



# 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

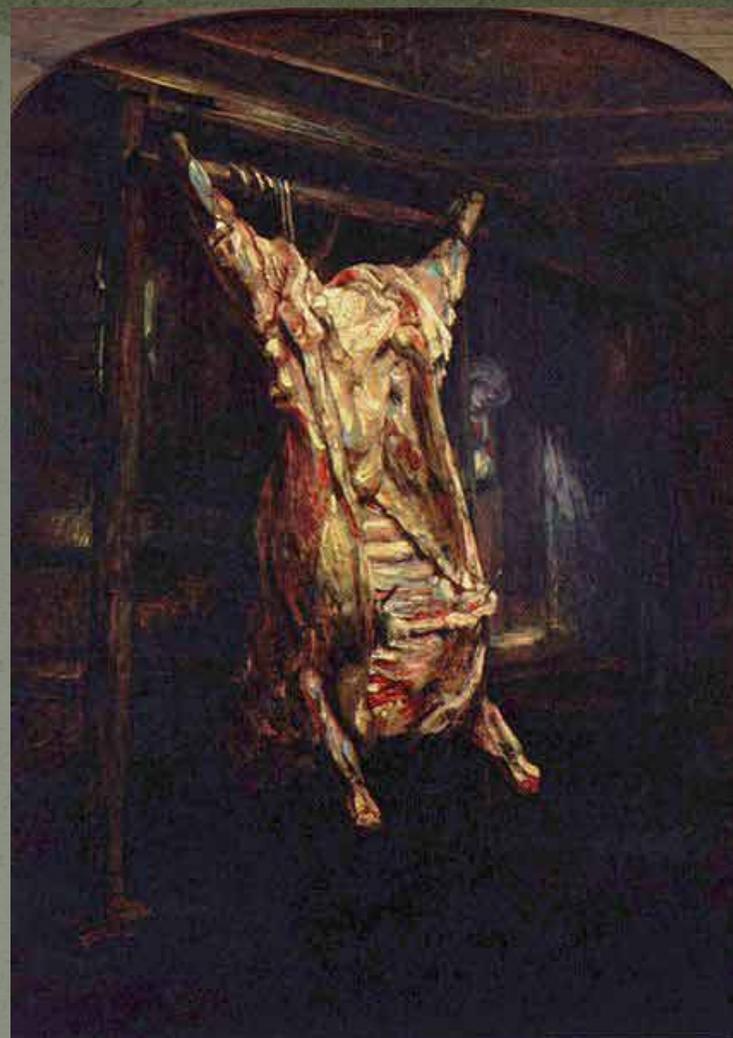
**TUTTO PARTE DALLA CRISI BSE  
1994-96 e 2000**

**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

1624230100000



## 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

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**

PAESE DI MACELLAZIONE  
**GERMANIA**

PAESE DI PREPARAZIONE  
**ITALIA**

ORIGINE  
**GERMANIA**

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

### 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  
COOPITALIA



# 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

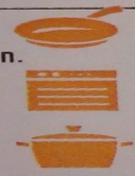
Modalità di  
cottura:padella-griglia 20  
minuti.Consigliato per  
pizzaiola.Per griglia 2 minuti per  
Lato

DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA ITO16ET  
COOPITALIA

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



4-20 min.



LOTTO: 2182878

Tara kg **0,020**

DA CONSUMARE ENTRO:  
**30/03/2017**

**PESO NETTO**

**0,454kg**



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

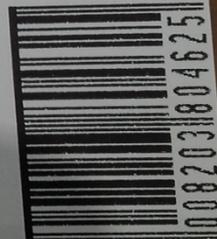


*Prodotto biologico  
controllato e certificato da CCPB*  
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 009  
Operatore controllato n° D993 – Agricoltura UE

## 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



8 0082031804625

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**

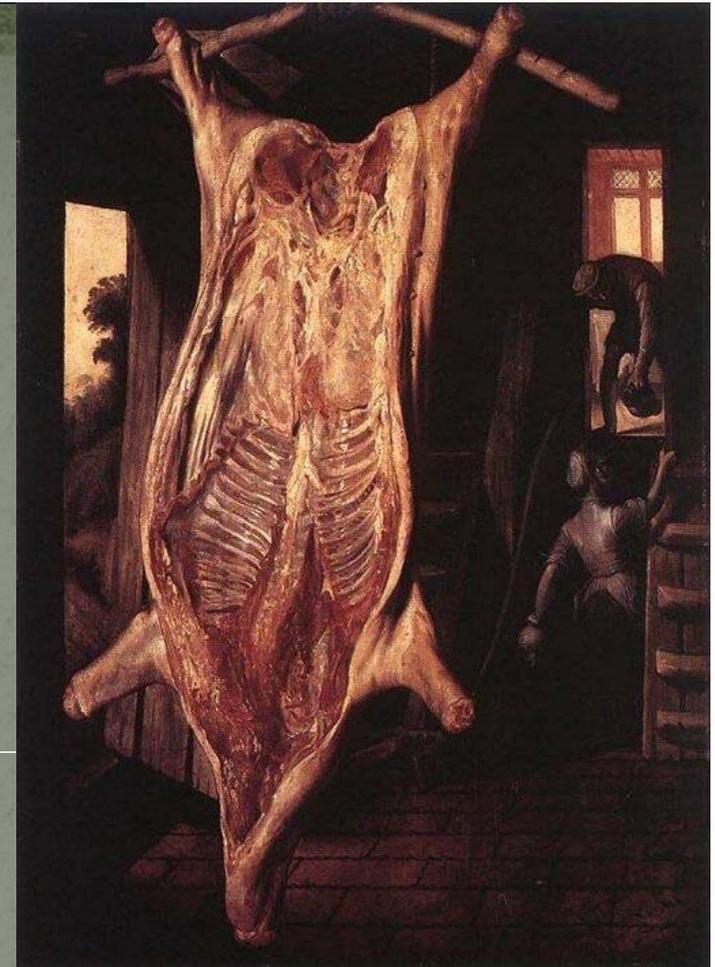
**Fino al 31 marzo 2015**

**ALTRE CARNI  
(SUINO, OVICAPRINO)**

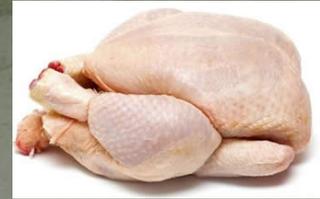
**Nel suino emergenza diossina**

**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**



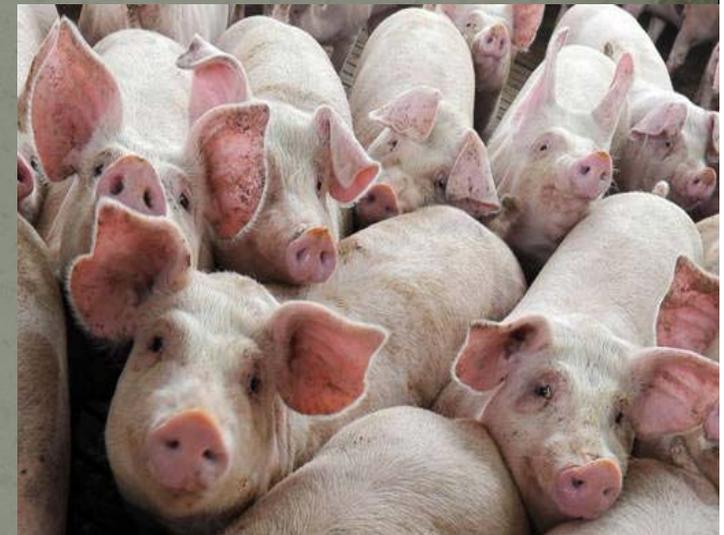
**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE  
1337/2013 DELLA COMMISSIONE**



**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€

**coop**

**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

---

IT 0851 M CE      LOTTO 05450271      PESO NETTO  
R4682 24 02-16-40      **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



# Macinato fine di Tacchino

ad alto contenuto di proteine



100% italiano!

Pronto in 10 minuti!

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.

\*INRV: Valori nutrizionali di riferimento.

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

IT-029-006  
SENZA GLUTINE  
FONTE DI IODIO

**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
	0,270kg	

DA CONSUMARE ENTRO: 27.03.17  
L. 7448382100

8 10064731903284

GESCO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA-V.DEL RIO,400 S.VITTORE.CESENNA(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

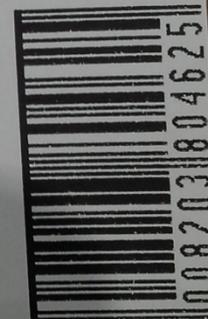
**0,300kg**

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。

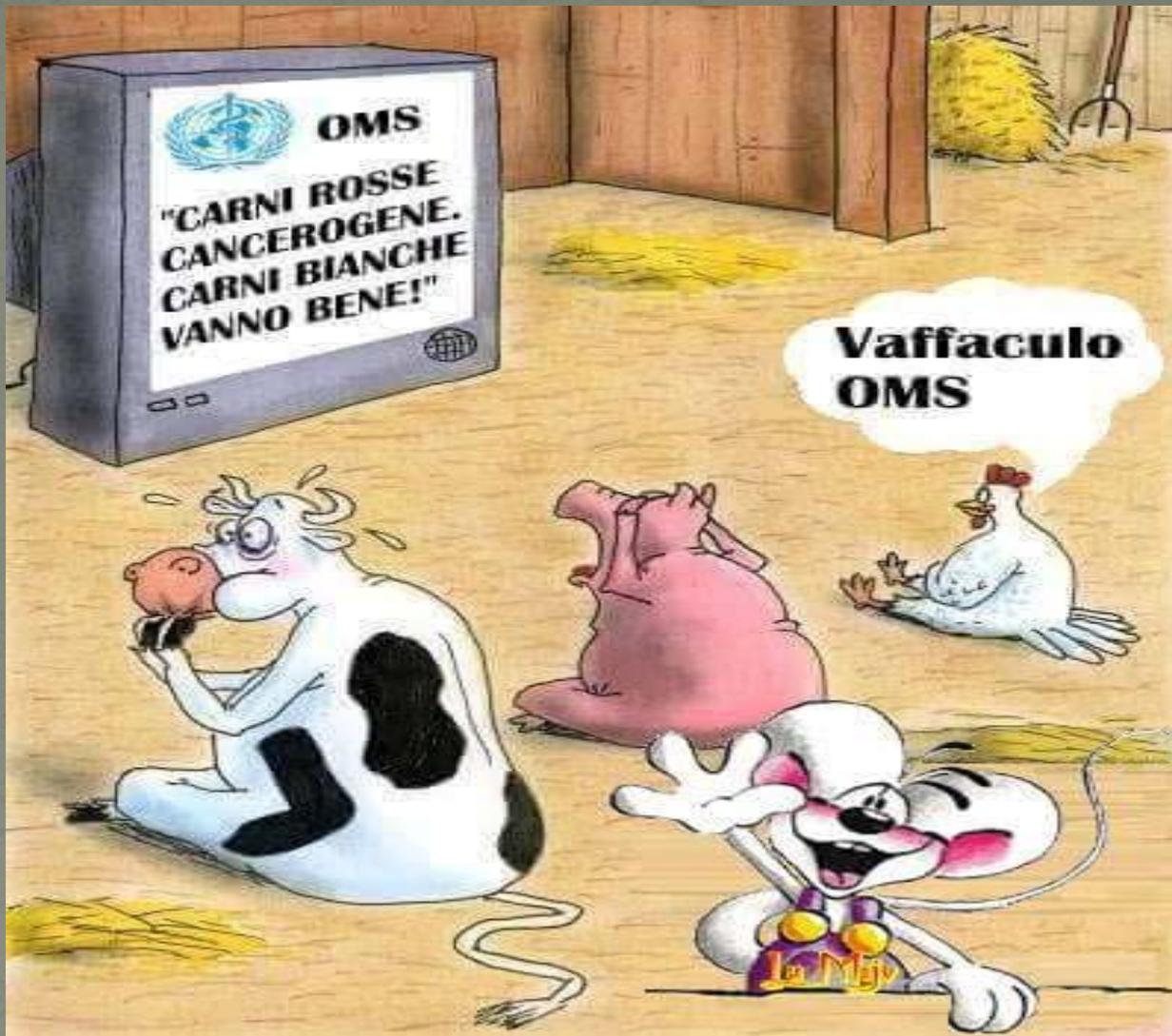
調理の際はやけどに十分ご注意ください





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

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**



**Vaffaculo  
OMS**