

‘Suino senza Antibiotico’: il primo standard in Italia per carni di maiale allevato senza l’uso di antibiotici

‘Suino senza Antibiotico’, con il Disciplinare Tecnico (DTP n. 109), è lo standard predisposto da Csqa per garantire la provenienza italiana delle carni, l’alta qualità e la salubrità dei prodotti oltre alla loro corretta tracciabilità e all’assenza di antibiotici a partire dalla fase immediatamente successiva allo svezzamento di animali che vengono nutriti con alimenti di sola origine vegetale. La filiera certificata da Csqa prevede il rispetto del giusto spazio destinato agli animali, di una corretta alimentazione e di un equilibrato ritmo di accrescimento, presupposti fondamentali perché i maiali non si ammalino e non abbiano bisogno di trattamenti antibiotici. La prima azienda italiana a ottenere questa certificazione è “Senza Srl”. Lo standard nasce dall’allarme lanciato da organizzazioni nazionali e internazionali, tra cui World Health Organization, sul pericoloso aumento di resistenza agli antibiotici da parte di vari agenti patogeni, causato da un loro abuso in medicina e veterinaria. Si stima, infatti, che l’80% della produzione globale di antibiotici venga utilizzata proprio negli allevamenti zootecnici.

‘Senza Glutine’: lo standard volontario per combattere la celiachia

Csqa ha messo a punto lo standard volontario ‘Senza Glutine’, DTP n. 108, che restringe ulteriormente i limiti di legge per i prodotti senza glutine, fornendo una garanzia supplementare al consumatore celiaco. La certificazione assicura un contenuto di glutine inferiore ai 10 ppm (10 mg/kg), meno dell’attuale limite di legge di 20 ppm (Regolamento CE N. 41/2009), nei prodotti alimentari e nelle imprese di ristorazione che l’applicano. Le prime aziende in Italia che hanno conseguito questa certificazione sono Zero+4 ed Euroristorazione.

‘Qualità Vegetariana’: il primo standard nazionale per i prodotti vegetariani e vegani

L’AVI-Associazione Vegetariana Italiana ha deciso di affidare a Csqa la certificazione dei prodotti vegetariani e vegani per garantire a consumatori e aziende alta qualità nel rispetto della normativa europea a riguardo. ‘Qualità Vegetariana’ è, infatti, lo standard al servizio della competitività delle imprese e della filiera del mercato vegetariano e vegano. L’Italia risulta al secondo posto al mondo dopo l’India come percentuale di praticanti vegetariani, con una quota di circa il 10% sulla popolazione.