

Giornate della Prevenzione

Etichettatura: quadro normativo generale a tutela del consumatore

Stefano Ferrarini
Az. Ulss n. 6 Vicenza
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti
di Origine Animale

Giornate della Prevenzione

- IX Edizione
- La Prevenzione scende in piazza
- Appuntamento il 28.9.2014 Piazza dei Signori
- c/o Esac Confcommercio il 15.10.2014
- c/o La Vigna il 22.10.2014

Per ogni alimento la sua etichetta



Approval number

art. 5, allegato II Reg. Ce 853/2004

L'approval number, costituito da un codice U.E., da un codice nazionale, da un codice regionale e da un codice progressivo, che identifica lo stabilimento riconosciuto.



IT
05 58
CE

IT
T102P
CE



Le uova

Principali riferimenti normativi

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1028/2006 DEL CONSIGLIO** del 19 giugno 2006 recante norme di commercializzazione applicabili alle uova.
- **REGOLAMENTO (CE) N. 557/2007 DELLA COMMISSIONE** del 23 maggio 2007 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova.
- **Circolare n°3 del 18 luglio 2007 MiPAF** Obblighi a cui attenersi per la commercializzazione delle uova a decorrere dal 1 luglio 07, in attuazione della specifica normativa comunitaria.
- **Decreto 13 Novembre 2007 MiPAF** Modalita' per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Reg. (CE) n. 1028/2006, del Consiglio e n. 557/2007, della Commissione e del D.Lvo n. 267, del 29 luglio 2003.
- **REGOLAMENTO (CE) N. 1336/2007** del 15 novembre 2007 DELLA COMMISSIONE recante modifica del Reg. (CE) n. 557/2007 che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova

Reg. CE 1234/2007

All. XIV par. II

Categoria A: uova fresche

Categoria B: uova destinate esclusivamente
all'industria alimentare



Codice per il metodo di allevamento

I metodi di allevamento utilizzati nell'allevamento devono essere indicati con il seguente codice:

- "1" All'aperto;
- "2" A terra;
- "3" In gabbie;
- "0" Produzione biologica



3 IT 039 PG 714



Sistemi di allevamento

NUMERO DISTINTIVO

metodo di
allevamento

codice dello
Stato membro

numero di
identificazione

Sull'imballaggio (obbligatorie)	Sulle uova (obbligatorie)	Sulle uova (facoltative)
Uova da allevamento all'aperto	1IT - - -	Aperto
Uova da allevamento a terra	2IT - - -	A terra
Uova da allevamento in gabbie	3IT - - -	Gabbie
Uova da agricoltura biologica	0IT - - -	All. bio

Vendita diretta

Sono esonerate dagli obblighi sulle norme di commercializzazione le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale:

- a) nel luogo di produzione, o
- b) nella regione di produzione

(mercato pubblico locale o nella vendita porta a porta).

Tutte le uova vendute al consumatore finale devono essere marchiate con il codice del produttore, ad eccezione di quelle provenienti da produttori aventi fino a 50 galline ovaiole.

Vendita in deroga delle uova

Nome e indirizzo del venditore (art. 2, comma 1, Decreto 11.12.2009)



Codice del produttore

- facilmente visibile;
- chiaramente leggibile;
- caratteri di altezza pari almeno a 2 mm.

Qualora per motivi tecnici non sia possibile contrassegnare le uova incrinata o sporche, la stampigliatura con il codice del produttore non è obbligatoria.

Reg. CE 853/2004

Allegato III, sez. X, Cap I

Consegna delle uova al consumatore finale

Le uova devono essere ritirate dal commercio sette giorni prima del termine minimo di conservazione indicato sull'imballaggio.



I prodotti della pesca



Reg.(CE) n. 104/2000

disciplinato dal Reg.(CE) n. 2065/2001

Entrato in vigore il 1 gennaio 2002

a) la denominazione commerciale della specie (secondo l'elenco predisposto dallo Stato membro; in Italia, tale elenco, allegato al D.M. del 27 marzo 2002, è stato integrato più volte);

b) il metodo di produzione. Le diciture che possono essere utilizzate sono:

- pescato,
- pescato in acque dolci,
- allevato;

c) la zona di cattura o di allevamento. Questa indicazione implica:

- **per i prodotti pescati in mare**, l'indicazione di una delle zone riportate nella zona di pesca definite dalla Fao;

- **per i prodotti pescati in acque dolci**, l'indicazione dello Stato membro o del Paese terzo di origine del prodotto;

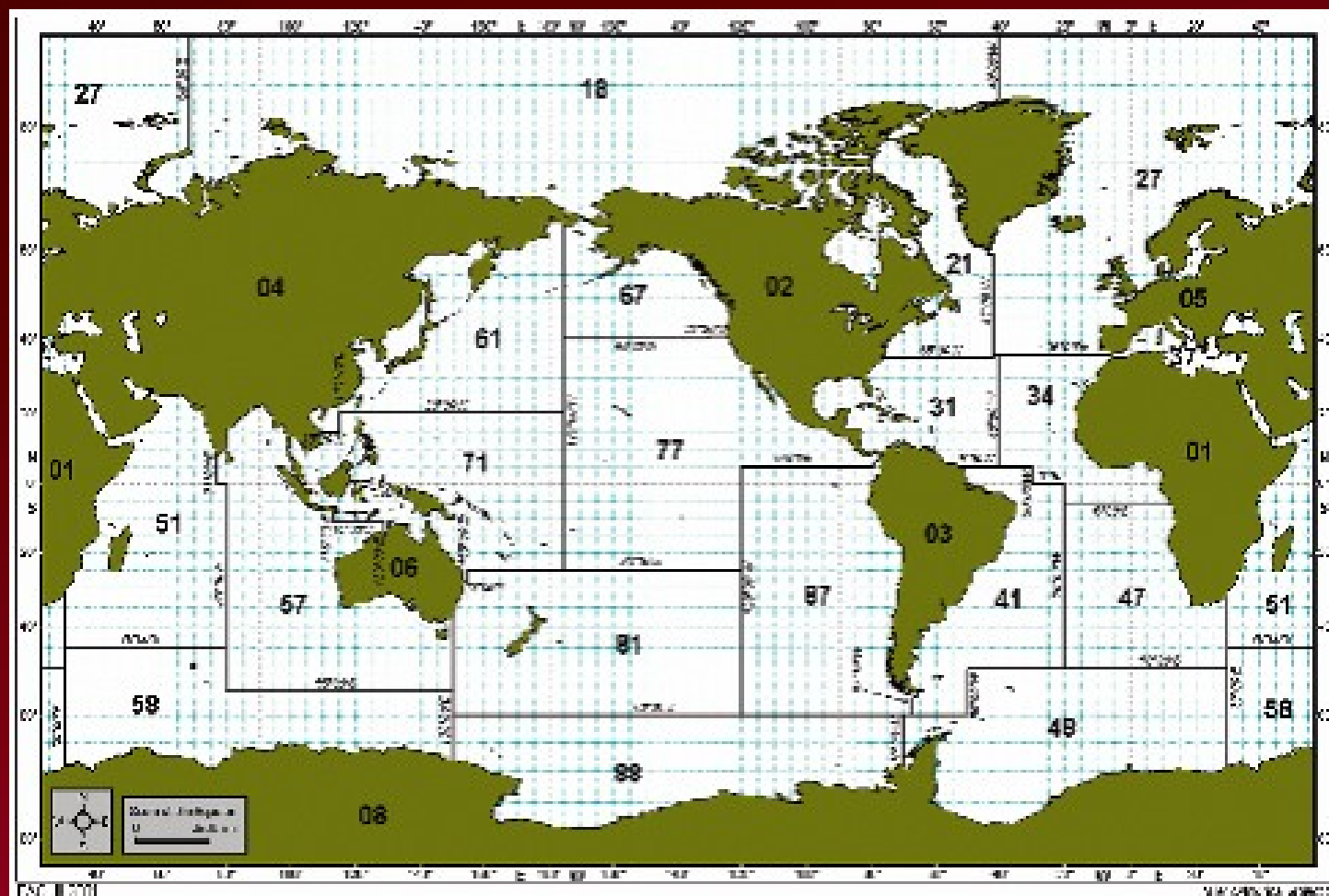
- **per i prodotti allevati**, l'indicazione dello Stato membro o del Paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto, ovvero la fase che intercorre tra lo stadio giovanile e la taglia commerciale.

Zona di cattura per i prodotti pescati

Es. Africa: Zona FAO n° 01;

Nord America: Zona FAO n° 02;

Sud America: Zona FAO n° 03;



Decreto del Ministero della Salute del 17 Luglio 2013

L'obbligo, previsto dall'art. 2, comma 1 del DM impone all'operatore commerciale di apporre ben in vista un cartello con le seguenti indicazioni:



**“In caso di consumo crudo,
marinato o non completamente cotto
il prodotto deve essere preventivamente
congelato per almeno 96 ore a - 18 °C in
congelatore domestico contrassegnato con tre o
più stelle”**

DGSAN 4379 e DGSAN 4380

Prodotti allevati

lo Stato membro o Paese Terzo di
allevamento



Molluschi

Vongola Verace	Nome comune
Tapes semidecussatus	Nome latino
Data 20/07/05	Data di confezionamento
Q.ta' 1 Kg	Qtà confezione (ca)
Calibro Grande	Calibro
Lotto AL-05007	Nr. di lotto
Allevato	Metodo di produzione
Marano Lagunare	Località di pesca
ITALIA	Paese di origine
Data racc. 20/07/05	Data raccolta prodotto
Depuraz. 12h	Tempo di depurazione (min)
Scadenza 24/07/05	Data di scadenza



Regolamento UE 1379/2013

I prodotti ittici vanno posti in vendita al consumatore finale solo se accompagnati da un marchio o un'etichettatura indicante:

- la denominazione commerciale e scientifica della specie,
- il metodo di produzione (pescato,... pescato in acque dolci,... allevato...)
- zona di cattura o di allevamento
- categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura
- se il prodotto è stato scongelato
- termine minimo di conservazione, se appropriato

Il Latte e i prodotti a base di latte





Il Latte e i prodotti a base di latte

Innanzitutto, con il termine *latte* si intende solo quello vaccino.

Gli altri tipi di latte devono essere completati con l'indicazione della specie animale di origine: latte di capra, di bufala...ed è previsto che la denominazione di vendita "*latte*" debba essere completata dall'indicazione dei relativi trattamenti compiuti sul prodotto.

(art. 3 del Reg. (CE) n°2597/97)

Il latte può essere definito “fresco” solo se risponde ai precisi requisiti stabiliti dalla Legge n°169 del 1989. Inoltre, il termine “fresco” non può essere utilizzato come marchio commerciale.



Il Latte e i prodotti a base di latte

Le definizioni “*latte fresco pastorizzato*” e “*latte fresco pastorizzato di alta qualità*” sono riservate esclusivamente al latte prodotto conformemente all’art. 4 della Legge n°169/89

Latte crudo: definizione



Prodotto da vacche, pecore, capre, bufale o asine sottoposto esclusivamente a:

- ✓ filtrazione
- ✓ refrigerazione subito dopo la mungitura fino a raggiungere una temperatura tra 0°C e +4°C
- ✓ deposito, tra 0°C e 4°C, e agitazione meccanica fino al momento della vendita.

Latte crudo: vendita

- E' consentita la vendita diretta di latte crudo esclusivamente seguendo queste modalità:
 - ✓ direttamente nell'azienda di produzione, dal produttore al consumatore finale
 - ✓ attraverso macchine erogatrici collocate o nella stessa azienda agricola, o al di fuori di questa limitatamente alla provincia di residenza dell'azienda.

Informazioni al consumatore

1. **Denominazione di vendita** latte crudo non pastorizzato di (indicando la specie);
2. **la ragione sociale dell'allevamento** di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa (a ogni erogatore deve corrispondere una sola azienda);
3. **la data di mungitura**;
4. **la data di carico dell'erogatore**, se diversa da quella di mungitura;
5. **la data di scadenza**, esprimibile anche in termini di giorni dalla data di mungitura, non superiore ai 3 giorni dalla messa a disposizione del consumatore;
6. **le condizioni d'uso**, comprese le istruzioni per l'attingimento del latte dall'erogatore e per la conservazione domestica (in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e +4°C) e le avvertenze di consumo;
7. qualsiasi altra informazione e/o indicazione prevista dalla normativa vigente.

Latte crudo: informazioni per il consumatore

Il latte deve essere consumato previa bollitura ed entro la scadenza del 3° giorno dalla data di messa a disposizione del consumatore (Nota MinSan del 03.12.2010 proroga Ordinanza Ministeriale del 10 dicembre 2008)



Carni macinate e Prodotti a base di Carne





Carne macinata

Reg. 1162/09 grasso /collagene macinato
Criteri di controllo calcolati su una media giornaliera

Il rapporto collagene/proteine è espresso come % di collagene nelle proteine della carne	TENORE IN MATERIA GRASSA	RAPPORTO TESSUTO CONNETTIVO/ PROTEINE DELLA CARNE
Carni macinate magre	$\leq 7 \%$	$\leq 12 \%$
Carni macinate di puro manzo	$\leq 20 \%$	$\leq 15 \%$
Carni macinate contenenti carne di maiale	$\leq 30 \%$	$\leq 18 \%$
Carni macinate di altre specie	$\leq 25\%$	$\leq 15\%$

I muscoli scheletrici (2) delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grassi e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento. Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di «carne(i) di ...». Specie

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/ proteine della carne (1)
Mammiferi (esclusi conigli e suini)	25 %	30 %
Suini	30 %	25 %
Volatili e conigli	15 %	10 %

(1) Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne.
Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.

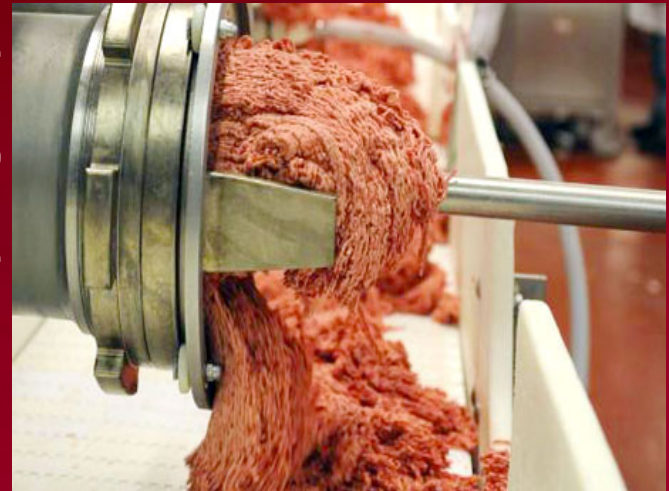
Quando questi tenori limite sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di «carne(i) di ...» sono rispettati, il tenore in «carne(i) di ...» deve essere adeguato al ribasso di conseguenza e l'elenco degli ingredienti deve menzionare, oltre al termine «carne(i) di ...», la presenza di materie grasse e/o di tessuto connettivo.

Esempio: insaccato suino

Carne di suino 55%

Grasso di suino 35%

Le «carni separate meccanicamente» sono escluse dalla presente definizione.



Insaccati

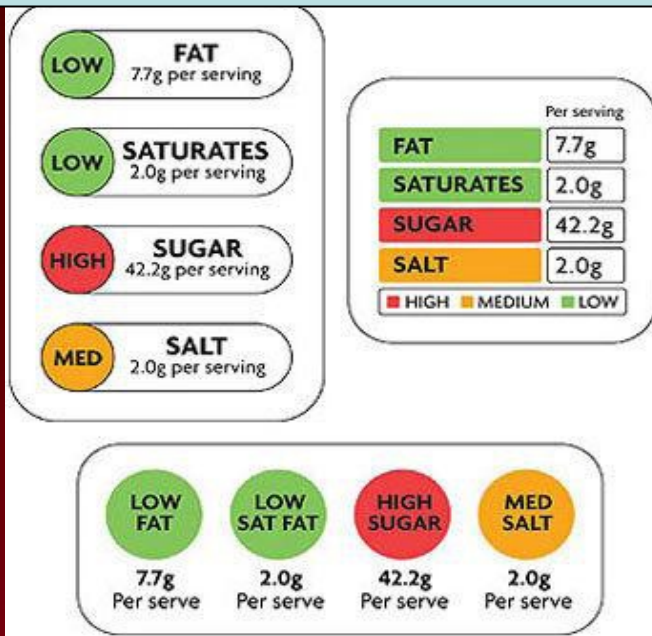
Allegato VI, parte C del Reg. UE 1169/2009

Gli insaccati devono indicare quando l'involucro non è commestibile

**carne (dalla coscia del suino),
proteine del latte, lattosio, sale,
conservanti: E 249, E 250, amido di frumento.**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

- *Prodotto da ABC srl – Via Trento, 20 – Parma 400 g*
- *Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx*



Il Miele



Grande varietà di mieli così come la provenienza



Etichettatura miele

1. **LA DENOMINAZIONE DI VENDITA**
2. **LA QUANTITÀ NETTA DELL'ALIMENTO**
3. **IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**
4. **IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE DI CUI ALL'ARTICOLO 8, PARAGRAFO 1**
(Regolamento UE n. 1169/2011 - articolo 8, paragrafo 1: L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con cui il nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione)
5. **LA SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O CONFEZIONAMENTO**
(quando diverso dall'indirizzo del responsabile della commercializzazione già indicata in etichetta)
6. **IL PAESE D'ORIGINE** (La Legge 11 marzo 2006 n. 81 prevede all'art. 2-bis che sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto)
7. **IL LOTTO**

Denominazione minima: MIELE

MIELE in favo

MIELE con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele

MIELE Filtrato

Denominazioni facoltative:

Miele di nettare

Miele di fiori

Miele di melata

Miele scolato

Miele centrifugato

Miele torchiato

Denominazione di vendita

Origine botanica (D.Lgs n. 179/2004 - art. 3): se il miele proviene soprattutto dall'origine indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche. es.: *Miele di castagno, Miele di girasole, ecc*

Denominazione di vendita

- **Origine geografica** se il miele proviene totalmente
- dall'origine indicata.
- es.: *Miele dei Colli Berici*



Il Paese di origine

Paese di origine: Italia

Paese di origine: Argentina

Paesi di origine: Italia e Argentina

Paesi di origine: Italia, Cina e Ungheria

Miscela di mieli originari della CE: Italia e Ungheria

Miscela di mieli originari e non originari della CE:
Argentina, Italia

La dizione “Miele italiano” può essere sufficiente a definire
il Paese di origine (Circolare 31 maggio 2012, n. 4).

Il lotto

Definizione di lotto: prodotto finito ottenuto in circostanze praticamente identiche.

Va indicato sempre. Rappresenta una tutela merceologica.

Il lotto va indicato facendo precedere il codice dalla lettera “L” non puntata.

Altre informazioni facoltative

Sono ammesse altre informazioni utili al consumatore a patto che rispettino i seguenti principi:

1. Non inducono in errore il consumatore sulla provenienza, la qualità, le caratteristiche e le proprietà;
2. Sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

Altre informazioni facoltative

- Data di produzione
- Indicazioni per la conservazione
- Indicazioni per l'uso (no indicazioni terapeutiche)
- Avvertenze ambientali (non disperdere nell'ambiente – o pittogramma)
- Etichetta nutrizionale

Il Sigillo di Garanzia

Il contenuto della confezione non deve poter essere modificato senza che essa sia aperta o alterata.

Il sigillo è in grado di garantire il consumatore ed il produttore da eventuali manipolazioni.

Sul sigillo di garanzia si possono riportare alcuni dati dell'etichetta.



Miele con altri alimenti

1. Denominazione di vendita
2. Elenco degli ingredienti
3. **Allergeni**
4. Quantità netta o nominale
5. Termine minimo di conservazione
6. Nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare
7. La sede dello stabilimento di produzione o confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile della commercializzazione già indicata in etichetta)
8. Dichiarazione nutrizionale (nota Reg. UE 1169/2011- allegato V
Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale:
gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale)
9. Lotto

Miele con altri alimenti

Come per il miele possono essere inserite informazioni facoltative:

Data di produzione

Paese di origine

Istruzioni per l'uso

Le carni bovine



Reg. CE 1760/2000

Etichettatura carne bovina

Dati obbligatori

n. Identificativo animale

Paese di nascita

Paese di allevamento

Paese di macellazione e sezionamento

Dati facoltativi:

Età, razza, sesso,

tipo di allevamento,

data di macellazione

Nome allevatore

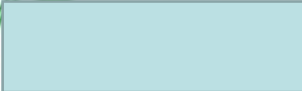
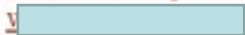
(approvazione MIPAAF)

e certificazione Organismo terzo)



 IN RESPECT OF NATURE		CERTIFICATE OF CONFORMITY Documento giustificativo ai sensi dell'art. 29, §1 del Reg. CE 834/07 Prodotto BIOLOGICO													
None of the operator - Name of the operator		PRODUCT CERTIFICATE Documentary evidence according to Article 29 §1 of EC Reg. No 834/07													
BOTTERI CARNI S.R.L.		ORGANIC PRODUCT <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> Registrazione n° Registration n° </td> <td style="width: 50%;"> Revisione Revision </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> IT B10 006 A570 </td> <td style="text-align: center;"> 00 171 </td> </tr> </table>		Registrazione n° Registration n°	Revisione Revision	IT B10 006 A570	00 171								
Registrazione n° Registration n°	Revisione Revision														
IT B10 006 A570	00 171														
VIA PONTE VITTORIA, 7 38080 STREMOBO (TN) - Italy		MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT Reg. EC 834/07 AND EC 889/08													
E' CONFORME AI REQUISITI DEL PRODOTTO BIOLOGICO Reg. CE 834/07 E CE 889/08															
Relativamente all'attività di - <i>With regards to the following activities</i> Prodotti Trasformati - Processed Products MACELLAZIONE, CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, COMMERCIALIZZAZIONE CARNE.															
Date di ultima ispezione - Date of last inspection: 23/08/2011		Ufficio di emissione - Authorized office: ICEA TRENTINO ALTO ADIGE													
Date di 1° emissione <i>Date of the first issue</i> 01/11/2011		Date scadenza <i>Expiring date</i> 01/05/2013													
Il Responsabile della certifica- <i>The Responsible for certification</i> 		Il Presidente ICEA o suo delegato <i>The ICEA Local Representative</i> 													
ICEA TRENTINO ALTO ADIGE															
Il presente documento è stato redatto sulla base dell'articolo 29, paragrafo 1, dell'Allegato I del regolamento [CE] n. 834/2007 e del regolamento [CE] n. 889/2008 e s.m.e.l. l'operatore oggetto della dichiarazione ha sviluppato a controllo la sua attività e soddisfa i requisiti previsti nei documenti citati. Il certificato autorizza l'operatore a dichiarare la conformità esclusivamente per i prodotti presenti in allegato. Nel caso di vendita di prodotto sfuso, il cliente deve essere un operatore certificato. This document has been issued on the basis of Article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007 and Regulation (EC) No 889/2008 as amended. The certificate operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the annexed documents. The certificate authorized the company to issue declarations of conformity only for the products mentioned in the annex. In the case of loose product, the buyer must be a certified operator.															
Lista di distribuzione La cura di ICEA! - distribution list (by ICEA!) <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">Documento originale - Original document</td> <td style="width: 33%;">Operatore controllato - Controlled operator</td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> <tr> <td>Copia Conforme emessa in data - Conform copy issued on</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Destinatario - Recipient:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"> ALLEGATO: - lista dei prodotti biologici certificati - Annex: list of authorized products </td> </tr> </table>				Documento originale - Original document	Operatore controllato - Controlled operator		Copia Conforme emessa in data - Conform copy issued on			Destinatario - Recipient:			ALLEGATO: - lista dei prodotti biologici certificati - Annex: list of authorized products		
Documento originale - Original document	Operatore controllato - Controlled operator														
Copia Conforme emessa in data - Conform copy issued on															
Destinatario - Recipient:															
ALLEGATO: - lista dei prodotti biologici certificati - Annex: list of authorized products															

Il Reg. (CE) 1760/2000

		Carne confezionata in Atmosfera Protetta dall'Azienda:	
Disciplinare Etichettatura IT010ET		M 12345	S 12345
FETTINE SCELTISSIME DI BOVINO ADULTO			
AZ. AGR. NUOVA 		ORIGINE ITALIA	
Via Annia 92 - Lugugnana (VE)		LOTTO N. 0012300	
<u>Codice stalla per sito Internet</u>		Nato - Allevato - Macellato - Sezionato in ITALIA	
v  029VE808		Conservare ad una temperatura da 0° e + 2° Non forare la con- fezione. Da consumarsi previa cottura entro il: 15/08/2006	
Marca Auricolare: IT1234567890		PESO NETTO 0,250 Kg.	
Età Bovino: 18 MESI 15 GIORNI		€/Kg. 16,50 4,15	
Data ingresso allevamento: 11-11-2005		Prezzo €.	
Data macellazione: 29-07-2006			
Sesso: M - Allevato in Veneto			
			
2 12345 12345 12345 12345			

Confezionato in Atmosfera Protettiva-Non forare la confezione
Nato, Allevato e Macellato in ITALIA.

CONSUMARE PREVIA COTTURA CONSERVARE IN FRIGO DA +0°A +4°C
LOTTO MAC: 11307047 LOTTO SEZ: 10-3-045.10

DA CONSUMARSI ENTRO IL:

PESO NETTO	PREZZO	IMPORTO	
Kg	€/kg	€/kg	€



2174970 002710



11307047

Sorana, Scottona

- No
- Due categorie
- Vitello
- Bovino adulto

Le carni avicole

OM 13 dicembre 2012 proroga e modifica l'OM 26 agosto 2005 e successive modifiche, concernente "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile".
(GU n.1 del 2-1-2013)



Macellazione delle carni

O.M. 26.08.05

1. la sigla IT oppure ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la az. Ulss dell'allevamento di provenienza degli animali;
2. la data o il numero di lotto di macellazione;
3. il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione

Operazioni di sezionamento

O.M. 26.08.05

1. la sigla IT oppure ITALIA seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
2. la data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;
3. il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

Nel punto vendita

O.M. 26.08.05

Per le carni avicole intere o sezionate, presentate al consumatore finale non confezionate individualmente all'origine devono essere esporre le informazioni viste precedentemente;

le informazioni devono essere poste su un cartello o su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato.

Carni avicole importate

L'art. 5 dell'O.M. in commento estende gli oneri di indicazione dell'origine all'ipotesi di carni importate

I FRESCHISSIMI

L'accento sulla freschezza



FESA A FETTINE CARNE DI TACCHINO

conservare tra 0°C/+4°C

Lotto n°. 140436T
Allevamento: IT NO VI
Macellato in: IT0851/M
Sezionato in: IT0697/S



2184172002241

13/09/14

Data prep.:

Da consumarsi
entro il:

Tara kg.
0,012

Prezzo kg.
9,90

Peso netto kg.
0,226

Importo

2,24€

Reg. (UE) n. 1337/2013

- Fissa le modalità di applicazione del Reg. (UE) 1169/2011 (art. 26, paragrafo 2)
- Indicazione di origine o di provenienza delle carni fresche, refrigerate, congelate della specie:
 - ✓ Ovina,
 - ✓ Caprina,
 - ✓ Suina,
 - ✓ Volatili.
- Si applica dal 01.4.2015

Per tutte le specie

L'indicazione «ORIGINE ITALIA» può essere utilizzata se l'animale è nato, allevato e macellato in Italia.

Suini

L'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- L'animale viene macellato sopra i 6 mesi ed ha trascorso almeno gli ultimi 4 mesi in Italia;
- L'animale è entrato in Italia ad un peso inferiore ai 30 kg e viene macellato ad un peso superiore ad 80 kg;
- L'animale viene macellato ad un peso inferiore ad 80 kg ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.



Ovi-caprini

L'indicazione “ALLEVATO IN ITALIA” può essere utilizzata solo se:

- L'animale ha trascorso almeno gli ultimi 6 mesi in Italia;
- L'animale viene macellato sotto i 6 mesi ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.



Pollame

L'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- L'animale ha trascorso almeno l'ultimo mese in Italia;
- L'animale viene macellato sotto 1 mese di età ed ha trascorso, l'intero periodo di ingrasso in Italia.



Reg. CE 1169/2011

Vengono introdotte le seguenti denominazioni:

- Prodotto decongelato
- Carne o pesce ricomposto
- Acqua aggiunta a carne o pesce
- Ingrediente sostitutivo
- Involucro non edibile (per gli insaccati)

Fior di chef cercano nuove strade



Kuro: pane colorato con carbone di bambù (diffuso nella cucina giapponese), formaggio e salsa al nero di seppia.



La nostra conoscenza si arricchisce, ogni
qualvolta entra in contatto con altre
conoscenze

Xavier Wheel (filosofo inglese)

