



# L'etichettatura delle carni con l'avvento del Regolamento 1169/2011

Dr Franco Santachiara  
Dr Paolo Gandolfi  
Unità operativa B  
Ambito Sanità Pubblica Veterinaria AUSL di Bologna

30.3.2017

# Stato dell'Arte

## CARNE BOVINA

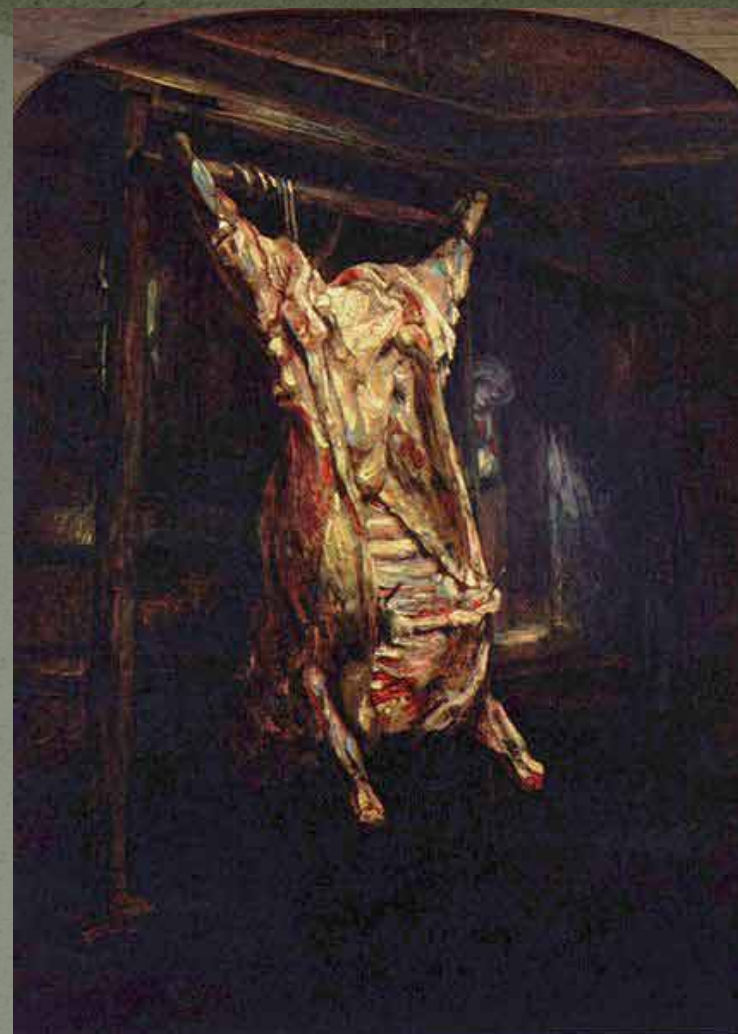
TUTTO PARTE DALLA CRISI BSE  
1994-96 e 2000

Intento del legislatore:  
Assicurare la gestione sanitaria del problema  
Ridare fiducia al consumatore

Dopo l'emergenza Mucca Pazza la rintracciabilità  
delle carni bovine è diventato un requisito essenziale  
per la corretta informazione verso i consumatori

Reg CE 1760/2000

Reg CE 1825/2000



Istituzione dell'anagrafe bovina (BDN, marche auricolari,  
passaporto)

Etichettatura con informazioni di ORIGINE

**Reg. 1760/2000: finalità sanitaria  
garanzia di protezione della  
salute pubblica**

**D.Lgs 109/92:  
corretta e trasparente  
informazione al consumatore  
sulle caratteristiche e natura del  
prodotto alimentare ( identità,  
qualità, composizione, quantità,  
ecc.)**



Photography by Yannick Krempf

# La normativa del settore

- **Reg. (CE) 17-7-2000 n. 1760/2000** Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.
  - **Reg. (CE) 25-8-2000 n. 1825/2000** Regolamento della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
  - **Reg. (CE) 29-4-2004 n. 911/2004** Regolamento della Commissione recante applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i marchi auricolari, i passaporti e i registri delle aziende.
  - **Reg. (CE) 15-5-2014 n. 653/2014** Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine.
- D.M. 876 del 16.1.2015** Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

## LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SI APPLICANO A :

- Tutte le parti della carcassa costituite da muscolatura striata
  - le carni macinate costituite esclusivamente da carne bovina e sale (<1%);
  - le rifilature dei tagli anatomici costituiti da muscolatura striata;

## NON SI APPLICA :

- Alle frattaglie
- Alle preparazioni a base di carne, così come definite nel reg. 853/2004

# ETICHETTATURA OBBLIGATORIA BOVINA

REG (CE) 1760/2000

Le carni bovine devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni :

- Nato in (Paese)
- Allevato in (Paese/i)
- Macellato in ..e bollo CE
- Sezionato in.. e bollo CE
- Codice di riferimento che evidenzi il nesso tra carni e capi di origine.

“Trasparenza delle informazioni verso il consumatore”

CONTROFILETTO S/OSSO  
DI BOVINO ADULTO

ITALIA  
M000  
CEE

PREZZO /Kg 334001 PESO NETTO 0,37000  
DA CONSUMARSI ENTRO IL PREZZO:

MACELLATO IN ITALIA M000	SEZIONATO IN ITALIA S000
NATO IN ITALIA	ALLEVATO IN ITALIA

CODICE  
DI RIFERIMENTO  
ANIMALE/ LOTTO  
**IT0531**

CONSERVARE  
IN FRIGORIFERO  
TRA +0° e +02°



1785674123900

## Eccezioni possibili

- L'indicazione «nato in» «Allevato in» e «Macellato in»: possono essere sostituite dall'indicazione «Origine»: (nome dello Stato membro o del paese terzo) se l'operatore del settore alimentare dimostra, con soddisfazione dell'autorità competente, che le carni sono state ottenute da animali nati, allevati e macellati in un unico Stato membro o paese terzo.

- L'etichetta delle **carni importate** per immissione sul mercato dell'Unione e Europea e per le quali le informazioni previste per la nuova normativa non sono disponibili, deve contenere l'indicazione: «Allevato in: non UE» e «Macellato in: (nome del paese terzo in cui l'animale è stato macellato)».



## DECRETO 08/08/2008 n° 2551 – MIPAAF

responsabili delle strutture di macellazione provvedono alla classificazione di tutti i bovini di età non superiore ai dodici mesi, abbattuti presso le loro strutture, in una delle seguenti categorie:

- Categoria V: bovini di età dal giorno della nascita sino al giorno in cui raggiungono 8 mesi , con lettera di identificazione **“ V ”** (**“VITELLO”**, **“CARNI DI VITELLO”**);

-Categoria Z: bovini di età dal giorno successivo a quello in cui hanno raggiunto 8 mesi, sino al giorno in cui raggiungono 12 mesi, con lettera di identificazione **“ Z ”** (**“VITELLONE”**, **“CARNI DI VITELLONE”**).

- Dopo i 12 mesi viene definito **BOVINO ADULTO**





# Per il Regolamento 999/2001 – BSE

## BANDA BLU PER CAPI < 30 MESI fino al 30.6.2017

“qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 1760/2000 mediante una **striscia blu**.”

IT  
367 M  
CE

AUT. MIN. IT 026 ET

POSTERIORE VITELLO SV

Peso Netto: .00 kg

Lotto : 20736-2 Progr: 2

Nato in : ITALIA  
Allevato in : ITALIA  
Macellato In: ITALIA 367M Cod:  
Sezionato In: ITALIA 367M

VITELLO di età **Inf. a 8 mesi**

Data Conf. : 12/09/2012  
Consumarsi entro : 22/10/2012  
Conservare a Temp compresa tra 0 C e +4

1 624230 000006



## Reg.(CE) 2016/1396 che modifica alcuni allegati del reg.999

**dal 1 luglio 2017**

Qualora sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 1760/2000 mediante una **striscia rossa.**”

**Ad esempio su quelli a rischio controllato  
(Germania, Irlanda, Spagna, Polonia, ecc.)**

# Carni macinate

- Numero o codice di riferimento che evidenzi il nesso fra le carni e l'animale ( o gruppo) da cui derivano le carni
- “Preparato in” ( nome del Paese) e “Origine” nel caso in cui lo Stato o gli Stati da cui proviene non siano quello in cui è avvenuta la preparazione
- Il Paese di macellazione
- Possibili integrazioni con indicazioni del macello, Paese di nascita e di allevamento , data di macinazione

# Le informazioni facoltative

D.M.876 del 16.1.2015

Chi intende comunicare al consumatore tramite etichettatura maggiori informazioni relative alle fasi di filiera deve disporre di un **disciplinare** approvato dal **MIPAAF**

L'etichetta deve riportare il logotipo d'identificazione o la denominazione dell'organizzazione o dell'operatore ed il relativo codice alfa numerico attribuito dal MIPAAF al disciplinare

Queste informazioni sono essenzialmente riconducibili a:

- **dati di allevamento**  
( sistema di allevamento, alimentazione, trattamenti terapeutici e loro sospensione, benessere animale)
- **caratteristiche dell'animale quali razza o tipo genetico**  
(es. Charolais, Chianina, etc),
- **notizie relative alla macellazione**  
(periodo frollatura).

# Le informazioni facoltative

D.M.876 del 16.1.2015

Eventuali altre informazioni facoltative non vanno inserite nel disciplinare ma rimangono soggette alle norme generali di etichettatura dei prodotti alimentari di cui al Reg. CE 1169/2011

gli esercizi di vendita non esclusivisti devono garantire la conservazione, lavorazione, vendita e fornitura di informazioni in modo separato; devono inoltre garantire l'impossibilità di scambio accidentale dei prodotti e la loro costante identificazione

L'operatore è tenuto alla conservazione della documentazione cartacea e informatica necessaria allo svolgimento di quanto previsto dal disciplinare per almeno un anno

## Attuale quadro sanzionatorio : DLgs 58/2004

Per “**etichettatura**” l’art.12 del Reg. n.1760/2000

intende “l’apposizione di un’etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale di imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita”.

Ai sensi dell’art.5, comma 1, si applica una **sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 a 12.000 euro** nei confronti dell’operatore o dell’organizzazione che commercializzino **carni bovine prive in tutto o in parte delle indicazioni obbligatorie previste dagli artt. 13, paragrafi 2 e 5, e 14 del Regolamento (CE) n.1760/2000**, secondo le modalità indicate dagli artt. 2 e 3 del Regolamento (CE) n.1825/2000.

Salvo che il fatto costituisca reato, la **medesima sanzione si applica all’operatore o all’organizzazione che commercializzino carni bovine con indicazioni obbligatorie non corrispondenti al vero.**

## Le informazioni da gestire

Il decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 876 del 16.1.2015 dispone, all'art.2, che il rilascio delle etichette nei laboratori di sezionamento, nel caso di prodotto confezionato, e negli esercizi di vendita, anche nel caso di carne venduta a taglio, deve avvenire con un sistema che consenta la stampa automatica dell'etichetta. **Per la carne venduta a taglio nell'esercizio di vendita l'etichetta può essere sostituita con una informazione fornita per iscritto e in modo visibile al consumatore, contenente le stesse informazioni previste in etichetta.**

## Le informazioni da gestire

**Il legame tra carne in esposizione e le informazioni di etichettatura deve essere garantito anche in negozio.**

*(informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita)*

**Le carni di animali i cui paesi di nascita e/o allevamento e/o macellazione sono diversi vanno chiaramente separate fra loro (Reg.(CE) 1825/2000)**

**Vari modi possibili in caso di compresenza di carni di animali diversi :**

- uso di etichette colorate per collegare documentazione, DDT o etichette
- numeri identificativi
- vassoi colorati
- spilloni colorati

**L'intento è assicurare la rintracciabilità del prodotto venduto a banco.**

**L'inizio e la fine di vendita di ogni LOTTO può essere registrata in un registro apposito oppure tramite i DDT delle carni acquistate, per garantire la correlazione fra l'arrivo della carne e la messa in vendita al dettaglio (D.M. 876 16.1.2015 art.2 comma 5)**



## Etichetta tipo carni bovine vendute al taglio

LOTTO/DATE DI PRODUZIONE LOT/PRODUCTION DATE LOT/DATE DE PRODUCTION	PAESE DI NASCITA
0403244 - 320401396377 - 23 - 03 - 2004	<b>GERMANIA</b>
	PAESE DI INGRASSO
	<b>GERMANIA</b>
	PAESE/OP. DI MACELLAZIONE
	<b>ITALIA -000 M</b>
	PAESE/OP. DI SEZIONAMENTO
	<b>ITALIA -000 S</b>

Indicazioni previste dal Reg.  
1169/2011

- Denominazione di vendita

Indicazioni obbligatorie secondo il  
Reg.(CE) 1760/2000

- Codice tracciabilità.
- Paese di nascita.
- Paese di ingrasso.
- Paese di macellazione e numero di autorizzazione del macello.
- Paese in cui è avvenuto il sezionamento e numero di autorizzazione del laboratorio.

## Etichetta tipo carni bovine pre-imballate

**LOMBATELLO VIT.NE S/V**

Peso Netto  
**Kg. 0,91**

PAESE DI NASCITA  
**GERMANIA**

PAESE DI INGRASSO  
**GERMANIA**

PAESE/OP. DI MACELLAZIONE  
**ITALIA -000 M**

PAESE/OP. DI SEZIONAMENTO  
**ITALIA -000 S**

DA CONSUMARSI ENTRO  
EXPIRY DATE  
A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE  
**07-05-2004**

CONSERVARE A  
KEEP AT  
A CONSERVER ENTRE **0C /+3C**

PRODOTTO E CONFEZIONATO PRESSO:  
MADE BY:  
PRODUIT ET CONDITIONNE' PAR:  
  
Via

### Indicazioni obbligatorie secondo il Reg.(CE) 1760/2000

- Codice tracciabilità.
- Paese di nascita.
- Paese di ingrasso.
- Paese di macellazione e numero di autorizzazione del macello.
- Paese in cui è avvenuto il sezionamento e numero di autorizzazione del laboratorio.

### Indicazioni relative al

#### Regolamento 1169/2011

- Nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede del confezionatore o del venditore.
- Denominazione di vendita.
- Quantità netta.

Data di scadenza

Modalità di conservazione

## Etichetta tipo carni bovine macinate

The diagram shows a rectangular label with a black border. At the top center, there is a grey oval containing the text "IT", "922 F", and "CE". To the left of the oval, the text "CARNE MACINATA" is printed. To the right, "Peso Netto" is printed above "Kg. 0,91". Below these, there are three lines of text: "LOTTO/DATE DI PRODUZIONE", "LOT/PRODUCTION DATE", and "LOT/DATE DE PRODUCTION", followed by the code "0403244 - 320401396377 - 23 - 03 - 2004". Below this is "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO", "EXPIRY DATE", and "A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE", followed by the date "07-05-2004". Below that is "CONSERVARE A", "KEEP AT", and "A CONSERVER ENTRE", followed by "0C / +3C". At the bottom center, there is "PRODOTTO E CONFEZIONATO PRESSO:", "MADE BY:", "PRODUIT ET CONDITIONNE' PAR:", and "Via". On the right side, there are three lines of text: "PAESE DI MACELLAZIONE", "GERMANIA", "PAESE DI PREPARAZIONE", "ITALIA", and "ORIGINE", "GERMANIA". Red arrows point from the left and right sides of the label to these various fields.

**IT**  
922 F  
CE

CARNE MACINATA

Peso Netto  
Kg. 0,91

LOTTO/DATE DI PRODUZIONE  
LOT/PRODUCTION DATE  
LOT/DATE DE PRODUCTION  
0403244 - 320401396377 - 23 - 03 - 2004

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO  
EXPIRY DATE  
A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE  
07-05-2004

CONSERVARE A  
KEEP AT  
A CONSERVER ENTRE 0C / +3C

PRODOTTO E CONFEZIONATO PRESSO:  
MADE BY:  
PRODUIT ET CONDITIONNE' PAR:  
Via

PAESE DI MACELLAZIONE  
GERMANIA

PAESE DI PREPARAZIONE  
ITALIA

ORIGINE  
GERMANIA

### Indicazioni relative :

Regolamento 1169/2011

- Nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede del confezionatore o del venditore.
- Denominazione di vendita.
- Quantità netta.
- Data di scadenza
- Modalità di conservazione.

### Indicazioni obbligatorie secondo il Reg.(CE) 1760/2000

- Codice tracciabilità.
- Paese di macellazione.
- Paese di preparazione.
- Paese di origine (solo se diverso dal paese di preparazione).

## Etichetta tipo carni bovine preincartate

**LOMBATELLO VIT.NE S/V**

Peso Netto  
**Kg. 0,91**

LOTTO/DATA DI PRODUZIONE  
LOT/PRODUCTION DATE  
LOT/DATE DE PRODUCTION  
**0403244 - 320401396377 - 23-03-2004**

**07-04-2004**  
CONSERVARE A  
KEEP AT  
A CONSERVER ENTRE **0C /+3C**

PAESE DI NASCITA  
**GERMANIA**

PAESE DI INGRASSO  
**GERMANIA**

PAESE/OP. DI MACELLAZIONE  
**ITALIA -000 M**

PAESE/OP. DI SEZIONAMENTO  
**ITALIA -000 S**

PRODOTTO E CONFEZIONATO PRESSO:  
MADE BY:  
PRODUIT ET CONDITIONNE' PAR:  
Via

Indicazioni previste dal Reg.  
1169/2011

- Nome o Ragione sociale e bollo CE
- Denominazione di vendita
- Quantità netta
- Modalità di conservazione

Indicazioni obbligatorie secondo il  
Reg.(CE) 1760/2000

- Codice tracciabilità.
- Paese di nascita.
- Paese di ingrasso.
- Paese di macellazione e numero di autorizzazione del macello.
- Paese in cui è avvenuto il sezionamento e numero di autorizzazione del laboratorio.

NATO: Italia N° Disciplinare COOPIT016ET  
ALLEVATO: Italia  
MACELLATO: Italia da INALCA - Pegognaga  
N° BOLLO CEE: CE IT 253 M  
SEZIONATO: Italia da INALCA - Reggio Emilia  
N° BOLLO CEE: CE IT S5H85

**98**

**NODINI DI VITELLO**

€ **18,50** Al kg 18,50  
KG 1,000

ETA' ALLA MACELLAZIONE INFERIORE A 8 MESI



2927987  
PLU 60053 \* 388022 \* A 27/03/2017 P

DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA



# bovino adulto

• CONFEZIONATO IN **ATMOSFERA PROTETTIVA. CONSERVA PER PIÙ GIORNI LA QUALITÀ DELLA CARNE**  
NON FORARE LA CONFEZIONE

www.e-coop.it  
Numero Verde gratuito  
**800 80 55 80**

• ALIMENTAZIONE  
**NO OGM**

## LA BISTECCA DI REALE FETTINE REALE

NATO IN :FRANCIA  
ALLEVATO IN :FRANCIA ITALIA  
MACELLATO IN :ITALIA 378M  
Sezionato in ITALIA S5H85  
DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA ITO16ET  
COOPITALIA

Modalità di  
cottura:padella-griglia 20  
minuti.Consigliato per  
pizzaiola.Per griglia 2 minuti per  
Lato

Da consumarsi previa cottura.  
CONSERVARE DA 0°C a + 4°C

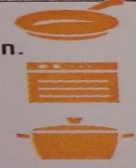
LOTTO: 2182878

DA CONSUMARE ENTRO:  
30/03/2017



Tara kg 0,020  
PESO NETTO  
**0,454kg**

4-20 min.



2 145400 004970

€/kg  
**10,95**

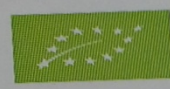
IMPORTO  
**4,97€**

Prodotto per Coop Italia S.C., Casalecchio di Reno (BO) Via Del lavoro 6-8,  
da Inalca S.p.A. nello stabilimento di Via Due Canali 13/a, Reggio Emilia

# MONTANA



**ORIGINE ITALIA**

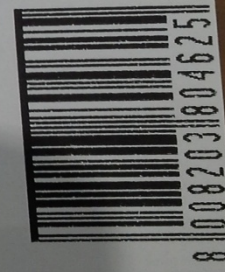


*Prodotto biologico  
controllato e certificato da CCPB*  
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 009  
Operatore controllato n° D993 – Agricoltura UE

## MACINATO BOVINO ADULTO BIOLOGICO

Percentuale del tenore in materie grasse  
inferiore al 20%. Rapporto collagene/  
proteine di carne inferiore al 15%  
Conservare in frigorifero da 0°C a +2°C.  
Confezionato in atmosfera protettiva.  
Da consumare previa cottura.

NATO IN: ITALIA  
ALLEVATO IN: ITALIA  
MACELLATO IN: ITALIA  
PREPARATO IN: ITALIA 592S  
NUMERO LOTTO: 1710738



PESO FISSO  
**0,300kg**

Da consumare  
entro:

**01.04.17**

42      006:18

**Fino al 31 marzo 2015**

## **CARNE AVICOLA**

**TUTTO PARTE DALLA CRISI  
INFLUENZA AVIARIA DAL 2005**

Anche in questo caso il  
legislatore vuole:  
Assicurare la gestione  
sanitaria del problema  
Ridare fiducia al consumatore



**OM 26/08/2005 E SUCCESSIVE**  
**REG CE 1234/2007 REG CE 543/2008:** denominazione di  
origine riportante specie, categoria, taglio

**Etichettatura con informazioni di ORIGINE**



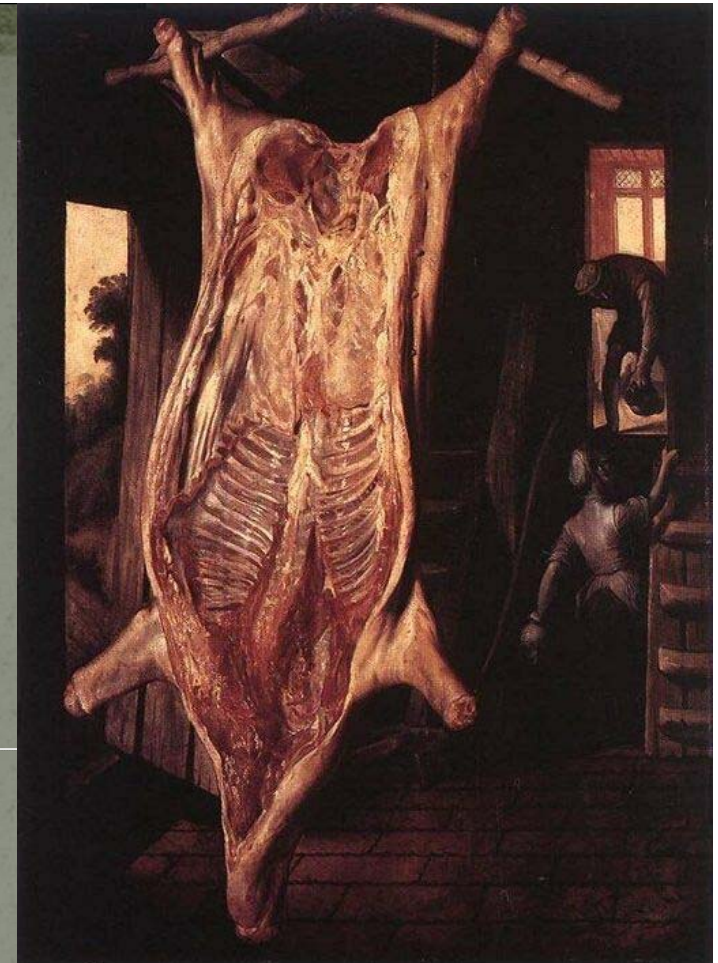
**Fino al 31 marzo 2015**

**ALTRE CARNI  
(SUINO, OVICAPRINO)**

**Nel suino emergenza diossina**

**Nessuna etichettatura specifica  
indicante l'origine delle carni**

**Reg.1169/2011 con le indicazioni  
base per tutti i prodotti alimentari**



**REG.CE 1337/2015 dal 1 aprile 2015  
carni suine, ovi-caprine ed avicoli  
si applica solo ai prodotti preimballati**



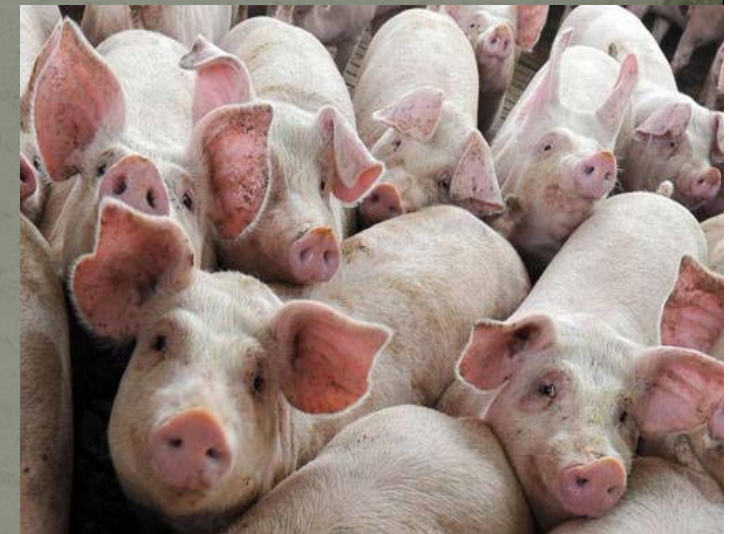
**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE  
1337/2013 DELLA COMMISSIONE**



**Indicazione del luogo  
di allevamento e  
macellazione**

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

Per carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili



**Si sta ancora discutendo al  
Parlamento europeo  
circa l'indicazione in etichetta del  
luogo di nascita**

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE 1337/2013 DELLA COMMISSIONE

Dichiarazione di origine anche per  
suino, ovicaprino ed avicolo

- Allevato
- Macellato
- Codice di riferimento tra carni e capi di origine.

In particolare :

# REGOLAMENTO DI ESECUZIONE 1337/2013 DELLA COMMISSIONE

Dichiarazione di origine anche per suino, ovicaprino ed avicolo

	<b>Ovini/Caprini</b>	<b>Suini</b>	<b>Volatili</b>
<b>Origine:</b>	carne di animali nati allevati e macellati in un unico paese	carne di animali nati allevati e macellati in un unico paese	carne di animali nati allevati e macellati in un unico paese
<b>Allevato in:</b>	Per animale oltre i sei mesi, lo stato in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi	Per animale oltre i sei mesi, lo stato in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi	Per animali oltre il mese di età, lo stato in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese
	Per animale sotto i sei mesi, lo stato in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento	Per animale sotto i sei mesi e di almeno 80 kg di peso, lo stato in cui è stato allevato dopo che ha raggiunto i 30 kg di peso	Per animali sotto il mese di età, lo stato in cui è stato allevato da quando è stato messo all'ingrasso
		Per animale sotto i sei mesi e sotto gli 80 kg di peso, lo stato in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento	
<b>Macellato in:</b>	Lo stato in cui ha avuto luogo la macellazione	Lo stato in cui ha avuto luogo la macellazione	Lo stato in cui ha avuto luogo la macellazione

**Aghello  
COSTOLETTE**

Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione

ALLEVATO IN :POLONIA  
MACELLATO IN :ITALIA

LOTTO:  
2182829

Da Consumare  
entro:  
29/03/2017

DA CONSUMARSI  
PREVIA COTTURA.  
CONSERVARE DA 0°C a +4°C

Tara kg	€/kg	PESO	PREZZO
0,024	17,70	0,298kg	5,27€

Prodotto per Coop Centrale Adriatica via Virgilio N° 24  
Modena da INALCA S.p.A nello stabilimento di Via Due Canali  
13/a 42124 (R.E.)



**famila** San Lazzaro Di S.

**MACINATO DI SUINO  
ITALIANO**

PREPARATO IN QUESTA MACELLERIA  
CONSUMARE PREVIA ADEGUATA COTTURA

Cod. Rintracciabilità: 0374

Nato in.....: ITALIA

Allevato in.....: ITALIA

Macellato in.....: ITALIA -

Sezionato in.....: ITALIA -

Etichettato il: 27.03.17

Conservare da 0 a +4°C

10138

Tara kg 0,016

PESO NETTO

0,486kg



€/kg

PREZZO

6,68

3,25€

  
**tacchino**  
italiano



• ALIMENTAZIONE  
**NO OGM**

• CONFEZIONATO IN  
**ATMOSFERA PROTETTIVA**  
**CONSERVA PER PIU GIORNI**  
**LA QUALITA DELLA CARNE**  
**NON FORARE LA CONFEZIONE**



www.e-coop.it

Numero Verde gratuito  
**800 80 55 80**

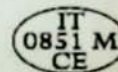


Prodotto per Coop Italia S.C., Casalecchio di Reno (BO)  
via del Lavoro, 6/8 da: vedi etichetta peso prezzo

## FESA DI TACCHINO A FETTE COOP

Alimentazione NO OGM\*  
\*Aut. Min. n° IT003EA - Agricola Tre Valli  
Prodotto nello stabilimento di Via J.dal Verme,3 Nogarole Rocca  
(VR) Italy

Classe A fresco Da consumare entro **31.03.2017**  
Conservare da 0°C a +4°C. Da consumare previa cottura



LOTTO 05450271  
R4682 24 02-16-40

PESO NETTO

**0,400kg e**



8001120 1876195

NATO IN: ITALIA  
ALLEVATO IN: ITALIA  
MACELLATO IN: ITALIA

Prodotto per Coop Centrale Adriatica via Virgilio N° 24  
Modena da INALCA S.p.A nello stabilimento di Via Due  
Canali 13/a 42124 (R.E.)

55H85  
CE

**IL BOLLITO E LA GALLINA  
BOVINO ADULTO-GALLINA**

Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione

BOVINO	GALLINA
NATO IN :FRANCIA ALLEVATO IN :FRANCIA ITALIA MACELLATO IN :ITALIA 132M Sezionato in ITALIA 55H85	ALLEVATO IN ITALIA MACELLATO IN ITALIA
LOTTO:2182764	DA CONSUMARSI ENTRO IL: 29/03/2017
DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. CONSERVARE DA 0°C a +4°C	



2 143891 006909

Tara kg  
0,022

€/kg  
8,45

PESO NETTO  
0,817kg

IMPORTO  
6,90€

**famila** San Lazzaro Di S.

**MACINATO MISTO  
BOVINO ADULTO/SUINO**

PREPARATO IN QUESTA MACELLERIA

CONSUMARE PREVIA ADEGUATA COTTURA

TRACCIABILITA: SUINO ORIGINE UE, BOVINO VEDI SOTTO

Cod. Rintracciabilita: 0378

Nato in.....: ITALIA

Allevato in.....: ITALIA

Macellato in...: ITALIA 253M

Sezionato in...: ITALIA 253M

Etichettato il: 27.03.17

Conservare da 0 a +4°C

10026 Tara kg 0,016

PESO NETTO 0,406kg



2 010260 002353

€/kg

PREZZO

5,78

2,35€

## Reg.853/2004 all.III sez.V, cap.IV

- 
- Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente devono recare un avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo



## Reg.2073/2005 articolo 6

- . Il produttore deve indicare in etichetta su carni macinate, preparazioni a base di carne ed i prodotti a base di carne di tutte le specie destinati ad essere consumati cotti che devono essere sottoposti ad adeguata cottura.

Per le carni macinate, le preparazioni a base di carne ed i prodotti a base di carne di pollame non è più obbligatorio dal 2010.

INDICAZIONI PER LE PREPARAZIONI DI CARNI, CARNI MACINATE E PRODOTTI A BASE DI CARNE DI POLLAME DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI PREVIA ADEGUATA COTTURA IN CASO DI POSITIVITÀ PER SALMONELLE NON RILEVANTI (note minsal 2015 e 2016)

- “da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75° C a cuore del prodotto”
- Coerente con art.14 c.3 reg. 178/02 (requisiti di sicurezza degli alimenti)
- Non si deve procedere con le operazioni di ritiro/riciamo

Amadori i Grandi Classici Amadori  
**Amadori**  
 Passione di Famiglia

**Macinato fine di Tacchino\***  
 ad alto contenuto di proteine



**100% italiano!**

Pronto in **10 minuti!**  
 \* NATO, ALLEVATO, LAVORATO 100% IN ITALIA

Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia	kJ 572 / kcal 137
Grassi	7,3g
di cui acidi grassi saturi	1,9g
Carboidrati	1,1g
di cui zuccheri	0g
Proteine	17g
Sale	2,0g
Iodio	64,5µg (43% INRV**)

CONSUMARE PREVIA ACCURATA E COMPLETA COTTURA. RAGGIUNGERE I 75°C A CUORE (INTERNO) DEL PRODOTTO. CONSIGLI DI COTTURA E IGIENE SUL RETRO ETICHETTA. Preparazione a base di carne di pollame fresca di tacchino. Ingredienti: carne di tacchino 82%, acqua, sale iodato, fibre vegetali, amido di riso, aromi naturali, correttore di acidità: diacetato di sodio; antiossidante: ascorbato di sodio. Conservare da 0° a +4°C. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.

GESCO Società Cooperativa Agricola Via del Rio 400 San Vittore di Cesena (FC)

**MACINATO DI TACCHINO**  
 PREPARAZIONE A BASE DI CARNE DI POLLAME FRESCA DI TACCHINO

CONSUMARE PREVIA ACCURATA E COMPLETA COTTURA, RAGGIUNGERE I 75°C A CUORE (INTERNO) DEL PRODOTTO.

PREZZO VALIDO SULLO SCAFFALE	PESO NETTO	IMPORTO
	<b>0,270kg</b>	

DA CONSUMARE ENTRO: **27.03.17**  
 L. 7448382100

8 10064731903284

GESCO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA - V. DEL RIO, 400 S. VITTORE, CESENA (FC)

**famila** San Lazzaro Di S.

**MACINATO MISTO  
BOVINO ADULTO/SUINO**

PREPARATO IN QUESTA MACELLERIA  
CONSUMARE PREVIA ADEGUATA COTTURA  
TRACCIABILITÀ: SUINO ORIGINE UE, BOVINO VEDI SOTTO

Cod. Rintracciabilità: 0378

Nato in.....: ITALIA

Allevato in.....: ITALIA

Macellato in....: ITALIA 253M

Sezionato in....: ITALIA 253M

Etichettato il: **27.03.17**

Conservare da 0 a +4°C

10026 Tara kg **0,016**

PESO NETTO **0,406kg**



2 10102601002353

€/kg

PREZZO

5,78

**2,35€**

**MONTANA**

**ORIGINE ITALIA**



**Prodotto biologico  
controllato e certificato da CCPB**

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 009  
Operatore controllato n° D993 – Agricoltura UE

**MACINATO BOVINO ADULTO  
BIOLOGICO**

Percentuale del tenore in materie grasse  
inferiore al 20%. Rapporto collagene/  
proteine di carne inferiore al 15%.  
Conservare in frigorifero da 0°C a +2°C.  
Confezionato in atmosfera protettiva.  
Da consumare previa cottura.

NATO IN: ITALIA

ALLEVATO IN: ITALIA

MACELLATO IN: ITALIA

PREPARATO IN: ITALIA 592S

NUMERO LOTTO: 1710738

PESO FISSO

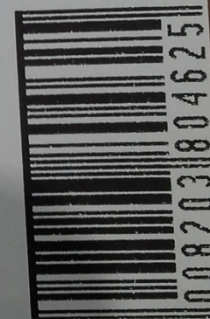
**0,300kg**

Da consumare  
entro:

**01.04.17**

42

06:18



8 10082031804625

# In materia di etichettatura rimane sempre qualche dubbio.....

## もちぶたロースカツ120

(冷凍食肉)

(30枚入り)

名 称	冷凍カツレツ	内 容 量	3600グラム
原材料名	豚肉(国産)、衣(パン粉、でん粉、食塩、香辛料、大豆粉)、糊料(グァーガム)、(原材料の一部に小麦を含む)	賞味期限	2013.07.08
		保存方法	-18℃以下で保存して下さい
		凍結前加熱の有無	加熱してありません
		加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい
		製 造 者	株式会社マツイフーズ 新潟県新潟市西蒲区上小吉 651-1

### 使用方法

- ・凍ったまま170~180℃の油で約6分間加熱して下さい。
- ・解凍した商品の再凍結はおやめ下さい。

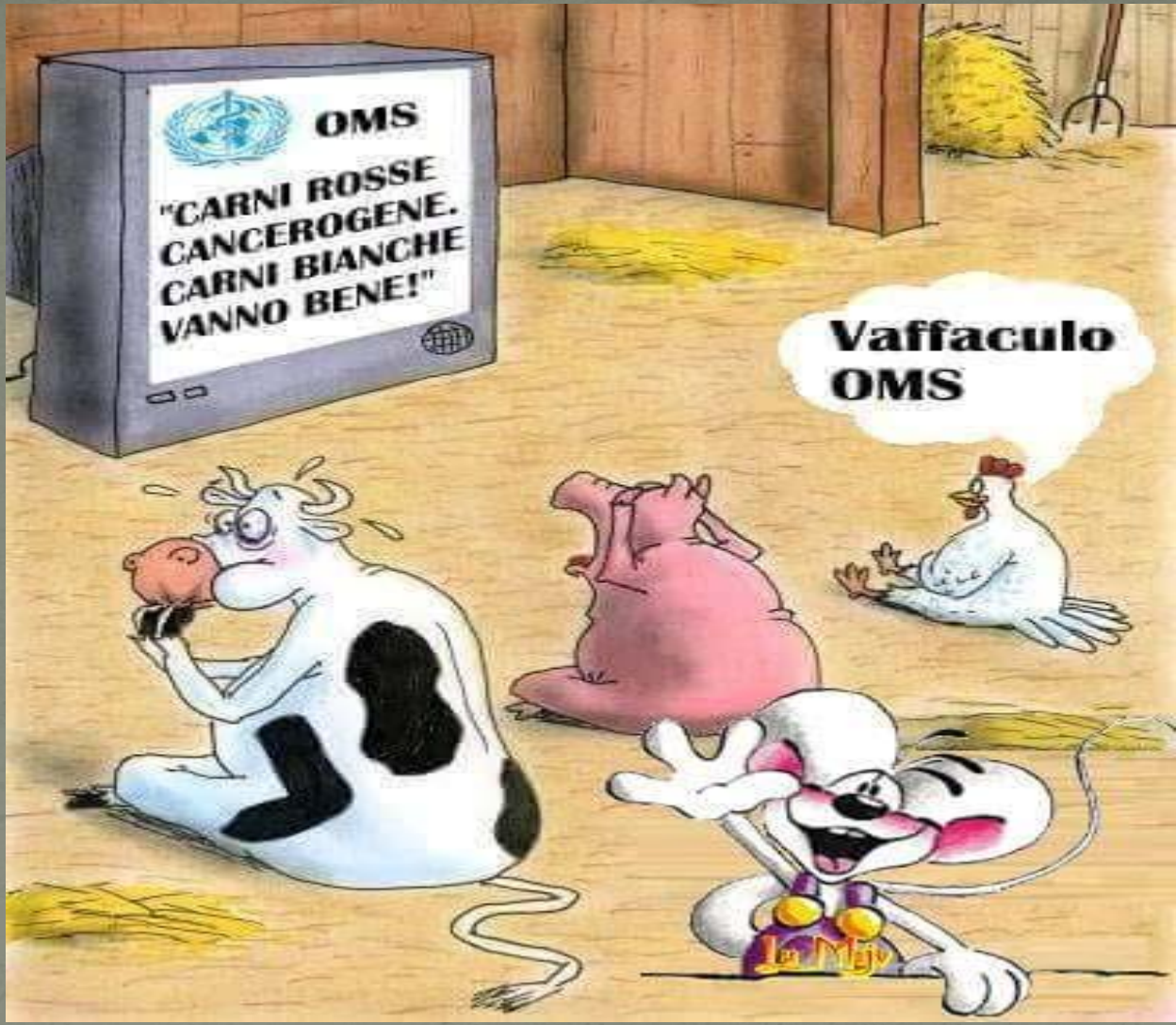
調理の際はやけどに十分ご注意ください





**E NON SOLO IN MATERIA DI ETICHETTATURA.....**

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**



**Vaffaculo  
OMS**