

CARN PICADA DE VACUM

Núm. de referència ES 006398350938	
Producte Carn picada de vedella	Preu per unitat de mesura 6 €/kg
País d'elaboració Espanya	País de sacrifici Espanya
País de naixement França	Països d'engreix Itàlia

Només si no coincideixen amb el país d'elaboració

CARNS DE PORCÍ, OVÍ, CABRUM I AVIRAM

(galls, gallines, ànecs, oques, galls dindi i pintades)

Identificació producte Porc	Núm. de lot 8350938
Tipus de tall Carn magra	Països d'engreix França / Espanya
País de sacrifici Espanya	Preu per unitat de mesura 4 €/kg

Es pot posar «**Origen: país**» per a animals nascuts, criats i sacrificats al mateix país.
En el cas de la **carn picada** o de **retalls de carn**, els països es poden substituir per «**UE**» o «**no UE**» en alguns casos.



L'ETIQUETATGE DE CARNS I OUS

GARANTIA DE SEGURETAT

Gabinet de Premsa i Comunicació. B 6538-2019

Diputació Barcelona
#DibaOberta

RETOLACIÓ DE LA CARN AL TALL

INFORMACIÓ QUE HA D'ESTAR A LA VISTA DELS CONSUMIDORS EN UN RÈTOL A PROP DE L'ALIMENT

CARN DE VACUM

Codi identificador ES 006398350938		Preu per unitat de mesura 12 €/kg
Producte (canal/peça) Vedella/jarret		País de sacrifici Espanya
País de naixement França	Països d'engreix França/Espanya	
Escorxadador E. 10.058134/GI	Sala de desfer E. 10.04534/GI	
Edat de sacrifici fins als 12 mesos		

Només en els casos de vedella

Aquesta informació es pot substituir per «origen: país» si tots els processos han tingut lloc al mateix país

CLASSIFICACIÓ COMERCIAL

Vedella blanca	Masclle o femella menor de 8 mesos
Vedella	Masclle o femella menor de 12 mesos
Anoll	Masclle o femella entre 12 i 24 mesos
Vedell	Masclle o femella entre 24 i 48 mesos
Toro o vaca	Masclle o femella major de 48 mesos
Encebat o engreixat	Masclle castrat menor de 48 mesos
Bou	Masclle castrat major de 48 mesos

Diputació Barcelona | Àrea d'Atenció a les Persones

Servei de Suport a les Polítiques de Consum
Recinte Mundet
Edifici Serradell Trabal, 2a planta
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel.: 934 022 143 · Fax: 934 029 193
s.suportpolc@diba.cat
www.diba.cat/consum

ETIQUETATGE DE LA CARN ENVASADA

La informació del producte ha d'estar clarament visible a l'envàs o en una etiqueta adherida. Si la carn ha estat envasada i adquirida en un comerç al detall, la data de caducitat ha de figurar a l'envàs i la resta d'informacions poden presentar-se en un rètol a prop de la carn.

Denominació:

- A més del nom s'han de fer constar els tractaments que ha rebut la carn:
- **Descongelat**, si el producte ha estat congelat abans de ser posat a la venda.
- **Data de congelació**, si és el cas.
- **Amb proteïnes afegides**.
- **Amb aigua afegida**.
- **Elaborat a partir de peces de carn** o altres tractaments.
- **Envasat en atmosfera protectora**.

Origen:

Els mateixos paràmetres que en els rètols de la carn venuda al tall.

Composició: Només en el cas de la carn picada:

- **Percentatge de greix inferior a...**
- **Relació col·lagen/proteïnes de carn inferior a...**

Ingredients:

Només als envasos amb més d'un aliment. Cal destacar les substàncies al·lèrgiques que pugui contenir.

Quantitat neta en unitats de pes o en nombre d'unitats.

Data de durada mínima o data de caducitat

Condicions especials de conservació, si en calen.

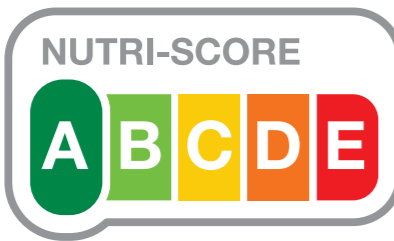
Número de lot

Nom o raó social i adreça de l'empresa expenedora o del comerç al detall, si és qui ha envasat la carn.

Preu de venda al públic del paquet: desglossant els descomptes, si n'hi ha, i preu en euros per quilo.

SEMÀFOR NUTRICIONAL

Aquest etiquetatge, anomenat Nutriscore, consisteix en un gràfic de cinc colors amb tonalitats graduals que van del verd al vermell, a l'estil d'un semàfor. A cada producte si li assigna un valor en funció del contingut de sucres, greixos saturats, sal, calories, fibra i proteïnes. Les tonalitats verdes identifiquen els productes més saludables, i les vermelles, les d'inferior qualitat nutricional. Només s'apliquen a productes processats amb més d'un ingredient.



DISTINTIUS D'ORIGEN I DE QUALITAT

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP)



Identifica un producte originari d'un lloc amb una qualitat determinada o una reputació que puguin ser atribuïdes a l'origen geogràfic, i del qual almenys una de les fases de producció o elaboració es fa a la zona en qüestió. Cada distintiu d'IGP és controlat pel consell regulador corresponent, de caràcter públic.

SEGELLS DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

La normativa de producció, elaboració, etiquetatge i control dels aliments ecològics és d'àmbit europeu. Per al cas de la **ramaderia**, els trets principals són:

- Els animals tenen accés a pastures i no estan estabulats.
- La mida dels ramats està limitada per prevenir el sobrepastoreig i l'excés d'excrements.
- El pinso prové principalment de cultius ecològics propers a l'explotació. Les cries s'alimenten amb llet natural, preferentment de la mare.
- Es prioritzen els medicaments fitoterapèutics. No es permeten les hormones ni la reproducció artificial (sí la inseminació).



Opcionalment, el **segell europeu** pot anar acompanyat del segell del **Consell Regulador Autòmic**. Aquests consells són de caràcter públic i s'encarreguen d'auditar els productors.



MARCA Q DE QUALITAT

S'atorga a productes agroalimentaris amb unes característiques diferencials fixades per un reglament específic. El distintiu és atorgat per certificadores privades.



VENDA DE PROXIMITAT

Hi ha dos distintius per a productes agroalimentaris (agrícoles, ramaders o transformats):

- **Venda directa:** realitzada pels productors a la mateixa explotació, en mercats locals i fires, en agrobotigues o a distància.
- **Venda en circuit curt:** realitzada amb la intervenció d'un sol intermediari en establiments minoristes, de turisme rural o de restauració, o a distància.



MARCATGE DELS OUS

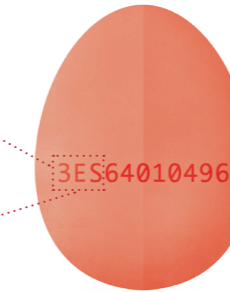
Els ous aptes per al consum humà directe, blancs o rossos, s'anomenen de categoria **A** o **ous frescos**. Tant si es venen a granel com en oueres, han de tenir un codi imprès a la closca que ofereix aquesta informació:

1r dígit: sistema de cria:

- 0: ous de producció ecològica
- 1: ous de gallines camperoles
- 2: ous de gallines criades en terra
- 3: ous de gallines criades en gàbia

2n i 3r dígits:

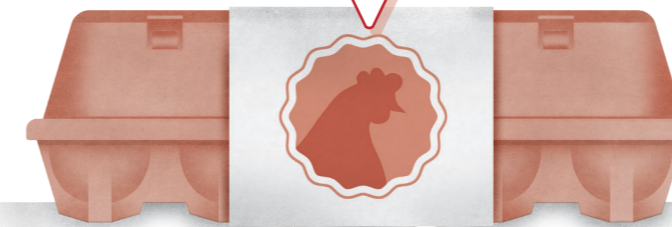
Codi del país de la UE del qual procedeixen els ous (ES en cas d'Espanya).
Reste de dígits: codi de la província, municipi i explotació o granja.



ETIQUETATGE DELS OUS ENVASATS

Llevat dels casos de venda directa o a domicili, a les oueres hi ha de constar la informació següent:

- Categoria de qualitat **A** o «ous frescos».
- Codi de producció: igual que el que s'ha de posar a la closca dels ous però sense els dígits corresponents a la província i al municipi.
- Classificació segons el pes: **XL** (73 grams o més), **L** (63-73 grams), **M** (53-63 grams) o **S** (menys de 53 grams).
- Nombre d'ous envasats.
- Data de consum preferent.
- Recomanacions de conservació, si en calen.
- Nom o raó social i adreça de l'empresa envasadora.
- Codi del centre d'envasatge.



PAUTES DE CONSERVACIÓ

CARN AL CONGELADOR

- Permet conservar la carn per períodes més llargs. Si en ser congelada està en el punt òptim de repòs, no perd qualitat.
- Cal posar-la en carmanyoles o bosses homologades.
- Per consumir-la, sempre és preferible descongelar-la, a poc a poc, a la nevera.



CARN A LA NEVERA

- La zona per conservar la carn és el **calaix**, o **zona 0 °C**, de la nevera. Si no en tenim, posem-la a la part inferior de la nevera (la més freda).
- És convenient guardar-la en una carmanyola de la mida justa, per minimitzar l'aire a dintre.
- Per prolongar la conservació fins a 10-12 dies podem envasar la carn al buit, però si es tracta de carn picada o altres productes manipulats que no consumirem immediatament, és millor guardar-los al congelador.

OUS

- Cal evitar els canvis de temperatura, sobretot bruscos. No convé treure un ou de la nevera i tornar-l'hi a ficar.
- Els podem tenir en un rebost a un màxim de **10 °C**, a temperatura constant. Si hem de tardar més de quinze dies a consumir-los, val més tenir-los a la nevera, a la part superior de la porta.