POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020
ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)

"Tecnico superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari"

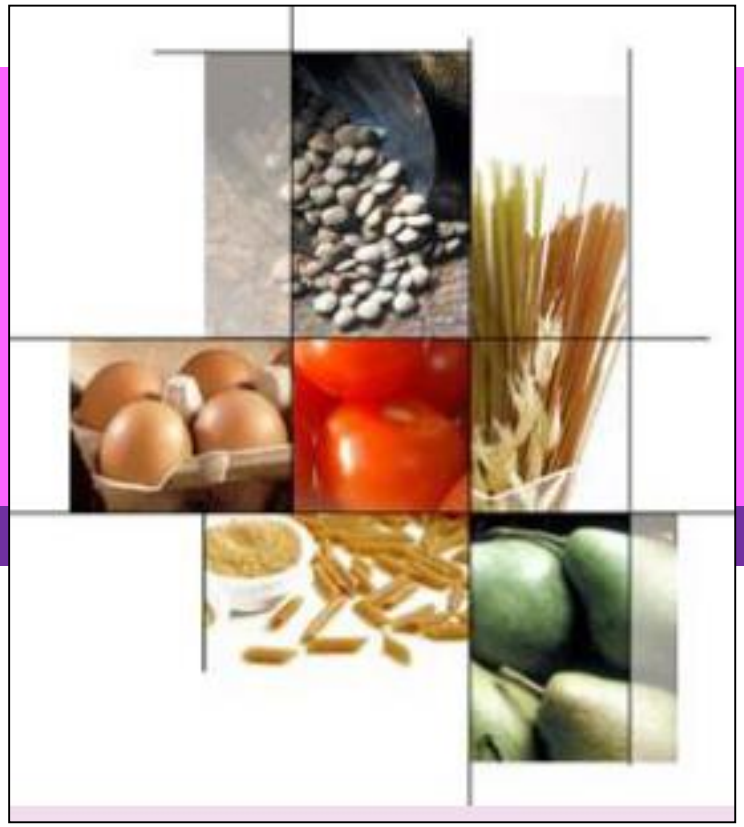
(Acronimo: TE.M.PR.A)

Docente: Anna Paola de Bellis

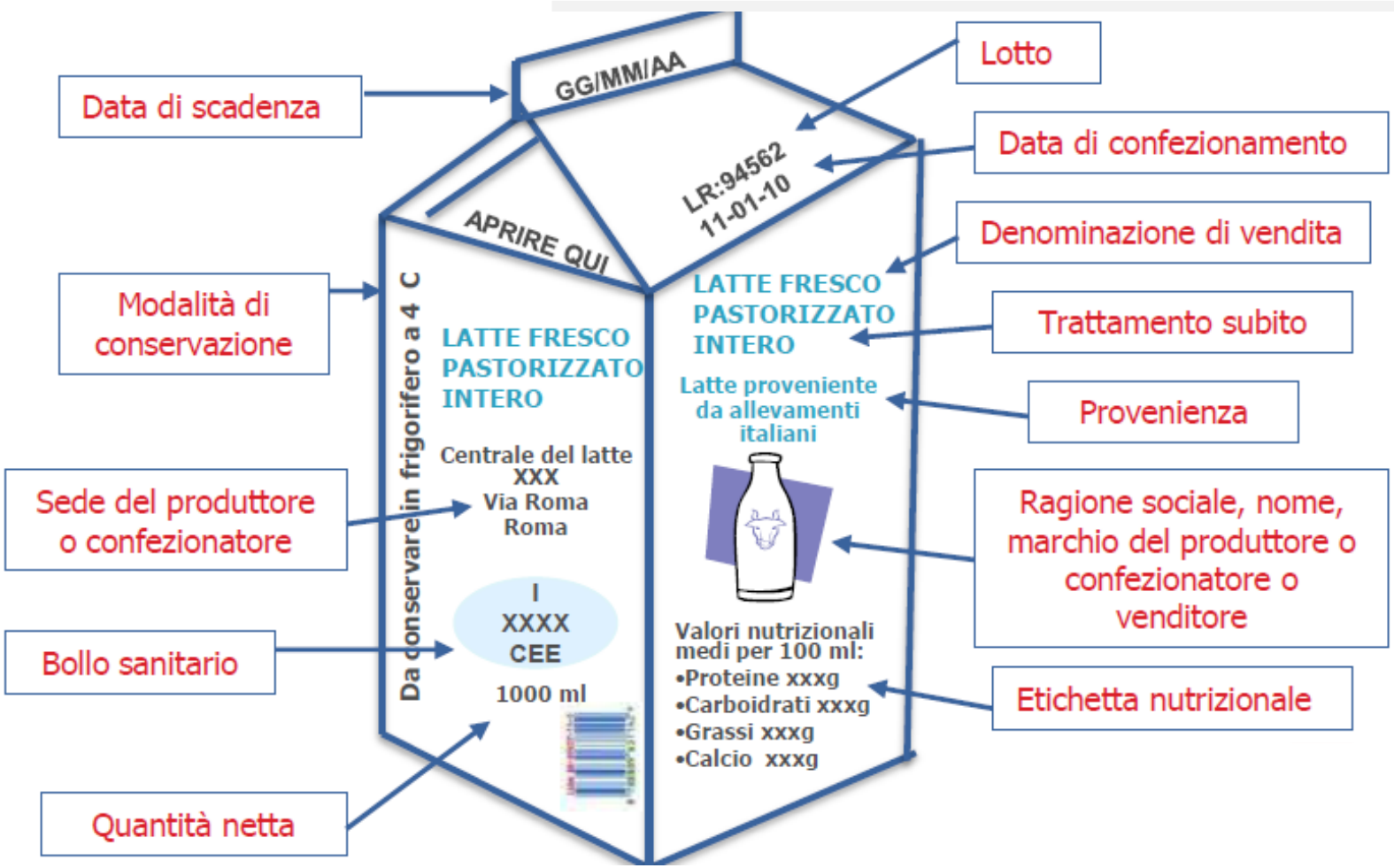
AREA: Marketing

UF: Packaging alimentare

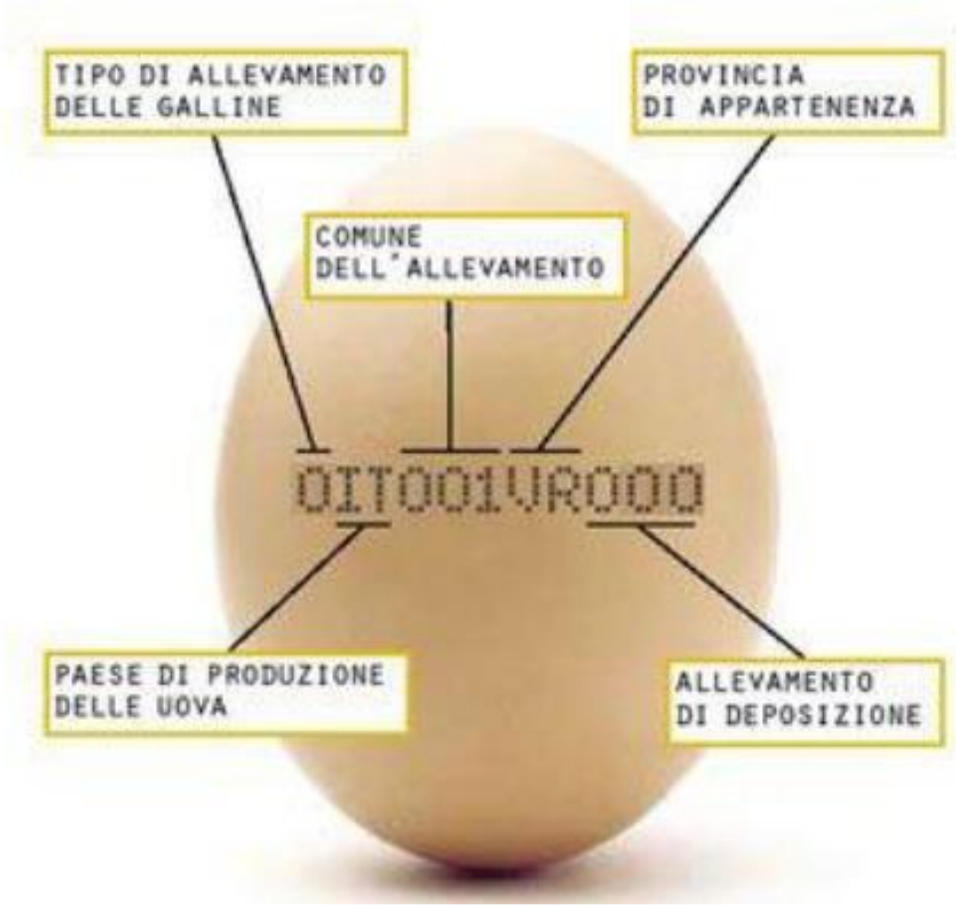
Esempi di Etichette



IL LATTE


Data di scadenza
GG/MM/AA
Lotto
LR:94562
11-01-10
Data di confezionamento
APRIRE QUI
Denominazione di vendita
Modalità di conservazione
Da conservare in frigorifero a 4 C
LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO
LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO
Trattamento subito
Latte proveniente da allevamenti italiani
Provenienza
Centrale del latte XXX
Via Roma
Roma
Sede del produttore o confezionatore
Ragione sociale, nome, marchio del produttore o confezionatore o venditore
I
XXXX
CEE
Bollo sanitario
1000 ml
Valori nutrizionali medi per 100 ml:
•Proteine xxxg
•Carboidrati xxxg
•Grassi xxxg
•Calcio xxxg
Etichetta nutrizionale
Quantità netta

LE UOVA



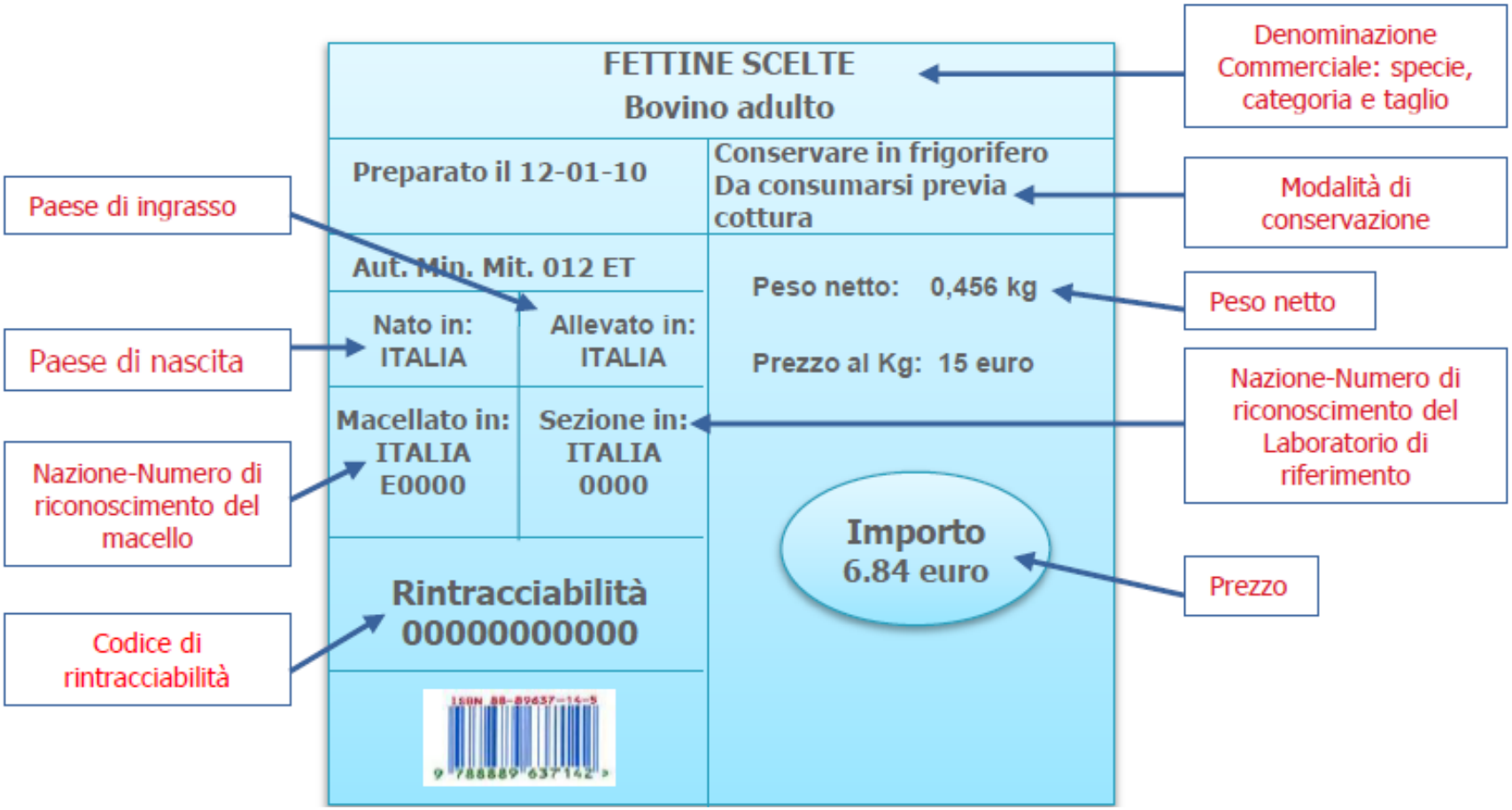
Categorie di peso:

XL (grandissime) > 73g;

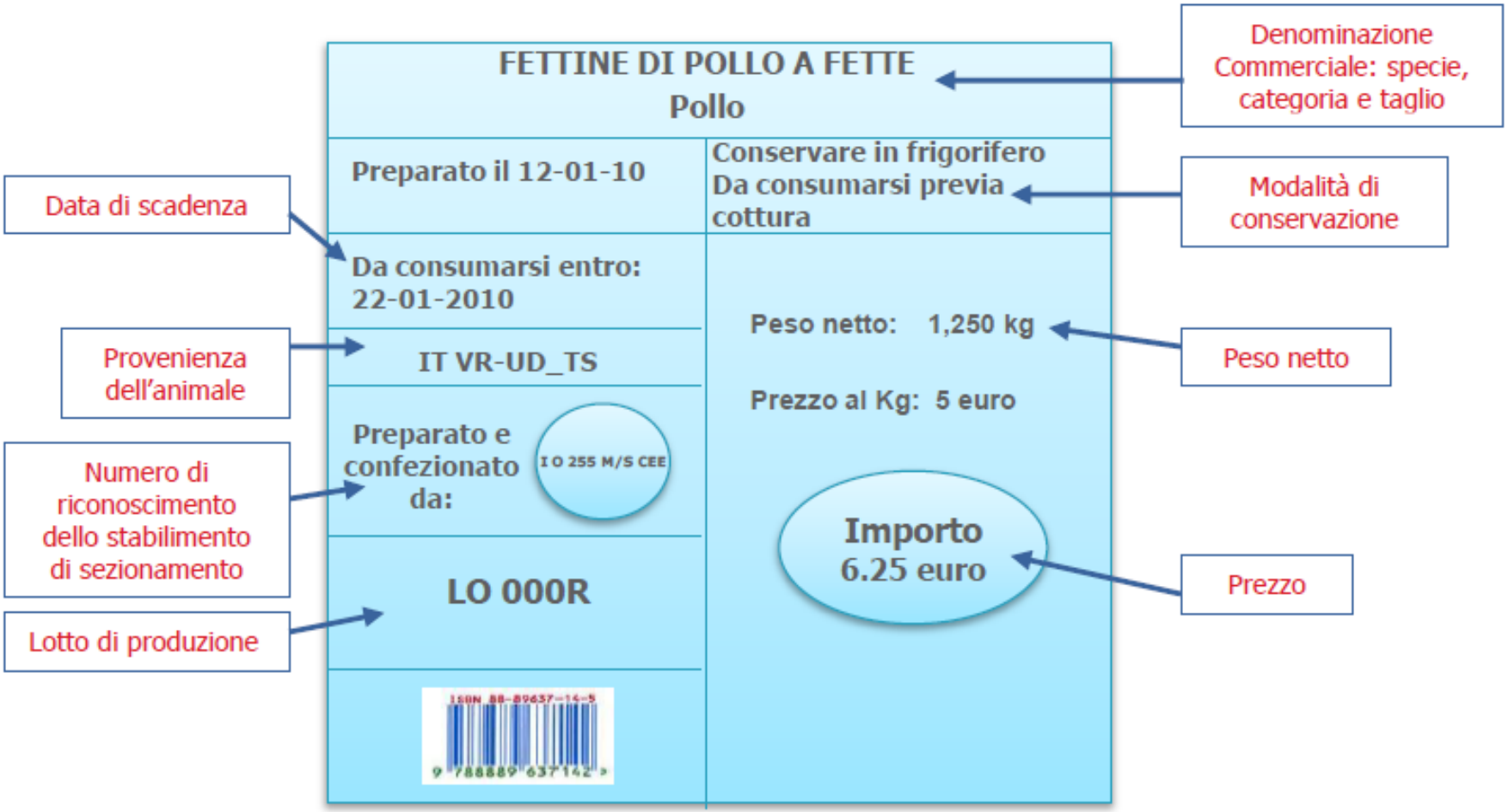
L (grandi) da 63 a 72g;

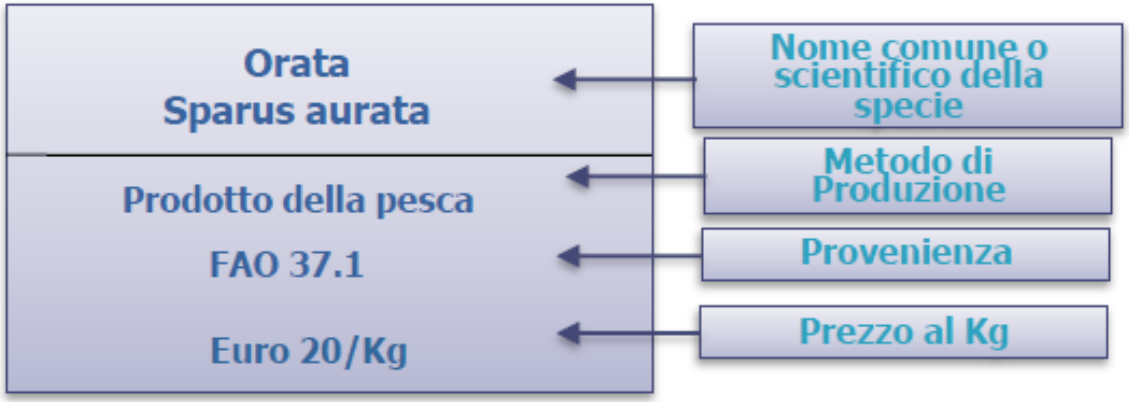
M (medie) da 53 a 62g;

S (piccole) < 53g.


FETTINE SCELTE
Bovino adulto
Preparato il 12-01-10
Conservare in frigorifero
Da consumarsi previa cottura
Aut. Min. Mit. 012 ET
Peso netto: 0,456 kg
Prezzo al Kg: 15 euro
Nato in: ITALIA
Allevato in: ITALIA
Macellato in: ITALIA E0000
Sezione in: ITALIA 0000
Importo 6.84 euro
Rintracciabilità 00000000000
Denominazione Commerciale: specie, categoria e taglio
Modalità di conservazione
Peso netto
Nazione-Numero di riconoscimento del Laboratorio di riferimento
Prezzo
Paese di ingrasso
Paese di nascita
Nazione-Numero di riconoscimento del macello
Codice di rintracciabilità

IL POLLO


FETTINE DI POLLO A FETTE
Pollo
Preparato il 12-01-10
Conservare in frigorifero
Da consumarsi previa cottura
Da consumarsi entro:
22-01-2010
Peso netto: 1,250 kg
IT VR-UD_TS
Prezzo al Kg: 5 euro
Preparato e confezionato da:
I O 255 M/S CEE
Importo
6.25 euro
LO 000R
Denominazione Commerciale: specie, categoria e taglio
Modalità di conservazione
Data di scadenza
Peso netto
Provenienza dell'animale
Numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento
Prezzo
Lotto di produzione



Metodo di produzione:

"prodotto della pesca" se proviene dal mare aperto

"prodotto della pesca in acqua dolce" se proviene da fiumi o laghi

"prodotto da acquacoltura" se proviene da allevamenti

Zona FAO n. 61; 67; 71; 77; 81; 87	Oceano Pacifico
Zona FAO n. 48; 58; 88	Oceano Antartico
N.B.: È facoltà del venditore indicare una zona di cattura più dettagliata (ad esempio, nella Zona FAO n.37, Mar Adriatico).	

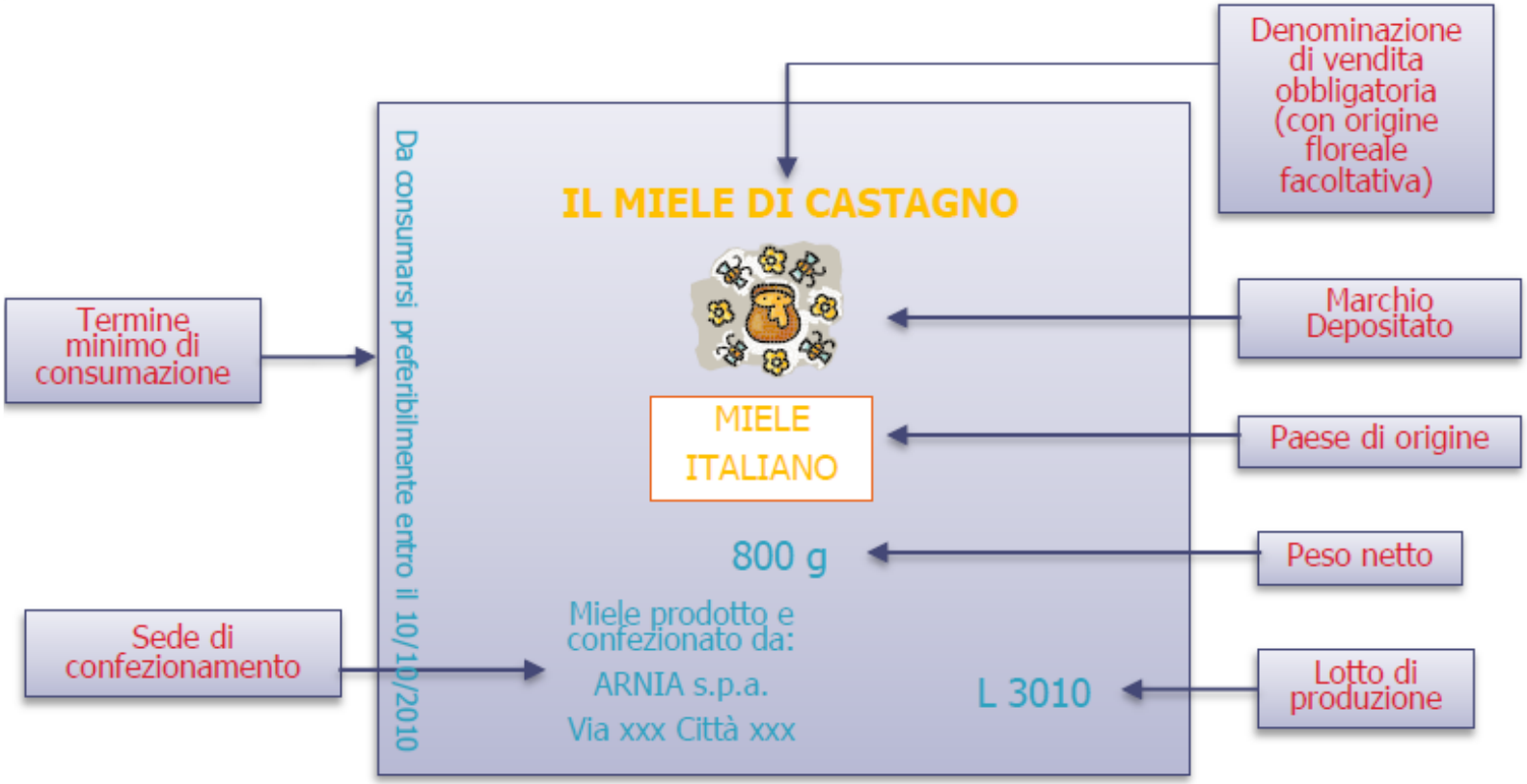
B. Per i prodotti pescati in acque dolci:
Nome del Paese membro o del Paese terzo di origine

C. Per i prodotti di allevamento:
Nome del Paese membro o Paese terzo/Più Paesi membri o Paesi terzi

Provenienza:

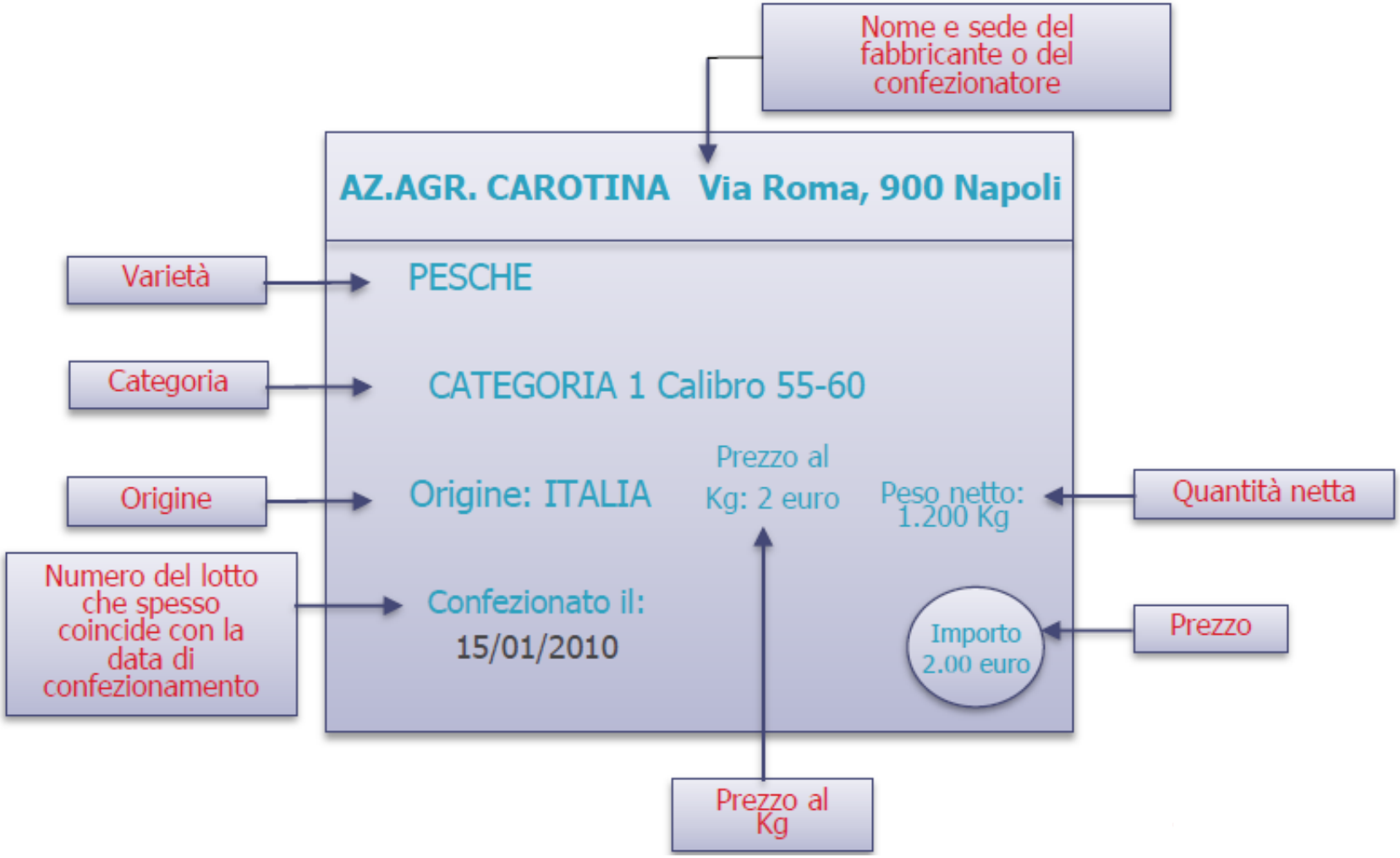
Paese di cattura per i pesci allevati o zona di pesca per gli altri. Per i pesci pescati in mare aperto basta la zona di provenienza.

A. Per i prodotti pescati in mare:	
Zona FAO n. 21	Oceano Atlantico nord-occidentale
Zona FAO n. 27 e 27 IIId	Atlantico nord-orientale e Mar Baltico
Zona FAO n. 31	Oceano Atlantico centro-occidentale
Zona FAO n. 34	Oceano Atlantico centro-orientale
Zona FAO n. 41	Oceano Atlantico sud-occidentale
Zona FAO n. 47	Oceano Atlantico sud- orientale
Zona FAO n. 37.1; 37.2; 37.3; 37.4	Mar Mediterraneo e Mar Nero
Zona FAO n. 51 e 57	Oceano Indiano

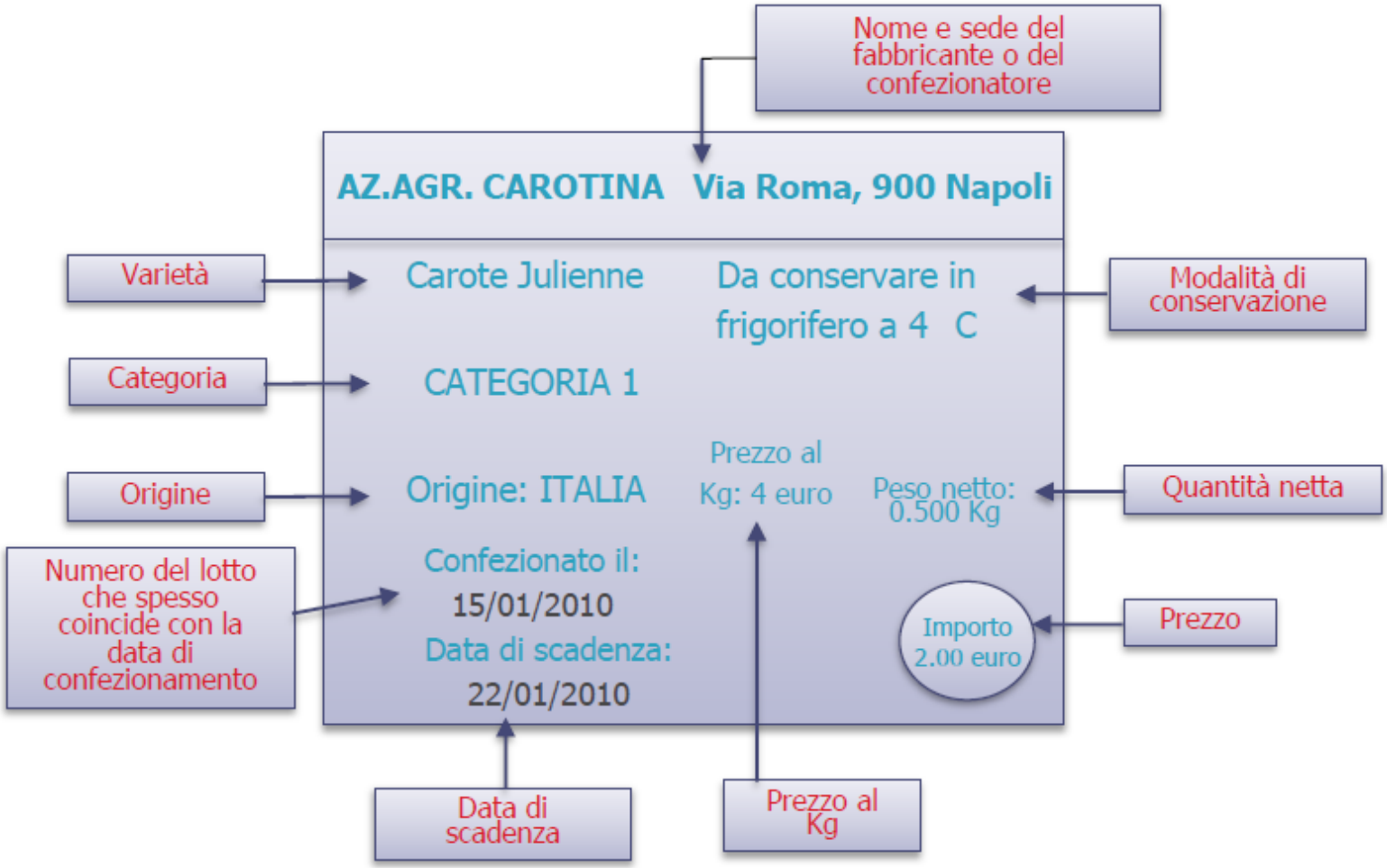


Come previsto dal D.lgs. 179/2004 (modificato dalla Legge 81/2006 art. 2/bis) concernente l'**etichettatura del miele** è obbligatorio che le confezioni riportino il **sigillo** che garantisca l'integrità della confezione all'acquisto.

FRUTTA FRESCA PRECONFEZIONATA



PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI TRASFORMATI



PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SFUSI

Esempio di cartello da apporre sul prodotto sfuso

Categoria

Extra, prima o seconda in ordine decrescente di qualità.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Denominazione di vendita

Olio Extra Vergine di Oliva

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100 ml di prodotto

Valore	828	Kcal
	3404	Kj
Proteine	0	g
Carboidrati	0	g
Grassi	92	g
Di cui saturi	14	g
Di cui monoinsaturi	64	g
Di cui polinsaturi	14	g
Colesterolo	0	mg
Sodio	0	g
Vitamina E	14	mg

Produttore

Imbottigliato per:
Oleificio Natura

Nello stabilimento:
Via Roma 55, Napoli

Nome e sede del produttore

Sede dello stabilimento di confezionamento

Smaltimento confezione

Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e Asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Ulteriori informazioni

Acquisto etico solidale

Numero verde
800123456

Lotto e Termine minimo di conservazione

LOTTO E DATA DI CONSUMO

Da consumarsi preferibilmente entro:
30/05/2011 Lotto: LF029

QUANTITA' NOMINALE-CODICE EAN

0.75 L e

Quantità contenuta

L'olio di Oliva Extravergine

- Natura del Prodotto
  - Descrizione della tecnica di produzione
  - Cosa differenzia l'olio d'oliva dagli altri tipi di olio:
    - La tecnica di produzione "dolce" ne preserva la caratteristiche di stabilità e i nutrienti
- Caratteristiche tecniche
  - Contenuto: preziosi nutrienti
    - Polifenoli: potenti antiossidanti
    - Vitamine E ed A: facilmente ossidabili
    - Clorofilla: che da il colore vede all'olio
      - Sintomo di freschezza
      - Da il gusto piccantino
      - Rende l'olio instabile alla luce

Scelta del packaging migliore

- Che ne preservi il gusto
- Che dia protezione dalla luce
- Che dia protezione dall'ossigeno

- Bottiglia in vetro scuro
- Implicazioni logistiche:
  - Per ottimizzare il trasporto => bottiglia squadrata

Etichetta del Vino

Anno di Vendemmia
Anno di raccolta dell'uva

Imbottigliatore
Indica il produttore o imbottigliatore

Contenuto Alcolico
Det. In Volume

Nome Commerciale
È la prima cosa che appare in bottiglia

Denominazione di Origine
Indica la provenienza

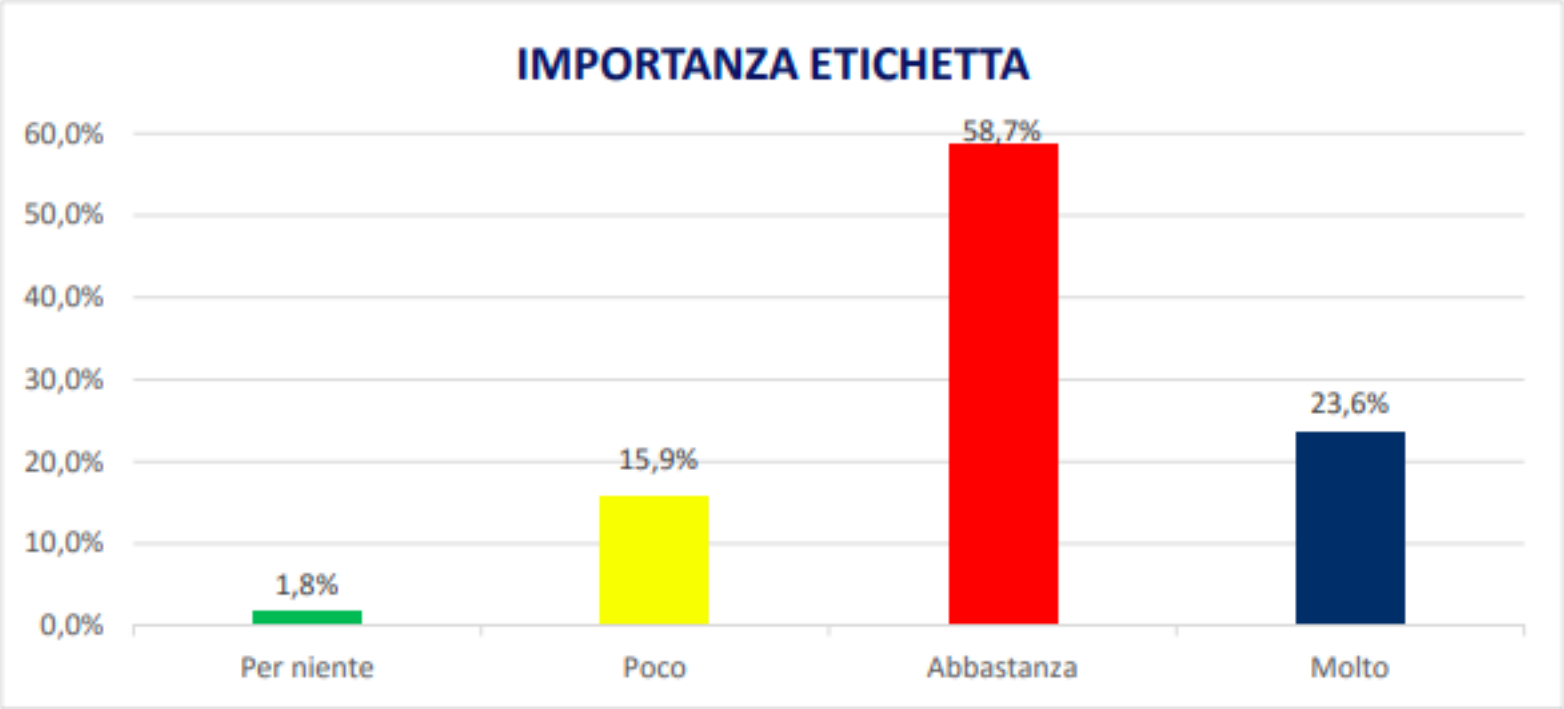
La quantità
Il più delle volte in Cl

Mensioni non obbligatorie

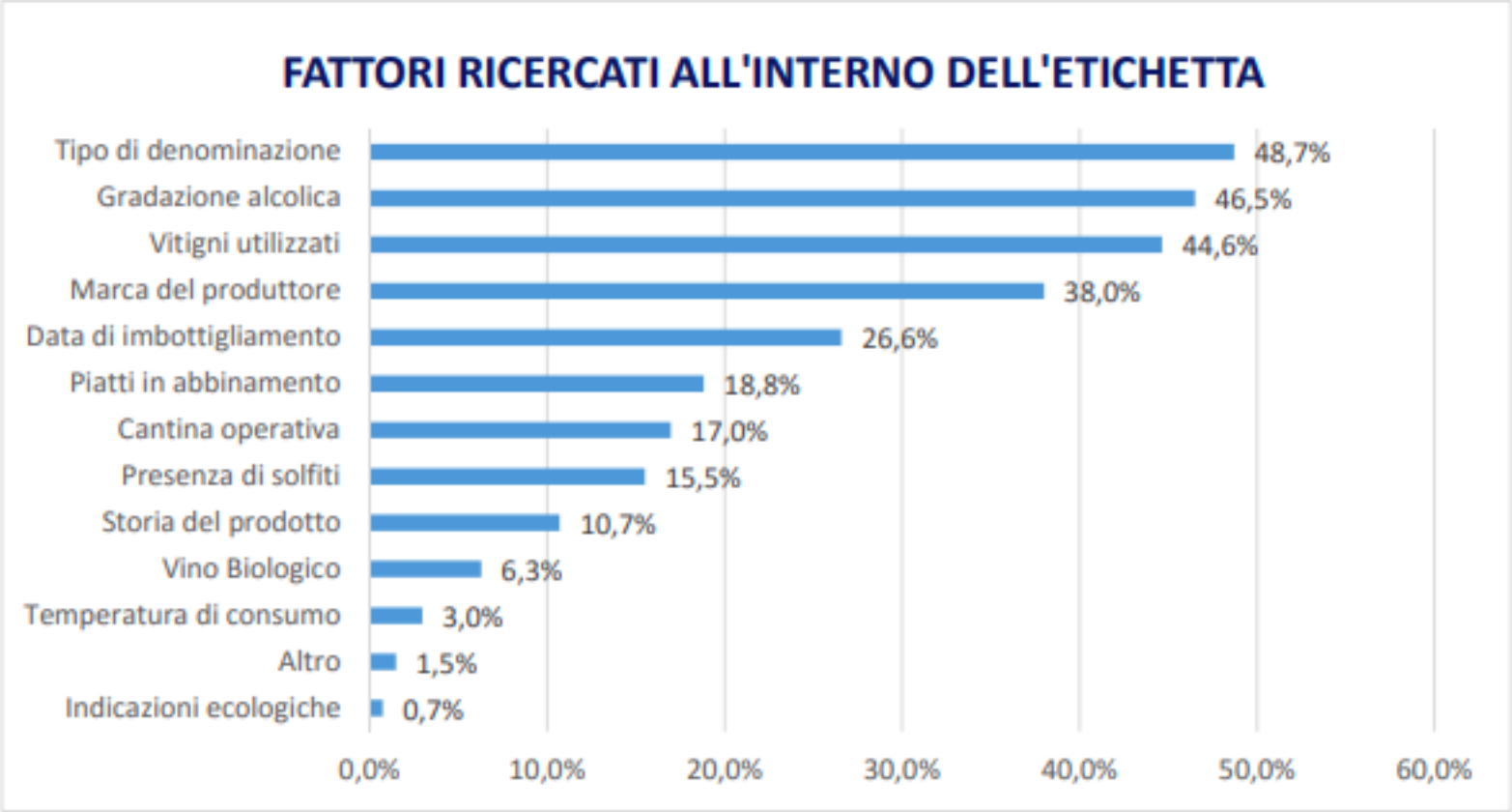
L'importante è che l'utilizzo di ulteriori elementi non induca in confusione il consumatore, e che non fornisca delle indicazioni non documentate.

- ✓ Menzioni tradizionali aggiuntive;
- ✓ Menzioni geografiche aggiuntive;
- ✓ Torri, castelli e abbazie;
- ✓ Certificazione biologica e biodinamica;
- ✓ Loghi internazionali e marchi;
- ✓ Annata dei vini (per i vini no DOP e no IGP);
- ✓ Trattamenti e scelte produttive.

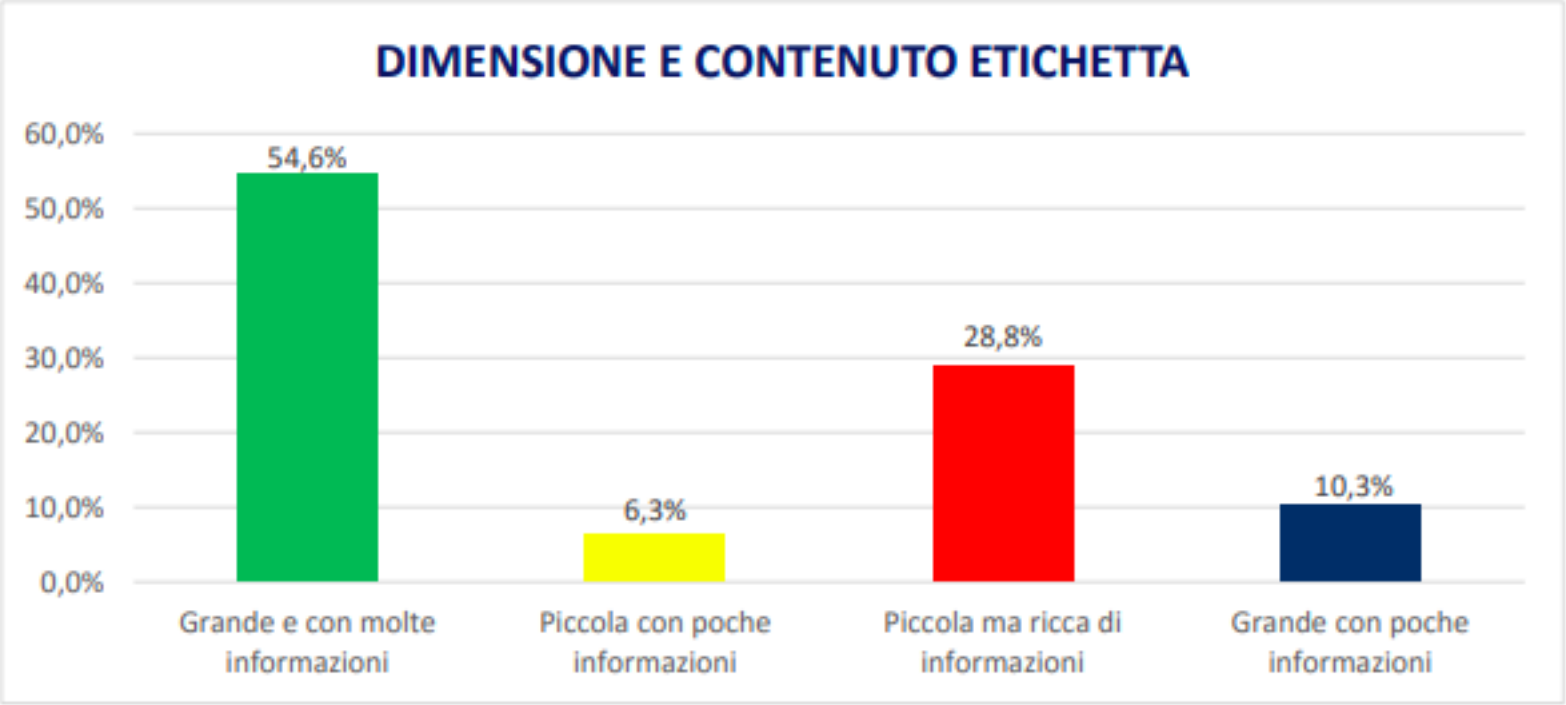
Importanza dell'etichetta



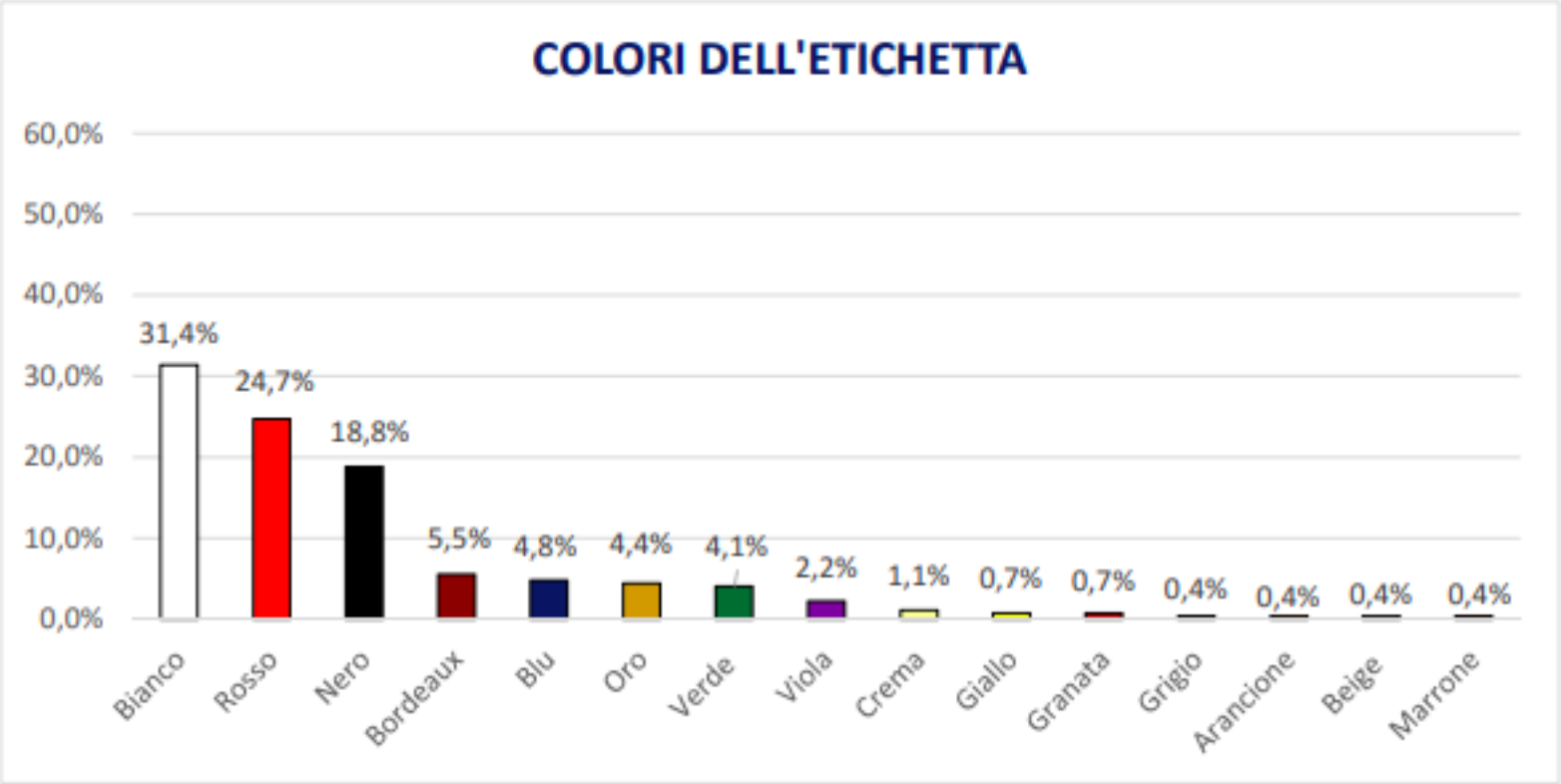
Fattori importanti



Dimensioni e contenuto



Colori


COLORI DELL'ETICHETTA
60,0%
50,0%
40,0%
30,0%
20,0%
10,0%
0,0%
31,4%
24,7%
18,8%
5,5%
4,8%
4,4%
4,1%
2,2%
1,1%
0,7%
0,7%
0,4%
0,4%
0,4%
0,4%
Bianco
Rosso
Nero
Bordeaux
Blu
Oro
Verde
Viola
Crema
Giallo
Granata
Grigio
Arancione
Beige
Marrone

Morellino di Scansano

La Gamma

Come Ottenere un EAN Code

Iscrivendosi a Indicod-Ecr si accede al sistema GS1.

- L'adesione al sistema GS1 e l'attribuzione di un prefisso aziendale GS1 avviene compilando un form di richiesta attivo sul nostro sito.
- Prima di procedere, è indispensabile avere a disposizione:
  - Il numero di partita Iva/codice fiscale dell'azienda che si associa;
  - Il numero R.E.A. del Registro delle Imprese;
  - La copia del'ultimo bilancio dichiarato (o della Dichiarazione IVA). Nel caso di azienda di recente costituzione un documento comprovante l'inizio dell'attività, come l'iscrizione alla Camera di Commercio.

Il form on line

- Il modulo si articola in quattro semplici pagine.
  Dopo aver terminato la compilazione si riceve via posta elettronica con le indicazioni conclusive per finalizzare l'iscrizione.

Cosa si riceve

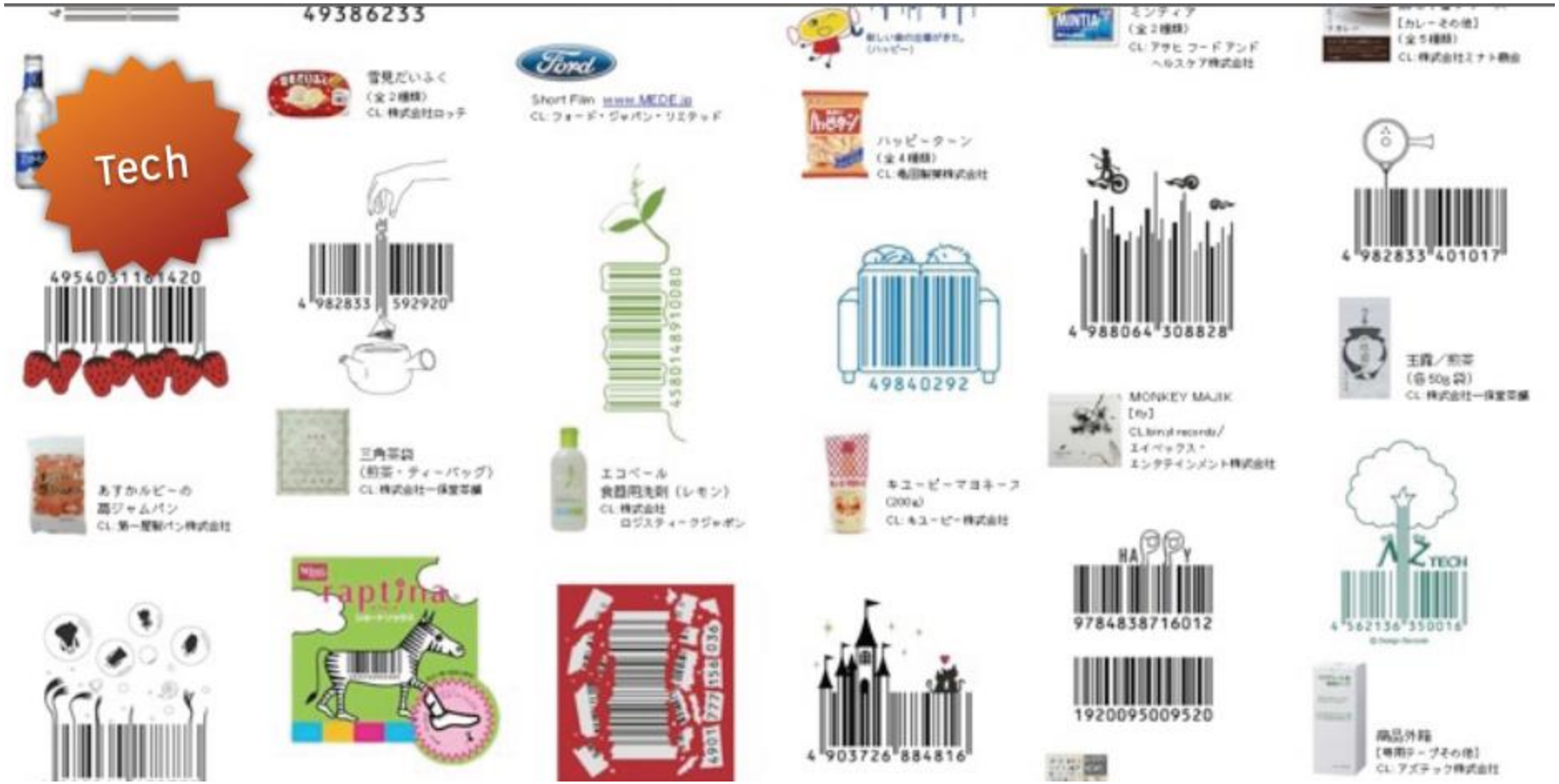
- Una volta ricevuta tutta la documentazione necessaria, l'Assistenza Associati di Indicod-Ecr provvederà a inviare tramite e-mail:
  - la lettera di attribuzione del prefisso aziendale GS1 di 9 cifre;
  - le specifiche tecniche per come costruire i codici a barre.

EAN

- Come aprirlo: tutto spiegato sul sito INDICOD:
- http://indicod-ecr.it/assistenza/10-passi-per-costruire-il-codice-a-barre/

  - Passo 1: Richiedi un Prefisso Aziendale GS1
  - Passo 2: Costruisci i Codici
  - Passo 3: Seleziona un'azienda per la stampa del Codice a Barre
  - Passo 4: Seleziona l'ambiente di scanning principale
  - Passo 5: Scegli un Codice a Barre
  - Passo 6: Scegli le dimensioni del Codice a Barre
  - Passo 7: Formato del testo del Codice a Barre
  - Passo 8: Scegli una combinazione di colori appropriata
  - Passo 9: Scegli il posizionamento dei codici a barre
  - Passo 10: Definire un Piano per la Qualità del Codice a Barre

EAN creativo



- Sito:
  - http://www.topdesignmag.com/package-design-from-concept-to-finished-product/

- Libro:
  - Editore: Franco Angeli:
    - La qualità del Packaging. Sistemi per l'accesso comunicativo-informativo dell'imballaggio.
- www.pentawards.org