

# MARCHIO COLLETTIVO “ETICHETTA TRASPARENTE PIANESIANA”

## Documento Tecnico Specifico

### “Prodotto Agricolo vegetale”

Allegato II al “Disciplinare Generale del Processo di Etichettatura e Tracciabilità dei prodotti agroalimentari”

## 1. Definizioni

### *Prodotto Agricolo vegetale:*

Alimenti costituiti da vegetali da produzione agricola, tra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo, alimenti

- in forma di chicchi:
  - Cereali: Riso Lavorato, Riso Semigreggio, Riso Semilavorato, Risone, Miglio, Miglio decorticato, Orzo Vestito, Orzo Decorticato, Orzo perlato, Orzo Mondo, Segale, Avena, Grano Duro, Grano Tenero, Mais, Farro, e loro rotture e crusche, etc.;
  - Legumi: fagioli di ogni varietà, ceci, lenticchie, fave, piselli;
  - Altri: Grano Saraceno, Quinoa, Amaranto, e loro rotture e crusche, etc.
- Semi oleosi: sesamo, girasole, semi di zucca, lino;
- Frutta secca: anacardi, arachidi, castagna secca, nocciola, noce, noce del Brasile, noce macadamia, noce pecan, pistacchio, tamarindo;
- Frutta fresca essiccata: albicocca, dattero, uvetta, fico.
- Frutta e verdura (si applica solo quando il prodotto è confezionato)

#### **Realizzazione della Etichetta Trasparente Pianesiana**

Nella realizzazione della ETP il Licenziatario si atterrà ad una delle possibili soluzioni elencate nella seguente tabella inserendo le informazioni indicate nel format prescelto

ETP stampata: quattro possibili soluzioni di presentazione

Informazioni	1	2	3	4
--------------	---	---	---	---

#### Informazioni di base

<b>Titolo “Etichetta Trasparente Pianesiana”</b>	•	•	•	•
<b>Marchio Figurativo ETP</b>	•	•	•	•
<b>Denominazione di vendita e denominazione di fantasia del prodotto etichettato</b>		•	•	•
<b>QR Code</b>	•	•	•	•
<b>Codice ETP</b>	•	•	•	•
<a href="http://www.etichettatrasparentepianesiana.it">www.etichettatrasparentepianesiana.it</a>	•	•	•	•

#### Altre informazioni

<b>Titolo: “Dati sulla Produzione Agricola della Materia Prima<sup>(1)</sup>”</b>		•	•	•
- Materia Prima		•	•	•
- Varietà			•	•
- Località di coltivazione		•	•	•
- Zona di Coltivazione della materia prima (altitudine media)				•
- Superficie coltivata o Numero delle Piante				•
- Fonte Idrica di Irrigazione				•
- Origine del seme				•
- Metodo di semina				•
- Concimazione				•
- Controllo delle erbe spontanee				•
- Irrigazione				•
- Trattamenti fitosanitari				•
- Quantità raccolta				•
- Mese e Anno di raccolta			•	•
- Metodologia di raccolta				•
- Conservazione della materia prima				•
<b>Titolo: “Dati sulla Lavorazione”</b>		•	•	•
- Quantità di materia prima lavorata			•	•
- Lavorazioni			•	•
- Località di lavorazione		•	•	•
- Conservazione del prodotto			•	•
- Mese e anno di lavorazione			•	•
<b>Titolo: “Dati sul Confezionamento”</b>			•	•
- Modalità di confezionamento			•	•
- Materiali dell’imballaggio primario			•	•
- Località di confezionamento			•	•
- Data di confezionamento			•	•
<b>Titolo: “Dati sul Costo delle materie prime e degli ingredienti”</b>			•	•
- Costo delle materie prime e degli ingredienti per 1 kg di prodotto <sup>(3)</sup>			•	•

(1) Nel caso di prodotti realizzati con produzioni agricole diverse, ripetere i dati per ciascuna di esse. In tal caso alla voce “Materia Prima” va aggiunta una numerazione sequenziale e la quantità percentuale, in termini di peso, calcolata sul peso totale delle materie prime impiegate al momento della realizzazione dell’alimento.

(3) Vedi punto 24 capitolo 8.1 del disciplinare generale.

## SCHEDA ETP A - presentazione sul sito WEB

(DA UTILIZZARE NEL CASO DI VENDITA DIRETTA DEL PRODOTTO CONFEZIONATO,  
IN ALTERNATIVA ALLA SCHEDA ETP B)

Informazioni
<b>Titolo "Etichetta Trasparente Pianesiana"</b>
<b>Marchio Figurativo</b>
<b>Denominazione di vendita e denominazione di fantasia del Prodotto Etichettato</b>
<b>Titolo: "Dati sui soggetti"</b>
- Responsabile commerciale
<b>Titolo: "Dati sulla Produzione Agricola della Materia Prima"<sup>(1)</sup></b>
- Materia Prima
- Varietà
- Località di coltivazione
- Mese e Anno di raccolta
<b>Dati sulla Lavorazione</b>
- Quantità di materia prima lavorata
- Lavorazioni
- Località di lavorazione
- Persone impiegate nello stabilimento
- Conservazione del prodotto
- Mese e anno di lavorazione
<b>Dati sul Confezionamento</b>
- Modalità di confezionamento
- Materiale dell'imballaggio primario
- Località di confezionamento
- Data di confezionamento
- Lotto
<b>Dati sul Costo delle materie prime e degli ingredienti</b>
- Costo delle materie prime e degli ingredienti per 1 kg di prodotto <sup>(3)</sup>

(1) Nel caso di prodotti realizzati con produzioni agricole diverse, ripetere i dati per ciascuna di esse. In tal caso alla voce "Materia Prima" va aggiunta una numerazione sequenziale e la quantità percentuale, in termini di peso, calcolata sul peso totale delle materie prime impiegate, al momento dell'utilizzo, nella realizzazione dell'alimento.

(3) vedi punto 24 capitolo 8.1 del disciplinare generale.

## SCHEDA ETP B - presentazione sul sito WEB

(DA UTILIZZARE NEL CASO CHE IL PRODOTTO SIA STATO UTILIZZATO COME INGREDIENTE DI ALTRO PRODOTTO, O IN CASO DI VENDITA DIRETTA DEL PRODOTTO IN ALTERNATIVA ALLA SCHEDA ETP A)

Informazioni
<b>Titolo "Etichetta Trasparente Pianesiana"</b>
<b>Marchio Figurativo</b>
<b>Denominazione di vendita e denominazione di fantasia del Prodotto Etichettato</b>
<b>Titolo: "Dati sui soggetti"</b>
- Responsabile commerciale
<b>Titolo: "Dati sulla Produzione Agricola della Materia Prima"<sup>(1)</sup></b>
- Materia Prima
- Varietà
- Località di coltivazione
- Persone impiegate nella coltivazione
- Zona di Coltivazione della materia prima (altitudine)
- Zona di Coltivazione (secondo classificazione Pianesiana)
- Superficie coltivata o numero delle piante
- Fonte Idrica di irrigazione
- Origine del seme
- Metodo di semina
- Concimazione
- Controllo delle erbe spontanee
- Irrigazione
- Trattamenti fitosanitari
- Quantità raccolta
- Mese e Anno di raccolta
- Metodologia di raccolta
- Conservazione della materia prima
<b>Dati sulla Lavorazione</b>
- Quantità di materia prima lavorata
- Fasi di Lavorazione in sintesi (discorsivo)
- Località di lavorazione
- Persone impiegate nella lavorazione
- Conservazione del prodotto
- Mese e anno di lavorazione
<b>Dati sul Confezionamento<sup>(2)</sup></b>
- Modalità di confezionamento
- Materiale dell'imballaggio primario
- Località di confezionamento
- Data di confezionamento

- Lotto
---------

<b>Dati sul Costo delle materie prime e degli ingredienti</b>
---

- Costo delle materie prime e degli ingredienti per 1 kg di prodotto <sup>(3)</sup>
---

- (1) *Nel caso di prodotti realizzati con produzioni agricole diverse, ripetere i dati per ciascuna di esse. In tal caso alla voce "Materia Prima" va aggiunta una numerazione sequenziale e la quantità percentuale, in termini di peso, calcolata sul peso totale delle materie prime impiegate, al momento dell'utilizzo, nella realizzazione dell'alimento.*
- (2) *Nel caso in cui il prodotto venga utilizzato come ingrediente di altro prodotto senza avere subito operazioni di confezionamento possono essere omesse tutte le menzioni contenute nella presente sezione*
- (3) *vedi punto 24 capitolo 8.1 del disciplinare generale.*