

I POLLI PIEMONTESI
METTONO SUL PIATTO
BONTÀ E SICUREZZA.
PORTALI A TAVOLA.



STUDIOPIRELLA



I NOSTRI POLLI
CRESCONO CON
SANE REGOLE.



*Ulteriori informazioni possono essere fornite
dai Servizi Veterinari e di Igiene Pubblica delle ASL*

*Per indicazioni sull'etichettatura volontaria visita il sito:
www.asproavic.com*



www.regione.piemonte.it



IL POLLO, LE MILLE VIRTÙ DI UNA CARNE

La carne di pollo può essere gustata in mille modi, perché è tra le più leggere, sane e saporite.

È ricca di proteine, con un tenore in grassi molto basso e povera di tessuti connettivi (i "nervetti"). Questo la rende più saporita, nutriente e digeribile, tanto da non temere confronto neppure con la carne di vitello.



IN PIEMONTE C'È ANCORA PIÙ GUSTO

Gli allevatori della nostra regione privilegiano le tecniche di allevamento scrupolose, rispettose del benessere degli animali e dell'ambiente.

Tutti questi accorgimenti producono carni di qualità elevata, che si inseriscono a pieno titolo fra gli alimenti della nostra cucina regionale, da sempre fra le più apprezzate in Italia e nel mondo.

ETICHETTA OBBLIGATORIA E VOLONTARIA: LA SICUREZZA RADDOPPIA

ETICHETTA OBBLIGATORIA

Le carni avicole in Piemonte e in tutta Italia sono sane. Lo garantiscono le norme europee e gli stretti controlli del servizio sanitario nazionale, che si traducono nella etichetta obbligatoria. Vediamo perché possiamo essere sereni:

1. Le carni che arrivano sulle tavole italiane provengono solitamente da polli nati, allevati e macellati in Italia. Infatti la produzione interna soddisfa completamente il fabbisogno nazionale.

2. I servizi veterinari delle ASL eseguono controlli costanti sulle aziende avicole, dalla fase di incubatoio (le uova), all'allevamento (dal pulcino all'animale adulto).
3. In Italia le ASL verificano anche la sanità del pollame e delle carni nel 100% dei macelli, all'ingresso e all'uscita dagli stabilimenti.



ETICHETTA VOLONTARIA

In diverse regioni italiane, compreso il Piemonte, abbiamo molte sicurezze in più. Come? Grazie alla importante innovazione della etichettatura volontaria, una carta di identità completa di ogni pollo in vendita, che ne assicura così la rintracciabilità e la qualità. In Piemonte sono sempre di più le aziende che appongono sui loro polli l'etichetta volontaria.



ETICHETTA OBBLIGATORIA:

- Definizione del taglio
- Modalità di conservazione dopo la macellazione
- Lotto di sezionamento
- Paese di macellazione
- N° di registrazione ASL

ETICHETTA VOLONTARIA:

- Dove è nato il pollo
- Dove è stato allevato
- Come è stato allevato
- Dove è stato macellato
- Cosa ha mangiato
- Indirizzo dell'allevamento

AVIARIA: PERCHÉ ESSERE SERENI

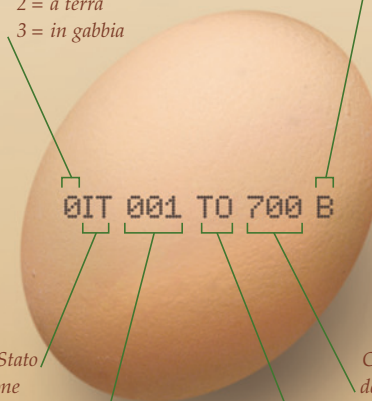
1. Gli allevamenti italiani sono tra i migliori d'Europa, grazie ai controlli pubblici all'avanguardia.
2. La rarissima trasmissione dell'aviaria dagli animali agli uomini non avviene attraverso le carni controllate ed etichettate che sono messe in vendita.
3. La normale cottura della carne è la garanzia assoluta di sicurezza, perché il virus H5N1 viene distrutto da temperature superiori a 60 gradi.



ANCHE LE UOVA HANNO UNA CARTA DI IDENTITÀ: IMPARIAMO A LEGGERLA

Tipologia di allevamento delle galline: 0 = biologico
1 = all'aperto
2 = a terra
3 = in gabbia

Lettera facoltativa che identifica l'unità produttiva di deposizione



Sigla dello Stato di produzione delle uova (IT = Italia)

Codice Istat di 3 cifre del Comune di allevamento

Codice di 3 cifre dell'allevamento
Sigla della provincia di appartenenza (TO = Torino)