

Documento Tecnico Specifico “Olio extra vergine di oliva”

Allegato VI al “Disciplinare Generale del Processo di Etichettatura e Tracciabilità dei prodotti agroalimentari”

1. Definizioni

Olio extra vergine di oliva

Olio, la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g, ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio, e che non ha subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

2. Realizzazione della Etichetta Trasparente Pianesiana

Località di coltivazione

Per gli olii extra vergini di oliva la cui denominazione non gode della protezione come IGP o come DOP, omettere ai sensi di legge l'identificazione della località di coltivazione delle olive, inserendo la dicitura “dato omesso a sensi di legge”. Nella realizzazione della ETP il Licenziatario si atterrà ad una delle possibili soluzioni elencate nella seguente tabella inserendo le informazioni indicate nel format prescelto

Località di lavorazione

Località dove è avvenuta l'eventuale miscelazione degli olii. Ai sensi di legge non è possibile inserire il luogo di spremitura delle olive

ETP stampata: quattro possibili soluzioni di presentazione

Informazioni	1	2	3	4
<i>Informazioni di base</i>				
Titolo “Etichetta Trasparente Pianesiana”	•	•	•	•
Marchio Figurativo ETP	•	•	•	•
Denominazione di vendita del prodotto etichettato		•	•	•
QR Code	•	•	•	•
Codice ETP	•	•	•	•
www.etichettatrasparentepianesiana.it	•	•	•	•
<i>Altre informazioni</i>				
Titolo: “Informazioni aggiuntive sulle materie prime”⁽¹⁾⁽²⁾		•	•	•
- Denominazione materia prima o ingrediente completo di Numerazione e Percentuale		•	•	•
- Varietà ⁽³⁾		•	•	•
- Località di coltivazione ⁽³⁾		•	•	•
- Zona di Coltivazione (altitudine) ⁽³⁾				•
- Superficie coltivata ⁽³⁾				•
- Fonte Idrica di irrigazione ⁽³⁾				•
- Origine ed età delle piante ⁽³⁾				•
- Concimazione ⁽³⁾				•
- Controllo delle erbe spontanee ⁽³⁾				•
- Irrigazione ⁽³⁾				•
- Trattamenti fitosanitari ⁽³⁾				•
- Quantità raccolta ⁽³⁾				•
- Mese e anno di raccolta ⁽³⁾ o Data di confezionamento		•	•	•
- Metodologia di raccolta ⁽³⁾				•
- Conservazione della materia prima ⁽³⁾				•
Titolo: “Dati sulla Lavorazione”			•	•
- Quantità di materia prima lavorata			•	•
- Fasi di Lavorazione in sintesi (discorsivo)			•	•
- Conservazione del prodotto			•	•
- Mese e anno di produzione			•	•
Titolo: “Dati sul Confezionamento”			•	•
- Modalità di confezionamento			•	•
- Materiale dell’imballaggio primario			•	•
- Località di confezionamento			•	•
- Data di confezionamento			•	•
Titolo: “Dati sul Costo delle materie prime e degli ingredienti”			•	•
- Costo delle materie prime e degli ingredienti per 1 l di prodotto			•	•

(1) Nel caso di prodotti realizzati con olive provenienti da coltivazioni diverse, ripetere i dati per ciascuna di esse.

(2) Nel caso di prodotto realizzato con miscela di più oli, ripetere i dati per ciascun olio componente la miscela

(3) Solo nel caso di materie prime di produzione agricola. In caso contrario omettere la voce o inserire, se prevista, la voce alternativa – vedi punto 2 del DTS

SCHEMA ETP A: presentazione sul sito WEB
(DA UTILIZZARE NEL CASO DI VENDITA DIRETTA DEL PRODOTTO CONFEZIONATO, IN
ALTERNATIVA ALLA SCHEMA ETP B)

Informazioni
Titolo “Etichetta Trasparente Pianesiana”
Marchio Figurativo
Denominazione di vendita del Prodotto Etichettato
Titolo: “Dati sui soggetti”
- Responsabile commerciale
Titolo: “Informazioni aggiuntive sugli ingredienti”⁽¹⁾⁽²⁾
- Denominazione materia prima o ingrediente completo di Numerazione e Percentuale
- Varietà ⁽³⁾
- Località di Coltivazione ⁽³⁾ o Località di lavorazione
- Mese e Anno di termine del raccolto ⁽³⁾ o data di confezionamento
Titolo: “Dati sulla Lavorazione”
- Quantità di materia prima lavorata
- Lavorazioni
- Persone impiegate
- Conservazione del prodotto
- Mese e Anno di lavorazione
Titolo: “Dati sul Confezionamento”
- Modalità di confezionamento
- Materiale dell’imballaggio primario
- Località di confezionamento
- Data di confezionamento
- Lotto
Titolo: “Dati sul Costo delle materie prime e degli ingredienti”
- Costo delle materie prime e degli ingredienti per 1l di prodotto

(1) Nel caso di prodotti realizzati con produzioni agricole diverse, ripetere i dati per ciascuna di esse.

(2) Nel caso di prodotto realizzato con miscela di più oli, ripetere i dati per ciascun olio componente la miscela

(3) Solo nel caso di materie prime di produzione agricola. In caso contrario omettere la voce o inserire, se prevista, la voce alternativa - vedi punto 2 del DTS

SCHEDA ETP B: presentazione sul sito WEB

(DA UTILIZZARE NEL CASO CHE IL PRODOTTO SIA STATO UTILIZZATO COME INGREDIENTE DI ALTRO PRODOTTO, O IN CASO DI VENDITA DIRETTA DEL PRODOTTO IN ALTERNATIVA ALLA SCHEDA ETP A)

Informazioni
Titolo "Etichetta Trasparente Pianesiana"
Marchio Figurativo
Denominazione di vendita del Prodotto Etichettato
Titolo: "Dati sui soggetti"
- Responsabile commerciale
Titolo: "Informazioni aggiuntive sugli ingredienti"⁽¹⁾⁽²⁾
- Denominazione materia prima o ingrediente completo di Numerazione e Percentuale
- Varietà ⁽³⁾
- Località di Coltivazione ⁽³⁾ o Località di lavorazione
- Persone impiegate nella coltivazione ⁽³⁾
- Zona di Coltivazione (altitudine) ⁽³⁾
- Zona di Coltivazione (secondo classificazione Pianesiana) ⁽³⁾
- Superficie coltivata o Numero delle Piante coltivate ⁽³⁾
- Fonte Idrica di irrigazione ⁽³⁾
- Origine ed età delle piante
- Metodo di semina ⁽³⁾
- Concimazione ⁽³⁾
- Controllo delle erbe spontanee ⁽³⁾
- Irrigazione ⁽³⁾
- Trattamenti fitosanitari ⁽³⁾
- Quantità raccolta ⁽³⁾
- Mese e Anno di raccolta ⁽³⁾ o Data di confezionamento
- Metodologia di raccolta ⁽³⁾
- Conservazione della materia prima ⁽³⁾
Titolo: "Dati sulla Lavorazione"
- Quantità di materia prima lavorata
- Lavorazioni
- Persone impiegate
- Conservazione del prodotto
- Mese e Anno di Lavorazione
Titolo: "Dati sul Confezionamento"
- Modalità di confezionamento
- Materiale dell'imballaggio primario
- Località di confezionamento
- Data di confezionamento
- Lotto

Titolo: “Dati sul Costo delle materie prime e degli ingredienti”

- Costo delle materie prime e degli ingredienti per 1l di prodotto
--

(1) Nel caso di prodotti realizzati con produzioni agricole diverse, ripetere i dati per ciascuna di esse.

(2) Nel caso di prodotto realizzato con miscela di più oli, ripetere i dati per ciascun olio componente la miscela

(3) Solo nel caso di materie prime di produzione agricola. In caso contrario omettere la voce o inserire, se prevista, la voce alternativa – vedi punto 2 del DTS