

Settore Ortofrutta

Etichettatura alimentare

Nel nostro Paese sono in vigore norme che impongono a chi produce e vende frutta e verdura fresche un'etichettatura con determinate caratteristiche obbligatorie. Tali norme sono contenute nel Decreto legislativo n. 306 del 2002, in vigore dal 2003, che ha recepito una Direttiva europea in materia (Ce 2200/96). L'obbligo riguarda sia i prodotti confezionati, sia quelli venduti sfusi. In entrambi i casi, vanno presentate in modo chiaro e leggibile alcune indicazioni sulla natura del prodotto, la sua origine e le sue caratteristiche commerciali. L'etichettatura non è obbligatoria soltanto per gli agricoltori che vendono i loro prodotti direttamente al consumatore. Per i prodotti venduti in imballaggi preconfezionati, le indicazioni previste per la marcatura relative a: varietà (ad esempio, "arance tarocco"); origine del prodotto (Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione); categoria (I, II, Extra, in relazione alle caratteristiche specifiche del prodotto); eventuali additivi aggiunti per il trattamento di superficie della frutta; eventuale calibro (facoltativo). devono essere presentate in modo chiaro e leggibile, indelebili e visibili all'esterno in caratteri raggruppati su uno stesso lato. Va inoltre indicato il peso netto, a meno che non si tratti di prodotti venduti abitualmente al pezzo. In tal caso, l'etichettatura deve indicare il numero di pezzi, se il numero di pezzi non può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno. Solitamente per questa applicazione vengono usate etichette in carta PATINATA, oppure TERMICA PROTETTA o NON PROTETTA personalizzate con il logo dei clienti con adesivo permanente base acrilico oppure con adesivo base gomma nei diversi f.ti per bilance e/o vaschette. Su molti dei materiali forniti, possiamo fornire certificazioni per i prodotti a contatto diretto alimentare, che vengono richieste dalla GDO in particolar modo per prodotti freschi come frutta e verdura.



Un articolo molto utilizzato nel settore ortofrutticolo è il cartellino a BANDIERA, indicato comunemente come ETICHETTA a BANDIERA. Vengono in genere applicate su retine e cestini, personalizzate da un lato e stampate in trasferimento termico sull'altro lato.



Vengono realizzate sia in materiale termico accoppiato con un frontale plastico in polipropilene, che in materiale completamente plasticato a trasferimento termico. Il materiale termico si chiama OPP110TERMICO ed è un accoppiato fisso tra una carta termosensibile non protetta di 116 microns e un film di polipropilene da 110 microns espanso monorientato e bitrattato ad elevata resistenza interna allo strappo e alla trazione. Il materiale a trasferimento termico comunemente utilizzato è invece lo YUPO FDR 200 microns. Entrambi i materiali sono certificati per il contatto alimentare.

Anche nel Settore ortofrutticolo vengono utilizzati i cartellini non adesivi con o senza foro per il confezionamento di cassette, vaschette o sacchetti. Possono essere realizzati sia in cartoncino termico semiprotetto da 170 gr e sia in cartoncino monopatinato 175 gr.

Per alcuni tipi di ortaggi (es. CARCIOFI, ASPARAGI ecc...) vengono anche utilizzati i collarini non adesivi come quelli utilizzati nel settore FLOROVIVAISTICO.

Per richieste di applicazione diretta su alcuni tipi di frutta come ANGURIE, ARANCE, MELE, PERE, ecc.. si utilizzano solitamente materiali in materiale plastico tipo polipropilene con adesivi idonei per substrati rugosi o di piccolo diametro (es. S2060 o S2085 di Fasson).

Contattate i nostri consulenti per ulteriori e dettagliate informazioni.