

ETICHETTATURA DELLE CARNI AVICOLE

Scritto da Damiano Savin

Le carni di tutte le specie avicole, quindi comprese le carni di polli, tacchini, faraone, anatre, oche, quaglie, fagiani e le altre carni di selvaggina da penna cacciata ed allevata, devono recare informazioni di natura sanitaria.

CARNI FRESCHE

CARNI FRESCHE PRECONFEZIONATE DI PROVENIENZA ITALIANA



Sull'etichetta delle carni italiane macellate in Italia ci deve essere:

ETICHETTATURA DELLE CARNI AVICOLE

Scritto da Damiano Savin

1. la sigla IT o ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la ASL dell'allevamento di provenienza degli animali

2. la data di macellazione o numero di lotto di macellazione

3. il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

ETICHETTA PER POLLO IN PARTI

Il bollino sanitario CEE
assegnato da Ministero della
Salute allo stabilimento di
lavorazione attesta che il pollo
acquistato è stato controllato da:

- Veterinari ASL
- Istituto Zooprofilattico



ETICHETTATURA DELLE CARNI AVICOLE

Scritto da Damiano Savin

Sull'etichetta delle carni italiane sezionate in Italia ci deve essere:

1. sigla IT o ITALIA seguita dalla sigla della provincia o delle province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento

2.data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento

3.numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

CARNI FRESCHE PRECONFEZIONATE DI PROVENIENZA ESTERA

Sull'etichetta di animali vivi provenienti da Paesi membri dell'UE o Terzi e introdotti direttamente al macello ci deve essere:

1.origine (con specifica in chiaro del Paese di provenienza)

ETICHETTATURA DELLE CARNI AVICOLE

Scritto da Damiano Savin

2. data o numero del lotto di macellazione

3. numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

Sull'etichetta di carni avicole fresche introdotte ai fini del sezionamento da un Paese Comunitario o Terzo ci deve essere:

1. origine (con specifica in chiaro del Paese di provenienza)

2. data o numero del lotto di sezionamento

3. numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

Sull'etichetta di carni avicole intere o sezionate

introdotte da Paese Comunitario o Terzo per essere commercializzate tal quali ci deve essere:

1. origine (con specifica in chiaro del Paese di provenienza)

2. data di introduzione nel territorio italiano (*).

(*) risultante dalla registrazione di ingresso delle merci nella struttura di prima destinazione sul territorio nazionale

CARNI FRESCHE NON PRECONFEZIONATE DI PROVENIENZA ITALIANA O ESTERA VENDUTE AL DETTAGLIO

Per le carni, intere o sezionate, poste in vendita al dettaglio non confezionate individualmente all'origine, le informazioni obbligatorie si trovano esposte nell'esercizio mediante apposizione su apposito cartello, bacheca o altro, comunque in prossimità dei banchi di vendita.

Dette informazioni corrisponderanno a quelle delle etichette sopra evidenziate.

PREPARAZIONI E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE PRODOTTI PRECONFEZIONATI

Sull'etichetta si deve poter leggere:

1. data di preparazione o numero di lotto

2. nel caso di materia prima italiana (carne allevata e macellata/sezionata in Italia) la parola ITALIA

3. nel caso di animali vivi o materia prima provenienti dall'estero l'indicazione per esteso del Paese comunitario o Terzo da cui provengono gli animali vivi o la materia prima, anche se si tratti di animali vivi macellati o materia prima lavorata in stabilimenti nazionali.

ETICHETTATURA DELLE CARNI AVICOLE

Scritto da Damiano Savin

COTOLETTE, SPIEDINI, WURSTEL E INVOLTINI

Il bollino sanitario CEE assegnato da Ministero della Salute allo stabilimento di lavorazione attesta che il pollo acquistato è stato controllato da:

- Veterinari ASL
- Istituto Zooprofilattico



06/PL ITALIA

Nazione di origine della carne avicola commercializzata

PRODOTTI NON RECONFEZIONATI VENDUTI ALTERNATIVAMENTE IN PACHETTI PRECONFEZIONATI, ANCHE SE LA STRUTTURA DI PRIMA DESTINAZIONE DEVE