

There are no translations available.



La sicurezza delle carni è fondamentale per il nostro benessere. È pertanto necessario che tutta la catena, “dal campo alla tavola”, sia assolutamente trasparente. La tracciabilità delle carni è garantita da un sistema di registrazione e identificazione degli animali: l’anagrafe zootecnica. Questo sistema, inizialmente riguardante la sola specie bovina, si è poi ampliato a tutte le altre specie.

Anagrafe suina: i maiali si identificano, invece, mediante il codice dell’azienda di nascita tatuato all’interno dell’orecchio sinistro o nella parte esterna delle cosce. Anche per le carni suine c’è, finalmente, una maggiore attenzione nell’indicare al consumatore la provenienza dell’animale e la sua storia.

delle carni di

Sull’etichetta

sui

no deve essere riportata una di queste due indicazioni, a scelta tra:

a. “Allevato in...” seguito dal nome dello Stato membro dell’Unione europea o del Paese terzo e poi “Macellato in...” sempre indicando il Paese;

b. “Origine...” seguito dal nome dello Stato membro o del Paese terzo, ma solo se l’animale è nato, allevato e macellato in un unico Stato membro o Paese terzo;

Pertanto, solamente quando troviamo in etichetta quest'ultima dicitura "Origine:Italia" possiamo essere certi che si tratta di un maiale made in Italy al 100%, vale a dire nato, allevato e macellato in Italia. In caso contrario, con la prima dicitura, l'animale potrebbe essere stato allevato e macellato in Italia, ma senza essere nato nella Penisola. Non c'è, infatti, alcun obbligo di legge di riportare in etichetta la sola dicitura 'Nato in...', come avviene invece per la carne bovina.

*Testo tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria delle Carni", consultabile [qui](#).*