



LE SCHEDE PRODOTTO

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

SCHEDE PRODOTTO

COME UTILIZZARE LA GUIDA: LE SCHEDE PRODOTTO

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

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

Esempio:

Caso aziendale:

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

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

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

Consulta la guida:

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

CAPRINO DELL'ASPROMONTE

CASO AZIENDALE:

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

- PAT della regione Calabria

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

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

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

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

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

Non è riportato l'elenco degli ingredienti poiché il [Reg. UE 1169/2011](#) prevede che in assenza di aggiunte particolari sia possibile ometterlo.

Il "caprino dell'Aspromonte" è un [PAT della regione Calabria](#). Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche.

La **denominazione** commerciale (es. caprino dell'Aspromonte) deve essere integrata con la denominazione "formaggio", eventualmente accompagnata da una breve descrizione del prodotto, facendo riferimento alle sue caratteristiche (es. origine del latte, tempo di maturazione, consistenza della pasta, etc.).



Per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, l'etichetta riporta la dicitura "fabbricato con latte crudo" ([Reg. CE 853/2004](#))

Per i prodotti di origine animale che fuoriescono da uno stabilimento sottoposto a riconoscimento è necessario riportare il **marchio d'identificazione** o il **bollo sanitario** ([Reg. CE 853/2004](#) e [Reg. CE 854/2004](#)).

Sull'etichetta dei prodotti lattiero caseari preimballati è obbligatorio riportare l'indicazione dell'**origine del latte** utilizzato ([D.M. 9 dicembre 2016](#)). La dicitura "origine del latte: Italia" può essere utilizzata se le operazioni di mungitura e trasformazione, nel caso del formaggio, sono state svolte sul territorio italiano.

CASO AZIENDALE:

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

- PAT della regione Calabria

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

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

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

Le parti dell'animale escluse dalla definizione di "muscoli scheletrici" sono indicate con il loro nome specifico di uso comune completato, se del caso, dal nome della specie animale da cui provengono (Circ. 168/2003).

La "nduia" è un **PAT della regione Calabria**. Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche.

La **denominazione** del prodotto consiste in una breve descrizione dello stesso (specialità alimentare con peperoncino piccante), mentre la denominazione commerciale/di fantasia ('nduia) è facoltativa e definisce maggiormente il prodotto.



Per i prodotti di origine animale che fuoriescono da uno stabilimento sottoposto a riconoscimento è necessario riportare il **marchio d'identificazione** o il **bollo sanitario** (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004).

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

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

CASO AZIENDALE:

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

- PAT della regione Calabria

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

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

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

Le deroga prevista per l'indicazione della **percentuale dell'ingrediente caratterizzante (QUID)** nel caso dei prodotti posti in un liquido di governo non si applica quando il prodotto contiene una miscela di ingredienti e uno o più di questi sono citati nella denominazione o evidenziati in qualsiasi modo.

Le "olive in salamoia" sono un **PAT della regione Calabria**. Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche.

OLIVE IN SALAMOIA



PESO TOTALE: 310 g
PESO SGOCCIOLATO: 210 g

Ingredienti: olive intere (70%), acqua, sale, chiodi di garofano, semi di finocchio, alloro

ROSSO MARCUCCI CONSERVE SRL
CORSO SIRACUSA 142, COSENZA

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato	
Energia	539 kJ / 131 kcal
Grassi di cui - acidi grassi saturi	13 g / 2,3 g
Carboidrati di cui - zuccheri	1,5 g / 1 g
Fibre	4,0
Proteine	1,4
Sale	3,7g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE 2019
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E AL RIPARO DALLA LUCE

L312847

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

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

Nel caso di prodotti conservati in un liquido di governo (es. salamoia) la **dichiarazione nutrizionale** può essere riferita al prodotto tal quale oppure al prodotto sgocciolato, come chiarito dalle **Q&A della Commissione Europea relative al Reg. UE 1169/2011**. La scelta di quali valori inserire in tabella - riferiti al prodotto tal quale o al prodotto sgocciolato - rimane a discrezione dell'operatore; in ogni caso, deve essere chiaramente indicato se questi si riferiscono al prodotto tal quale (olive e salamoia) oppure al prodotto sgocciolato (olive).