

Elementi obbligatori per l'etichettatura di olio extra vergine di oliva
Toscano IGP

SUGGERIMENTI PER FRONTE (semplificata)

La denominazione di vendita e la designazione devono essere comunque nel campo visivo PRINCIPALE (esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto). Ognuna deve apparire integralmente e in un corpo di testo omogeneo

Olio Extra Vergine di Oliva

Extra Virgin Olive Oil

Denominazione di vendita come da Reg (CE) 1234/2007

TOSCANO

Indicazione Geografica Protetta

Protected Geographical Indication

Designazione dell'origine obbligatoria: TOSCANO deve essere più evidente delle scritte presenti in etichetta; può aggiungersi una eventuale menzione geografica aggiuntiva NON SI TRADUCE



Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Diametro minimo 1,5 cm, colori secondo Reg (UE) 668/2014
Posizionare nello stesso campo visivo della denominazione
Translation : in according Reg 1898/2006

Posizionare preferibilmente in prossimità del simbolo europeo. Può essere anche sul retro.

Produzione 2018

Harvest 2018

Si riporta l'annata di produzione delle olive - può andare anche nel retro -

litri..... e
liter/fl.oz

La quantità dell'alimento deve apparire nello stesso campo visivo della denominazione

SUGGERIMENTI PER RETRO (completa)

Olio extra vergine di oliva

Extra Virgin Olive Oil

TOSCANO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geographical Indication



Designazione dell'origine obbligatoria: TOSCANO deve essere più evidente delle scritte presenti in etichetta; può aggiungersi una eventuale menzione geografica aggiuntiva **NON SI TRADUCE**

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf

Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Superior category olive oil, obtained directly from olives and solely by mechanical means

L'Olivo s.r.l.

Via dell'Oliveto, 5 - S.Casciano Val di Pesa (FI)

Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa

Best before:

Quantità media per 100 ml di prodotto:

Energia	...kj/...kcal
Grassi	...g
di cui: acidi grassi saturi	...g
Carboidrati	
di cui: zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione va indicato con la dicitura: "Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa", oppure: "Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa" (+lotto) "Best before: "; "Best before end:"

Le informazioni nutrizionali sono obbligatorie
Translation: in according Reg 1169/2011 english version

E' obbligatorio indicare nome/ragione sociale + indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni in etichetta, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale è commercializzato il prodotto. E' altresì obbligatoria l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

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

Keep in dry and cool place, away from heat and direct light

Produzione 2018

Harvest 2018

litri..... e

Lotto Batch/lot.....

