

100% made in Italy

Attualmente la maggior parte dei consumatori tende ad acquistare prodotti italiani, cerca per lo più il “made in Italy” che racchiude tutto ciò che concorre a determinare un gusto, un sapore, una ricetta, un aspetto nutrizionale, ma anche la modalità di preparazione, la condizionalità degli allevamenti, il tipo di agricoltura praticata, il *packaging*, e soprattutto un territorio di produzione con la sua tradizione e la sua storia..

Tutto ha origine dal Regolamento UE n.1169/2011, in particolar modo dall'articolo 39, che consente agli Stati membri di aggiungere norme nazionali più restrittive qualora lo ritenessero utile per la sicurezza del consumatore.

Il 31 gennaio scorso, è entrato in vigore il decreto 6 agosto 2020: “Disposizioni per l’indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell’etichetta delle carni suine trasformate” che è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale (Serie generale n.230, del 16-09-2020). Il MISE, il Ministero dello sviluppo economico, a causa della pandemia, ne ha posticipato al gennaio 2021 l’applicazione sul territorio nazionale. La norma prevede che sulle etichette di questi alimenti, così pregiati per il nostro palato, sia indicato il Paese di nascita, di allevamento e di macellazione degli animali. Nel caso in cui la carne provenga da ma

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

11/10/2021