

La bottega della carne

Supplemento al numero 3/2015 di **Unioneinforma**
Direttore responsabile: Gianroberto Costa
Redazione: Federico Sozzani
Impaginazione: Santa Santacesaria
Editore: Promo.Ter Unione
Sede e amministrazione: corso Venezia 47/49 - 20121 Milano
Stampa: Graphiti Industria Grafica via Newton 12 - Pero (Milano)



www.federcarni.com

Marzo 2015
Anno 5 - Numero 2

Trimestrale di Federcarni

**Allergeni:
le indicazioni
del Ministero
della Salute**

a pag. 9

3341221523



**Questo
è il numero
per collegarti
con
Federcarni**

**Etichettatura:
le nuove norme**

a pag. 13



Segnali positivi arrivano dal mondo del commercio tradizionale, segnali negativi dal settore della grande distribuzione.

Notiamo come, a fronte di una crisi degli acquisti molto acuta, il nostro settore, che certamente non può competere con le grandi offerte della gdo, ha sostenuto il proprio valore di mercato e, in alcune situazioni, addirittura migliorato il proprio trend.

La prima riflessione possibile è che, a fronte di una difficoltà economica, si preferisca acquistare meno, ma di qualità. Inoltre, nei nostri negozi l'acquisto è mirato e non viene disperso nei prodotti talvolta inutili, ma affascinanti, che si trovano sugli scaffali alla giusta altezza.

Altra riflessione viene dal fatto



che oggi la carne nella gdo viene venduta quasi esclusivamente se sorretta da un forte sconto. Questo implica provenienze e allevamenti "di massa": così, spesso, quello che si acquista non è pienamente gradito al palato e il risparmio può diventare un costo.

Queste considerazioni dicono

**Puntiamo più in alto:
la nostra qualità
a tutela della salute
dei consumatori**

delle cose importanti per il nostro lavoro, il nostro futuro. Possono dirci, in primo luogo, che la qualità è sempre di moda così come la professionalità, e possono confermare il lavoro svolto in questi anni dai molti colleghi che hanno puntato sulla qualità professionale, con una visione aperta sul futuro del nostro lavoro. Ma oggi dobbiamo fare qualche cosa in più: è necessario puntare più in alto, trovare un prodotto che possa esaltare la nostra volontà di essere fonte di salute per i nostri consumatori.

Gli studi recenti sulla carne di qualità venduta nei nostri negozi parlano di grassi buoni e rendono i giudizi sul colesterolo sorpassati. Dobbiamo essere molto attenti ai cambiamenti del prodotto e conoscerli; dobbiamo essere consulenti alimentari dando il giusto valore anche alle quantità utili ad una dieta sana. Alcuni allevatori hanno iniziato ad allevare con metodi nutrizionali nuovi, e i risultati sono positivi: il colesterolo si riduce e prevale il colesterolo "buono" utile all'organismo umano. Ma anche l'alleva-

mento tradizionale può produrre una carne più sana, a basso contenuto di grassi, utilizzando la genetica e le razze più indicate a questo scopo. Credo che dovremmo incentivare queste produzioni e trovare un mezzo per portare a conoscenza dei consumatori queste realtà. Questo impegno può essere svolto con maggiore facilità se lo svolgiamo insieme, con una comunicazione costante e con la forza dei numeri che insieme possiamo esprimere. Certamente è una sfida che costerà un grande impegno, grandi sacrifici. Ma non ci spaventiamo perché abbiamo dalla nostra parte la passione per il nostro lavoro.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni

SENZA ADDITIVI CHIMICI

NaturMix

Dalla ricerca MEC IMPORT il nucleo aromatico che elimina gli additivi chimici dalla lavorazione delle carni.

Le abitudini alimentari italiane si contraddistinguono dal resto d'Europa, nel cercare di conservare i sapori naturali delle pietanze, e nel mantenere uno standard qualitativo alto. I consumatori sono sempre più attenti alle dichiarazioni riportate in etichetta e mostrano interesse verso prodotti privi di additivi aggiunti che fanno subito pensare a sofisticazioni alimentari poco salutari. Al contrario, i consumatori mostrano interesse verso ingredienti quali aromi naturali e spezie, poiché fanno parte della nostra tradizione gastronomica.

Clean Label

La MEC Import S.r.l., che opera da più di trent'anni nell'industria della lavorazione delle carni, ha sviluppato una gamma di prodotti "clean label" per ogni tipologia di prodotti a base di carne.

L'impiego di questi prodotti a base di spezie e aromi naturali, assicura uno standard qualitativo di pregio in termini di presentazione e sicurezza alimentare, preservando il naturale colore brillante della carne ed inibendo l'insorgere di microrganismi patogeni.

Questa nuova tipologia di prodotti trova largo consenso nel nostro paese, nel quale esiste un grande patrimonio gastronomico di lavorazioni artigianali tradizionali a base di prodotti naturali, che hanno sviluppato nel tempo specialità alimentari di altissimo pregio, riconosciute in tutto il mondo.

Il nucleo aromatico

Il principio attivo che compone i prodotti "clean label" è un mix di sostanze estratte da substrati naturali, quali frutta, spezie e piante aromatiche.

Il procedimento estrattivo avviene con metodiche efficaci e sicure, atte ad esaltare le naturali proprietà antiossidative e antimicrobiche presenti nei substrati naturali.

I prodotti della linea NaturMix, sono miscele altamente calibrate con l'obiettivo di esaltare il naturale colore della carne e mantenere

un'ottima shelf life.

I prodotti della linea NaturMix non contengono organismi geneticamente modificati, né sostanze sottoposte a radiazioni ionizzanti e sono conformi alle normative europee riguardanti i residui in pesticidi e micotossine.



La gamma dei prodotti

La MEC Import S.r.l. ha studiato, sperimentato e messo in commercio un'intera gamma di formulazioni specifiche, secondo le diverse tipologie di lavorazione della carne.

I prodotti della linea Naturmix, a base di estratti di piante aromatiche selezionate nel territorio della macchia mediterranea, sono bilanciati per la lavorazione di hamburger, preparazioni a base di carne macinata e salicce fresche.

I principi attivi presenti sono stati opportunamente bilanciati per:

La MEC IMPORT srl ha una lunga storia di successo nel mondo della distribuzione di prodotti per la lavorazione delle carni. La ragione principale del suo successo è stata la capacità di adattare le tecnologie allo sviluppo di prodotti in armonia con la conservazione della tradizione gastronomica italiana, incontrando le esigenze della tradizione locale in fatto di lavorazione delle carni. Oggi la Mec Import dispone di attrezzature e di tecnologie all'avanguardia per la ricerca, l'applicazione e la formulazione di miscele per l'industria della trasformazione di ogni tipologia di carni.

- esaltare il naturale colore della carne preservandola dall'ossidazione;
- garantire la sicurezza alimentare inibendo la proliferazione di microrganismi patogeni;
- esaltare il naturale gusto tondo del preparato a base di carne.

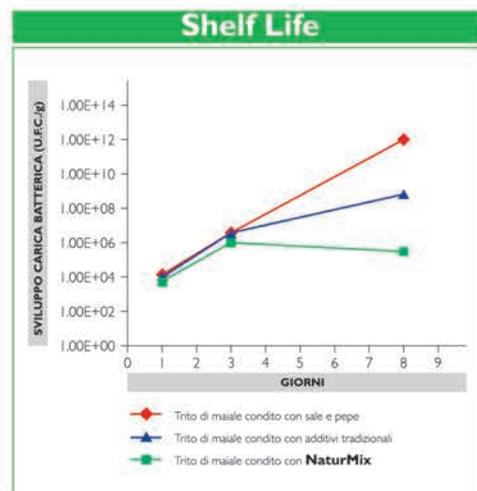
Per i salami da stagionare, sono anche disponibili prodotti che non necessitano l'aggiunta di antiossidanti e conservanti chimici.

L'azione antiossidativa e conservativa è garantita dal nucleo aromatico che contrasta l'insorgere di microrganismi patogeni durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto stagionato. Combinato con un apposito starter, il salame matura in tempi rapidi e si

ottiene così un prodotto dal gusto dolce e di qualità ottima e costante.

La conferma scientifica

La MEC Import S.r.l. collabora con affermati laboratori di ricerca per testare ogni nuova formulazione, allo scopo di individuare il mix più adatto ad ogni tipo di necessità.



I controlli svolti su campioni di carne trita di maiale, dimostrano che l'uso di additivi tradizionali consente il controllo dello sviluppo della carica batterica, mentre con i prodotti della linea NaturMix, dopo il terzo giorno si assiste ad una riduzione della crescita microbica.

Usem e Confcommercio Siena Accordo per una più forte rappresentanza dei macellai

Accordo tra Confcommercio Siena e Usem, Unione sindacale esercenti macellai, per rappresentare al meglio la categoria dei macellai. L'accordo è stato illustrato in una conferenza stampa presenti Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena; Daniele Pracchia, direttore della Confcommercio senese; Pierfranco Pandolfi, presidente Usem e il direttore di Usem Massimo Cerretani. Usem manterrà la propria autonomia sindacale e l'autonomia patrimoniale riconoscendo a Confcommercio il ruolo di soggetto deputato alla tutela degli interessi degli operatori. La rappresentanza dei macellai verrà svolta da Usem Siena sul territorio provinciale, in sinergia con le delegazioni territoriali di Confcommercio Siena, mentre a Confcommercio sarà riconosciuta la titolarità della rappresentanza generale e intercategoriale delle imprese associate su tutto il territorio. Inoltre, i macellai che aderiscono a Usem diverranno soci di Confcommercio Siena ed avranno diritto ad ogni assistenza che quest'ultima eroga alle imprese direttamente associate. I soci di Usem potranno dunque usufruire di tutti i servizi forniti da

Confcommercio Siena e dalle sue strutture collegate, ad eccezione dei servizi forniti direttamente da Usem Siena. Il percorso messo in atto con il rientro di Usem dentro Confcommercio lo ha evidenziato nella conferenza di presentazione Massimo Cerretani: "la nostra Associazione fa parte di Federcarni, c'è stato anche un percorso di

corsi di formazione". "I corsi di formazione per butcher (foto), finanziati dal Fondo sociale europeo e svolti dalla nostra agenzia formativa Saiter - ha fatto notare Daniele Pracchia, direttore della Confcommercio senese - mostrano risultati importanti grazie all'impegno e



Usem ha attualmente 20 associati tra Siena e i Comuni limitrofi, dove opera. Insieme a Confcommercio saranno circa 50 i macellai che aderiranno all'Associazione.

"L'intenzione - ha proseguito Pracchia - è quella di ampliare l'adesione ad altre imprese verso le quali sarà nostro impegno far conoscere i vantaggi di associarsi".



rinnovamento per mettere in primo piano la figura del macellaio, a Siena e non solo, per continuare a far vivere le piccole botteghe. Ed allora è importante la sinergia tra le piccole associazioni e il mondo Confcommercio. Importante continuare a fare

alla collaborazione con i macellai professionisti, che si sono prestati a fare da docenti. E i risultati non mancano sotto il profilo dell'occupazione. Già nel corso attualmente in svolgimento abbiamo la metà dei partecipanti con contratti di lavoro".

Convivio dell'Usem senese Il presidente Pierfranco Pandolfi "Ambasciatore" della Fiorentina

Al ristorante DecimoQuinto di Barberino Val d'Elsa si è svolto il tradizionale convivio annuale dei macellai aderenti all'Usem, l'Unione sindacale esercenti macellai di Siena. Il presidente di Usem Pierfranco Pandolfi ha rimarcato la funzione di primo piano del macellaio nella moderna commercializzazione: "le nostre macellerie - ha affermato - continuano a svolgere un ruolo decisivo nella moderna distribuzione. Il nostro cliente trova

massima fiducia e garanzia di qualità. Bisogna valorizzare e potenziare il nostro mestiere rilanciandolo e facendo conoscere al mondo del lavoro che sono le nostre piccole imprese il futuro dell'economia". Un lavoro fatto "di soddisfazione, creatività e professionalità commerciale".

Il direttore di Usem Massimo Cerretani ha rilevato come "Dalle piccole imprese la nostra economia potrà ricevere un forte impulso al riassetto e alla modernizzazione. Investire in questo settore che, per il suo valore culturale, economico e sociale, costituisce un bene comune, significa compiere una scelta strategica a favore di una crescita che abbia come segno distintivo la qualità dei prodotti commercializzati. Il futuro si costruisce valorizzando la storia produttiva. Saper fare il mestiere di macellaio, con la propria identità sul territorio - rileva Usem - può dare un contributo importante alla diffusione della conoscenza delle produzioni di qualità locali per la tutela e la continuità della professionalità che rischiamo di perdere. Al termine della serata il presidente dell'Accademia della Fiorentina Vasco Tacconi (in questa pagina un suo intervento n.d.r.) ha voluto insignire il presidente Pierfranco Pandolfi dell'onorificenza di "Ambasciatore della Fiorentina nel Mondo", riconoscimento al merito per la professionalità di macellaio.

L'intervento



Dal dibattito in Federcarni passione e senso di squadra per il macellaio "doc" del futuro

caratterizza per far parte del Direttivo nazionale. Nel loro comportamento l'Associazione è sentita non come un peso da sopportare, ma come un necessario investimento per crescere insieme; consapevoli che la forza del fare e dell'essere nasce dalla quantità e dalla collaborazione, e non dalla disgregazione autarchica.

Non è facile raggiungere un tale livello di solida maturità nell'attuale situazione economica e sociale dove, invece, è facile rimanere sul terreno delle accuse, delle lamentele e delle frustrazioni; fermarsi a piangerci a dosso e subire. Nell'attiva discussione si accusano le disposizioni di una burocrazia assurda ed insidiosa contro il buon senso e l'equità, ma emerge anche la forza delle

capacità creative, dell'intraprendenza personale non aspettando che altri risolvano i problemi (la saggezza dei proverbi: Dio aiuta chi si aiuta).

Questa comune positività trova riscontro anche nella sapiente e responsabile azione per il riassetto strutturale della Federazione.

Una squadra così, non può che essere vincente e, se idealmente tutti i nostri soci potessero partecipare e vivere il clima dell'incontro romano, ne uscirebbero arricchiti dallo scambio delle iniziative realizzate e degli impegni sindacali delle associazioni per testimoniare il ruolo e l'identità di un mestiere antico quanto rinnovato al servizio dei cittadini. Ma la squadra è vincente particolarmente per il rapporto di reciproca stima e fiducia che rende preziosa ed efficace l'inte-

sa e la collaborazione fra generazioni.

Si parla di globalizzazione e delle tendenze degli acquisti a chilometro zero non per fare accademia o chiedere normative protettive, tipiche dell'azione sindacale del passato, ma per far sì che le regole siano uguali per tutti e, innanzi tutto, sia sempre garantita la salute dei cittadini. Perché la carne è una derrata nobile da curare con abilità e professionalità che strutture e manualità improprie non garantiscono. S'innescano, così, amore e cultura della carne accumulati nel tempo e l'uso dei nuovi lin-

guaggi della moderna comunicazione, alle testimonianze di ardite occasioni di somministrazioni documentate da tavole imbandite che ci richiamano a quelle fastose delle Signorie rinascimentali. Agli albi fotografici si affianca la tecnologia e l'uso di mezzi telematici con ricchi blog specifici. L'insieme di tutto ciò concorre a definire il profilo del nuovo macellaio doc che è proiettato nel prossimo futuro. Ringrazio i consiglieri per la stima e per l'amicizia che ci unisce.

Vasco Tacconi

SteriGrip

Antibatterico e senza compromessi



- Ioni di argento per una protezione antibatterica duratura
- Manico sicuro, antiscivolo con una superficie vellutata
- Plastica antiabrasione serrata all'acciaio senza fessure

SM-140 UltraSharp

Affilatura & lucidatura professionali



- Affilatura rapida, non aggressiva sul nastro abrasivo raffreddato ad acqua
- Struttura robusta grazie all'involucro di acciaio inox
- Affilatura e lucidatura di tutta la lama fino all'impugnatura

DICK INFORMA

SteriGrip Friedr. Dick
La più igienica serie di coltelli

La nuova serie di coltelli SteriGrip di Dick è il risultato di un'intensa collaborazione tra ricerca ed esperienza. Friedr. Dick presenta una tecnologia all'avanguardia nel massimo rispetto dei criteri igienici e dei più severi standard imposti dall'Ue. Questi coltelli sono dotati di un agente antibatterico nel manico. Diversamente dalle sostanze chimiche germicide (es. triclosan), esso agisce su base naturale. Dei preziosi ioni di metallo nobile costituiscono una protezione sicura, intervengono solo dove richiesto e sono sicuri per gli alimenti. Quest'efficace profilassi assicura maggiore sicurezza nella catena di produzione e sul lavoro. L'agente antibatterico nel materiale dell'impugnatura offre un'ulteriore protezione igienica e impedisce la contaminazione incrociata e la trasmissione di infezioni alla mano. Vengono ostacolati i batteri e la loro proliferazione sul manico del coltello, portando così all'abbattimento delle colture batteriche. Questa protezione permanente e duratura viene inseri-

ta già al momento della produzione nel manico del coltello. Il materiale dell'impugnatura della serie SteriGrip è stato testato e certificato da NSF e FDA. Il Fraunhofer Institut per l'ingegneria interfacciale e biotecnologia di Stoccarda ha testato le impugnature della serie SteriGrip secondo lo standard industriale giapponese JIS Z 2801:2000 e ne ha confermato la modalità di azione. La protezione antibatterica non sostituisce la pulizia, ma

supporta l'utente con una protezione affidabile, costante e integrata contro la contaminazione batterica nel rispetto delle norme d'igiene; Friedr. Dick fornisce, così, un altro fondamento per la sicurezza nella manipolazione di alimenti. Nella lavorazione della carne possono essere impiegati solo coltelli e attrezzi con manici di plastica. Friedr. Dick si pone inoltre l'obiettivo di contribuire all'impiego effettivo di soli attrezzi pulibili perfettamente e in modo igienico.

I manici di materiale plastico morbido nascondono il rischio di abrasione: delle piccolissime particelle possono, perciò, finire nel cibo. La plastica utilizzata da Friedr. Dick, con agente antibatterico della serie SteriGrip, è garantita contro l'abrasione in superficie. Il suo processo di produzione, appositamente selezionato, ostacola la formazione di fessure tra lama e manico. Ciò impedisce l'accumulo di residui di cibo e batteri. La serie SteriGrip si è aggiudicata il marchio di qualità

americano NSF. È disponibile presso rivenditori specializzati con lame di diverse forme e lunghezze. Si possono anche richiedere impugnature di colori diversi. La Friedr. Dick è l'unico produttore al mondo ad offrire un programma completo di coltelli, acciaini e attrezzi per la lavorazione delle carni e la ristorazione, nonché insaccatrici, affilatrici e strumenti per la pulizia dei coltelli. La lunga tradizione ed esperienza nella produzione di attrezzi per cuochi e macellai, permette di sviluppare costantemente prodotti innovativi. Desideri dei nostri clienti, suggerimenti dettati dall'esperienza pratica e idee proprie sono trasformati in prodotti di alta qualità.

Ulteriori informazioni sono disponibili presso:
Friedr. Dick Italia,
via Mascagni 2,
I-20020 Lainate,
tel.: 02 / 9373399
Fax: 02 / 9373433
Email: info@dick.191.it
www.dick.de
www.facebook.com/Friedr.Dick



CABER

Da 25 anni

**IL MARE
IN MACELLERIA**

la marca del **MACELLAIO**



- ✓ linea **ESCLUSIVA** per il macellaio
- ✓ qualità **SELEZIONATA**

Vieni a trovarci alla Fiera di Modena iMeat
il 15 e 16 marzo Padiglione B stand 44

Dal 1968 Salamoia Bolognese®, Spezie e Specialità Alimentari

*Il bello di una lunga storia è che
insegna ad andare sempre più avanti*

*Dal 1960 il Prosciutto Galloni è ricco di sapori e sapere.
Ed è con un sapere solido, una cultura di prodotto maturata
nel tempo, capace di innovarsi senza perdere il proprio
significato originario, che si spiegano la ricchezza di sapore,
il profumo, la morbidezza, il colore naturalmente brillante
di questo Prosciutto che incanta. Un Parma di qualità
superiore realizzato ancora nel rigoroso rispetto
dei procedimenti della lavorazione tradizionale.*



Siamo presenti a



PAD B STAND 50

Venite a trovarci e riceverete
una gradita sorpresa



www.galloniprosciutto.it



Tutto esaurito al Centro polifunzionale di Trivento (Campobasso)

Molise: successo per la quarta edizione della "Spezzatura del maiale"

Circa cinquecento persone hanno affollato il Centro polifunzionale di Trivento (Campobasso) per la quarta edizione, in Molise, della "Spezzatura del maiale", manifestazione che quest'anno ha raggiunto un grande successo. Protagonisti dell'evento i Maestri macellai molisani, in collaborazione con i colleghi di Trivento, per la rievocazione della festa di Sant'Antonio Abate e delle sue più antiche tradizioni. Insieme a Francesco Montecarlo, organizzatore della manifestazione, si è avuta la partecipazione dei Maestri macellai guidati dal presidente Federcarni Molise Michele Natilli: Daniela e Mirella

Mastroiacovo; Patrizia Gargaro; Daniele e Pietro

Scarano; Lorenzo Fiore; Leonardo Albanese. Natilli

ha illustrato nel dettaglio le fasi dell'allestimento delle

preparazioni gastronomiche e i loro ingredienti, con i modi per cucinarli nella maniera migliore. Per la "Spezzatura del maiale" sono stati preparati i piatti tipici legati a questa ricorrenza, tra cui spicca la celebre "fressora". E' stato poi annunciato ai partecipanti l'acquisto di un defibrillatore acquistato grazie al ricavato raccolto nella precedente edizione; ed anche quest'anno gli oltre 1.300 euro raccolti nel corso della manifestazione saranno devoluti alla locale associazione "Cielo e terra" per essere investiti nuovamente con scopi sociali al servizio della comunità di Trivento.



E a casa Galloni la Festa del "Sacrificio del maiale"

Iniziativa sul "valore della professionalità per i negozi specializzati"

Langhirano, organizzato dalla F.Ili Galloni, si è svolta la quinta edizione della "Festa del Sacrificio del maiale" (manifestazione ad invito presso la sede della Società). Una giornata conviviale e informale, con l'obiettivo di rievocare l'antica tradizione contadina presentando la lavorazione del maiale: con la preparazione di tutti i prodotti della norcineria offerti durante il pranzo, dove sono stati degustati anche altri piatti tipici della

tradizione parmense quali, ad esempio, la porchetta a cinque teste cucinata alla brace. Ad accompagnare la Festa: cori di musica popolare e la visita alle cantine di stagionatura ed alla produzione della F.Ili Galloni. In occasione della "Festa del Sacrificio del maiale", la F.Ili

Galloni ha promosso la tavola rotonda sul tema "Il valore della professionalità per i negozi specializzati". Obiettivo dell'incontro: individuare quali sono i fattori critici di successo per fornire indicazioni importanti utili al rilancio di un comparto - rileva la F.Ili Galloni - parte



Fra i partecipanti all'iniziativa, con Carlo Galloni (presi-

dente F.Ili Galloni), il presidente nazionale Federcarni Maurizio Arosio.



F.Ili Galloni E' una storica azienda specializzata nella produzione di Prosciutto di Parma e si distingue per avere mantenuto i procedimenti della lavorazione tradizionale a salvaguardia dell'altissima qualità del prodotto. Destinatari del prosciutto Galloni sono qualificati punti vendita e prestigiosi ristoranti in Italia e all'estero: la società ha infatti una presenza capillare sul territorio nazionale e una forte vocazione all'export sia in paesi europei sia extraeuropei, dove detiene posizioni di leadership assoluta nella fascia premium.

integrante della tradizione italiana. Infatti, nonostante la crisi di questi anni, molti sono gli esempi virtuosi di dettaglianti che hanno saputo utilizzare al meglio tutti gli strumenti per il successo della loro attività.



Stagionello®

... assicura i tuoi salumi alla tradizione

Maturmeat®

... frolla le carni in gustose e sicure bistecche



crediamo nelle nostre idee
facciamo le cose con passione
secondo tradizione

Stagionello® *Innovazione e tecnologia a servizio della stagionatura tradizionale*

Stagionello® è l'unico stagionatore brevettato e prodotto al 100% in Italia che ricrea i microclimi ideali per la produzione dei salumi tradizionali. In soli venti giorni consente alle piccole botteghe delle carni di ottenere prodotti perfettamente stagionati, sicuri e genuini su cui apporre il proprio nome. In Stagionello® c'è tutta la tradizione italiana tradotta in tecnologia. Stagionello® è salatura, affumicatura, stagionatura e conservazione. La sua speciale tecnologia permette di trasformare in totale sicurezza le carni, garantendo la produzione di un'ampia varietà di salumi secondo la tradizione e senza l'aggiunta di prodotti chimici.

Maturmeat® *Frollatura sicura e controllata nel rispetto dei tempi e della tradizione*

Maturmeat® a differenza del metodo di frollatura "sottovuoto" dal consumo immediato, permette di frollare e conservare le carni e consumarle in tempi più lunghi senza nessun rischio. Grazie al suo sistema di frollatura tradizionale (dry aged meat) garantisce carni tenere e sicure direttamente affettabili senza interrompere la frollatura. Rispetto dei tempi, controllo della qualità e massima sicurezza fanno di Maturmeat® l'unico armadio di frollatura garantito, brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la frollatura tradizionale delle carni (dry aged meat). Bistecche gustose e di qualità dopo soli 11 giorni ed in totale sicurezza.

gli unici, gli originali, i più copiati



Infoline: +39.0962.931654
info@stagionello.it | info@arredoinox.it
www.stagionello.it

APPROVATO E CONSIGLIATO DAI MASSIMI ESPERTI EUROPEI



Le indicazioni del Ministero della Salute

L'informazione sulla presenza di allergeni negli alimenti

Lo stesso Ministero della Salute ha emanato il 6 febbraio una circolare, indirizzata agli assessorati alla sanità delle Regioni e delle Province autonome, relativa alle "indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività" (Regolamento Ce 1169/2011 art. 44 - articolo 8 - all. II). In particolare il Ministero chiarisce, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze (così come elencate nell'allegato II, Reg. 1169), come qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura (ad esempio: gastronomie, gelaterie, ristoranti, mense, scuole, ospedali), o anche attraverso un servizio di catering o per mezzo di un veicolo o di un supporto sia fisso sia mobile, debba fornire al consumatore finale le informazioni richieste (ossia le informazioni sugli allergeni).

Lo stesso Ministero specifica che tali informazioni possano essere riportate "sui menu, su appositi registri o cartelli o, ancora, su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente".

Il Ministero ritiene, inoltre, possibile utilizzare, a tal fine, sistemi elettronici quali applicazioni per smartphone, codici a barre, codici Qr o altri, a condizione, però, che questi non siano gli unici strumenti predisposti per informare i consumatori.

Oltre alle suddette modalità, il Ministero considera assolto l'obbligo informativo previsto dal Regolamento anche nei seguenti casi:

a) l'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che pro-

vocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";

b) l'operatore del settore alimentare riporti per iscritto, sul menu, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che

geni "risultino da idonea documentazione scritta (es. registro ingredienti), facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il



è rimessa alla discrezionalità dell'operatore.

Per quanto riguarda la predisposizione della documentazione scritta richiesta, il Ministero specifica che l'operatore è libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che ritiene più opportune, a patto che sia comunque garantita la corretta informazione al consumatore.

Dottor **Luca Ballabio**
(consulente veterinario
Federcarni)

verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

E', tuttavia, necessario che in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate le informazioni relative alla presenza di aller-

consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto". La scelta tra le varie modalità



ALLERGIE?



Frutta e verdura



Uova



Latte



Crostacei



Pesci



Frutta guscio



Arachidi



Sesamo



Fave



Soia



Lupini



Senape

Gustosi
Cremona Marinata
italiana che lascia
il segno

Gustosi Pagani è la gamma completa di 7 marinare cremose, ognuna unica nel suo genere, in grado di dare alle Vostre preparazioni un tocco di saporita creatività che fa di ogni piatto, un piatto speciale.





Vi invita a partecipare
con gusto e creatività all'evento iMeat 2015.



Avete una ricetta tutta vostra?
Un piatto particolarmente appetitoso
realizzato con i prodotti Pagani Chef?

Inviateci le vostre ricette esclusive,
accompagnate da foto e descrizione.

I creatori dei piatti più gustosi
e meglio presentati, potranno realizzare
le loro preparazioni direttamente presso
il nostro Stand Pagani Chef alla manifestazione
iMeat nella giornata del 15 marzo 2015.

I piatti più apprezzati entreranno
a far parte del ricettario ufficiale
Pagani Chef, che potrete trovare a breve
anche in formato digitale
sulla nuova app Pagani Chef
... e le sorprese non finiscono quì!!!

Cosa aspettate?

Andate subito sul sito www.paganichef.it e caricate la Vostra RICETTA!!!



Vi aspettiamo a iMeat 2015 per scoprire Le Nuove Gustosì !!!





**Promuoviamo
insieme il nostro
prodotto**

Con questa borsa difendiamo il nostro lavoro

SI' ALLA CARNE.

Piacere senza rischi



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

www.federcarni.com



Cosa cambia e cosa innova la nuova norma? Molto

In buona sostanza due sono le grandi innovazioni introdotte:

- ✓ l'obbligo di identificare le sostanze allergizzanti (o contenenti allergeni) presenti negli alimenti comunicandone la presenza al consumatore anche a livello di attività di somministrazione (vedi articolo a pag. 9 n.d.r.);
- ✓ l'obbligo di riportare il valore nutrizionale dei componenti l'alimento. L'applicazione di quest'ultimo obbligo è differito, in sostanza, alla data del 13 dicembre 2016.

In gran parte le indicazioni riguardano, però, gli obblighi di etichettatura dei prodotti confezionati che ora vengono definiti "preimballati" (art. 2 - definizioni - punto e) per i quali sono ridefinite le indicazioni che devono obbligatoriamente comparire.

Indicazioni obbligatorie

Tra l'altro, si sostiene che "le indicazioni obbligatorie devono essere facilmente comprensibili e visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. L'altezza «x» dei caratteri deve essere di almeno 1,2 mm (salvo per imballaggi o contenitori di piccole dimensioni)". Le indicazioni obbligatorie riguardano:

- la denominazione;
- l'elenco degli ingredienti;
- le sostanze che provocano allergie o intolleranze (arachidi, latte, senape, pesce, cereali contenenti glutine, ecc.);
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore o dell'importatore;
- il paese d'origine o il luogo di provenienza per taluni tipi di carne, il latte o quando la sua omissione potrebbe indurre il consumatore in errore;
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renda difficile un uso adeguato dell'alimento;
- per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- una dichiarazione nutrizionale.

Etichettatura degli alimenti Le nuove norme

Il Regolamento CE 1169/2011 di informazioni sugli alimenti ai consumatori, recentemente entrato in vigore (13 dicembre 2014), innova sostanzialmente le precedenti disposizioni sull'etichettatura degli alimenti e delle bevande mandando in pensione la vecchia norma (il famoso D.109/92 e successivi) dopo una gloriosa carriera.



Insomma: tutto apparentemente più chiaro o tutto più complicato? Mah, speriamo che sia veramente nell'interesse del consumatore. Il Regolamento dice, ovviamente, molte altre cose (gli articoli sugli allergeni sono tutto un programma) ma per il momento mi fermo qui. Un'ultima considerazione: la nuova norma dice "Le informazioni obbligatorie appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori ed eventualmente in più lingue" (art.15 - requisiti linguistici). Il sospetto è che l'etichettatura potrebbe anche non comparire nella lingua nazionale. Ma forse la mia è un'interpretazione parziale perché se la lingua deve essere facilmente comprensibile va da sé

che in Italia la lingua facilmente comprensibile è l'italiano. Tuttavia, nel diritto vale il detto che la legge "quod voluit dixit", cioè "ciò che si vuole dire o fare è detto esplicitamente" e quindi, nel nostro caso, poiché non sta chiaramente scritto che le indicazioni debbano essere in lingua italiana, la norma europea è forse da interpretare con una specifica disposizione del legislatore nostrano (come disposto dal secondo comma dell'art 15 già citato) che testualmente dice "sul loro territorio gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione". A proposito: al momento, per la violazione del Regolamento sull'etichettatura non esistono sanzioni, a meno che non si vogliano applicare quelle previste per il decaduto decreto D.Lvo 109/92: quanti dubbi!

Dottor **Giovanni Pietro Pirola**

Rispetto alla precedente norma scompare l'obbligo dell'apposizione del lotto (che in pratica rimane come obbligo di identificazione del prodotto, ma viene ora espressa in modo diverso parzialmente ricorrendo alla data di scadenza o al tmc). Scompare un'altra importante disposizione e cioè l'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento di produzione dell'alimento. Non so se questo sia un bene per il consumatore o se sia stato stabilito nell'interesse del produttore: personalmente mi

piace sapere dove effettivamente è prodotto un determinato alimento. Forse si crea anche uno squilibrio tra diversi alimenti perché, ad esempio per taluni, come le carni bovine, l'origine, la provenienza e la lavorazione devono essere chiaramente indicate al consumatore. Tuttavia, è previsto che gli Stati membri possano richiedere ulteriori indicazioni obbligatorie su certi alimenti, ma solo per determinate situazioni, e secondo quanto previsto dall'art 39 che qui riportiamo.

Articolo 39 - Disposizioni nazionali sulle indicazioni obbligatorie complementari

1. Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, e all'articolo 10, gli Stati membri possono adottare, secondo la procedura di cui all'articolo 45, disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi: a) protezione della salute pubblica; b) protezione dei consumatori; c) prevenzione delle frodi; d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale. In base al paragrafo 1, gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza. Al momento di notificare tali disposizioni alla Commissione, gli Stati membri forniscono elementi a prova del fatto che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura di tali informazioni...

Inoltre si stabilisce che "le indicazioni siano apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire" (ma ciò era già previsto anche nella precedente norma).



▲ **Chiaffredo Ciancia, nuovo presidente dei macellai cuneesi, è il secondo seduto da sinistra**

Si chiama Chiaffredo Ciancia ed è titolare di un punto vendita a

Murello, zona di Savigliano, il nuovo presidente del Sindacato Macellai tradizio-

nali Federcarni della provincia di Cuneo. Durante la riunione che ha portato all'ele-

dovì (vicario), Giovanni Battista Gallo di Narzole (zona di Bra) e Gianni Spada di De-

E' Chiaffredo Ciancia

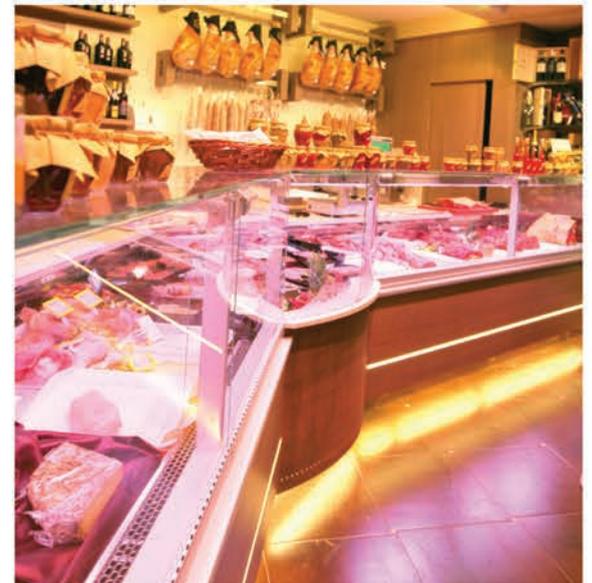
Cuneo, nuovo presidente per i macellai

zione di Ciancia, è stato ricordato con affetto lo storico presidente Alberto Aprato di Bra, scomparso lo scorso autunno. Al fianco di Ciancia opereranno i vicepresidenti: Diego Davide Viglietti di Mon-

monte (zona di Cuneo). Completano il nuovo Consiglio direttivo provinciale: Alessandro Arborino e Claudio Giuliano (Cuneo) e Daniele Garelli (Peveragno) per la zona di Cuneo; Flavio Tomatis, Italo Portinaro e Marco Torta per la zona di Alba; Domenico Scaglia ed Adriano Fissore per quella di Bra; Massimo Favole di Piozzo per l'area di Carrù; Fiorenzo Gonella per quella di Ceva e Paolo Paschetta per la zona di Fossano.



Ringraziamo la nostra affezionata clientela che accordandoci fiducia, sponsorizza il nostro prodotto, garantendoci una LEADERSHIP affermata e riconosciuta nel nostro settore ...



VALNOVA



TRADIZIONE e INNOVAZIONE
verso il FUTURO...

VALNOVA

Vi aspetta con grande piacere allo **STAND 52** :

Modena la fiera che unisce esperienza e passione a trend e tecnologie che guardano al **"macellaio del futuro"**

Saremo lieti di presentare a tutti i visitatori la nostra realtà nata dall'acquisizione di tre grandi marchi noti al settore:

MAURI, IBA e LINEART.

Per chi ancora non ci conoscesse, ma anche ai nostri ormai fidelizzati Clienti, sarà occasione per mostrarVi dal vivo le tecnologie all'avanguardia che abbiamo sviluppato, che si uniscono e fondono all'esperienza di oltre 50 anni di realtà operativa nel mercato dell'**ARREDAMENTO SU MISURA.**

Il Know How acquisito, la serietà e la professionalità, grazie anche al supporto del Signor **Raffaello Mauri** (fondatore dell'azienda Arredamenti Mauri), che continua ad affiancarci, con il solito entusiasmo, rendono la nostra realtà il connubio perfetto per le nuove tendenze nel settore della realizzazione di banchi da Macelleria, Salumeria, Gastronomia etc.....

Presso lo Stand saremo lieti di mostrarVi le fasi tecniche della realizzazione dei nostri prodotti: dalla cura della progettazione, all'accortezza con cui creiamo gli allestimenti finali.

Caratteristica fondamentale di Valnova è la creazione di un progetto personalizzato: il nostro team vanta figure esperte nei vari settori che collaborano alla realizzazione di ogni Vostra esigenza.

Le fasi tecniche che Vi accompagneranno nel Vostro progetto sono molteplici e tutte saranno seguite con la massima attenzione.

Dopo un primo incontro in cui ascolteremo con attenzione le Vostre richieste, seguirà con un sopralluogo tecnico presso il Vostro locale.

Il perfezionamento del progetto richiederà la produzione di uno sviluppo grafico: in questo percorso sarete infatti affiancati e seguiti dai nostri designer e architetti che Vi potranno mostrare, attraverso rendering in 3d, una simulazione più che concreta del risultato finale, dandoVi in maniera molto realistica ogni soluzione prospettata.

Solo allora, se soddisfatti, seguirà la vera e propria fase di realizzazione del prodotto, che verrà interamente eseguita in azienda.

Se Vorrete saremo lieti di accoglierVi presso la nostra azienda, **VALNOVA, IN VIALE I MAGGIO, 18/20, A PRESEZZO (BG):** qui potrete seguire la realizzazione del Vostro progetto passo passo.

La forza della nostra realtà è anche nella collaborazione con squadre capaci di realizzare interamente il progetto: da lavori murali, elettrici, idraulici a quelli di imbiancatura, offrendo un servizio completo a 360°, che verrà seguito e coordinato da un unico intermediario che è sempre appunto **VALNOVA.**

VALNOVA si prende cura di tutto, nulla è lasciato al caso, ogni arredo viene realizzato ed assemblato in sede, per poi essere trasportato e montato con cura al Cliente direttamente dal nostro staff.

Saremo pronti a garantire un servizio continuativo negli anni, dandoVi un'assistenza per qualsiasi riparazione, ricambio o materiale aggiuntivo.

Il nostro unico obiettivo è infatti un prodotto che soddisfi completamente le richieste e i desideri del Cliente.

PAD B - STAND 52 - I-MEAT - VALNOVA - 15 / 16 MARZO 2015 - MODENA FIERE



PAD B - STAND 52 - I-MEAT - VALNOVA - 15 / 16 MARZO 2015 - MODENA FIERE

Euro carne

26TH INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE MEAT CHAIN



VERONA | 10-13 MAGGIO 2015

**I MACELLAI D'ITALIA SI DANNO APPUNTAMENTO A VERONA
NON MANCARE!**

Organizzata da:



www.eurocarne.it

