



# Linee guida per la tracciabilità delle carni suine




INDICOD

Istituto per le  
imprese di beni  
di consumo

Centro  
per la diffusione  
del sistema EAN





**Q**uesta pubblicazione illustra le linee guida per la tracciabilità delle carni suine elaborate da Indicod. Si tratta di una soluzione standardizzata per integrare le fasi di lavorazione e garantire il controllo dell'intero processo produttivo della carne.

Hanno partecipato ai lavori: aziende di produzione e trasformazione della carne suina, aziende della distribuzione moderna, rappresentanti della pubblica amministrazione, aziende di certificazione, associazioni di settore e fornitori di attrezzature.

Il documento è rivolto a tutti gli operatori della filiera.

Per ulteriori informazioni rimandiamo il lettore al sito Internet [www.indicod.it](http://www.indicod.it).

E' inoltre possibile contattare la segreteria d'area all'indirizzo e-mail: [agroalimentare@indicod.it](mailto:agroalimentare@indicod.it)



INTRODUZIONE	5
SISTEMA DI TRACCIABILITÀ ALIMENTARE	6
LO STANDARD INTERNAZIONALE UCC/EAN-128	7
DEFINIZIONE DI UN SISTEMA DI TRACCIABILITÀ PER LA FILIERA DELLE CARNI SUINE	8
Ambito applicativo	8
Riferimento per la tr acciabilità	8
Etichettatur a delle carni suine	8
Sistema di etichettatur a basato sullo standard UCC/EAN-128	10
SALUMI E INSACCATI	14
ALLEGATI	15
1 Definizioni degli identificatori di dati (AIs)	15
2 Estratto della tabella standard ISO 3166: lista codici paese	18
3 Classificazione EUROP per carcasse	18
4 Esempio di etichetta	19

# INTRODUZIONE

**P**er garantire la sicurezza alimentare, la logica di filiera deve concretizzarsi in un sistema di tracciabilità, ovvero un tracking dei prodotti che permetta alle aziende di produzione e distribuzione di essere preparate a rispondere a qualunque tipo di emergenza e che al tempo stesso rassicuri immediatamente il consumatore in caso di necessità.

I sistemi di tracciabilità attualmente implementati in Italia nella filiera suina sono basati sulla trasmissione di una serie di informazioni definite dai partner stessi (es. fornitori e gdo, macellatori e trasformatori) sulla base di accordi one-to-one e trasmesse in chiaro, dunque senza l'utilizzo di codici a barre.

Indicod, cogliendo l'esigenza delle imprese industriali e distributive di fornire al consumatore garanzie sulla qualità delle carni e di migliorare l'efficienza della filiera, si è posto l'obiettivo di sviluppare e diffondere un sistema di etichettatura e tracciabilità standard.

Le "Linee guida per la tracciabilità delle carni suine" presentano una soluzione standardizzata per integrare le fasi di lavorazione e garantire il controllo dell'intero processo produttivo della carne, sia essa taglio anatomico o confezione, in tutto l'iter di trasformazione e distribuzione (es. ricostruire la sua storia tecnico-commerciale, permettere il richiamo di un prodotto non conforme).

Hanno partecipato ai lavori: aziende di produzione e trasformazione della carne suina, aziende della distribuzione moderna, rappresentanti della pubblica amministrazione, aziende di certificazione, associazioni di settore e fornitori di attrezzature.

Il documento è rivolto a tutti gli operatori nella filiera della lavorazione industriale della carne suina, dal macello fino alla grande distribuzione organizzata.



# SISTEMA DI TRACCIABILITÀ ALIMENTARE



Per rintracciabilità di filiera si intende “la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali e agli operatori di filiera”<sup>1</sup>. L'identificazione di un prodotto e la sua tracciabilità possono essere finalizzate alla possibilità:

- ▲ di risalire alle caratteristiche del prodotto (parti costitutive; lotto di appartenenza; processi produttivi adottati);
- ▲ di ricostruire la sua storia tecnico-commerciale (passaggi di proprietà; cambiamento di destinazione, accertamento delle cause di inconvenienti, ecc.);
- ▲ di richiamare un prodotto.

L'efficacia di un sistema di tracciabilità è tuttavia strettamente legata alla condivisione su vasta scala, da parte delle aziende, di un linguaggio comune per la trasmissione delle informazioni, cioè di uno standard di codifica senza il quale l'interscambio di dati tra aziende differenti sarebbe un'attività impossibile o comunque più complessa e imprecisa. In questo modo, gli operatori, leggendo con la penna ottica i codici a barre, sono in grado di registrare automaticamente l'informazione, con evidenti vantaggi in termini di velocizzazione. L'ottimizzazione del flusso delle informazioni e delle merci consente di ridurre drasticamente gli errori al momento della presa in carico dei prodotti, e rende più preciso lo scambio dei dati e ridimensiona i tempi di movimentazione.

Come se non bastasse, il funzionamento di un sistema di tracciabilità alimentare dipende in ugual modo dalla condivisione di capitolati comuni e trasparenti e dall'accettazione dei protocolli HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: analisi dei rischi e controllo dei punti critici)<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Norma EN ISO 8402, 1987.

<sup>2</sup> L'HACCP è un sistema di controllo degli alimenti atto a garantire la sicurezza per il consumatore. È stato recepito dalla direttiva 93/43/CEE del 14 luglio 1993.

# LO STANDARD INTERNAZIONALE UCC/EAN-128

Il sistema EAN/UCC, di cui Indicod cura la diffusione e la corretta implementazione in Italia, mette a disposizione uno standard denominato UCC/EAN-128<sup>3</sup>, studiato e sviluppato per implementare progetti di tracciabilità anche complessi, fornendo le basilari regole di sintassi, un ampio set di informazioni e la simbologia a barre per riprodurle.

Lo standard mette a disposizione identificatori di dati numerici (AIs) che servono per riconoscere le informazioni riportate. Oltre all'identificazione, gli AIs permettono la codifica di informazioni sugli attributi del prodotto (es. data minima o massima di durabilità, numero di lotto, data di produzione, peso netto, ecc.) consentendo all'utilizzatore di trattare una notevole quantità di dati.

Le informazioni sugli attributi sono sempre correlate a un prodotto e non hanno alcun significato se isolate.

Il codice UCC/EAN-128 per l'etichettatura è il più utilizzato dall'industria dei prodotti alimentari. In particolare, le aziende attive su scala multinazionale lo utilizzano per effettuare un tracking preciso dei flussi dei prodotti all'interno della complessa movimentazione intra-company attraverso siti produttivi e depositi localizzati in diverse nazioni.

Inoltre, le caratteristiche di identificazione e rintracciabilità del sistema EAN/UCC indirizzano i processi del flusso informativo all'interno della catena commerciale e si integrano perfettamente con la messaggistica EDI (Electronic Data Interchange). E' però indispensabile che l'utilizzo dello standard sia condiviso da tutti gli attori del processo, perché solo se questa condizione è soddisfatta i parametri contenuti nella codifica possono essere trasferiti lungo la catena che porta la merce dal produttore al punto di vendita.

<sup>3</sup>Informazioni dettagliate sulla simbologia UCC/EAN-128 sono riportate sul Manuale delle specifiche tecniche EAN/UCC, scaricabile dal sito [www.indicod.it](http://www.indicod.it).



# DEFINIZIONE DI UN SISTEMA DI TRACCIABILITÀ PER LA FILIERA DELLE CARNI SUINE



In assenza di una specifica normativa nazionale ed europea sull'etichettatura delle carni suine, il sistema di tracciabilità qui definito è il risultato delle attività di un gruppo di lavoro appositamente creato e coordinato da Indicod, composto da aziende di produzione e trasformazione della carne suina, aziende della distribuzione moderna, rappresentanti della pubblica amministrazione, aziende di certificazione, associazioni di settore e fornitori di attrezzature.

## Ambito applicativo

Le linee guida per la tracciabilità e l'etichettatura delle carni suine coprono il flusso di processo **dalla fase di macellazione fino all'unità consumatore**.

Le ragioni di tale scelta derivano dalla difficoltà di ricostruire il percorso dell'animale che precede l'ultimo allevamento di provenienza, non essendo il singolo animale identificato individualmente.

## Riferimento per la tracciabilità

Il riferimento minimo ed essenziale per la tracciabilità è **il lotto di macellazione omogeneo**.

Il lotto, inteso come gruppo/partita di animali, sarà quello di provenienza dall'ultimo allevamento di ingrasso prima della macellazione.

La scelta del lotto come punto di riferimento per la tracciabilità è dovuta all'assenza in Italia e in Europa di una identificazione univoca del capo suino, al quale è associato il solo identificativo dell'allevamento.

*Il lotto di macellazione che si riferisce in modo univoco ad un solo allevamento (l'ultimo allevamento di provenienza) è il riferimento primario per la tracciabilità nella filiera delle carni suine.*

## Etichettatura delle carni suine

Dal macello la movimentazione delle carcasse e dei tagli avviene attraverso l'utilizzo di apposite giostre, sulle quali i tagli vengono appesi. L'etichettatura delle giostre potrà avvenire, a seconda dei casi, utilizzando una delle due seguenti modalità:

- ▲ con un'unica etichetta sulla giostra nel caso di giostre omogenee (sulle quali, cioè, sono presenti tagli per i quali le informazioni da riportare in etichetta sono comuni);

- ▲ con un'etichetta su ogni taglio presente sulla giostra, nel caso di giostre non omogenee (sulle quali, cioè, sono presenti tagli per i quali le informazioni da riportare in etichetta non sono comuni).

Le informazioni da apporre in etichetta sono suddivise in obbligatorie e facoltative/aggiuntive.

Si definiscono **obbligatorie** le informazioni che risultano indispensabili al processo di tracciabilità e che è necessario trasportare lungo tutta la filiera fino al consumatore finale, il quale potrà leggerle in chiaro sull'unità consumatore.

#### OBBLIGATORIE

- ▲ **Numero di lotto** (lotto di macellazione al macello e lotto di lavorazione nelle fasi successive)
- ▲ **Numero di approvazione o identificazione del macello (bollo CE)**
- ▲ **Numero di approvazione o identificazione del laboratorio di sezionamento (bollo CE)**
- ▲ **Paese di ingrasso** (ultimo allevamento).

Sono definite **facoltative/aggiuntive** quelle informazioni che non risultano essenziali al processo di tracciabilità sull'etichetta, ma che forniscono dati utili ai partner commerciali.

#### FACOLTATIVE/AGGIUNTIVE

- ▲ **Peso** (complessivo della giostra, se l'etichetta è apposta sulla giostra, o del singolo taglio, se l'etichetta è apposta sul singolo taglio)
- ▲ **Paese di nascita**
- ▲ **Data di macellazione**
- ▲ **Codice allevamento/i** (il tipo di codice viene definito dall'utilizzatore)
- ▲ **Classificazione EUROP** per la carcassa.

Il codice allevamento/i e la classificazione EUROP<sup>4</sup> per le carcasse sono informazioni specifiche al mercato italiano e di conseguenza sono codificate utilizzando una soluzione esclusivamente nazionale studiata da Indicod per la filiera suina italiana.

<sup>4</sup> Allegato 3 pag. 18 : tabella ufficiale EUROP.



**Sistema di etichettatura  
basato sullo standard  
UCC/EAN-128**



Le informazioni da riportare in etichetta possono essere rappresentate mediante la simbologia UCC/EAN-128 usando gli identificatori di dati (AI, Application Identifier).

Gli elementi chiave per **l'etichettatura delle carni suine** sono gli identificatori di campo AI 01 per il codice identificativo del prodotto e AI 10 per il numero di lotto.

Nell'esempio che segue alle informazioni obbligatorie (codice identificativo del prodotto, numero del lotto e paese di ingrasso) è stata aggiunta un'informazione facoltativa: il peso netto.



(01) = codice identificativo del prodotto

(3103) = peso netto in Kg: 2500 gr

(423) = paese di ingrasso: Danimarca

(01) = numero di lotto

L'identificatore di dati **AI 10** (rintracciabilità per lotto) **deve essere obbligatoriamente utilizzato insieme all'identificatore di dati AI 01** (codice identificativo del prodotto). I numeri di approvazione del macello e dei laboratori di sezionamento vengono specificati, utilizzando l'identificatore di dati AI 703s e rispettando la sequenza di lavorazione.

*Numero di approvazione o identificazione del macello e del laboratorio di sezionamento*

AI	Codice paese ISO	Numero di approvazione
703s	N <sub>1</sub> N <sub>2</sub> N <sub>3</sub>	X <sub>4</sub> —lunghezza variabile—▶X <sub>30</sub>

(s) assume i seguenti valori:

- ▲ 0 = macello
- ▲ 1 = primo laboratorio di sezionamento
- ▲ da 2 a 9 = punti di lavoro ragione della carne all'interno della filiera, successivi al primo laboratorio di sezionamento.

N<sub>1</sub> N<sub>2</sub> N<sub>3</sub> indica il codice ISO (a 3 cifre) del Paese dell'operatore di filiera (macello, laboratorio di sezionamento, altro punto di lavorazione) al quale si riferisce il numero di approvazione. Il codice del paese è ricavato dalla tabella ISO3166.

Esempio: un animale è stato macellato in un macello belga (numero di approvazione UD1098H), sezionato da un laboratorio di sezionamento olandese (numero di approvazione 9638) e successivamente sezionato da un laboratorio di sezionamento spagnolo (numero di approvazione 6373M).

*Paese e numero di approvazione del macello*

AI	Codice paese ISO per il Belgio	Numero di approvazione del macello
7030	056	UD1098H

*Paese e numero di approvazione del primo laboratorio di sezionamento*

AI	Codice paese ISO per l'Olanda	Numero di approvazione del laboratorio di sezionamento
7031	528	9638

*Paese e numero di approvazione del secondo laboratorio di sezionamento*

AI	Codice paese ISO per la Spagna	Numero di approvazione del laboratorio di sezionamento
7032	724	6373M

Ecco alcuni esempi di codice a barre che codificano le informazioni di cui sopra<sup>5</sup>:





(7030) = codice ISO per il paese di macellazione e numero di approvazione del macello

(7031) = codice ISO per il primo paese di sezionamento e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento

(7032) = codice ISO per il secondo paese di sezionamento e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento

Oltre alle informazioni definite obbligatorie, è possibile specificare le seguenti informazioni aggiuntive su base internazionale:

▲ data di macellazione: utilizzando l'AI 11

▲ peso netto in kg: utilizzando l'AI 310n

▲ paese di nascita: utilizzando l'AI 422

su base nazionale:

▲ codice allevamento: utilizzando l'AI 90

▲ classificazione EUROP: utilizzando l'AI 90

Le informazioni che seguono l'AI 90 vengono specificate come segue:

AI	Flag informazioni aggiuntive (base nazionale)	Codice allevamento	Classificazione EUROP (allegato 3)
90	40	BS220M <sup>6</sup>	E



#### **Nota**

▲ Mentre l'uso degli AI 11, 310n e 422 è condiviso a livello internazionale, l'uso dell'AI 90 seguito dal Flag informazioni aggiuntive 40 è riservato da Indicod alla filiera della carne suina su base nazionale.

▲ E' inoltre di estrema importanza, per l'utilizzo dello standard internazionale UCC/EAN-128, il rispetto rigoroso delle specifiche Indicod come disposte nel Manuale delle specifiche tecniche EAN/UCC.

<sup>5</sup>I codici a barre presenti in questo documento hanno il solo scopo di fornire un esempio visivo e non sono da utilizzare per la lettura scanner.

<sup>6</sup>"BS" sigla automobilistica che identifica la città di appartenenza;  
"220" codice dell'allevatore attribuito dall'organismo abilitato I.P.Q  
e "M" lettera identificativa del mese di nascita dell'animale.

## M A C E L L O



### Simbolo EAN/UCC: UCC/EAN-128

AI		INFORMAZIONI OBBLIGATORIE
01		CODICE IDENTIFICATIVO DEL PRODOTTO GTIN
10		NUMERO DI LOTTO
423		PAESE DI INGRASSO (ULTIMO ALLEVAMENTO)
703s		NUMERO DI APPROVAZIONE O IDENTIFICAZIONE DEL MACELLO (BOLLO CE)
AI		INFORMAZIONI FACOLTATIVE/AGGIUNTIVE
	<b>FLAG INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>	
11		DATA DI MACELLAZIONE
310n		PESO NETTO IN KG
422		PAESE DI NASCITA
90	40	CODICE ALLEVAMENTO E CLASSIFICAZIONE EUROP PER CARCASSE

## S E Z I O N A M E N T O



### Simbolo EAN/UCC: UCC/EAN-128

AI		INFORMAZIONI OBBLIGATORIE
01		CODICE IDENTIFICATIVO DEL PRODOTTO GTIN
10		NUMERO DI LOTTO
423		PAESE DI INGRASSO (ULTIMO ALLEVAMENTO)
703s		NUMERO DI APPROVAZIONE O IDENTIFICAZIONE DEL MACELLO (BOLLO CE)
AI		INFORMAZIONI FACOLTATIVE/AGGIUNTIVE
	<b>FLAG INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>	
11		DATA DI MACELLAZIONE
310n		PESO NETTO IN KG
422		PAESE DI NASCITA
90	40	CODICE ALLEVAMENTO E CLASSIFICAZIONE EUROP PER CARCASSE

## P U N T O V E N D I T A



### Simbolo EAN/UCC: EAN-13



#### INFORMAZIONI IN CHIARO

TUTTE LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE PRESENTI IN ETICHETTA NELLE FASI DI LAVORAZIONE E D'INFORMAZIONI FACOLTATIVE A SCELTA DELL'AZIENDA

## SALUMI E INSACCATI



Dall'analisi eseguita per queste tipologie di prodotti è emerso che esistono due differenti situazioni.

- ▲ Per i **salumi** che sono costituiti dal taglio di un singolo animale (es. prosciutto), il riferimento principale per la tracciabilità è il lotto (come previsto dal decreto ministeriale del 14 febbraio 1968).

Nel caso dei crudi sarà poi necessario aggiungere in etichetta la data di produzione (decreto ministeriale del 14 febbraio 1968).

- ▲ Per i **salumi tritati e gli insaccati**, che vengono prodotti attraverso lavorazioni di assemblaggio di materie prime provenienti da lotti di macellazione diversi, il Comitato tecnico coordinato da Indicod ha stabilito che il produttore apporrà su questi prodotti un'etichetta riportante il lotto di lavorazione (decreto ministeriale del 14 febbraio 1968). Attraverso il lotto, il produttore dovrà essere in grado di risalire a tutte le informazioni relative ai componenti utilizzati per la produzione in modo da garantire il nesso tra il prodotto stesso e i lotti di macellazione di provenienza.

Sulla base della simbologia UCC/EAN-128, il lotto e la data di produzione sono codificati utilizzando l'AI 10 per il lotto e l'AI 11 per la data di produzione.

## Allegato 1 Definizioni degli identificatori dati (AIs)

AI	CONTENUTO	FORMATO
----	-----------	---------

### Informazioni obbligatorie

01	Codice identificativo del prodotto GTIN	n2+n14
10	Numero di lotto	n2+an..20
423	Paese di ingrasso	n3+n3+n..12
703s	Codice paese ISO e numero di approvazione dell'operatore di filiera	n4+n3+an..27

### Informazioni facoltative/aggiuntive

11	Data di macellazione o di produzione	n2+n6
310n	Peso netto in kg	n4+n6
422	Paese di nascita	n3+n3

### Soluzione nazionale

AI	FLAG INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	CONTENUTO	FORMATO
90	40	Codice allevamento + classificazione EUROP per la carcassa	n2+an...30

an = carattere alfanumerico

n = carattere numerico

an..nn = carattere alfanumerico a lunghezza variabile (nn = numero massimo di caratteri)

n..nn = carattere numerico a lunghezza variabile (nn = numero massimo di cifre)

### Codice indentificativo del prodotto AI 01

L'AI **01** indica che i dati che seguono contengono il codice identificativo del prodotto (es. carcassa, taglio, ecc.) espresso con un codice EAN/UCC-13 formato di 13 cifre, precedute da 0 (unità a peso fisso) o da 9 (unità a peso variabile). L'EAN/UCC-13 non contiene informazioni specifiche (per esempio: prezzo, descrizione, ecc.) sulla referenza codificata. La struttura dell' AI 01 è la seguente:

AI	Codice identificativo del prodotto
01	N <sub>1</sub> N <sub>2</sub> N <sub>3</sub> N <sub>4</sub> N <sub>5</sub> N <sub>6</sub> N <sub>7</sub> N <sub>8</sub> N <sub>9</sub> N <sub>10</sub> N <sub>11</sub> N <sub>12</sub> N <sub>13</sub> N <sub>14</sub>

### Numero di lotto AI 10

L'AI **10** codifica il numero di lotto di macellazione o di lavorazione (per gli insaccati). Il numero di lotto può





contenere caratteri numerici e/o alfabetici e può avere lunghezza variabile fino a 20 caratteri.

AI	Numero di lotto
10	$X_1$ — lunghezza variabile → $X_{20}$

### Data di macellazione AI 11

L'AI 11 indica la data di macellazione o di produzione. La lunghezza fissa è di sei cifre nel formato anno, mese, giorno: due per l'anno, due per il mese, due per il giorno. Il giorno e il mese vengono sempre rappresentati con due cifre (es: 01, 02, e non 1,2).

AI	Data di macellazione/produzione		
1 1	Anno $N_1 N_2$	Mese $N_3 N_4$	Giorno $N_5 N_6$

### Peso netto in kg AI 310n

L'AI 310n indica il peso netto in Kg.

AI	Peso netto in Kg
310n	$N_1 N_2 N_3 N_4 N_5 N_6$

Il carattere "n" indica il numero delle cifre decimali da considerare nel valore espresso. Quindi:

**n=0** Valore espresso senza decimali

**n=1** Valore espresso con una cifra decimale dopo la virgola

**n=2** Valore espresso con due cifre decimali dopo la virgola

**n=3** Valore espresso con tre cifre decimali dopo la virgola

Ad esempio: Kg 51,5 verrà indicato come "051500"

### Paese di nascita AI 422

L'AI 422 indica il codice ISO (a 3 cifre) del paese di nascita dell'animale ed è ricavato dalla tabella ISO 3166.

AI	Paese di nascita (codice paese ISO)
4 2 2	$N_1 N_2 N_3$

### Paese di ingrasso AI 423

L'AI 423 indica il codice ISO (a 3 cifre) del paese di ingrasso dell'animale ed è ricavato dalla tabella ISO 3166. Nel caso in cui il processo di ingrasso avvenga in più paesi, essi dovranno essere riportati nel codice utilizzando, per ogni paese, il codice ISO a 3 cifre.

Nei 15 caratteri messi a disposizione possono essere codificati fino a 5 paesi. Il fornitore è responsabile per l'attribuzione dei codici paese.

AI	Paese di ingrasso (codice paese ISO)
4 2 3	$N_1 N_2 N_3 \dots N_{15}$

### Numero di approvazione del macello e del laboratorio di sezionamento AI 703s

La serie di identificatori di dati 703s viene utilizzata per indicare i numeri di approvazione del macello e dell/i laboratorio/i di sezionamento. Poiché lungo la filiera possono essere coinvolti vari operatori, con numeri di approvazione diversi, la quarta cifra dell'identificatore di dati (s) indica la sequenza cronologica degli operatori ai quali fa riferimento il numero di approvazione specificato. Pertanto il numero di approvazione del macello è sempre specificato con l'AI 7030, quello di approvazione del primo laboratorio di sezionamento con l'AI 7031, mentre i numeri di approvazione di eventuali ulteriori laboratori di sezionamento (o punti di lavorazione della carne) sono specificati con gli AI 7032, 7033, ecc. in modo cronologico.

La struttura è la seguente:

AI	Codice paese ISO	Numero di approvazione
703s	$N_1 N_2 N_3$	$X_4$ — lunghezza variabile — $X_{30}$

(s) assume i seguenti valori:

- ▲ 0 = macello
- ▲ 1 = primo laboratorio di sezionamento
- ▲ da 2 a 9 = punti di lavorazione della carne all'interno della filiera, successivi al primo laboratorio di sezionamento.

$N_1 N_2 N_3$  indica il codice ISO (a 3 cifre) del Paese dell'operatore di filiera (macello, laboratorio di sezionamento, altro punto di lavorazione) al quale si riferisce il numero di approvazione. Il codice del paese è ricavato dalla tabella ISO3166.





## Allegato 2 Estratto della tabella standard ISO 3166: lista codici paese

Austria	040	Lettonia	428
Belgio	056	Lituania	440
Bulgaria	100	Norvegia	578
Repubblica Ceca	203	Paesi Bassi	528
Danimarca	208	Polonia	616
Estonia	233	Portogallo	620
Federazione Russa	643	Regno Unito	826
Finlandia	246	Romania	642
Francia	250	Slovacchia	703
Germania	276	Slovenia	705
Grecia	300	Spagna	724
Ungheria	348	Svezia	752
Islanda	352	Svizzera	756
Irlanda	372	Ex Jugoslavia	891
Italia	380		

■ Paese      ■ Codice ISO numerico

## Allegato 3 Classificazione EUROP per carcasse

E	> 55%
U	> 50-54,9%
R	> 45-49,9%
O	> 40-44,9%
P	< 40%

■ Paese      ■ Percentuale di carne magra presente nella carcassa

## Allegato 4 Esempio di etichetta <sup>7</sup>

# AXZ

Etichetta del secondo laboratorio di sezionamento

**Codice EAN:** 98032089003257

**Numero di lotto:** AB010225

**Peso netto:** Kg 2,500

**Paese di nascita:** Danimarca

**Paese di macellazione:** Belgio

**Bollo CE:** UD1098H

**Paese di sezionamento (1):** Olanda

**Bollo CE:** 9638

**Paese di sezionamento (2):** Spagna

**Bollo CE:** 6373M



(01)98032089003257(3103)002500(423)208(10)A0010225



(7030)056UD1098H(7031)5289638(7032)7246373M

<sup>7</sup> I codici a barre presenti in questo documento hanno il solo scopo di fornire un esempio visivo e non sono da utilizzare per la lettura scanner.





Via Serbelloni, 5  
20122 Milano  
Tel. 027772121 - Fax 02784373  
Internet: [www.indicod.it](http://www.indicod.it)  
e-mail: [indicod@indicod.it](mailto:indicod@indicod.it)

MEMBER OF  
**EAN** <sup>®</sup>  
INTERNATIONAL