

*Note Pratiche di
Legislazione per Personale
Organismi di Controllo*

Fico di Cosenza DOP

CCIAA Cosenza

Certificazione Fico di Cosenza DOP

La *Filiera* del Fico di Cosenza DOP è composta dalle seguenti categorie :

- *Agricoltori*
- *Confezionatori*

L'immissione nel *Sistema di controllo* è condizione necessaria per la certificazione e la rivendicazione delle DO e delle IG

Tutti i soggetti immessi nel sistema di controllo sono iscritti negli *Elenchi dei soggetti della filiera* :

- previa verifica del possesso dei requisiti strutturali di conformità al disciplinare da parte di APC (*Autorità Pubblica di Controllo*)
- dagli Elenchi viene operato il sorteggio per il controllo

L'adesione al sistema dei controlli deve essere effettuata entro e non oltre il **30 aprile** di ogni campagna (per i soggetti non ancora riconosciuti) mediante l'invio a APC (CCIAA di Cosenza) del *Modulo di Adesione al sistema di controlli di conformità*, ovvero:

- **MDC3** (*Agricoltori*)
- **MDC4** (*Confezionatori*)
- **MDC1** (se la domanda è presentata dal *Consorzio di Tutela* a fronte di una delega)

Il Riconoscimento e l'Iscrizione negli Elenchi della filiera della DOP Fichi di Cosenza sono automaticamente rinnovati fino a formale **disdetta** degli operatori

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI FICO DOP

1. Soggetto: AGRICOLTORE

Controllo sui terreni per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni nell'Elenco terreni, allegato al Modulo Mod. MDC3 (100% richiedenti) :

- **numero delle piante e relative varietà** presenti nei terreni
 - ✓ Fico domestico (*Ficus carica sativa domestica*, varietà «**Dottato**» o «**Ottato**»)
- **ubicazione dei terreni** nella zona geografica
territorio di produzione: inferiore ad 1/3 dell'intero territorio provincia di **Cosenza** (delimitato a Nord da Massiccio del Pollino e verso Sud dalla Sila e da fiume Nicà - che dalla Sila scende verso SE - e fiume Savuto - che dalla Sila scende verso SO)
- **idonei unicamente coltivazioni** i cui terreni
 - ✓ siano posti entro un limite altimetrico tra 0 e 800 metri s.l.m.
 - ✓ siano escluse pendenze superiori al 35%
- **Caratteristiche di coltivazione** :
 - ✓ Le piante possono essere coltivate in consociazione con altre colture arboree/erbacee o in impianti specializzati allevamento tradizionali
 - ✓ Densità di impianto fino a 400 piante/ha (solo per impianti specializzati)

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI FICO DOP

1. Soggetto: AGRICOLTORE

Prescrizioni da rispettare - sottoposte a verifica (33% iscritti + 2% riconrollo):

➤ **Caratteristiche di coltivazione :**

- ✓ Forme di allevamento a **Vaso libero** o **Cespuglio**
 - ✓ Sesti di impianto e sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona tali da garantire adeguata illuminazione e arieggiamento piante
 - ✓ Densità di impianto fino a **400 piante/ha** (solo impianti specializzati)
 - ✓ Esclusa la Caprificazione dei frutti
 - ✓ Obbligo di eliminazione delle sporadiche piante di fico selvatico nate vicino ai frutteti
 - ✓ Ammessi interventi **irrigui di soccorso** in annate con scarse precipitazioni solo per piantine messe a dimora
 - ✓ Per impianti in piena produzione possibile ricorrere a sistemi di **irrigazione a scorrimento a goccia solo** fino a 20 giorni prima inizio raccolta
 - ✓ Esclusi trattamenti fitosanitari con prodotti chimici di sintesi
 - ✓ Obbligo di registrare i trattamenti effettuati su **Quaderno di campagna**
- **Raccolta frutti:** i frutti freschi devono essere sottoposti ancora in pianta a **Disidratazione naturale** (lasciati al sole fino a che contenuto medio umidità compreso tra 39% e 43%)
Dopo possibile **Raccolta esclusivamente manuale:** periodo compreso tra 10 agosto e 10 ottobre
- ✓ Obbligo comunicazione APC inizio raccolta **almeno 10 giorni prima** dell'inizio (Modulo «Denuncia Inizio Raccolta»)

Prodotto destinato alla DOP **deve essere distinto** da altro alla raccolta e prima del trasporto a impianto confezionamento

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI FICO DOP

1. Soggetto: AGRICOLTORE

Prescrizioni da rispettare - sottoposte a verifica (33% iscritti + 2% ricontrollo):

Dopo la raccolta i Fichi devono essere essiccati con:

- **Essiccazione Tradizionale** (al sole diretto) - I fichi vanno adagiati su supporti di canne o altro materiale per alimenti il cui fondo consenta la traspirazione e perdita di acqua, fatti asciugare al sole per un periodo compreso tra 3 e 7 giorni, durante il quale i fichi devono essere:
 - Rivoltati almeno 2 volte/giorno nei primi 3 giorni
 - Protetti da umidità notturna e piogge inattese mediante ricoveri in locali coperti o con copertura di teli trasparenti che non tocchino i frutti
- **Essiccazione Protetta** (in serra) - I fichi sono essiccati in serre (parzialmente o totalmente chiuse dotate alle aperture di reti antinsetti) con copertura in vetro o altro materiale trasparente e aperture regolabili in modo che la temperatura massima sia mantenuta sotto 50°C per un periodo massimo di 5 giorni:
 - Vanno adagiati su supporti posti ad altezza da terra compresa tra 60 a 100 cm
 - Nei primi 3 giorni devono essere rivoltati almeno 2 volte/giorno

Necessaria Tracciabilità attraverso Registrazione Attività di Raccolta ed Essiccazione
(annotare Quantitativi e Data di raccolta su DDT o altro Documento di accompagnamento merce)

Controlli Documentali (100%):

- Obbligo a fine raccolta comunicazione a CCIAA dei quantitativi raccolti e Destinazioni
- Invio documento Attività Essiccazione e Raccolta entro il 1° del mese successivo

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI FICO DOP

2. Soggetto: CONFEZIONATORI

Controllo impianti per verificare (100% richiedenti)

- ✓ *corrispondenza dei dati dichiarati su Modello MDC4 di adesione al sistema dei controlli*
- ✓ *idoneità degli impianti e delle attrezzature*
- ✓ *collocazione degli impianti all'interno della zona geografica indicata*

Prescrizioni da rispettare - sottoposte a verifica (33% iscritti + 2% ricontrollo):

- **Lavorazioni Preliminari** - Nei centri di lavorazione i Fichi essiccati devono essere sottoposti a uno o più dei seguenti trattamenti (le lavorazioni vanno registrate):
 - ✓ Lavaggio con acqua fredda
 - ✓ Lavaggio e Sbollentamento in acqua a 100°C per massimo 2 minuti
 - ✓ Sterilizzazione con sistemi consentiti dalla norma
- **Fichi secchi** così ottenuti: pronti per la commercializzazione e il confezionamento
 - I fichi destinati alla DOP devono essere adeguatamente identificati in modo da **distinguere** le partite autorizzate al confezionamento da quelle convenzionali
 - Necessario identificare contenitori/celle di stoccaggio dei fichi
 - Necessario separare stoccaggio/confezionamento fichi atti a DOP da altri (temporalmente e/o spazialmente: se Temporale obbligo informazione CCIAA su date conf.)
- **Obbligo registrazione delle operazioni** (e Invio Moduli specifici a CCIAA: Separazione linee produttive - Attività Lavorazione/Confezionamento)

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI FICO DOP

2. Soggetto: CONFEZIONATORI (33% iscritti + 2% ricontrollo)

❖ Designazione e Presentazione

- Nome della DOP *Fichi di Cosenza* deve figurare in etichetta in **caratteri** chiari e leggibili, eventualmente seguita dalla traduzione in altre lingue e, per esteso, dalla espressione UE «Denominazione di Origine Protetta e accompagnata dal simbolo grafico UE della DOP
- **Nome**, ragione sociale e indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice
- **Logo del prodotto** (caratteristiche e forma: articolo 8 del disciplinare)
- **Immissione al consumo solo in confezioni sigillate** coperte con pellicola trasparente:
 - Vassoi di legno o materiale idoneo ad uso alimentare di peso tra 50 e 1.000 grammi
 - Contenitori di cartone o materiale idoneo ad uso alimentare di peso tra 1 e 25 kg
- Eventuale uso di **Menzioni Aggiuntive** in lingua italiana o dialetto locale: «*Fichi secchi di Cosenza*» - «*Fichi essiccati del Cosentino*» - «*Ficu siccati*» - «*Ficu janchi*»
- Consentito uso indicazioni riferite a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non di significato laudativo o ingannevoli per il consumatore
- Obbligo **approvazione preventiva etichette**: da parte Consorzio (se esistente) o APC
Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare - Necessaria richiesta di Attestazione Conformità

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI FICO DOP

2. **Soggetto: CONFEZIONATORI** (*Esame visivo/fisico + Prove organolettiche + Prove Analitiche su campione - 1 lotto ogni 10.000 kg su Lotti di fichi da confezionare*)

- ❖ **Caratteristiche del Prodotto** - Al momento dell'immissione al consumo il Fico di Cosenza DOP deve avere queste caratteristiche:
 - **Pezzatura:** *Grandi* (55-65 frutti in 1 kg) - *Medi* (66-85 frutti in 1 kg) - *Piccoli* (oltre 85 frutti in 1 kg)
 - **Forma:** a goccia allungata, talvolta appiattita all'apice
 - **Peduncolo:** presente sempre, corto e sottile
 - **Colore buccia:** chiara dorata da giallo paglierino carico a beige chiaro, talvolta con limitata estensione di parti più scure
 - **Costolature del frutto:** percepibili solo leggermente
 - **Acheni:** relativamente molto pochi, sono piccoli (larghezza media 0,98 mm - lunghezza 1,30 mm), generalmente vuoti e poco numerosi, poco croccanti
 - **Umidità:** massima del 24% (28% se condizionati)
 - **Zuccheri totali (g % sostanza secca):** 48-57 (essiccati al sole) - 50-75 (essiccati in serra)
 - **Sapore:** particolarmente dolce, quasi mielato

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI DEL FICO DOP

❖ **Certificazione del Prodotto**

- Il **Confezionatore** che intende confezionare il Fico come DOP comunica alla CCIAA con Modulo MDC6 (Richiesta Prove Fichi di Cosenza) i quantitativi di prodotto che intende confezionare nell'intera campagna e periodo stimato fine attività **almeno 10 giorni prima** della data di inizio primo confezionamento (invia anche documenti tracciabilità)
- La **CCIAA** stabilisce N° **Prelievi e Prove** da effettuare per la campagna (1 campione ogni 10.000 kg prodotto da confezionare) e periodo verifiche e le comunica al richiedente
- La **CCIAA** verifica Rintracciabilità Lotto e se conforme **incarica Ispettore** per effettuare Prelievo e Prove - Data Prima Verifica: Antecedente avvio confezionamento primi Lotti DOP
- L'**Ispettore** concorda con Richiedente data della Verifica e successivamente procede Prelievo prodotto c/o Impianto Confezionamento - I Fichi sono prelevati dalla Linea di Stoccaggio pronti al Confezionamento, ricavati da un Campione globale composto casualmente con questi criteri:
 - ❑ Massa Lotto fino a 2.000 kg: Massa campione globale 10 kg
 - ❑ Massa Lotto da 2.001 a 5.000 kg: Massa campione globale 20 kg
 - ❑ Massa Lotto da 5.001 a 10.000 kg: Massa campione globale 30 kg
- L'**Ispettore** esegue direttamente le Prove di verifica: preleva un campione di ca. 500 g da Massa campione globale e riporta esito nel verbale - Se esito è conforme:
 - Prelievo di 3 aliquote da 500 g/cadauna (1 a richiedente, 1 a Laboratorio per prove chimico-fisiche e 1 per eventuali prove revisione)
 - Se esito non conforme: prelievo di nuovo campione e ripetizione verifica. Se non conforme lotto non ha diritto alla DOP, se conforme prelievo come precedente

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI DEL FICO DOP

❖ **Certificazione del Prodotto**

- **Ispettore** redige Verbale Prelievo in triplice copia (Originale a CCIAA, 1 copia Operatore)
- **Prova Chimico-Fisica** su campione (da parte del Laboratorio): rappresentativa di un quantitativo massimo di 10.000 kg per confezionatore (per Quantitativi superiori: obbligo ripetizione iter)

Se Prova ha esito conforme:

- **Rilascio Autorizzazione Confezionamento** fino a quantitativo di 10.000 kg (necessaria approvazione Etichetta da parte APC se non presente Consorzio Tutela: rilascio attestazione conformità nei 3 gg successivi a invio bozza - Obbligo invio a CCIAA 2 copie originali etichette)
- Attenzione: rilascio autorizzazione esclusivamente previa Delibera **Comitato di Certificazione** prima dell'invio al Richiedente

Se Prova ha esito NON conforme:

- **Operatore può presentare Ricorso** entro 7 giorni da data rilievo chiedendo ripetizione Prove per parametri non conformi (mancata presentazione ricorso = partita dichiarata NON conforme)
- CCIAA affida incarico effettuare prove non conformi a Laboratorio accreditato diverso e informa operatore circa Laboratorio scelto per Revisione Analisi
- Laboratorio incaricato comunica a CCIAA e operatore data revisione (può assistere consulente di parte)
- **Durante periodo validità Autorizzazione** il Confezionatore deve inviare a CCIAA aggiornamento rintracciabilità Lotti (possibile blocco confezionamento in mancanza rintracciabilità o rispetto requisiti disciplinare)

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI DEL FICO DOP

- ❖ **Comunicazioni Confezionatori ad APC-CCIAA Cosenza**
(Controllo Documentale - 100% richiedenti)
- **Modulo MDC6 «Richiesta Prove Fichi di Cosenza»** da inviare **almeno 10 giorni prima** della data di inizio primo confezionamento: contiene i quantitativi di prodotto che intende confezionare come Fico DOP nell'intera campagna e il periodo stimato fine attività
- **Modulo «Movimentazione di Prodotto»** da inviare Mensilmente (**entro il 10 del mese successivo**): contiene quantità di Fichi atti alla DOP approvvigionati da ogni fornitore + quantità di fichi confezionati come DOP (Registrazione attività di ricezione)
- **Modulo «Attività di Lavorazione e Confezionamento»** da inviare Mensilmente (**entro il 10 del mese successivo**): contiene quantitativi di prodotti lavorati come Fichi di Cosenza DOP (dati relativi a Prodotto confezionato con dettaglio prodotto in entrata e uscita per singolo conferitore, quantitativi scartati, quantitativi confezionati come DOP, quantitativi esclusi da DOP)

Solo in caso di Attività Confezionamento di prodotto destinato al circuito della DOP e di prodotto simile generico:

- **Modulo «Dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto DOP/prodotto simile generico»**: operatori devono assicurare una netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP (**distinzione spaziale**) o, se non possibile, devono destinare parte della giornata/orari alla DOP e parte alle altre lavorazioni (**distinzione temporale**)

Certificazione Fico di Cosenza DOP

LE VERIFICHE E IL PIANO DEI CONTROLLI FICO DOP

- **Controlli** suddivisi in :
 - ❑ **Controlli interni (Autocontrollo)** svolti direttamente dagli Operatori c/o i propri siti produttivi, mediante attività di verifica, registrazione, conservazione delle registrazioni e della documentazione, misura e analisi
 - ❑ **Controlli esterni (Controlli di conformità)** svolti da APC sul processo e sulle strutture degli Operatori e verifiche documentali sulle registrazioni riferite all'autocontrollo
- **Documentazione della tracciabilità del prodotto**
- ✓ **Denuncia di Raccolta**
- ✓ **Documenti di trasporto** : DDT o Ricevuta rilasciata da confezionatore (per esonerati)
Documento deve recare oltre a Mittente e Destinatario:
 - ❑ peso della partita
 - ❑ dicitura «prodotto destinato alla DOP Fichi di Cosenza»
 - ❑ data di raccolta dei fichi
 - ❑ data di consegna dei fichi
- ✓ **Registrazione dati** relativi a
 - ❑ attività Cernita - Pulitura e Confezionamento (Registri di c/s, Registrazione scarti, Registri di Lavorazione)
 - ❑ Indicazione Locali/Celle Stoccaggio c/o confezionatore

Le **Registrazioni** attività possono essere fornite con **qualsiasi documentazione** idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto (compresi sistemi informatici)

Fichi DOP - PdC: Principali Non Conformità

1. Soggetto: AGRICOLTORE

- *Non rispondenza alle prescrizioni agronomiche previste dal Disciplinare (Metodo di coltivazione)*
 - Sesto di impianto e sistemi di potatura non tradizionali della zona
 - Densità di impianto superiore a 400 piante/ha per impianti specializzati
 - Forme di allevamento diverse dal Vaso o Cespuglio
 - Varietà diverse dal «Dottato»
 - Caprificazione dei frutti
 - Mancata eliminazione delle sporadiche piante di fico selvatico
 - Interventi irrigui diversi da quelli di soccorso sulle piantine messe a dimora
 - Interventi irrigui diversi da quelli a goccia per impianti in piena produzione
 - Trattamenti fitosanitari con prodotti chimici di sintesi
 - Mancata comunicazione inizio attività raccolta almeno 10 giorni prima inizio
- *Non rispondenza al Metodo di essiccazione previsto dal disciplinare*
 - Raccolta fichi prima che presentino contenuto umidità tra 39% e 43%
 - Essiccazione tradizionale o protetta difforme da quella prevista dal disciplinare

Le NC sono classificate come **Lievi** o **Gravi**

Trattamento: Adeguamento con iscrizione di particelle conformi - Adeguamento della produzione

Le NC Lievi diventano NC **Gravi** se non risolte con azioni correttive

Fichi DOP - PdC: Principali Non Conformità

2. Soggetto: CONFEZIONATORE

- *Inadeguatezza impianti e strutture*
- *Mancata gestione della tracciabilità delle partite di fichi destinati alla DOP*
 - Documenti di trasporto inesatti o incompleti
 - RegISTRAZIONI insufficienti o mancanti
 - Moduli previsti ma non inviati alla CCIAA (MDC6 «Richiesta Prove Fichi di Cosenza» da inviare almeno 10 giorni prima della data di inizio primo confezionamento - Moduli «Movimentazione di Prodotto» e «Attività di Lavorazione e Confezionamento» da inviare Mensilmente entro il 10 del mese successivo)
 - Mancata separazione spaziale o temporale in caso di presenza di fichi atti alla DOP e fichi convenzionali e/o mancato invio apposito Modulo alla CCIAA
 - Mancata identificazione dei fichi nelle diverse fasi di processo (Contenitori/Celle di stoccaggio non adeguatamente identificati)
- *Lavorazioni preliminari inadeguate o difformi dal Disciplinare*
 - Trattamenti sui fichi essiccati diversi da quelli previsti (lavaggio con acqua fredda, lavaggio e sbollentamento in acqua a 100°C per massimo 2 minuti, sterilizzazione)

Le NC **Lievi** diventano NC **Gravi** se non risolte con azioni correttive

Fichi DOP - PdC: Principali Non Conformità

2. Soggetto: CONFEZIONATORE

- *Difformità nelle caratteristiche del prodotto*
 - Non conformità anche di un solo parametro tra quelli previsti all'art. 2 del disciplinare (pezzatura, forma, peduncolo, colore buccia, costolature frutto, acheni, umidità, zuccheri totali e sapore)
 - Prova organolettica o analitica non conforme
 - Confezionamento di partite oltre il quantitativo massimo attestato
- *Mancata gestione della tracciabilità delle partite di fichi destinati alla DOP*
 - Documenti di trasporto inesatti o incompleti
 - Registre insufficienti o mancanti
 - Moduli previsti ma non inviati alla CCIAA (MDC6 «Richiesta Prove Fichi di Cosenza» Moduli «Movimentazione di Prodotto» e «Attività di Lavorazione e Confezionamento»)
- *Utilizzazione della Denominazione*
 - Non Correttezza delle autorizzazioni al confezionamento e della documentazione
 - Utilizzo confezioni non previste dal disciplinare
 - Mancanza Logo della DOP in etichetta
 - Etichette non conformi al disciplinare
 - Etichette non approvate preventivamente da CCIAA o Consorzio di tutela

Le NC **Lievi** diventano NC **Gravi** se non risolte con azioni correttive

Etichettatura - Regole generali

Fanno parte dell'etichettatura : menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli riferiti a un prodotto alimentare e figuranti su qualsiasi imballaggio, documento cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagni il prodotto alimentare o che ad esso si riferisca

- ❖ **INDICAZIONI OBBLIGATORIE** : devono essere *facilmente* comprensibili e apposte in un punto *evidente* in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili - Altezza minima caratteri : **1,2 mm** nella mediana
Non devono in alcun modo essere dissimulate, deformate o separate da altre indicazioni o figure

Devono essere nello stesso campo visivo: **Denominazione di vendita** - **Quantitativo Netto**

- ❖ **INDICAZIONI FACOLTATIVE** : riportabili a condizione che non siano tali da creare confusione nel consumatore e che siano **veritiere** e **dimostrabili**

Possono essere utilizzate le seguenti Menzioni aggiuntive (**Indicazioni Facoltative**) in lingua italiana o in dialetto locale:

- *Fichi secchi di Cosenza*
- *Fichi essiccati del Cosentino*
- *Ficu siccati*
- *Ficu janchi*

Possono essere usati Indicazioni che facciano riferimento a Nomi o Regioni sociali o Marchi privati purchè non di significato laudativo e non ingannevoli per il consumatore

Etichettatura del Fico - Indicazioni Obbligatorie

- **Denominazione di vendita** («Fichi di Cosenza»)
 - **Designazione dell'Origine** (non richiesta per i prodotti DOP e IGP)
 - **Contenuto recipiente** : Altezza minima caratteri :
 - 2 mm (recipienti con contenuto fino 50 g)
 - 3 mm (recipienti con contenuto oltre 50 e fino a 200 g)
 - 4 mm (recipienti con contenuto oltre 200 e fino 1000 g)
 - 6 mm (recipienti con contenuto > 1000 g)
- Può essere indicata **lettera minuscola «e»** Altezza minima caratteri: **3 mm**
- **Termine minimo di conservazione o Data di scadenza** (per i prodotti molto deperibili)
Ad esempio: «*Da consumarsi preferibilmente entro giugno 2021*» oppure «*Da consumarsi entro il 20.11.2020*»
 - **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo** Operatore settore alimentare Responsabile delle informazioni in etichetta (Nome/Ragione Sociale sostituibile anche con Marchio Registrato)
Identificato con operatore con il cui nome/ragione sociale è commercializzato il prodotto
In pratica il nome con il quale il prodotto si presenta al consumatore nel campo visivo principale
Prodotto realizzato da Terzi per impresa della Distribuzione (caso di Private Label) :
 - ✓ è comunque necessario indicare la **Ragione sociale dell'Azienda di Distribuzione + Indirizzo completo**
 - ✓ solo in via volontaria si può aggiungere anche il **nome e/o indirizzo del produttore**
 - **Indirizzo della Sede dello Stabilimento di confezionamento**, qualora non coincida con quello dell'OSA. Non è necessario indicare l'indirizzo completo qualora l'indicazione della località ne consenta un'agevole identificazione - Si applica a partire dal **8 marzo 2018** e vale solo per i prodotti commercializzati nel territorio nazionale e per i prodotti confezionati in Italia
 - **Numero di Lotto**
 - **Condizioni d'uso e di conservazione**

Etichettatura Fico di Cosenza DOP

SCHEMA DI ETICHETTA REGOLARE A PARTIRE DAL 13 DICEMBRE 2016

FICHI DI COSENZA (1)

Denominazione di Origine Protetta (2)



(3)

Prodotto e confezionato da Società Agricola Verdi S.C.A - Via Mazzini, 15 - Bisignano (CS) Italia (4)



(5)

Conservare in luogo buio, fresco e asciutto, con una temperatura compresa tra 5°C e 12°C (6)

1000 g e (7)

L 12.11.2019 (8)

Da consumare entro il 20.12.2019 (9)

Fichi Secchi di Cosenza (10)

I Fichi di Cosenza sono adatti alla preparazione di confetture e dolci ma si abbinano anche ai salumi.

Provateli nelle insalate per gustose ricette! (10)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (11)

1. **Denominazione di vendita Alimento** (in questo caso è il nome della DOP)
2. **Espressione UE** (DOP)
3. **Logo** specifico della DOP (art. 8, c. 5 del disciplinare)
4. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo Confezionatore/Operatore settore alimentare Responsabile delle informazioni in Etichetta** (art. 8, comma 1 e art. 9, lettera h) del Reg. 1169 2011)
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 All. X)
6. **Modalità di conservazione**
7. **Quantità netta.** Va indicata, per il prodotto pari a 1 kg, con cifre di altezza min. 4 mm. Possibile indicare lettera minuscola "e" a condizione che "imballaggi preconfezionati" corrispondano ai requisiti della Direttiva 75/106/CEE e s.m.i. (altezza caratteri min. 3 mm)
8. **Data di Confezionamento** (vale anche per Numero di Lotto)
9. **Data di scadenza** (art. 24, comma 1 del Reg. 1169 2011: *Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza*)
10. **Menzione Aggiuntiva** (art. 8, comma 2 disciplinare) (F)
11. **Informazioni per l'uso** (**Facoltative**)
11. **Dichiarazione Nutrizionale** (vedi etichetta successiva)

Etichettatura Nutrizionale

SCHEMA DI ETICHETTA REGOLARE A PARTIRE DAL 13 DICEMBRE 2016

FICHI DI COSENZA DOP

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto:

Valore energetico	3389 kJ (824 kcal)
Grassi di cui	91,6 g
acidi grassi saturi	13,4 g
Carboidrati di cui	102,0 g
Zuccheri	82,0 g
Proteine	6,0 g
Sale	0,7 g

Dichiarazione Nutrizionale: indicazione **FACOLTATIVA** fino al 12 dicembre 2016 - Dopo tale data: **Obbligatoria**

Informazioni minime obbligatorie che devono figurare preferibilmente in formato tabella o, se lo spazio non lo consente, anche in forma lineare rispettando comunque lo schema indicato: tutte nello **stesso campo visivo** e con altezza minima caratteri pari a **1,2 mm** nella mediana (Appendix)

L'etichetta nutrizionale si esprime come "**valore medio**" per **100 g** o per **100 ml**

Valore medio = *il valore che meglio rappresenta la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un dato alimento e che tiene conto della sua natura variabile, a seconda della stagione, delle abitudini di consumo e di altri fattori che possono influenzare il valore effettivo*

Possibile indicazione anche **per porzione** o **per unità di consumo**, a condizione che siano riportate sull'etichetta la quantità e il numero delle porzioni o dell'unità di consumo

Valori dichiarati:

- ✓ valori analitici dell'alimento,
- ✓ valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti
- ✓ dati generalmente stabiliti e accettati
- ✓ banche dati interne costruite nel corso della propria esperienza
- ✓ elaborazione dei dati ricavati incrociando quanto sopra

Etichettatura Nutrizionale

SCHEMA DI ETICHETTA REGOLARE A PARTIRE DAL 13 DICEMBRE 2016

FICHI DI COSENZA DOP

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico 390 kJ / / 92 Kcal

Grassi 1,0 g

di cui acidi grassi saturi <0,1 g

Carboidrati 18,0 g

di cui Zuccheri <0,5 g

Fibre 1,6 g

Proteine 2,1 g

Sale 0,02 g

% NRV

Potassio 570,0 mg 29%

Selenio 9,0 µg 16%

Indicazione Nutrizionale: indicazione **FACOLTATIVA** fino al 12 dicembre 2016 - Dopo tale data: **Obbligatoria**

Informazioni minime obbligatorie che devono figurare preferibilmente in formato tabella (come nell'esempio) o, se lo spazio non lo consente, anche in forma lineare.

Attenzione: tra i valori **facoltativi** è ammessa indicazione Polioli, **Fibre** e Amido. In aggiunta anche le seguenti **Vitamine** e **Sali minerali** solo se accompagnati dalle % delle Assunzioni di Riferimento (RDA - NRV - **Valori di Riferimento di un Adulto Medio**):

Vitamina A (µg) 800

Vitamina E (mg) 12

Vitamina C (mg) 80

Riboflavina (mg) 1,4

Vitamina B6 (mg) 1,4

Vitamina B12 (µg) 2,5

Acido pantotenico (mg) 6

Cloruro (mg) 800

Fosforo (mg) 700

Ferro (mg) 14

Rame (mg) 1

Fluoro (mg) 3,5

Cromo (µg) 40

Iodio (µg) 150

Vitamina D (µg) 5

Vitamina K (µg) 75

Tiamina (mg) 1,1

Niacina (mg) 16

Acido folico (µg) 200

Biotina (µg) 50

Potassio (mg) 2 000

Calcio (mg) 800

Magnesio (mg) 375

Zinco (mg) 10

Manganese (mg) 2

Selenio (µg) 55

Molibdeno (µg) 50