

ETICHETTATURA & TRACCIABILITA' DELLE CARNI

INTRODUZIONE

Negli ultimi mesi sono diventati sempre più frequenti i controlli in materia di tracciabilità ed etichettatura delle carni, ai sensi dei Reg. CE 1760/00, 1825/00 e del D. Lgs. 58/04.

In effetti con i regolamenti comunitari sopradetti e con le relative disposizioni applicative fissate a livello nazionale, sono state introdotte novità importanti nell'ambito della filiera produttiva delle carni, dalla produzione primaria fino alla loro distribuzione commerciale (dai campi alla tavola). L'obiettivo che si vuole raggiungere è quello di aumentare il grado di fiducia dei consumatori, di rendere più stabile il mercato, e più affidabili le condizioni di produzione e commercializzazione dei prodotti a base di carne.

L'obbligo di rispettare le disposizioni normative ha creato difficoltà di applicazione, sia per organizzazione che per mentalità, nelle piccole realtà commerciali; d'altra parte i nuovi regolamenti prevedono sanzioni elevate immediatamente applicabili in caso di non conformità della tracciabilità ed etichettatura delle carni.

DEFINIZIONI

Tracciabilità:

Capacità di un'azienda di lasciare tracce di flussi materiali lungo il percorso produttivo. Si indica quindi, con questo termine, tutta quella documentazione aziendale che segue "un alimento-prodotto". Insieme al concetto di rintracciabilità costituisce il binomio per garantire trasparenza lungo la filiera agroalimentare.

Prodotto finale: la garanzia non è riferita ad una specifica localizzazione territoriale, né a uno specifico requisito di qualità del prodotto, né a una specifica materia prima o tecnologia, ma al **prodotto finale**, destinato al consumo.

Filiera: il soggetto protagonista della tracciabilità non è la **singola** azienda, ma la **filiera**, ossia l'insieme delle aziende che contribuiscono alla realizzazione del prodotto. In particolare, tre comparti costituiscono il sistema di tracciabilità: il comparto della **produzione primaria**, quello dell'industria di **trasformazione** e quello della **commercializzazione**.

Etichettatura: apposizione di un'etichetta sul pezzo di carne o su pezzi di carne, o sul relativo materiale di imballaggio, riportante le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita; ne consegue che, tali informazioni obbligatorie, devono essere presenti su ogni **singolo** prodotto in vendita.

NORMATIVA E SANZIONI

- **Reg. CE n. 1760/00** che istituisce in sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Reg. CE n. 820/97.
- **Reg. CE n. 1825/00** recante modalità di applicazione del reg. 1760/00 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne.
- **D. Lgs. 58/04:** disposizioni **sanzionatorie** per le violazioni dei Reg. 1760/00 e 1825/00, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'**etichettatura** delle carni bovine e dei prodotti a base di carni

ESEMPI DI SANZIONI IMMEDIATAMENTE APPLICABILI:

- Commercializzazione di carni bovine **prive** in tutto o **in parte** delle indicazioni obbligatorie o **non** corrispondenti al vero → sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000,00 € a 12.000,00 €.
- Operatore o organizzazione che **non** adotta un sistema idoneo a **garantire** la veridicità delle informazioni obbligatorie e facoltative e il **nesso** tra le carni e l'animale o il gruppo di animali → sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500,00 € a 9.000,00 € .

SCOPO DELL' ETICHETTATURA

La tracciabilità si ritiene efficace e conclusa solo quando viene correttamente etichettato il prodotto finale.

Ciò sta a significare che diventa vincolante tutto il lavoro di tracciabilità eseguito lungo la filiera alimentare della carne (allevamento; macello, sezionatura; trasporto, ricevimento, conservazione; sezionamento; esposizione; **vendita**) per garantire un'etichetta valida sotto il profilo normativo e affidabile sotto il profilo commerciale.

Una corretta etichettatura garantisce sicurezza nella propria attività alimentare (piccola, media, grande impresa) e affidabilità per il consumatore.

L'etichettatura delle carni è al quanto **complessa** e di facili violazioni legislative, in quanto si devono **considerare** aspetti riguardanti le cosiddette normative orizzontali (di portata generale) come il D.Lgs. 109/92 che disciplina l'etichettatura obbligatoria generica dei prodotti alimentari e le normative verticali (specifiche del prodotto, in questo caso della carne), elencate precedentemente, che prevedono le informazioni obbligatorie (e le relative sanzioni) da indicare in etichettatura.

ETICHETTATURA OBBLIGATORIA

(informazioni minime)

- ✓ *Codice tracciabilità*: numero/codice che identifica l'animale o il lotto di animali; esso rappresenta "una carta di identità" del bestiame, evidenziando il nesso tra la carne e gli animali o l'animale.
- ✓ *Stato di nascita degli animali*
- ✓ *Stato dove è avvenuto l'ingrasso* o l'allevamento
- ✓ *Stato dove è avvenuta la macellazione* e numero di approvazione del macello
- ✓ *Stato dove è avvenuto il sezionamento* (ossia taglio e preparazione) e numero di approvazione del laboratorio.

Per bovini nati, allevati e macellati nello stesso Stato membro o Paese Terzo, al posto delle indicazioni di cui ai punti 2, 3, 4 si può riportare l'indicazione: ORIGINE (e nome dello Stato membro o Paese terzo). Tali punti cambiano in base al tipo di prodotto messo in vendita (preconfezionati, macinati, al taglio).

Sono previsti dei punti obbligatori da rispettare anche per il **pollame**, sia intero, che sezionato o preparato (ali, cosce, arrostiti, spiedini, petti di pollo impanati).

Pertanto per garantire tutto ciò e per evitare spiacevoli conseguenze in caso di **controllo ufficiale** da parte delle autorità competenti (ASL) è importante acquisire il giusto grado di formazione e informazione per saper affrontare e gestire una **corretta** modalità di etichettatura delle carni.