

**GUIDA ALL'ETICHETTATURA
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA RIVIERA LIGURE DOP**

<i>INDICAZIONI DA RIPORTARE</i>	<i>RIFERIMENTI NORMATIVI ED INFORMAZIONI</i>
Olio extra vergine di oliva	<p><i>Reg. (UE) n. 2022/2014</i></p> <p>La denominazione di vendita e l'origine devono essere raggruppate nel campo visivo principale*.</p> <p>Ognuna di queste informazioni obbligatorie deve apparire integralmente** e in un corpo di testo omogeneo***.</p> <p>*Campo visivo principale = campo visivo più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto (Reg UE 1169/2011).</p> <p>**Integralmente = riportate per intero</p> <p>***Corpo di testo omogeneo = i caratteri delle singole indicazioni devono avere stessa dimensione e stesso tipo. I caratteri della «denominazione di vendita» possono differenziarsi da quelli dell'«origine», sia per quanto riguarda la dimensione che per tipo di carattere (font)</p>
Riviera Ligure DOP	<p><i>Disciplinare di produzione art. 9</i></p> <p>Il nome della denominazione di origine, seguita dalla dicitura Denominazione di Origine Protetta o dall'acronimo D.O.P deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.</p>
Varietà	<p><i>Disciplinare di produzione art. 9</i></p> <p>È consentita l'indicazione in etichetta delle varietà utilizzate per l'ottenimento dell'olio Riviera Ligure DOP purché la corrispondenza varietale sia tracciata come previsto dal piano dei controlli e riportata sul registro informatico nel campo "note" come da Circolare ICQRF n. 0330273 del 19/07/2021.</p> <p>È inoltre consentita l'indicazione monovarietale con il nome della cultivar utilizzata, purché anche in questo caso la corrispondenza varietale sia tracciata. L'indicazione delle varietà utilizzate o l'indicazione monovarietale devono essere riportate in etichetta con caratteri di dimensione non superiore a quella dei caratteri con i quali viene indicata la denominazione di origine protetta "Riviera Ligure".</p> <p>Nel caso di un olio multivarietale si dovranno riportare in etichetta le varietà in ordine ponderale decrescente.</p>
Le menzioni geografiche (Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante)	<p><i>Disciplinare di produzione art. 2, 3, 6 e 9</i></p> <p>La menzione geografica aggiuntiva è facoltativa.</p> <p>Può essere utilizzata se la zona di produzione delle olive di oleificazione è nei comuni di cui all'art. 3 comma 2, 3, 4 e se vi è la tracciabilità nei documenti trasmessi all'organismo di controllo.</p> <p>La menzione geografica, se utilizzata, deve essere riportata con dimensione non superiore a quella dei caratteri della denominazione.</p>
	<p><i>Reg. (UE) N. 1151/2012</i></p>

	Il simbolo comunitario deve essere associato al prodotto ed il nome del prodotto deve figurare nello stesso campo visivo. <i>Dimensioni minime diametro mm 15 (mm 10 in confezioni di dimensioni ridotte)</i>
Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA	Informazione obbligatoria emanata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste che modifica definitivamente le precedenti.
Annata xxxx/xxxx	<i>Disciplinare di produzione art. 9</i> È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici	<i>Reg. di esecuzione (UE) N. 1335/2013</i> Deve apparire integralmente ed in un corpo di testo omogeneo (Circolare MIPAAF - ICQRF stessa altezza, stesso carattere e stesso font).
Prima spremitura a freddo o Estratto a freddo	Indicazioni facoltative previste dal <i>Reg UE 2022/2104 art 10</i> Occorre seguire gli adempimenti previsti dal <i>Decreto 4 giugno 2004 MIPAAF</i> .
Nomi, ragioni sociali, marchi privati	<i>Disciplinare di produzione art. 9</i> È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati tali da non trarre in inganno il consumatore.
Aziende agricole, tenute, fattorie	<i>Disciplinare di produzione art. 9</i> L'uso contestuale di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda, della tenuta o della fattoria interessata.
Altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie	<i>Disciplinare di produzione art. 9</i> L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine di cui all'art. 1.
Recipienti	Possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente non superiore a 5 l. Non vi sono più capacità di recipiente obbligatorie.
Responsabile commerciale	<i>Reg. (UE) 1169/2011</i> Deve essere indicato in etichetta il nome o la ragione sociale, comprensiva dell'indirizzo completo, del responsabile commerciale dell'olio.
Luogo di confezionamento	<i>Decreto Legislativo 15 settembre 2017, n. 145</i> Indirizzo dello stabilimento di confezionamento, se diverso da quello del responsabile commerciale. Normativa valida solo per i prodotti italiani commercializzati in Italia
Capacità del recipiente	<i>Reg. (UE) N. 1169/2011, DPR 802/82, DPR 391/80, DM 27 febbraio 1979</i> La quantità netta e la denominazione di vendita devono comparire nel medesimo campo visivo. Campo visivo = superficie che può essere letta da un unico angolo visuale. La quantità netta può essere espressa in L o l, cl o ml.

	<p>Le cifre riguardanti la capacità nominale devono avere altezza minima di 6 mm se relative a valori superiori a 1000 ml, di 4 mm per valori tra 1000 inclusi e 200 ml esclusi, di 3 mm se relative a valori uguali o inferiori a 200 ml e di 2 mm se relative a valori fino a 50 ml.</p> <p>La lettera e non è obbligatoria ma se utilizzata l'operatore deve adeguarsi a quanto previsto dalla L 690/1978. Deve avere un'altezza minima di 3 mm e deve essere collocata nello stesso campo visivo del volume nominale.</p>
Da consumarsi preferibilmente entro il (giorno, mese, anno), entro fine (mese, anno)	<p><i>Reg. UE 1169/2011</i></p> <p>Il termine minimo di conservazione è un termine non tassativo che indica entro quale termine il produttore/confezionatore garantisce il mantenimento delle caratteristiche del prodotto</p>
Lotto	<p><i>D. Lgs N. 231/2017</i></p> <p>Per lotto si intende un insieme di unità di vendita confezionate in circostanze praticamente identiche.</p> <p>È necessario attribuire un lotto specifico per ogni singola operazione di confezionamento.</p> <p>Il lotto riportato in etichetta deve essere lo stesso di quello indicato nel registro telematico dell'olio.</p> <p>Si esprime con "L" e "codice alfanumerico" oppure gg/mm/aaaa (= termine minimo di conservazione).</p>
Da conservare al riparo della luce e dal calore	<p><i>Reg. (UE) N. 1169/2011, Reg. (UE) 2022/2104</i></p> <p>Indicazione obbligatoria riguardante dizioni particolari di conservazione e/o di impiego.</p>
Caratteristiche organolettiche e qualificazioni	<p><i>Disciplinare di produzione art. 9</i></p> <p>L'attributo "dolce" si può inserire in etichetta solo nel caso in cui la mediana dell'attributo "amaro" e quella dell'attributo "piccante" sono inferiori o uguali a 2,0.</p> <p>Alla denominazione di origine protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".</p>
Acidità	<p><i>Reg. (UE) 2022/2104, art 10 - DM 20 novembre 2009</i></p> <p>L'indicazione facoltativa dell'acidità potrà figurare se accompagnata dai valori dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dei valori spettrofotometrici (K232, K270, Delta K).</p> <p>Devono essere certificati da laboratorio accreditato e occorre conservare i risultati delle analisi onde poterli esibire in caso di controlli degli organi di vigilanza.</p> <p>I valori indicati devono essere riferiti alla data del termine minimo di conservazione</p>
Etichettatura nutrizionale	<p><i>Reg. (UE) N. 1169/2011</i></p> <p>È obbligatoria con le seguenti eccezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oli confezionati in contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm quadri; - alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

	<p>Indicazioni obbligatorie: valore energetico in kJ e kcal, quantità di grassi e acidi grassi saturi in g, quantità di carboidrati e zuccheri in g, quantità di proteine in g, quantità di sale in g.</p> <p>Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espressi per 100 g o per 100 ml di olio.</p>
Etichettatura ambientale	<p>È l'indicazione dei materiali che compongono l'imballaggio.</p> <p>Si indica con il/ nome/i del/i materiale/i e il codice alfanumerico che identifica/no lo/gli stesso/i.</p> <p>L'indicazione va completata con e le istruzioni sulla raccolta differenziata.</p>