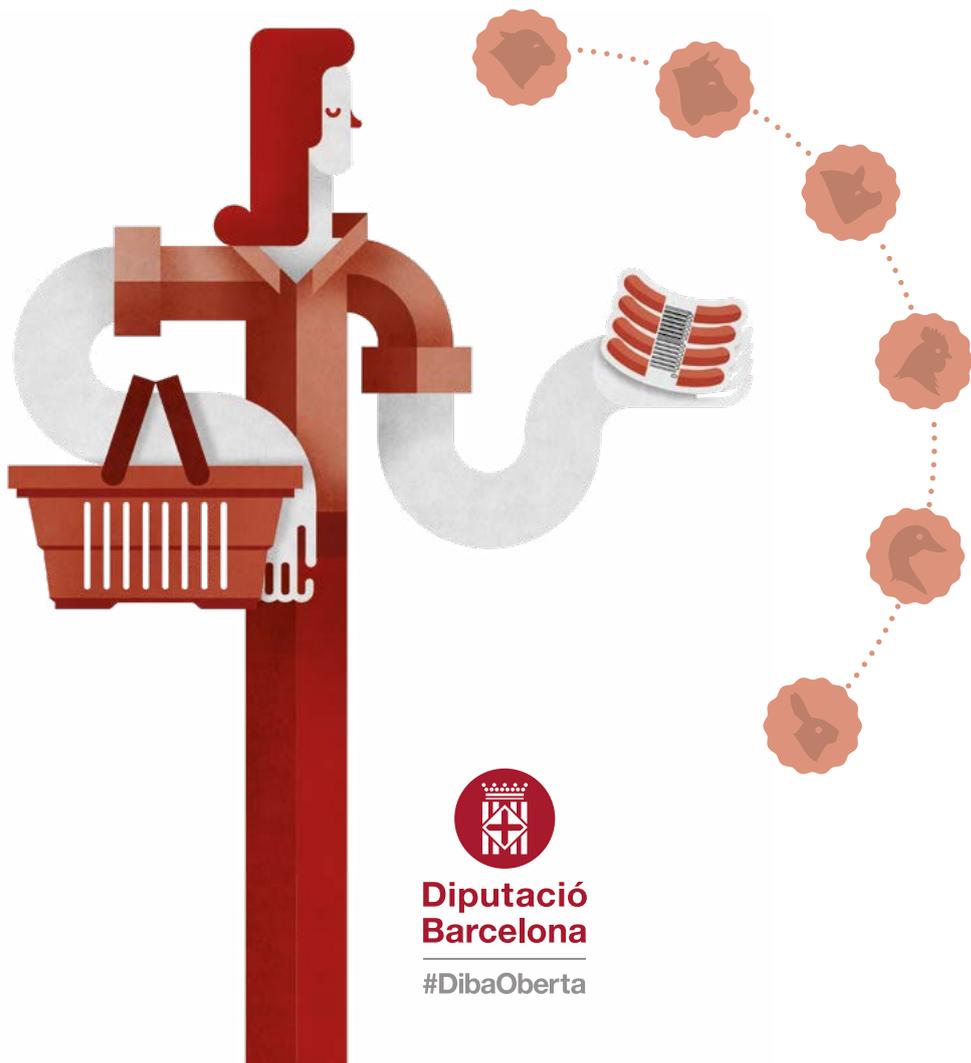


# EL ETIQUETADO DE CARNES Y HUEVOS GARANTÍA DE SEGURIDAD



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

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



## CARNE PICADA DE VACUNO

N.º de referencia ES 006398350938

### Producto

Carne picada de ternera

### Precio por

unidad de medida

**País de elaboración**  
España

**País de sacrificio**  
España

**6 €/kg**

**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

### Tipo de corte

Carne magra

### Países de engorde

Francia / España

### Precio por unidad

de medida

### País de sacrificio

España

**4 €/kg**

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.

# 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.

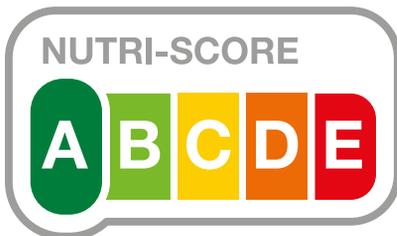
**Número de lote**

**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 Autonómico**. 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.

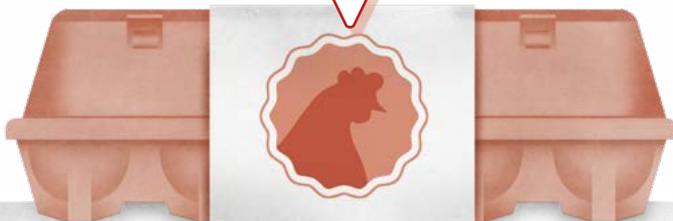


# ETIQUETADO DE LOS HUEVOS ENVASADOS



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 fiambresas o bolsas homologadas.
- Para consumirla, siempre es preferible descongelarla, poco a poco, en la nevera.

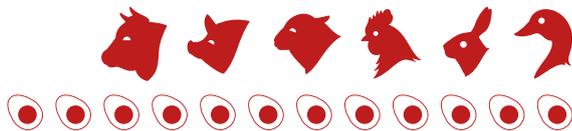


## CARNE EN LA NEVERA

- 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 fiambresa 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

- En un lugar fresco, seco y a temperatura constante, es decir, la nevera.
- Separados del resto de alimentos, preferiblemente en la huevera de la nevera.
- Lavar a los huevos es una práctica que, además de ser innecesaria, puede facilitar la contaminación.



**Diputació  
Barcelona** | Àrea 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.suortpolc@diba.cat [www.diba.cat/consum](http://www.diba.cat/consum)