

Elementi obbligatori per l'etichettatura di olio extra vergine di oliva Toscana 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 Ministero competente - **ITALIA**
Certified by a Control Body authorized by the Competent Ministry - **ITALY**

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

Posizionare preferibilmente in prossimità del simbolo europeo. Può essere anche sul retro.
ITALIA/ITALY
Deve avere carattere al massimo la metà di "TOSCANO"
Per visionare le altre versioni, vedere il manuale d'uso in "Normativa"

Produzione 2023
Harvest 2023

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 Ministero competente – ITALIA
Certified by a Control Body authorized by the Competent Ministry - ITALY

Olio di 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)

Produzione 2023/Harvest 2023

Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa

Best before:

Lotto **Batch/lot**.....

Quantità media per 100 ml di prodotto:

Energia	...kj/...kcal
Grassig
di cui: acidi grassi saturig
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:"

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.

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

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

BOTTIGLIA/BOTTLE TAPPO/CAP

VETRO/GLASS PLASTICA/PLASTIC

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE
CHECK DISPOSITIONS OF YOUR CITY

litri.....e / liter/fl.o