e l'effettuazione di qualsiasi altra aggiunta se non di miele. Sulla base di tale principio, preparati ad esempio a base di nocciole e miele, non possono riportare in etichetta il termine “miele” ma, un nome di fantasia e/o “Preparazione alimentare a base di miele e nocciole” (con le relative %).**

Vanno evitate altre denominazioni espressamente non previste dalla legislazione vigente (es. puro, purissimo, vergine integrale, ecc.). Esempi corretti: miele; miele millefiori; miele di nettare; miele di melata; miele di fiori; miele di fiori di montagna; miele di castagno; miele di castagno della Valle Roveto; miele di bosco; miele di castagno e taglio.

**Errori:** miele puro di api; miele naturale; miele purissimo integrale; miele vergine integrale; miele espettorante di eucalipto/miele afrodisiaco della Val Brembana/ miele di prato/ miele di montagna/ Bosco dell'Appennino Italiano/miele di flora mediterranea.

Relativamente alla dimensione dei caratteri, occorre far riferimento alle seguenti misure minime: Confezioni fino a 50 g: altezza minima 2 mm; Confezioni tra 50 e 200g: altezza minima 3 mm; Confezioni tra 200 e 1000g: altezza minima 4 mm; Confezioni superiori a 1000g: altezza minima 6 mm.

**Altre disposizioni:** non può definirsi miele «Millefiori» un prodotto derivante dalla miscelazione di diversi mieli di origine monofloreale. Quindi non si possono miscelare diversi tipi di miele monoflora per comporne uno millefiori. Per indicare la provenienza nazionale del miele è sufficiente la dicitura “miele italiano”.

### **Indicazioni da inserire negli imballaggi**

A) denominazione del prodotto (miele)

B) numero delle confezioni e loro peso

C) il termine minimo di conservazione del prodotto

### **Confezioni di miele sfuso destinate ad ulteriori lavorazioni**

(ad es. i fusti da 25 kg). le indicazioni possono essere riportate sull'imballaggio o sulla confezione o su una etichetta o sui documenti commerciali (fatture o documenti di trasporto): a. denominazione di vendita (es. miele di acacia)

b. quantità netta - c. nome o ragione sociale e sede del produttore

## **Esempio di etichetta**

**Miele di lupinella**

Valle del Sagittario

**Miele italiano** (nel sigillo di garanzia)

**250 g oppure 250 g e**

**L 6/2015**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine .....mese e anno**

**Prodotto e confezionato da.....** segue indirizzo completo, **oppure prodotto da ....e confezionato da.....**

**Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo della luce e da fonti di calore.**

**Miele estratto dai favi con centrifugazione, senza essere sottoposto a trattamenti termici.**

**Non disperdere il vetro nell'ambiente**

**Anno di produzione**

**Informazioni per il consumatore:** sul territorio, sulle fioriture, sulla lavorazione.

## **Etichetta Miele Biologico**

### **Miele millefiori Biologico**

Valle del Sagittario

### **Miele italiano (nel sigillo di garanzia)**

#### **Agricoltura Italia**



Marchio europeo che identifica l'agricoltura biologica. Deve avere una altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13,5 mm. Il colore di riferimento in Pantone è il verde pantone n 376 e il verde (50% ciano + 100% giallo).

**Controllato da .....**

**Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF:**

**IT BIO .....**

**Codice operatore.....**

**250 g oppure 250 g e**

**L 6/2015**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine.....mese e anno**

**Prodotto e confezionato da.....** segue indirizzo completo, **oppure prodotto da ....e confezionato da.....**

**Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo della luce e da fonti di calore.**

**Miele estratto dai favi con centrifugazione, senza essere sottoposto a trattamenti termici.**

**Non disperdere il vetro nell'ambiente**

**Anno di produzione**

**Informazioni per il consumatore:** sul territorio di provenienza del prodotto, sulle fioriture, sulla lavorazione.