

NORME VERTICALI ED ETICHETTATURA

Casi pratici

Dr. Agr. Donato Ferrucci

Riferimenti e risorse: www.rivistadiagraria.org

donatoferrucci@alice.it

I CONTENUTI DELL'INTERVENTO

- ✓ **Concetti introduttivi**
- ✓ **Norme verticali**
- ✓ **Casi pratici**
- ✓ **Olio extravergine di oliva**
- ✓ **Confetture**

CONCETTI INTRODUTTIVI

Norme verticali

E' una regolazione esatta degli elementi produttivi e comunicativi legati ad una categoria di prodotti

- **rispondenza alla norma generale (orizzontale)**
- **rispondenza alla norma verticale**

Vino, Olio di Oliva, miele, confetture, latte, formaggi, uova, carni, paste e farine, prodotti ittici, ecc.

Ma anche: Prodotti biologici, DOP, IGP,

E ancora: Certificati in base a standard volontari

Norme verticali

Le norme verticali sono riferite ad una categoria di prodotti ed impattano in termini di:

- **Processo**
- **Composizione**
- **Caratteristiche chimico-fisiche**
- **Denominazione**
- **Etichettatura**

Norme verticali

Etichettatura:

- **Indicazioni obbligatorie (norme orizzontali)**
- **Indicazioni facoltative (norme orizzontali)**
- **Indicazioni obbligatorie (norme verticali)**
- **Indicazioni facoltative (norme verticali)**

Norme verticali

Approccio:

- **Analisi del contesto normativo**
 - Definizione della denominazione
 - Caratteristiche oggettive richieste al processo
- **Acquisizione informazioni del prodotto**
 - Acquisizione schede tecniche di prodotto
 - Dichiarazioni di conformità in ingresso
 - Caratteristiche soggettive del processo

**Gestione della conformità del prodotto e della
conseguente dichiarazione in etichetta**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Specificità - Olio extravergine di oliva

Analisi del contesto Normativo

- **Reg. (CEE) n. 2568/91**, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;
- **Reg. di esecuzione (UE) N. 29/2012** della commissione, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva (modificato dal Reg. di esecuzione (UE) N. 1335/2013;
 - Indicazioni modalità di conservazione
 - Indicazioni obbligatorie nello stesso campo visivo
 - Definizione della campagna di raccolta
- **Reg. (UE) N. 1308/2013**, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (Parte VIII designazioni e definizioni).
- **Reg. (UE) N. 1348/2013**, che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti

Specificità - Olio extravergine di oliva

Analisi del contesto Normativo

- **D. M. 8077/2009.** *Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 6 marzo 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002;*
- **L. 14 gennaio 2013, n. 9.** *Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini;*
- **L. 7 luglio 2016, n. 122.** *Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea - Legge europea 2015-2016*

Specificità - Olio extravergine di oliva

Analisi del contesto Normativo – Sistema sanzionatorio

- *Art. 18 (Sanzioni) (sostituito da art. 16 D. L.vo 23/06/2003 n. 181), del Decreto Legislativo 109/92;*
- *Decreto L.vo 297/2004 (Denominazioni Geografiche);*
- *Artt. 515, 517, 517-bis, 517-quater del C.p.*
- *D.lvo 23 maggio 2016, n. 103. Disposizioni sanzionatorie*

Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva. (Circolare ICQRF n.773 del 20 giugno 2016)

Olio extravergine di oliva

Indicazioni obbligatorie specifiche

Denominazione di Vendita

- *Caratteristiche di processo: ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*
- *Caratteristiche di prodotto*

Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) mg/kg (*)	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mEq O ₂ /kg (*)	Cere mg/kg (**)	2 gliceril monopalmitato (%)	Stigmastadieni mg/kg (¹)	Differenza: ECN42 (HPLC) e ECN42 (²) (calcolo teorico)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ o K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md) (*)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*)
EEAG ≤ 40 (campagna 2013-2014) (³) EEAG ≤ 35 (campagna 2014-2015) EEAG ≤ 30 (campagne successive al 2015)	≤ 0,8	≤ 20	C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
				≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %							

Olio extravergine di oliva

Indicazioni obbligatorie specifiche

- informazione che completa la denominazione e definisce il processo. Questa non deve essere posta necessariamente in prossimità della denominazione (“*olio d’oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*”) (Art. 3 Reg. UE 29/2012);
- *designazione di origine*, è riferita ad uno stato (es. *Italiano*) e definita come zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l’olio. (Art. 4 Reg. UE 29/2012).

Indicazioni facoltative specifiche (Art. 5 Reg. UE 29/2012)

- **prima spremitura a freddo**, per oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27 °C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- **estratto a freddo**, per oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
- **indicazioni su caratteristiche organolettiche**, possono figurare, esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo d'analisi previsto dal regolamento CEE 2568/91 (fruttato/verde/maturo, amaro, piccante =>intenso-medio-leggero; equilibrato; olio dolce).

Reg. CE 640/2008 che modifica all. XII Reg. 2568/2001;

- **acidità o acidità massima**, può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto. I valori potranno essere seguiti dalla frase “**valori massimi all'atto del confezionamento**”.

Etichettatura dell'Olio Extra Vergine di Oliva

INDICAZIONI: in **Rosso**=FACOLTATIVE - in **Blu** da inserire nello stesso CAMPO VISIVO (Reg. UE 1169/2011)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (1)

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici (2)

PRODOTTO ITALIANO (3)

Prodotto da Azienda Agricola Mario Rossi
Loc. Montiano, Magliano in T. (**GR**) Italia
(4)

Conservare in luogo fresco e asciutto,
al riparo dalla luce e da fonti di calore (5)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO LA FINE DI DICEMBRE 2016 (6)

750 mle (7) L16 001 (8)

Produzione 2015 (9)

Confezionato da Frantoio Paoli s.r.l.
Via dell'Artigianato, 11 - Grosseto (10)

GR/016 (11)

1. **Denominazione di vendita**
2. **Informazione sulla Categoria dell'olio** » (non deve essere posta necessariamente in prossimità della Denominazione).
 - **In campo visivo principale (Art. 4-ter Reg. 29/2012*)**
3. **Indicazione Origine** (anche «Italiano»). Può essere a livello regionale/zonale solo per i prodotti che beneficiano di una DOP/IGP. I caratteri possono essere anche della stessa evidenza/altezza della Denominazione. Deve comparire:
 - **nel campo visivo anteriore (Art. 1 L. 9/2013)**
 - **nel campo visivo principale (Art. 4-ter Reg. 29/2012*)**
4. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo Operatore settore alimentare Responsabile delle informazioni in Etichetta (OSA)**
5. **Modalità di conservazione**
6. **Termine minimo di conservazione** (per Olio : non > 18 mesi)
7. **Quantità netta** (o **Volume nominale** recipiente). Va indicata, per le bottiglie da litri 0,75, con cifre di altezza min. 4 mm. Possibile indicare lettera minuscola "e" a condizione che gli "imballaggi preconfezionati" corrispondano ai requisiti della Direttiva 75/106/CEE e s.m.i. (altezza caratteri min. 3 mm)
8. **Numero di Lotto** (indicazione a discrezione confezionatore)
9. **Campagna di raccolta** olive (anche «Raccolto 2015»).
Facoltativo e solo se il 100% del prodotto viene da tale raccolta Art. 5 lett. e) Reg. 29/2012* ?? L. 9/2013
10. **Sede e Ragione Sociale del confezionatore**
11. **Codice alfanumerico dell'impresa di confezionamento**
*** Modificato dal Reg. CE 1335/2013**

campo visivo principale

Reg. UE 1169/2011

il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;

Olio extravergine di Oliva (1)

Biologico (13)

Roggio del Sole (5)

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici (2)

(9)



IT BIO XXX
Agricoltura Italia

**Logo Organismo
di Controllo**
(11)

Az. Agr. Alessandro – Loc. Il Boschetto (VT) (5)
da consumarsi preferibilmente entro fine
mm/aaaa (4)

Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce
e da fonti di calore (6)

Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO XXX
Operatore controllato n. xxxxxx (10)

Non disperdere nell'ambiente (8)

ITALIANO

(13)



A BASSA ACIDITÀ

(12)

Acidità: ____

K 232: ____

K 270: ____

Delta K: ____

Cere: ____

Perossidi: ____

(valori massimi
all'atto
del
confezionamento)

Lt. 0.75 e (3)

Informazione nutrizionale
Valori medi per 100 ml
Valore energetico KJ/Kcal
grassi g
di cui saturi g
carboidrati g
di cui zuccheri g
proteine g
sale g
(14)


Lotto 01/20XX
(7)

- (1) Denominazione del prodotto e categoria merceologica;
- (2) Informazione sulla categoria di olio;
- (3) Quantità, espressa in litri;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale dell'operatore;
- (6) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (7) Lotto;
- (8) Indicazione ecologica;
- (9) Logo comunitario. L'utilizzo comporta l'obbligatorietà a riportare il codice dell'Organismo di Controllo ed il riferimento all'origine delle materie nel medesimo campo visivo;
- (10) Riferimenti all'Organismo di controllo, al codice operatore;
- (11) Logo Organismo di Controllo – Facoltativo;
- (12) Indicazione per il livello di acidità – Facoltativo;
- (13) Designazione d'origine, In alternativa «Prodotto Italiano»;
- (14) Indicazione nutrizionale.

Olio extravergine di Oliva ⁽¹⁾
Biologico ⁽¹³⁾
Raggio del Sole ⁽⁵⁾
 Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e
 unicamente mediante procedimenti meccanici ⁽²⁾

(9)  IT BIO XXX
 Agricoltura Italia

ITALIANO
 (13)



A BASSA ACIDITÀ
 (12)
 Acidità: ____
 K 232: ____
 K 270: ____
 Delta K: ____
 Cere: ____
 Perossidi: ____
 (valori massimi
 all'atto
 del
 confezionamento)

Lt. 0.75 e (3)

**Logo Organismo
 di Controllo**
 (11)

Az. Agr. Alessandro – Loc. Il Boschetto (VT) (5)
 da consumarsi preferibilmente entro fine
 mm/aaaa (4)
 Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce
 e da fonti di calore (6)

Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO XXX
 Operatore controllato n. xxxxxx (10)

Non disperdere nell'ambiente (8)

Lotto 01/20XX
 (7)

Informazione nutrizionale
 Valori medi per 100 ml
 Valore energetico KJ/Kcal
 grassi g
 di cui saturi g
 carboidrati g
 di cui zuccheri g
 proteine g
 sale g
 (14)

In questa etichetta le due normative collidono sull'elemento “origine”.

- Per la norma sul biologico, l'origine va inserita immediatamente al di sotto del riferimento all'Organismo di Controllo, a sua volta da porre nello stesso campo visivo del logo (Art. 58 paragrafo 2, lettere c) ed e), Reg. (CE) 889/08; e Art. 25, Reg. CE 834/07).
- In particolare, la norma chiede di indicare il luogo “cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto”.

Quindi, risulta coperta la fase agricola ma non garantita la trasformazione, elemento invece richiesto dalla designazione di origine degli oli di oliva DM n. 8077 del 10/11/2009). Art. 4 punto 5 Reg. UE 29/2012.

Legge 9/2013 Art. 1

Modalità per l'indicazione di origine

1. **L'indicazione dell'origine** degli oli di oliva vergini prevista dall'articolo 4 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 10 novembre 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 12 del 16 gennaio 2010, **deve figurare in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile nel campo visivo anteriore del recipiente**, in modo da essere distinguibile dalle altre indicazioni e dagli altri segni grafici.
2. L'indicazione dell'origine di cui al comma 1 è stampata sul recipiente o sull'etichetta ad esso apposta, in caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a 1,2 mm, ed in modo da assicurare un contrasto significativo tra i caratteri stampati e lo sfondo.
3. In deroga al comma 2, **i caratteri di cui al medesimo comma possono essere stampati in dimensioni uguali a quelli della denominazione di vendita dell'olio di oliva vergine, nel medesimo campo visivo e nella medesima rilevanza cromatica.**

Legge 9/2013 - Art. 7

1) Termine minimo di conservazione e

2) Presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi

~~1. Il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a diciotto mesi dalla data di imbottigliamento e va indicato con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data.~~

Comma 1. 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" quando la data comporta l'indicazione del giorno, oppure: "da consumarsi preferibilmente entro fine" negli altri casi;

Legge 9/2013 - Art. 7

1) Termine minimo di conservazione e

2) Presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi

Comma 2. Gli oli di oliva vergini **proposti in confezioni nei pubblici esercizi**, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, **devono possedere idoneo dispositivo di chiusura** in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata, ovvero devono essere etichettati in modo da indicare almeno l'origine del prodotto ed il lotto di produzione a cui appartiene

Legge 9/2013 - Art. 7

1) Termine minimo di conservazione e

2) Presentazione degli oli di oliva nei pubblici esercizi

Comma 3. ~~La violazione del divieto di cui al comma 1~~ Il termine minimo di conservazione, di cui al comma 1, è indicato da parte del produttore o del confezionatore sotto la propria responsabilità. La relativa dicitura va preceduta dall'indicazione della campagna di raccolta, qualora il 100 per cento degli oli provenga da tale raccolta. La previsione dell'indicazione della campagna di raccolta non si applica agli oli di oliva vergini prodotti ovvero commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia ne' ai prodotti fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), aderente all'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE). La violazione delle disposizioni di cui al **comma 1** è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 8.000 e la confisca del prodotto. La violazione del divieto di cui al **comma 2** **comporta** **l'applicazione al titolare del pubblico esercizio di una sanzione amministrativa da € 1.000 a € 8.000 e la confisca del prodotto**

Etichettatura Olio Extra Vergine di Oliva DOP

INDICAZIONI: in **Rosso**, **FACOLTATIVE** - in **Blu**, da inserire nello stesso CAMPO VISIVO

SEGGIANO DOP (1)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (2)

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici (3)

(4) LOGO DENOMINAZIONE SEGGIANO



(5)

Prodotto da Azienda Agricola Giorgio Bianchi
Via Roma 1, Seggiano (GR) (6)

Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore (7)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO LA FINE di dicembre 2016 (8)

1 Lt e (9)

L16 001 (10)

Produzione 2015 (11)

Certificato da Autorità pubblica
designata dal MiPAAF (12)

Confezionato da Frantoio dei Colli s.r.l.
Via dell'Artigianato, 11 - Cinigiano (GR) (13)

GR/016 (14)

1. **Nome della Denominazione di Origine Protetta** (vale anche quale «Designazione dell'Origine» ai sensi dell'art. 4, par. 2, lettera c) del Reg. (UE) n. 29/2012)
2. **Denominazione di vendita** (Nome DOP e Denominazione di vendita devono essere riportati come da art. 8 disciplinare. Qualora «Seggiano!» e «Olio e.v. di oliva» siano riportati su diverse linee, la distanza tra esse non può superare 4 mm)
3. **Informazione sulla Categoria dell'olio** » (non deve essere posta necessariamente in prossimità della Denominazione)
4. **Logo della denominazione** «Seggiano» DOP (art. 8 disciplinare)
5. **Logo comunitario** della DOP (ai sensi dell'art. 12. par. 3 del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del Reg. (UE) n. 668/2014 Alleg. X)
6. **Ragione sociale del Produttore e sede**
7. **Modalità di conservazione**
8. **Termine minimo di conservazione** (per Olio : non > 18 mesi)
9. **Quantità netta** (o **Volume nominale** del recipiente). Possibile indicare anche la lettera minuscola "e" a condizione che gli "imballaggi preconfezionati" corrispondano ai requisiti della Direttiva 75/106/CEE
10. **Numero di Lotto** (indicazione a discrezione confezionatore)
11. **Campagna di raccolta** olive (anche «Raccolto 2015»)
12. **Indicazione prevista** dalla Circolare DGPQA Mipaaf prot. 20096 del 13.09.2012 (sostituisce: «Garantito da»)
13. **Sede e Ragione Sociale del confezionatore**
14. **Codice alfanumerico** dell'impresa di confezionamento

Dichiarazione Nutrizionale

- A partire dal **13 DICEMBRE 2016** tutte le etichette che riporteranno i VALORI NUTRIZIONALI dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento 1169/2011 (art. 9 lett. L – art. 55)
- Le Etichette che a tale data non saranno apposte sul recipiente (farà fede il Lotto di confezionamento) e risulteranno non conformi alle nuove norme **non potranno essere più utilizzate** (non esistono tempi di smaltimento per le etichette non conformi giacenti in magazzino)
- **Etichettatura Nutrizionale Obbligatoria per 100 g (o 100 ml)**
 - ☐ **Energia kJ/kcal** (valore energetico)
 - ☐ **Grassi g di cui Acidi grassi saturi g**
 - ☐ **Carboidrati g di cui**
 - ☐ **Zuccheri g**
 - ☐ **Proteine g**
 - ☐ **Sale g** (Sale = Sodio x 2.5)

è possibile indicare, se del caso, che il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nel prodotto

Dichiarazione Nutrizionale

- **Etichettatura Nutrizionale Obbligatoria per 100 g (o 100 ml)**
integrata da elementi **Facoltativi** (quelli indicati in seguito in blu sono gli unici consentiti. Attenzione: per l'olio non è consentito riportare il valore del colesterolo)

☐ **Energia kJ/kcal** (valore energetico)

☐ **Grassi g** di cui

Acidi grassi saturi g

Acidi grassi monoinsaturi g **Acidi grassi polinsaturi g**

☐ **Carboidrati g** di cui **Zuccheri g**

Polioli g **Amido g**

☐ **Proteine g**

☐ **Fibre g**

☐ **Sale g** (Sale = Sodio x 2.5)

☐ **Vitamine e Sali minerali** (unità di misura differenti) - Presenti in quantità significative prendendo in considerazione i seguenti valori:

- ✓ 15% dei valori nutritivi di riferimento per 100 g o 100 ml (prodotti diversi dalle bevande)
- ✓ 7,5% dei valori nutritivi di riferimento per 100 ml (bevande)

✓ 15% dei valori nutritivi di riferimento per porzione (se imballaggio contiene una sola porzione)

Le Confetture

Confetture

Analisi del contesto Normativo

- *D.lgs n. 50 del 4/febb/2005;*
- *Circolare 27/2005 MiPAF;*

Particolarità

- *Denominazione* (Confettura/Marmellata/Crema di marroni)
- *Classificazione* (Standard 350/1000 g; Extra 450/1000 g; gelatina; gelatina extra; Marmellata – minimo 200 g di frutta per 1000 g di prodotto, di cui 75 dall'endocarpo, Crema di Marroni)
- *Esplicitazione del contenuto in frutta e zuccheri*
- *Elenco degli ingredienti ammessi oltre la frutta* (miele, succhi – escluso per Extra, Zuccheri in forma di sciroppo di fruttosio, zucchero grezzo e di canna, zuccheri estratti dalla frutta, zucchero d'uva, pectina, noce, nocciole e mandorle, ecc.)
- *Trattamenti ammessi per la frutta* (termici, liofilizzazione, concentrazione)
- *Elenco degli additivi* (Solforosa ma non per Conf. Extra)

Confetture

Denominazione . Confettura

È la mescolanza, opportunamente gelificata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta fresca

***Frutto:** frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione, non privato di alcuno dei loro componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato, dopo pulitura, mondatura e spuntatura.*

Sono equiparati alla frutta i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie.

Ne consegue che confettura di cipolle è una
denominazione

Confetture

Alcuni ingredienti autorizzati

(oltre la frutta, puree di frutta e lo zucchero)

- **Miele:** utilizzabile in tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri;
- Succhi di frutta, succo di agrumi, succo di piccoli frutti rossi;
- Oli essenziali di agrumi: utilizzabili solo nella marmellata e nella marmellata-gelatina;
- Pectina liquida: utilizzabile in tutti i prodotti;
- Scorze di agrumi: utilizzabili solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra;
- Sostanze alcoliche, vino e vino liquoroso: utilizzabili in tutti i prodotti;
- Noci, nocciole e mandorle: utilizzabili in tutti i prodotti;
- Vaniglia ed estratti di vaniglia, vanillina: utilizzabili in tutti i prodotti;
- **Erbe aromatiche, spezie:** utilizzabili in tutti i prodotti

Confetture

Processi

I frutti, le polpe di frutta, la purea di frutta, gli estratti acquosi possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti:

- *trattamenti mediante calore e freddo;*
- *liofilizzazione;*
- *concentrazione se il prodotto vi si presta;*
- *uso di anidride solforosa e suoi sali come coadiuvante per la produzione.*
Tale pratica è vietata nella preparazione delle materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra e di gelatine extra;
- *le albicocche e le prugne destinate alla produzione di confetture possono anche subire trattamenti di disidratazione, diversi dalla liofilizzazione;*
- *scorza di agrumi può essere conservata in salamoia*

**Confettura (1)
di fragole (9)**

Azienda Agricola Il Frutteto (5)

Ingredienti: fragole,
zucchero, succo di mela
(2)



400 g (3)
L. 125/XX (6)

da consumarsi
preferibilmente entro
il:
gg/mm/aaaa (4)

Frutta utilizzata:
60 gr per 100 gr di
prodotto
Zuccheri totali:
30 gr per 100 gr di
prodotto (8)

Conservare in frigo a 4 °C dopo l'apertura e consumare in tempi brevi (7)

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it (5)

Non disperdere il contenitore nell'ambiente (10)

Fragole ⁽⁹⁾
Azienda Agricola Il Frutteto ⁽⁵⁾

Preparato a base di fragole ⁽⁹⁾
(1)

400 g ⁽³⁾
L. 125/XX ⁽⁷⁾

Ingredienti: fragole 60%,
zucchero, gelificante:
pectina, acidificante: acido
citrico ⁽²⁾



Le Fruttose ⁽⁵⁾

da consumarsi
preferibilmente entro
il:
gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾

Conservare in frigo a 4 °C dopo l'apertura e consumare in tempi brevi ⁽⁸⁾

Prodotto per Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it ⁽⁵⁾
Stabilimento di Via dell'Artigianato xx – Viterbo ⁽⁶⁾

Non disperdere nell'ambiente ⁽¹⁰⁾

Grazie per l'attenzione

Dr. Agr. Donato Ferrucci

Riferimenti e risorse: www.rivistadiagraria.org

donatoferrucci@alice.it