



# LE SCHEDE PRODOTTO

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

# SCHEDI 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 è 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](http://images.lab-to.camcom.it/f/Varie/22/2236_LCCCT_1922019.pdf)

## CASO AZIENDALE:

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

- PAT della regione Basilicata

**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 carni, intese come muscoli scheletrici, quando utilizzate come ingredienti di un prodotto alimentare, sono indicate con il nome della specie animale mediante l'indicazione "carne di ... seguita dalla specie animale" nel rispetto dell'**All. VII, parte B del Reg. UE 1169/2011**. Se sono superati i tenori limite di grasso e tessuti connettivi il tenore in "carne di" deve essere adeguato al ribasso e l'elenco degli ingredienti deve menzionare anche le materie grasse e/o il tessuto connettivo.

La **denominazione** del prodotto consiste in una breve descrizione dello stesso (Prodotto a base di carne di suino stagionato sottolio), mentre la denominazione commerciale/di fantasia (salsiccia) è facoltativa e definisce maggiormente il prodotto.

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

**SALSICCIA**  
**PRODOTTO A BASE  
DI CARNE DI SUINO (80%)**



**230 g**

*Ingredienti: carne di suino, sale, semi di finocchio selvatico, peperone di Senise IGP in polvere*

**CONFEZIONATO IN ATMOSFERA  
PROTETTIVA**

**SALUMIFICIO DEL COLLE  
VIA MILANO 2 TRICARICO (MT)**

IT
2039 L
CE

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1461 kJ/ 358 kcal
Grassi di cui	23 g
- acidi grassi saturi	9,0 g
Carboidrati di cui	0 g
- zuccheri	0 g
Proteine	37 g
Sale	4,5 g

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE  
2019  
L25122018**

*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.*

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).

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. "Peperone di Senise IGP"). L'utilizzo della denominazione tutelata esclusivamente nella lista degli ingredienti non è sottoposto ad autorizzazione da parte del Consorzio di tutela o, nel caso in cui questo non fosse presente, del MIPAAFT.

## CASO AZIENDALE:

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

- PAT della regione Basilicata

**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.

Quando la **farina è un ingrediente** - non di pane o grissini, ma di altri prodotti da forno - può essere designata con il nome "farina di frumento" senza altre specificazioni, come la tipologia di farina es. 0, 00, etc. (Circolare 168/2003).

I "biscotti glassati" sono dei **PAT della regione Basilicata**. Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche.

**BISCOTTI GLASSATI**  
CON GLASSA AL LIMONE

*Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, zucchero, olio extra vergine di oliva, glassa al limone 10% (zucchero, acqua, succo di limone (5%), aromi naturali), liquore all'anice*

**PANIFICIO LA PERLA SPA**  
CORSO GARIBALDI 56, POTENZA

**CONFEZIONATO NELLO**  
**STABILIMENTO DI CORSO**  
**UMBERTO I, TITO (PZ)**



**150 g**

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	2006 kJ / 480 kcal
Grassi	19 g
di cui	
- acidi grassi saturi	2,9 g
Carboidrati	66 g
di cui	
- zuccheri	15 g
Fibre	1,8 g
Proteine	2,5 g
Sale	1,2 g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE 2019  
UNA VOLTA APERTI, CONSERVARE IN UN LUOGO  
ASCIUTTO

L01102018

Se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente dell'ingrediente composto (glassa al limone) si deve indicare anche il **QUID** (percentuale dell'ingrediente caratterizzante) di tale ingrediente (succo di limone), oltre a quello dell'ingrediente composto (glassa).

Il termine "naturale" per descrivere un aroma può essere utilizzato solo se conforme all'**art. 16 del Reg. CE 1334/2008**.

## CASO AZIENDALE:

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

- Prodotto **IGP** (Indicazione geografica protetta)

**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**

Il disciplinare di produzione del Peperone di Senise IGP specifica che è consentito l'uso di indicazioni di nomi di fattorie e località dalle quali provengono i peperoni, purché non abbiano significato elogiativo.



*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.*

È obbligatorio riportare il logo specifico del Peperone di Senise IGP presente nello specifico disciplinare di produzione.