

L'etichettatura di alcuni prodotti alimentari

Le aziende, dopo aver esaminato la normativa cosiddetta “orizzontale” sull'etichettatura, cioè applicabile a tutte le categorie di prodotti alimentari, per procedere con la stesura dell'etichetta di alcune tipologie di alimenti, devono rispettare anche una specifica normativa di settore (“verticale”). Le due tipologie di norme, orizzontale e verticale, non si sovrappongono, ma si completano per garantire una corretta informazione al consumatore.

Uno degli obiettivi perseguiti dalla normativa di settore è quello di fornire una rigorosa descrizione del prodotto, dei suoi componenti, delle tecniche di produzione, delle funzioni che può eventualmente svolgere, nonché le potenziali precauzioni all'assunzione.

Nei successivi paragrafi saranno esaminati alcuni esempi di etichette alimentari relative ai prodotti tipici del territorio ligure. Tra questi sono presentati due esempi di prodotti a denominazione protetta e alcuni PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). I primi sono riconosciuti a livello comunitario e contraddistinti da marchi specifici (DOP, IGP) che legano i prodotti al territorio in quanto le operazioni devono avvenire tutte o in parte in una determinata area geografica. Per i secondi si tratta di prodotti per i quali non esiste una normativa vincolante quanto quella dei prodotti DOP, IGP, etc., tuttavia, a livello nazionale, ogni Regione ha un elenco relativo ai prodotti agroalimentari tradizionali e, per ognuno di essi, sono presenti delle schede tecniche comprendenti alcune indicazioni riguardanti la ricetta, il metodo di lavorazione, etc. Qualora si utilizzi una denominazione riportata tra quelle presenti in tali elenchi, è necessario attenersi alla ricetta descritta nelle schede.

I PAT rispondono ai criteri di tradizionalità stabiliti dall'articolo 1 del D.M. 350/99, ed in particolare:

- le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo (minimo 25 anni);
- le metodiche sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Il Ministero delle Politiche Agricole fornisce l'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali che è possibile reperire al seguente indirizzo:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8945>

Per tutti gli esempi di seguito riportati sono fornite le indicazioni specifiche dettate dalla normativa di settore, se presente, ed eventuali commenti relativi alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa orizzontale sull'etichettatura (Regolamento UE 1169/2011).

Si ricorda, inoltre, che da dicembre 2016 è obbligatorio riportare sull'etichetta dei prodotti alimentari la dichiarazione nutrizionale, salvo i casi di esenzione previsti dal regolamento stesso. In merito a tale indicazione si rimanda alla parte generale

della guida. Nel caso in cui siano presenti delle disposizioni particolari, queste saranno indicate nella scheda del prodotto specifico.

1 Prodotti preimballati

Miele



MIELE DI ACACIA
352 g
Da consumarsi preferibilmente entro il
23/08/2017
MARIO ROSSI spa Via delle Api 36 Chiavari
L312223
Conservare in luogo fresco e asciutto

Paese di origine: ITALIA

Denominazione dell'alimento. La denominazione “miele” è definita dal D.Lvo 179/2004. Ad essa si possono aggiungere indicazioni riguardanti l'origine botanica (es. miele di acacia), l'origine geografica se il miele proviene totalmente dall'origine indicata, criteri di qualità previsti dalla normativa comunitaria (ad esempio DOP, IGP, etc.).

- **Elenco ingredienti.** Assente in quanto il prodotto è costituito da un unico ingrediente già indicato nella denominazione dell'alimento.
- **Condizioni particolari di conservazione.** Possono essere inserite se il prodotto necessita di particolari accorgimenti al fine di essere conservato al meglio.
- **Luogo di origine o di provenienza,** richiesto dalla normativa specifica che regola l'etichettatura del miele. Per il miele di produzione italiana, in alternativa alla frase “Paese di origine” è possibile indicare “miele italiano”.
- **Dichiarazione nutrizionale:** il miele rientra tra gli alimenti esentati e soltanto se è presente un claim (indicazione volontaria) è necessario riportarla.

- **Indicazioni facoltative:** rientrano tra le informazioni che possono essere riportate, su base volontaria, il sigillo di garanzia, l'anno di produzione, le eventuali autorizzazioni sanitarie, i linguaggi/segni per non vedenti.

Olio



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

“Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”

Prodotto in Italia

1 L

Raccolta 2016 - Da consumarsi preferibilmente entro fine 2017

*Azienda Agricola La Foglia Via Bari 36 Genova
L312256*

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

- **Denominazione dell'alimento:** le denominazioni per gli oli di oliva sono definite dal Reg. (UE) 29/2012: olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva, olio di sansa di oliva. Sono esclusi i prodotti IGP e DOP, che seguono una specifica normativa.
- **Categoria dell'olio:** tale informazione va apposta sull'etichetta, non necessariamente in prossimità della denominazione, rispettando le diciture indicate nella normativa di settore (es. per l'olio extravergine di oliva occorre riportare “olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”).
- **Origine:** la designazione dell'origine figura obbligatoriamente sull'etichetta o sull'imballaggio dell'olio extra vergine di oliva e dell'olio di oliva vergine. È necessario apporre un riferimento:

- allo Stato membro, all'Unione oppure al Paese terzo
- se si tratta di miscele provenienti da più stati occorre far riferimento o all'UE o all'extra UE
- una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta.

La designazione dell'origine che indica uno Stato membro o l'Unione corrisponde alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio. È inoltre necessario indicare, mediante apposite diciture, se le olive sono state raccolte in uno Stato membro o un paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio.

La denominazione dell'alimento e l'indicazione dell'origine sono raggruppate nel campo visivo principale, cioè esposto al primo sguardo del consumatore, con la dicitura completa, con un corpo di testo omogeneo, quindi con caratteri uguali per tipologia e dimensione, insieme alla quantità.

- **Termine minimo di conservazione:** deve essere indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” quando la data contiene l'indicazione del giorno, oppure con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro fine” negli altri casi. È indicato dal produttore o dal confezionatore sotto la propria responsabilità. La relativa dicitura va preceduta dall'indicazione della campagna di raccolta (cioè l'anno in cui vengono raccolte le olive), qualora il 100% degli oli provenga da tale raccolta. Questa indicazione si applica all'olio extra vergine di oliva e all'olio vergine di oliva, purché non sia prodotto in altri Paesi dell'UE o in Turchia e non sia commercializzato in altro Stato membro.
- **Quantità:** l'olio extra vergine di oliva deve essere presentato al consumatore in imballaggi della capacità massima di 5 litri. Nel caso di olio destinato al consumo in ristoranti, ospedali, mense o collettività simili gli Stati Membri possono consentire una capacità superiore.
- **Condizioni particolari di conservazione:** deve comparire l'indicazione di conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore.
- **Dichiarazione nutrizionale:** l'olio extra vergine di oliva non è esentato dal riportare la dichiarazione nutrizionale sull'etichetta, che risulta pertanto obbligatoria.
- **Informazioni facoltative:** possono comparire alcune indicazioni relative alle modalità produttive (es. “estratto a freddo”), alle caratteristiche organolettiche, ma solo se sono soddisfatti i requisiti previsti dalla normativa (vedere il Reg. UE 29/2012 e s.m.i.). Altre indicazioni facoltative quali ricette, abbinamenti gastronomici, etc. non devono sottostare a disposizioni normative, ma devono ovviamente essere veritiere e documentabili.

Pesto genovese



*PESTO GENOVESE – Condimento per primi piatti con
basilico (35%)*

150 g

*Ingredienti: basilico, formaggio Parmigiano Reggiano
DOP (LATTE, caglio, sale), formaggio pecorino sardo
DOP (LATTE crudo di pecora, caglio, sale) , pinoli,
aglio, olio extra vergine di oliva, sale*

Da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2017

MARCO ROSSI Spa

Corso Garibaldi 125 Sestri Levante

L312223

- **Denominazione dell'alimento:** il termine “pesto” si può considerare come una designazione consacrata da usi e consuetudini, tuttavia, è opportuno inserire una breve descrizione del prodotto (es. condimento per primi piatti) per maggior chiarezza e trasparenza ed evitare confusione e fraintendimenti al consumatore. Si segnala, inoltre, che il termine “genovese” implica che il prodotto sia preparato e lavorato nella zona di Genova. È pertanto corretto se questo requisito esiste e può essere documentato.
- **Elenco degli ingredienti:** quando sono utilizzati prodotti con denominazione protetta è necessario adempiere alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione e occorre riportare la denominazione completa (es. “Parmigiano Reggiano DOP”). L'utilizzo della denominazione tutelata (es. prodotto DOP) esclusivamente nella lista degli ingredienti non è sottoposto ad autorizzazione.

Salsa di noci



SALSA DI NOCI

*Ingredienti: **NOCI** 50%, aglio, pane (farina di **GRANO** tenero tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), pinoli, maggiorana, ricotta (siero di **LATTE**, crema di **LATTE**, sale, correttore di acidità: acido citrico), formaggio Parmigiano Reggiano DOP (**LATTE**, caglio, sale), olio extra vergine di oliva, Formaggio Grana Padano DOP (**LATTE**, caglio, sale, conservante: lisozima da **UOVA**)*

150 g

*Da consumarsi preferibilmente entro il
01/12/2017*

*MARCO ROSSI Spa
Corso Garibaldi 125 Sestri Levante*

L315476

Conservare in frigorifero 2 giorni dopo l'apertura

- **Denominazione dell'alimento:** Si segnala che il prodotto denominato "salsa di noci" rientra nell'elenco dei PAT della Liguria.
- **Elenco degli ingredienti:** Se vengono utilizzati ingredienti "DOP" (Formaggio Parmigiano Reggiano) occorre riportarne la denominazione completa (es. formaggio "Parmigiano Reggiano DOP"). In questo caso, poiché la denominazione è riportata unicamente nella lista degli ingredienti non occorre l'autorizzazione per il suo utilizzo.
- **Condizioni di conservazione e/o d'impiego:** obbligatorie se, come in questo caso, particolari. Il produttore ha ritenuto necessario indicare le modalità e i tempi di conservazione dopo l'apertura della confezione data la composizione del prodotto (ricco di grassi).

Funghi sott'olio



FUNGHI PORCINI INTERI SOTT'OLIO

*Ingredienti: funghi porcini (Boletus edulis),
olio di semi di girasole, sale, Antiossidante:
acido L-ascorbico*

Peso totale: 290 g

Peso sgocciolato: 190 g

*Da consumarsi preferibilmente entro il
28/02/2018*

*MARCO ROSSI Spa
Corso Garibaldi 125 Chiavari*

L312856

- **Denominazione dell'alimento:** La normativa di riferimento per la commercializzazione dei funghi è il D.P.R. del 14/07/1995. Tale decreto indica che con la denominazione “funghi porcini” possono essere posti in commercio solamente i funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e il relativo gruppo (*Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*).

La denominazione dell'alimento deve essere accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore il consumatore. In questo caso specifico, dunque, è necessario indicare che i funghi si presentano interi e conservati sott'olio.

- **Elenco degli ingredienti:** Per la designazione dei funghi è necessario utilizzare i nomi scientifici delle relative specie tra quelle indicate all'allegato I del D.P.R. del 14/07/1995, ossia le uniche che possono essere commercializzate.

Secondo il Regolamento (UE) 1169/2011 è obbligatorio indicare l'origine specifica dell'olio vegetale (es. “olio di semi di girasole”) e non solamente “olio vegetale”.

- **Quantità di taluni ingredienti (QUID):** si deve indicare negli ingredienti la percentuale dell'ingrediente caratterizzante della conserva, qualora non sia stata riportata volontariamente una dicitura relativa al prodotto sgocciolato. Nel caso specifico dell'esempio sopra riportato, è indicato il doppio peso (totale e sgocciolato) del prodotto alimentare pertanto l'indicazione del QUID non è obbligatoria (nota del MIPAAF del 27/02/2016).
- **Dichiarazione nutrizionale:** Nel caso di prodotti conservati in un liquido di governo (es. salamoia, olio, aceto, etc.) la tabella nutrizionale può essere riferita al prodotto tal quale oppure al prodotto sgocciolato. La Commissione Europea ha presentato le "Q&A" al fine di fornire degli esempi chiarificatori riguardo l'applicazione di alcuni punti del Regolamento (UE) 1169/2011, relativamente ai prodotti conservati in un liquido di governo, è necessario valutare se il prodotto alimentare (es. funghi sott'olio) viene consumato nella sua interezza (funghi ed olio) oppure sgocciolato (soltanto funghi). 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 (funghi e olio) oppure al prodotto sgocciolato (funghi).

Crema spalmabile al cioccolato



CREMA SPALMABILE CON CIOCCOLATO

*Ingredienti: cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi) 60%, **LATTE** scremato in polvere, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi naturali*

350 g

*Da consumarsi preferibilmente entro fine
2017*

*LORENZO BIANCHI Spa
Via Roma 56 Sestri Levante*

L312565

Conservare in luogo fresco e asciutto

- **Denominazione dell'alimento:** per poter utilizzare la denominazione "cioccolato" è necessario rispettare tutti i requisiti prescritti dal D. Lgs 178/2003, normativa relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Per questo prodotto non è necessario indicare la percentuale di cacao minima contenuta nel "cioccolato" utilizzato come ingrediente, poiché l'indicazione "cacao % minimo" è obbligatoria soltanto per i prodotti di cacao o cioccolato venduti tal quali e definiti all'Allegato I del D. Lgs 178/2003, e non al cioccolato come ingrediente.



CANESTRELLI DI BRUGNATO

Biscotti

*Ingredienti: Farina di **FRUMENTO** tipo 00, acqua, zucchero, **UOVA**, semi di anice, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (colza, cocco, palma in proporzione variabile) 80%, acqua, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, sale, aromi naturali), lievito di birra, miele, aromi naturali*

250 g

Da consumare entro: 25/04/2017

LORENZO BIANCHI Spa

Via Roma 56 Chiavari

L312565

- **Denominazione dell'alimento:** i “canestrelli di Brugnato” rientrano nell'elenco dei PAT della Liguria. Si segnala che ve ne sono anche di altre tipologie (es. di avosso, di castagne, canestrelletti di Torriglia, etc.) e per ognuna di esse deve essere seguita la ricetta tradizionale specifica. Inoltre, occorre inserire una breve descrizione del prodotto (es. prodotto dolciario da forno) o una denominazione consacrata da usi e consuetudini (es. biscotti), al fine di attribuire la denominazione dell'alimento, come richiesto dalla normativa sull'etichettatura.
- **Elenco degli ingredienti:** è possibile utilizzare il termine “naturale” per descrivere un aroma soltanto se conforme all'art. 16 del Regolamento (CE) 1334/2008. Se non viene rispettata tale condizione, gli aromi si indicano con la designazione generica “aromi”, oppure con il nome specifico dell'aroma o con una sua descrizione. Fanno eccezione la chinina e la caffeina che devono sempre essere indicate con il loro nome specifico.

Il termine “margarina” può essere utilizzato soltanto se tale prodotto corri-

sponde alla definizione data nel Reg. UE 1308/2013, ossia “il prodotto ottenuto da grassi vegetali e/o animali con un tenore di grassi pari o superiore all’80%, ma inferiore al 90%”. Inoltre, è necessario rispettare le indicazioni fornite dal Reg. UE 1169/2011 riguardo agli oli e ai grassi di origine vegetale per le quali si rimanda alla parte generale di questa guida.

Trofiette



TROFIETTE

Pasta fresca

*Ingredienti: Semola di **GRANO** duro, acqua, sale*

500 g

Da consumare entro 30/06/2017

Preparazione: versare in abbondante acqua bollente salata e aggiungere un coperchio per far riprendere il bollore. Cottura 5 minuti.

Conservare in frigorifero a +4°C.

Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni.

LORENZO BIANCHI Spa

Via Roma 56 Chiavari

L312565

- **Denominazione dell'alimento:** per questo prodotto la denominazione è prevista dalla normativa specifica relativa alla pasta alimentare (DPR n. 187 del 09/02/2001 e s.m.i.). Tale denominazione può essere utilizzata soltanto per i prodotti che rispettano tutti i requisiti previsti e si può accompagnare al termine "trofie", che da solo non può sostituire la denominazione dell'alimento.

Si segnala che il prodotto denominato "trofie" rientra nell'elenco dei PAT della Liguria e, pertanto, oltre ad adempiere agli obblighi dettati dalla normativa relativa all'etichettatura, è necessario rispettare anche le disposizioni della scheda tecnica del prodotto (es. metodo di produzione).

Acciughe sotto sale



ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE I.G.P.

Indicazione Geografica Protetta

*Ingredienti: **Acciughe** del Mar Ligure (Engraulis encrasicolus L.), acqua, sale*

Peso netto 500 g Peso sgocciolato 310 g

Pescato: FAO 37.1.3 – Mar Ligure

Attrezzi da pesca: Reti da circuizione

Da consumarsi preferibilmente entro il: 13/06/2018

Confezionate il 23/05/2017

La Pescheria Ligure Spa

Corso Mediterraneo 57 Genova

L312516

Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf



Denominazione dell'alimento: La denominazione dell'alimento deve essere accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore il consumatore. La normativa specifica relativa ai prodotti della pesca richiede l'indicazione della denominazione commerciale della specie e del suo nome scientifico (Regolamento UE 1379/2013). Inoltre la denominazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" è un'indicazione geografica protetta (IGP) e, pertanto, al fine di poterla utilizzare è necessario adempiere alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

Elenco degli ingredienti. Il metodo di produzione (disciplinare) delle "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" prevede che siano utilizzati i seguenti ingredienti: acciughe del Mar Ligure, acqua e sale.

- **Metodo di produzione e zona di cattura:** da indicare per soddisfare i requisiti di etichettatura previsti dalla normativa di settore dei prodotti ittici (Regolamento UE 1379/2013).
- **Categoria degli attrezzi da pesca utilizzati:** da indicare per soddisfare i requisiti di etichettatura previsti dalla normativa di settore dei prodotti ittici (Regolamento UE 1379/2013).
- **Dichiarazione nutrizionale:** È necessario valutare se il prodotto alimentare (es. acciughe sotto sale) viene consumato nella sua interezza (acciughe e sale) oppure senza sale (acciughe). La scelta di quali valori inserire in tabella – riferiti al prodotto tal quale o al prodotto senza sale – rimane a discrezione dell'operatore; in ogni caso, deve essere chiaramente indicato se questi si riferiscono al prodotto tal quale (acciughe e sale) oppure al prodotto senza sale (acciughe).
- **Marchio di identificazione:** per gli alimenti di origine animale che fuoriescono da uno stabilimento sottoposto a riconoscimento.
- **Ulteriori indicazioni:** il disciplinare prevede indicazioni aggiuntive in etichetta, quali la data di confezionamento, il peso sgocciolato, il logo grafico, che riporta delle acciughe stilizzate e le cui caratteristiche sono dettagliatamente descritte nel disciplinare stesso



PANSOTI

*Pasta fresca all'uovo con ripieno di formaggio
"prescinseua", borragine e bietole*

*Ingredienti pasta fresca all'**UOVO** 50%: semola di
GRANO duro, **UOVA** fresche.*

*Ingredienti ripieno 50%: borragine 30%, bietole
30%, formaggio prescinseua 20% (**LATTE**, caglio),
formaggio Parmigiano Reggiano DOP (**LATTE**, ca-
glio, sale), vino bianco, sale.*

250 g

Da consumare entro 25/04/2017

Conservare in frigorifero a 4°C

Pastificio Liguria Srl

Via Belfiore 49 Chiavari

L541265

*Da consumare previa cottura ed entro 3 giorni dal-
la data di apertura della confezione*

- **Denominazione dell'alimento:** per questo prodotto la denominazione è prevista dalla normativa specifica relativa alla pasta alimentare (DPR n. 187 del 09/02/2001 e s.m.i.). Tale denominazione può essere utilizzata soltanto per i prodotti che rispettano tutti i requisiti previsti e si può accompagnare al termine "pansoti", che da solo non può sostituire la denominazione dell'alimento.

Si segnala che il prodotto denominato "pansoto" rientra nell'elenco dei PAT della Liguria e, pertanto, oltre ad adempiere agli obblighi dettati dalla normativa relativa all'etichettatura, è necessario rispettare anche le disposizioni della scheda tecnica del prodotto (es. metodo di produzione). Tra gli ingredienti che costituiscono tale prodotto vi è la quagliata ligure o "prescinseua", un prodotto caseario tipico della provincia di Genova che rientra nell'elenco dei PAT.

- **Elenco degli ingredienti:** il regolamento stabilisce che gli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare siano indicati in un elenco in ordine decrescente di peso, così come utilizzati al momento della fabbricazione. Al fine di fornire un'informazione il più possibile chiara per il consumatore, è possibile suddividere gli ingredienti e le relative quantità, rispettando le regole di etichettatura generale che prevedono che gli ingredienti siano riportati in ordine decrescente di peso, a seconda che essi costituiscano la pasta fresca all'uovo oppure il ripieno. Se vengono utilizzati ingredienti "DOP" (formaggio "Parmigiano Reggiano" DOP) occorre riportarne la denominazione completa.
- Quando si utilizza il vino occorre sempre verificare il limite dei solfiti, che non deve essere superiore a 10mg/Kg in termini di SO₂, altrimenti devono essere indicati in etichetta con l'evidenza grafica degli allergeni.
- **Sostanze che provocano allergie o intolleranze:** il nome dell'allergene deve essere ripetuto ogni volta che è presente, cioè se più ingredienti contengono lo stesso allergene è obbligatoria la sua ripetizione, ad esempio uova, latte, etc.

Pandolce genovese



PANDOLCE GENOVESE

*Prodotto dolciario da forno con uvetta e frutta candita
confezionato in atmosfera protettiva*

*Ingredienti: Farina di **FRUMENTO** tipo "00", **BURRO**,
zucchero, uvetta sultanina 30%, Terre Siciliane Zibib-
bo IGT, frutta candita (zucca, cedro, sciroppo di gluco-
sio-fruttosio, zucchero, succo di limone) 10%, pinoli,
lievito di birra, **PISTACCHI**, semi di finocchio, acqua di
fior d'arancio (acqua, aroma naturale), **LATTE**, vino
bianco*

250 g

Da consumarsi preferibilmente entro il 30/06/2017

Conservare in luogo fresco e asciutto

LORENZO BIANCHI Spa

Via Roma 56 Sestri Levante

L312565

- **Denominazione dell'alimento:** Il "pandolce genovese" rientra nell'elenco dei PAT della Liguria. Al fine di attribuire la denominazione dell'alimento, come richiesto dalla normativa sull'etichettatura, occorre inserire una breve descrizione del prodotto (es. prodotto dolciario da forno con uvetta e frutta candita).
- **Elenco degli ingredienti:** il prodotto "frutta candita" è un ingrediente composto, pertanto è necessario indicare nell'elenco degli ingredienti la sua designazione, seguita dall'elenco degli ingredienti che lo costituiscono tra parentesi. Quando si utilizza il vino occorre sempre verificare il limite dei solfiti, che non deve essere superiore a 10mg/Kg in termini di SO₂, altrimenti devono essere indicati in etichetta con l'evidenza grafica degli allergeni.

Per gli alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio, l'etichetta deve recare l'indicazione "confezionato in atmosfera protettiva".

Corzetti



CORZETTI DEL LEVANTE

Pasta di semola di grano duro con uova

*Ingredienti: semola di **GRANO** duro, **UOVA 21%**, acqua, sale*

500 g

L52534

Da consumarsi preferibilmente entro fine 2017

LORENZO BIANCHI Spa

Via Roma 56 Chiavari

- **Denominazione dell'alimento:** per questo prodotto la denominazione è prevista dalla normativa specifica relativa alla pasta alimentare (DPR n. 187 del 09/02/2001 e s.m.i.). Tale denominazione può essere utilizzata soltanto per i prodotti che rispettano tutti i requisiti previsti e si può accompagnare al termine "corzetti", che non può sostituire la denominazione dell'alimento.

Si segnala che il prodotto denominato "corzetti del Levante" rientra nell'elenco dei PAT della Liguria e, pertanto, oltre ad adempiere agli obblighi dettati dalla normativa relativa all'etichettatura, è necessario rispettare anche le disposizioni della scheda tecnica del prodotto (es. metodo di produzione).

2 Prodotti non preimballati

Per gli alimenti non preimballati le informazioni obbligatorie devono essere riportate su un cartello, ben visibile, posizionato in prossimità dei prodotti stessi. Per tali prodotti la dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria. Per ulteriori indicazioni in merito si rimanda alla parte generale della presente guida.

Focaccia di Recco col formaggio IGP



FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta

Prodotto da forno

Ingredienti: formaggio fresco a pasta molle (LATTE vaccino, caglio, sale) 60%, farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, olio extravergine di oliva, sale

Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf

Denominazione dell'alimento. La denominazione "Focaccia di Recco col formaggio" è un'indicazione geografica protetta (IGP) e, pertanto, al fine di poterla utilizzare è necessario adempiere alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

In tale disciplinare si stabilisce che il prodotto "Focaccia di Recco col formaggio IGP" viene identificato mediante l'apposizione di un'etichetta in ostia di amido sulla sfoglia superiore. La denominazione del prodotto richiede determinate caratteristiche grafiche e deve essere utilizzata in abbinamento con la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" per esteso e in acronimo (IGP).

Benché la denominazione di questo prodotto rientri tra quelle protette, è preferibile riportare in aggiunta, come designazione, la dicitura "Prodotto da forno".

- **Elenco degli ingredienti.** Il metodo di produzione (disciplinare) della “Focaccia di Recco col formaggio” prevede che siano utilizzati i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo “00” avente determinate caratteristiche oppure farina tipo “Manitoba”, acqua naturale, olio extravergine di oliva, sale fino, formaggio molle a pasta fresca. Per quest’ultimo componente si specifica, inoltre, che deve essere ottenuto da latte vaccino fresco pastorizzato e che non vi sono limitazioni geografiche per quanto concerne il luogo di trasformazione del latte.
- **Quantità di taluni ingredienti (QUID).** Al fine di ottemperare alle disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011 è necessario riportare l’indicazione relativa all’ingrediente caratterizzante che compare nella denominazione del prodotto alimentare, nella fattispecie il formaggio.
- **Garanzia di autenticità.** È necessario riportare il logo comunitario (ai sensi dell’art. 12 par. 3 del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del Reg. (UE) n. 668/2014 Alleg. X) e la dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato (o Autorità pubblica designata) dal Mipaaf (in acronimo o per esteso)”, secondo quanto indicato nella nota del Mipaaf n. 20096 del 13/09/2012.

Farinata



FARINATA ALLE ERBE AROMATICHE

Prodotto da forno a base di farina di ceci ed erbe aromatiche

*Ingredienti: acqua, farina di ceci (50%),
olio extravergine di oliva, erbe aromatiche
in proporzione variabile (rosmarino, timo, salvia)
5%, sale*

- **Denominazione dell'alimento.** Al fine di garantire chiarezza e trasparenza ed evitare confusione e fraintendimenti al consumatore è opportuno inserire una breve descrizione del prodotto (es. prodotto da forno a base di farina di ceci ed erbe aromatiche), che costituisce la denominazione del prodotto secondo la normativa sull'etichettatura.
- **Quantità di taluni ingredienti (QUID).** La denominazione dell'alimento riporta quali ingredienti caratterizzanti del prodotto la farina di ceci e le erbe aromatiche. Per tali ingredienti occorre riportare la percentuale.

Tuttavia si segnala che, relativamente alla miscela di piante aromatiche contenute nel prodotto presentato, se nessuna delle piante predomina in termini di peso in modo significativo, nell'elenco ingredienti possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato dalla dicitura "in proporzione variabile"; in tal caso l'indicazione del QUID non è obbligatoria.

Focaccia alla genovese



FOCACCIA ALLA GENOVESE

Prodotto da forno

*Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "00", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale*

- **Denominazione dell'alimento:** Non sono presenti definizioni o specifiche normative nazionali o comunitarie relative al prodotto "focaccia". Si rimanda dunque alle indicazioni di etichettatura generale presentate nella prima parte della guida. Il termine "focaccia" si può considerare come una designazione consacrata da usi e consuetudini; tuttavia è consigliabile inserire una breve descrizione del prodotto per maggior chiarezza e trasparenza ed evitare confusione e fraintendimenti al consumatore (es. "prodotto da forno").

Si segnala che il prodotto denominato "focaccia alla genovese" rientra nell'elenco dei PAT della Liguria e, pertanto, oltre ad adempiere agli obblighi dettati dalla normativa in materia di etichettatura alimentare, è necessario rispettare anche le disposizioni della scheda tecnica del prodotto (es. ricetta).