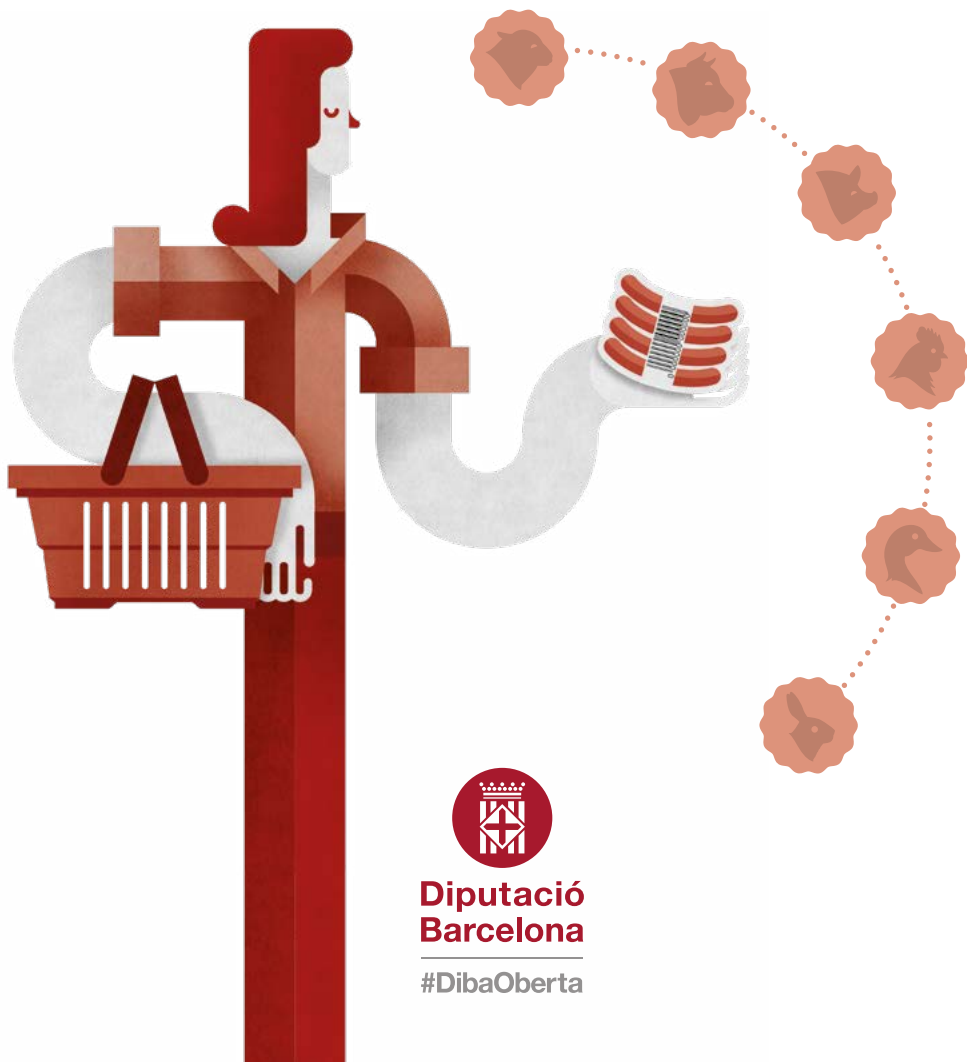


# L'ETIQUETATGE DE **CARNS I OUS** GARANTIA DE SEGURETAT



**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

Traçabilitat

<b>CARN DE VACUM</b> 	<b>Codi identificador</b> ES 006398350938		
	<b>Producte (canal/peça)</b> Vedella/jarret	<b>Preu per unitat de mesura</b> <b>12 €/kg</b>	
	<b>País de naixement</b> França	<b>Països d'engreix</b> França/Espanya	
	<b>Escorxador</b> E. 10.058134/GI	<b>Sala de desfer</b> E. 10.04534/GI	<b>País de sacrifici</b> Espanya
	<b>Edat de sacrifici</b> 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	Mascle o femella menor de 8 mesos
Vedella	Mascle o femella menor de 12 mesos
Anoll	Mascle o femella entre 12 i 24 mesos
Vedell	Mascle o femella entre 24 i 48 mesos
Toro o vaca	Mascle o femella major de 48 mesos
Encebat o engreixat	Mascle castrat menor de 48 mesos
Bou	Mascle castrat major de 48 mesos



## CARN PICADA DE VACUM

Núm. de referència ES 006398350938

### Producte

Carn picada de vedella

Preu per unitat de mesura

### País d'elaboració

Espanya

### País de sacrifici

Espanya

**6 €/kg**

### 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

Preu per unitat de mesura

### País de sacrifici

Espanya

**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.

# 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·lergògenes 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.

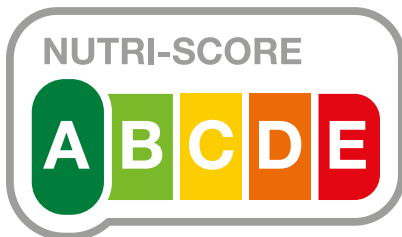
**Número de lot**

**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).  
Resta 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.

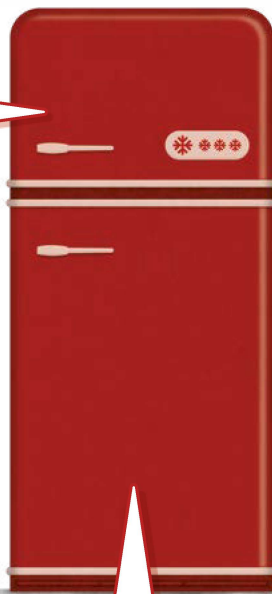


# PAUTES DE CONSERVACIÓ



## 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.

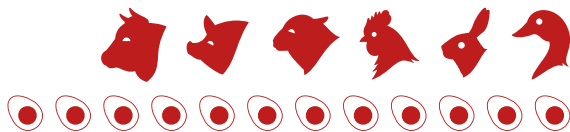


## CARN A LA NEVERA

- 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

- En un lloc fresc, sec i a temperatura constant, és a dir, el refrigerador.
- Separats de la resta d'aliments, preferiblement a l'ouera del refrigerador.
- Rentar els ous és una pràctica que, a més de ser innecessària, en pot facilitar la contaminació.



**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](http://www.diba.cat/consum)