

# MARCHIO COLLETTIVO “ETICHETTA TRASPARENTE PIANESIANA”

## Documento Tecnico Specifico “Prodotto Spontaneo vegetale”

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

### 1. Definizioni

#### *Prodotto Spontaneo vegetale:*

Alimenti costituiti da prodotti spontanei vegetali non coltivati, tra cui, a titolo non esaustivo:

- a) Frutti spontanei del sottobosco: mirtillo, lamponi, fragoline di bosco, more di rovo, frutti della rosa canina, etc.;
- b) Frutta selvatica: giuggiole, frutti del corniolo, prugne, more da gelso, etc.;
- c) Funghi epigei;
- d) Tartufi;
- e) Piante erbacee ed arbusti: asparago selvatico, ginepro, corbezzolo, mirto, etc.;
- f) Piante officinali a possibile uso alimentare, tra cui, a titolo non esaustivo, quelle descritte dal R.D. 26 maggio 1932, n. 772.

#### *Zona di raccolta (altitudine sul livello del mare)*

Altitudine media del terreno coltivato per la produzione della materia prima

#### *Zona di raccolta secondo classificazione Pianesiana*

Indica la morfologia del territorio della zona di bottinatura, secondo la classificazione ideata e sviluppata dal Prof. Mario Pianesi: costa, pianura, vallata, collina, montagna. Per la definizione e la descrizione di tali nozioni orografiche si fa riferimento al sito .....

### 2. Realizzazione della Etichetta Trasparente Pianesiana

#### *Materia prima*

Indicazione del nome di uso comune del prodotto (sono da evitarsi le forme dialettali), seguita dall'indicazione del nome scientifico (tra parentesi e comprensivo dell'indicazione eventuale della sottospecie).

#### *Zona di raccolta*

Indicazione del/i Comune/i dove è stata realizzata la raccolta, seguita dalla sigla della Provincia (tra parentesi) e della Regione, nel caso in cui la raccolta venga effettuata in Italia.

Nel caso di località estere, site in Nazioni con una divisione amministrativa diversa da quella italiana, si indica semplicemente il toponimo dell'area in cui si situa la sorgente, la nazione e il continente (secondo il modello 5 continenti: Europa, America, Asia, Africa, Oceania).

#### *Zona di raccolta secondo classificazione Pianesiana*

Costa: fornire tale indicazione quando l'area di raccolta si trovi prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio posto in zona di terraferma prospiciente al mare ad una distanza non superiore ai 10 km in linea d'aria dal mare stesso.

Pianura: fornire tale indicazione quando l'area di raccolta si trovi (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio o in un'area pianeggiante e uniforme, situata a un'altitudine media sul livello del mare inferiore a 100 m.

Vallata: fornire tale indicazione quando l'area di raccolta si trovi prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un'area di ampia e profonda depressione della superficie terrestre delimitata da due pendici di rilievi (siano essi di carattere collinare o montuoso).

Collina: fornire tale indicazione quando l'area di raccolta si trovi prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio o in un'area con una conformazione ondulata in quanto caratterizzata da rilievi con una altitudine media sul livello del mare non superiore a 600 m.

Montagna: fornire tale indicazione quando l'area di raccolta si trovi prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio caratterizzato da rilievi, prevalentemente impervi, e con una altitudine media superiore ai 600 metri sul livello del mare (s.l.m.).

Misto: qualora non sia identificabile una collocazione prevalente, per l'area di raccolta, in una delle 5 zone sopra citate.

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
<i>Informazioni di base</i>				
<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>	•	•	•	•
<i>Altre informazioni</i>				
<b>Titolo: "Dati sulla Raccolta del prodotto spontaneo vegetale"<sup>(1)</sup></b>		•	•	•
- Materia Prima		•	•	•
- Zona di raccolta		•	•	•
- Zona di raccolta (altitudine sul livello del mare)				•
- 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			•	•
- Lavorazione			•	•
- Località di lavorazione		•	•	•
- Conservazione del prodotto			•	•
<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>(2)</sup>			•	•

(1) Nel caso di alimenti realizzati con prodotti spontanei vegetali diversi, ripetere i dati per ciascuno di essi. 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.

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

## SCHEMA ETP: presentazione sul sito WEB

<b>Informazioni</b>
<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
- Produttore
<b>Titolo: "Dati sulla Raccolta del prodotto spontaneo vegetale"<sup>(1)</sup></b>
- Materia Prima
- Zona di raccolta
- Zona di raccolta (altitudine sul livello del mare)
- Zona di raccolta secondo classificazione pianesiana
- Quantità raccolta
- Mese e Anno di raccolta
- Metodologia di raccolta
- Conservazione della materia prima
<b>Dati sulla Lavorazione</b>
- Quantità di materia prima lavorata
- Lavorazioni
- Località di lavorazione
- Persone impiegate nello stabilimento
- Conservazione del prodotto
- Anno di Produzione
<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>(2)</sup>

(1) *Nel caso di alimenti realizzati con prodotti spontanei vegetali diversi, ripetere i dati per ciascuno di essi. 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) *vedi punto 24 capitolo 8.1 del disciplinare generale.*