

**CARNE PICADA DE VACUNO**

N.º de referencia ES 006398350938

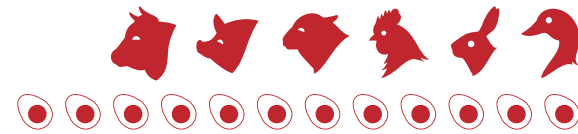
Producto Carne picada de ternera		Precio por unidad de medida <b>6 €/kg</b>
País de elaboración España	País de sacrificio España	
País de nacimiento Francia	Países de engorde Italia	

Solo si no coinciden con el país de elaboración

**CARNES DE PORCINO, OVINO, CAPRINO Y AVES DE CORRAL**  
(gallos, gallinas, patos, ocas, pavos y pintadas)

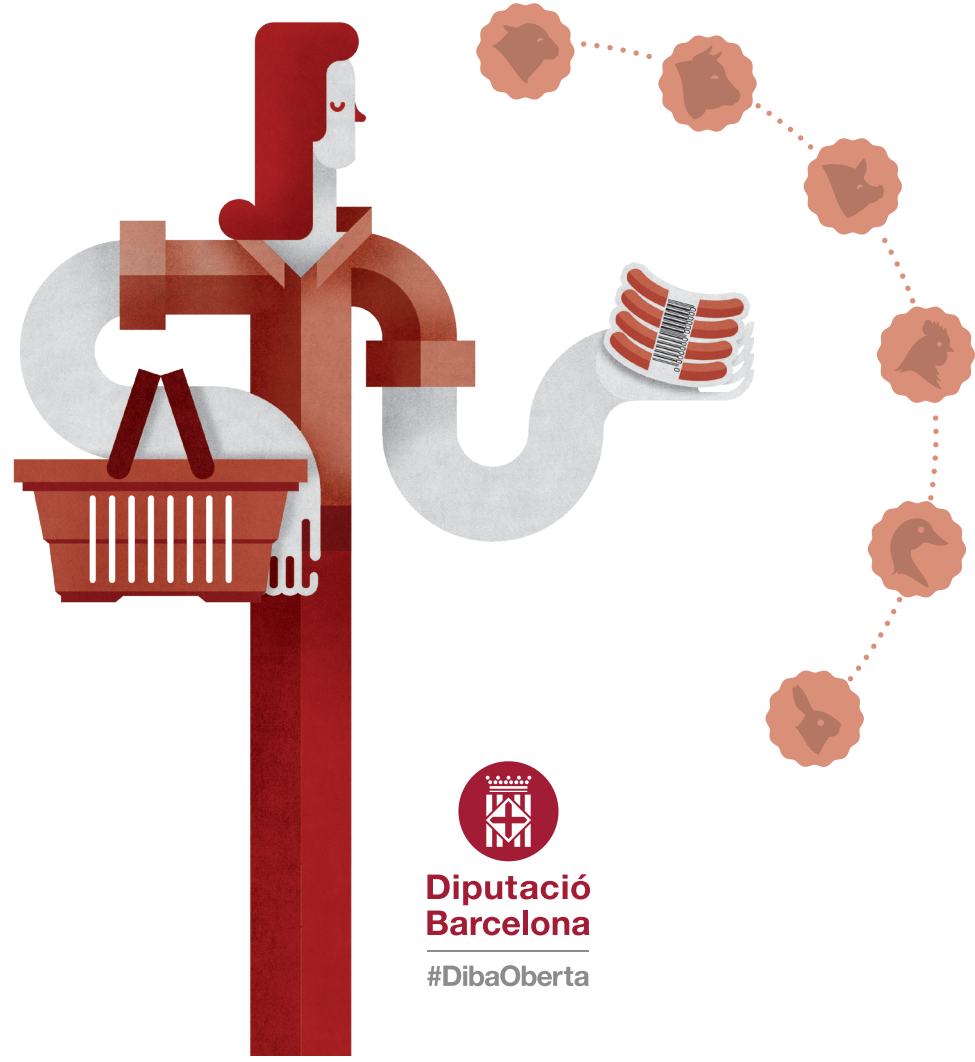
Identificación del producto Cerdo	N.º de lote 8350938	Precio por unidad de medida <b>4 €/kg</b>
Tipo de corte Carne magra	Países de engorde Francia / España	
País de sacrificio España		

Se puede poner «Origen: país» para animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo país.  
En el caso de la **carne picada** o de **retazos de carne**, los países se pueden sustituir por «UE» o «no UE» en algunos casos.



# EL ETIQUETADO DE CARNES Y HUEVOS

## GARANTÍA DE SEGURIDAD



Gabinete de Prensa y Comunicación. B 6541-2019

**Diputació Barcelona** | Área d'Atenció a les Persones

**Servicio de Apoyo a las Políticas de Consumo**  
Recinto Mundet  
Edificio Serradell Trabal, 2ª planta  
Paseo de la Vall d'Hebron, 171  
08035 Barcelona  
Tel.: 934 022 143 • Fax: 934 029 193  
s.suportpolc@diba.cat www.diba.cat/consum

**Diputació Barcelona**  
#DibaOberta

### ROTULACIÓN DE LA CARNE AL CORTE

INFORMACIÓN QUE DEBE ESTAR A LA VISTA DE LOS CONSUMIDORES EN UN LETRERO CERCA DEL ALIMENTO

Trazabilidad

<b>CARNE DE VACUNO</b>	Código identificador ES 006398350938		Precio por unidad de medida <b>12 €/kg</b>
	Producto (canal/pieza) Ternera/jarrete		
	País de nacimiento Francia	Países de engorde Francia/España	País de sacrificio España
	Sacrificado en E. 10.058134/GI	Sala de despiece E. 10.04534/GI	
	Edad de sacrificio hasta los 12 meses		

Solo en los casos de ternera

Esta información puede substituirse por «origen: país» cuando todos los procesos hayan tenido lugar en el mismo país

CLASIFICACIÓN COMERCIAL	
Ternera blanca	Macho o hembra menor de 8 meses
Ternera	Macho o hembra menor de 12 meses
Añojo	Macho o hembra entre 12 y 24 meses
Ternero	Macho o hembra entre 24 y 48 meses
Toro o vaca	Macho o hembra mayor de 48 meses
Cebado o engordado	Macho castrado menor de 48 meses
Buey	Macho castrado mayor de 48 meses

## ETIQUETADO DE LA CARNE ENVASADA

La información del producto tiene que estar claramente visible en el envase o en una etiqueta adherida al alimento. Si la carne se ha envasado y adquirido en un comercio al detalle, la fecha de caducidad tiene que figurar en el envase y el resto de informaciones pueden presentarse en un letrero cerca de la carne.

### Denominación:

Además del nombre, se deben hacer constar los tratamientos que ha recibido la carne:

- **Descongelado**, si el producto ha sido congelado antes de ser puesto a la venta.
- **Fecha de congelación**, si es el caso.
- **Con proteínas añadidas.**
- **Con agua añadida.**
- **Elaborado a partir de piezas de carne** u otros tratamientos.
- **Envasado en atmósfera protectora.**

### Origen:

Los mismos parámetros que en los letreros de la carne vendida al corte.

### Composición:

 solo en el caso de la carne picada:

- **Porcentaje de grasa inferior a...**
- **Relación colágeno/proteínas de carne inferior a...**

### Ingredientes:

Solo en los envases con más de un alimento. Hay que destacar las sustancias alergénicas que pueda contener.

### Cantidad neta

 en unidades de peso o en número de unidades.

### Fecha de duración mínima o fecha de caducidad

### Condiciones especiales de conservación

, si son necesarias.

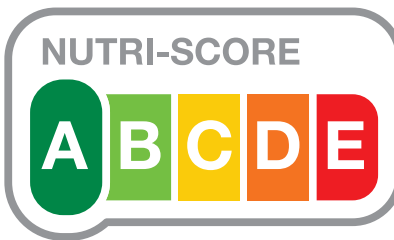
### Número de lote

**Nombre o razón social y dirección** de la empresa expendedora o del comercio al detalle, si es quien ha envasado la carne.

**Precio de venta al público** del paquete: desglosando los descuentos, si los hay, y precio en euros por kilo.

## SEMÁFORO NUTRICIONAL

Este etiquetado, denominado Nutriscore, consiste en un gráfico de cinco colores con tonalidades graduales que van del verde al rojo, al estilo de un semáforo. A cada producto se le asigna un valor en función del contenido de azúcares, grasas saturadas, sal, calorías, fibra y proteínas. Las tonalidades verdes identifican los productos más saludables, y las rojas, los de inferior calidad nutricional. Solo es de aplicación en productos procesados con más de un ingrediente.



## DISTINTIVOS DE ORIGEN Y CALIDAD

### INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)



Identifica un producto originario de un lugar con una calidad determinada o una reputación que puedan ser atribuidas al origen geográfico. Al menos una de las fases de producción o elaboración del producto debe tener lugar en la zona en cuestión. Cada distintivo de IGP es controlado por el consejo regulador correspondiente, de carácter público.

### SELLOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

La normativa de producción, elaboración, etiquetado y control de los alimentos ecológicos es de ámbito europeo. En el caso de la **ganadería**, los rasgos principales son:

- Los animales tienen acceso a pasto y no están estabulados.
- La medida de los rebaños está limitada para prevenir el sobrepastoreo y el exceso de excrementos.
- El pienso proviene principalmente de cultivos ecológicos próximos a la explotación. Las crías se alimentan con leche natural, preferentemente de la madre.
- Se priorizan los medicamentos fitoterapéuticos. No se permiten las hormonas ni la reproducción artificial (sí la inseminación).



Opcionalmente, el **sello europeo** puede ir acompañado del sello del **Consejo Regulador Autnómico**. Estos consejos son de carácter público y se encargan de auditar a los productores.



### MARCA Q DE CALIDAD

Se otorga a productos agroalimentarios con unas características diferenciales fijadas por un reglamento específico. El distintivo es otorgado por certificadoras privadas.



### VENTA DE PROXIMIDAD

Hay dos distintivos para productos agroalimentarios (agrícolas, ganaderos o transformados):

- **Venta directa:** realizada por los productores en la misma explotación, en mercados locales y ferias, en agrotiendas o a distancia.
- **Venta en circuito corto:** realizada con la intervención de un solo intermediario en establecimientos minoristas, de turismo rural o de restauración, o a distancia.



## MARCAJE DE LOS HUEVOS

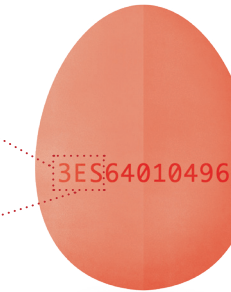
Los huevos aptos para el consumo humano directo, blancos o rubios, se llaman de categoría **A** o **huevos frescos**. Tanto si se venden a granel como en hueveras, deben llevar un código impreso en la cáscara que ofrece esta información:

### 1.º dígito: sistema de cría:

- 0: huevos de producción ecológica
- 1: huevos de gallinas camperas
- 2: huevos de gallinas criadas en el suelo
- 3: huevos de gallinas criadas en jaula

### 2.º y 3.º dígitos:

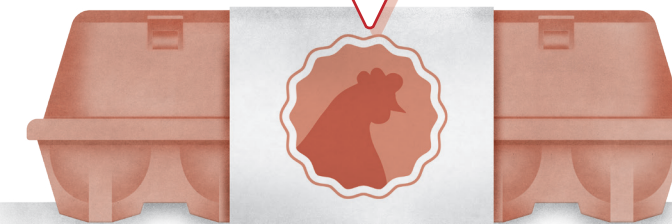
Código del país de la UE del que proceden los huevos (ES en caso de España). Resto de dígitos: código de la provincia, municipio y explotación o granja.



## ETIQUETADO DE LOS HUEVOS ENVASADOS

Salvo en los casos de venta directa o a domicilio, en las hueveras debe constar siguiente la información:

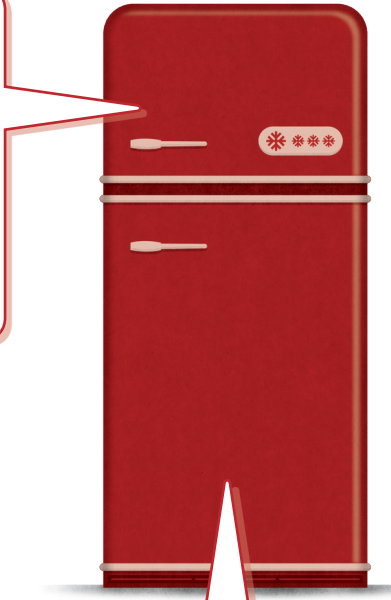
- Categoría de calidad **A** o «**huevos frescos**».
- Código de producción: igual que el que se tiene que poner en la cáscara de los huevos pero sin los dígitos correspondientes a la provincia y al municipio.
- Clasificación según el peso: **XL** (73 gramos o más), **L** (63-73 gramos), **M** (53-63 gramos) o **S** (menos de 53 gramos).
- Número de huevos envasados.
- Fecha de consumo preferente.
- Recomendaciones de conservación, si son necesarias.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa envasadora.
- Código del centro de envasado.



## PAUTAS DE CONSERVACIÓN

### CARNE EN EL CONGELADOR

- Permite conservar la carne durante periodos más largos. Si al ser congelada está en el punto óptimo de reposo, no pierde calidad.
- Hay que ponerla en fiambreras o bolsas homologadas.
- Para consumirla, siempre es preferible descongelarla, poco a poco, en la nevera.



### CARNE EN LA NEVERA

- La zona para conservar la carne es el **cajón**, o **zona 0 °C**, de la nevera. Si no tenemos, lo mejor es ponerla en la parte inferior de la nevera (la más fría).
- Es conveniente guardarla en una fiambarrera del tamaño justo para minimizar el aire dentro.
- Para prolongar la conservación hasta **10-12 días** podemos envasar la carne al vacío, pero si se trata de carne picada u otros productos manipulados que no consumiremos inmediatamente, es mejor guardarlos en el congelador.

### HUEVOS

- Hay que evitar los cambios de temperatura, sobre todo bruscos. No conviene sacar un huevo de la nevera y volver a meterlo.
- Los podemos tener en una despensa a un máximo de **10 °C**, a temperatura constante. Si vamos a tardar más de quince días en consumirlos, es mejor tenerlos en la nevera, en la parte superior de la puerta.