

“Etichettatura della carne e di altri prodotti di origine animale”

Maria Elisabetta Bigliuzzi
Medico Veterinario

Perugia, 23 Ottobre 2015

ORIGINE DELLA NORMATIVA PER LE CARNI BOVINE

- Nell'ambito della tutela del consumatore in relazione alla prima crisi BSE, il primo passo è stato istituire l'anagrafe dei bovini, strumento necessario per i collegati obblighi di etichettatura delle relative carni, misura concepita dal legislatore europeo per aumentare la fiducia del consumatore.
- I criteri di identificazione e tracciabilità contenuti nel primo regolamento - Reg. (CE) n. 820/97 – hanno costituito il primo passo verso i più generali obblighi estesi successivamente a tutto il settore degli alimenti e dei mangimi con il cosiddetto «Pacchetto igiene».

PRINCIPALE NORMATIVA DEL SETTORE

- Reg. (CE) n. 1760/2000 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un 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 regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.
- **D.M. 876 del 16/01/15 (Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal regolamento (UE) n.653/2014 che ha abrogato il D.M. 30-8-2000** Indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- Reg. (CE) n. 1825/2000 Regolamento della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 per l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- Reg. (UE) n. 653/2014 Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine.

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

- Indicazione di un codice di riferimento che consenta il collegamento univoco tra l'unità di prodotto carne e l'animale di provenienza;
- La sigla "NATO IN" e paese di nascita dell'animale
- La sigla "ALLEVATO IN" e paese/i di ingrasso dell'animale ;
- La sigla "MACELLATO IN" seguita dallo STATO dell'impianto di macellazione, più il NUMERO DI APPROVAZIONE del macello;
- La sigla "SEZIONATO IN" seguita dallo STATO dell'impianto di sezionamento, più il NUMERO DI APPROVAZIONE dell'impianto di sezionamento

NB: Il codice di riferimento deve riguardare un gruppo di carni ottenuto da animali che soddisfano criteri identici in termini di indicatori di origine e provenienza, sia cogenti che volontari

ESEMPIO ETICHETTATURA CARNE BOVINA



Richieste operatori

Poco spazio in etichetta: utilizzo abbreviazioni
sigle Paesi

Standard ISO 3166: lista codici paese

PAESE CODICI ISO :

Es: - BULGARIA BG BGR - ITALIA IT ITA
 - AUSTRALIA AU AUA - DANIMARCA DK DNK
 - BRASILE BR BRA

RICHIESTE OPERATORI

Indicazione *Sezionamento* IN ETICHETTA

se il sezionamento avviene in più di un laboratorio di sezionamento, è necessario indicare in etichetta tutti i numeri di approvazione degli impianti interessati.

- Se la carne è stata manipolata in più di un laboratorio di sezionamento, ogni singolo numero di approvazione deve essere indicato.

la tracciabilità immediata nel caso di richiamo del prodotto e costituisce quindi un vantaggio rispetto alla situazione precedente l'adozione del regolamento 1760/2000.

Dal chiarimento fornito dalla Commissione Europea, risulta chiaro che in etichetta devono essere indicati di seguito i numeri di riconoscimento di tutti i laboratori di sezionamento in cui è avvenuta la manipolazione e la lavorazione del prodotto e non solo l'ultimo. L'informazione relativa al Paese di sezionamento non è necessaria se il punto vendita riceve carcasse, mezzene, quarti e sestì direttamente dal macello, in quanto è evidente che il sezionamento è avvenuto nel punto vendita stesso

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

- A QUALI PRODOTTI SI APPLICANO:
- Tutte le parti della carcassa costituite da muscolatura striata (i pilastri del diaframma);
- le carni macinate costituite esclusivamente da carne bovina e sale (<1%)
- Il trimming ossia le rifilature dei tagli anatomici costituiti da muscolatura striata

Non si applica:

Alle frattaglie e alle preparazioni a base di carne macinata così come definite dal reg. (CE) n. 853/2004

CASI PARTICOLARI

- L'indicazione «Allevato in» e «Macellato in»: possono essere sostituite dall'indicazione «Origine: (nome dello Stato membro o del paese terzo)» se l'operatore del settore alimentare dimostra, con soddisfazione dell'autorità competente, che le carni di cui all'articolo 1 sono state ottenute da animali nati, allevati e macellati in un unico Stato membro o paese terzo.

Tale concetto è stato ripreso dal reg 1337/2013 ed esteso anche alle carni appartenenti alle specie suina, ovina, caprina e di volatili.

- L'utilizzo del termine «Origine» assume quindi un significato ben preciso in termini legali, assolutamente distinto e separato dal termine «Provenienza». Nella traduzione del regolamento dall'inglese questa distinzione non è evidente in quanto il termine origine viene indifferentemente utilizzato per indicare l'origine o la provenienza del prodotto (analogamente al termine frozen utilizzato per indicare sia il prodotto congelato che surgelato).

Deroga per carni provenienti da paesi terzi

L'etichetta delle carni importate per l'immissione sul mercato dell'Unione e Europea e per le quali le informazioni previste per la nuova normativa non sono disponibili, deve contenere l'indicazione:

- «Allevato in: non UE»
- «Macellato in: (nome del paese terzo in cui l'animale è stato macellato)».

Informazioni Obbligatorie

Manca indicazione n°
approvazione
stabilimento macello /
sezionamento



Tricolore in etichetta

Mipaaf “*nulla osti all’uso di una bandiera tricolore apposta sulla confezione (non in etichetta) qualora ancora la carne bovina provenga da animali nati, allevati e macellati in Italia. Si ritiene, inoltre, possibile, nel caso sopra specificato, pubblicizzare, nei modi e alle condizioni previste dalla specifica normativa che regola le comunicazioni pubblicitarie, l’origine italiana delle carni.*”



INDICAZIONI SPECIFICHE COLLEGATE ALLA PROFILASSI per LA BSE Reg. (CE) n. 999/2001

- “qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 1760/2000 mediante una striscia blu.(apposizione non necessaria per carni vendute al dettaglio)”

Rimozione MSR e Striscia Blu in etichetta di macellazione

- Il Reg. (CE) n. 357/2008 del 22 Aprile 2008 ha modificato l'allegato V del regolamento (CE) n. 999/2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili, il limite d'età per la rimozione della colonna vertebrale è stato innalzato a 30 mesi.
-
- E' necessario applicare la *striscia blu* (che ha la funzione di indicare le parti di carcassa che contengono parti di colonna) sull'etichette che accompagnano le carcasse o le parti di carcassa bovine, contenenti la colonna vertebrale (al di sotto di 30 mesi). Invece l'apposizione delle *striscia blu* non è necessaria per le carni bovine vendute al dettaglio, come da nota del ministero 600.8/24475/AG/959 del 10 giugno 2002.
- E' necessario indicare nel documento commerciale il n° di pezzi da cui va rimossa la colonna vertebrale e il n° di quelli da cui non va rimossa.

Per le frattaglie di bovino adulto è obbligatorio etichettare con NATO/MACELLATO ETC?



all'art. 12 del Reg. (CE) 1760/2000 campo d'applicazione. Il regolamento si applica a tutta la carne bovina fresca, refrigerata o congelata, di cui ai codici doganali 0201 e 0202 della nomenclatura doganale (le frattaglie non sono ricomprese in questi codici).

Richieste Operatori

Visceri esulano dal campo di applicazione del Re. (CE) 1760/2000, ma rientrano nella definizione di carni fresche di cui al Reg(CE) 853/2004

E' necessario invece riportare il n° lotto proprio in ragione dell'obbligo della rintracciabilità di cui al Reg. (CE) 178/2002.

N° di lotto: su ogni etichetta è sempre necessario indicare un **numero o codice** che assicuri un nesso di identificazione tra le carni e l'animale o il gruppo di animali (o lotto).

- Nel caso in cui ci si orienti verso il nesso identificativo per gruppo di animali, il numero o il codice di tracciabilità non è altro che **l'indicazione del lotto** che potrà essere liberamente definito dall'operatore in ciascuna fase della filiera, sulla base delle proprie esigenze di lavorazione. Il regolamento comunitario ed, in particolare, il regolamento applicativo della Commissione, prevedono dei limiti alla costituzione del lotto.
- Il **primo implicito limite è dato ovviamente dalle informazioni riportate in etichetta che dovranno essere comuni a tutte le carni (e quindi agli animali) che entrano nella costituzione del lotto stesso.**



Richieste Operatori

Il Reg. CE 1760/2000 all'art. 13 cita:

"Il sistema obbligatorio di etichettatura permette di evidenziare il nesso fra, da un lato, l'identificazione della carcassa, del quarto o dei tagli di carne, dall'altro, il singolo animale, oppure il gruppo di animali di cui trattasi, ove ciò sia sufficiente a consentire diverificare informazioni che figurano sull'etichetta."

Per quanto riguarda il "gruppo di animali" ci sono delle limitazioni o indicazioni in merito alle caratteristiche che deve avere?

- ai sensi della Circolare n. 1 del 9 aprile 2003 Mipaaf, la dimensione del gruppo è determinata dal numero di carcasse, o mezzene, o sestazioni sezionati nello stesso tempo. Tale dimensione non può in ogni caso superare la produzione di un giorno (art. 4 Reg. (CE) n. 1825/2000).
- Nella costituzione del gruppo (lotto) è necessario che lo stesso stabilimento rispetti il principio della omogeneità sia per le informazioni obbligatorie che per quelle facoltative che compaiono in etichetta.

Etichetta Macellazione

CATEGORIA

- Vitello V
- Vitellone Z

PESO

“peso morto”: il peso della carcassa fredda ottenuto in particolare, per i suini, sottraendo il 2 % dal peso a caldo rilevato al più tardi 45 minuti dopo l'operazione di dissanguamento e, per i bovini, sottraendo il 2% dal peso a caldo rilevato al più tardi 60 minuti dopo l'operazione di dissanguamento;

L'obbligo di indicare in etichetta il peso a caldo (diminuito del 2%) o a freddo della carcassa è legato prevalentemente alla comunicazione dei prezzi dati al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per la rilevazione dei prezzi

The image shows two examples of Italian meat labeling forms. The top form is for a calf (VITELLO) with handwritten 'VR2' and '25-uu25'. It includes fields for Auricolare (IT022990103647), Lotto (1069), and Peso in Kg (133.3). The bottom form is for 'MEZZENA VITELLO NAZ.' with a weight of 166.60 Kg. It includes fields for ID Macellazione (270396), Lotto (02612), Auricolare (IT014990044777), and various origin and processing codes. Handwritten annotations in blue ink provide instructions: '1) IN BOTTIGLIA COSTI' points to the top form; '2) SE MI CONSEGNAVO DELLE PEZZE IN OSSA E VOGLIO RITICHETTARLE SOLO CON LA TUA ETICHETTA VA BENE FATTA COSI' (SENZA LA PESIFICA) points to the bottom form; '3) SULLE ETICHETTE DEL SUO VA BENE METTERE LA CATEGORIA COSTI' also points to the bottom form. A logo for 'BOTTERI CARNI' is visible on the bottom form.

LE INFORMAZIONI FACOLTATIVE

Fino al 13 dicembre 2014 le informazioni facoltative dovevano essere contenute in un disciplinare per l'etichettatura delle carni approvato da MIPAAF – Trattasi di una certificazione regolamentata, basata su criteri analoghi a quelli previsti per i prodotti biologici. Di quali informazioni si tratta:

- Razza o tipo genetico (es. Charolaise, Chianina, etc);
- Denominazione e sede geografica dell'allevamento,
- Categoria (es. vitellone, scottona);
- Sistema di alimentazione (esempio alimentazione priva di grassi animali);
- Processi particolari (esempio frollatura).

Dal 1 °aprile 2015 le più comuni informazioni utilizzate per promuovere le carni bovine sono ancora oggetto di un disciplinare approvato. A partire da tale data, gli obblighi di trasparenza e verificabilità delle informazioni facoltative sono stati assorbiti da quelli generali per tutti i tipi di carni contenuti nel Reg. CE 1169/2011

- Il Regolamento (UE) n. 653/2014 recante “modifica al Regolamento (CE) n.1760/2000 per quanto riguarda l’identificazione elettronica dei bovini e l’etichettatura delle carni bovine” prevede, al punto 17, la soppressione del “Sistema di etichettatura facoltativo” e l’istituzione di una etichettatura facoltativa delle carni bovine semplificata dove le informazioni facoltative aggiunte devono essere oggettive, verificabili dalle Autorità competenti e comprensibili per il consumatore. Inoltre tali informazioni devono essere conformi alla legislazione orizzontale in materia di etichettatura ed in particolare al Regolamento (UE) n. 1169/2011.

- Il Regolamento (UE) n. 653/2014 prevede, tra l'altro, la soppressione degli articoli 16, 17 e 18 del Regolamento n. 1760/2000 relativi, rispettivamente, alle regole generali del sistema facoltativo di etichettatura, al sistema facoltativo di etichettatura per le carni bovine provenienti da paesi terzi e alle sanzioni. In particolare, a seguito della soppressione dell'articolo 16 "regole generali" non è più necessaria l'approvazione, da parte dell'autorità competente (MIPAAF), del disciplinare dell'etichettatura facoltativa e vengono meno i relativi controlli da parte dell'organismo indipendente.

ETICHETTATURA CARNI AVICOLE (CARNI ITALIANE)

O.M. 26-8-2005 (prorogata fino al 31 marzo 2015) -Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile. Prevede le seguenti informazioni in etichetta:

Prodotti derivati dalla macellazione (avicoli a busto)

- Origine: IT o ITALIA;
- Numero identificativo allevamento ;
- Numero di Lotto;
- Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2° lavorazioni (sezionamento)

- Sigla: IT o ITALIA seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
- Numero Lotto;
- Numero riconoscimento stabilimento macellazione.

Preparazioni e prodotti a base di carni avicole

- Numero di Lotto;
- Numero di riconoscimento dello stabilimento di lavorazione.

ETICHETTATURA CARNI AVICOLE (CARNI NON ITALIANE)

Animali vivi di provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo e macellati in Italia

- l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza; •la data o il numero di lotto di macellazione;
- Il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

Carni fresche da altro Paese membro o da Paese terzo sezionate in Italia

- l'origine delle carni: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- la data o il numero di lotto di sezionamento;
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

Carni da un Paese comunitario o terzo, intere o sezionate per essere commercializzate tal quali

- l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- la data o il numero di lotto di produzione.

- ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011, a dicembre la Commissione europea ha adottato il regolamento di esecuzione relativo all'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni tra cui le "Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili", con decorrenza dal 1° aprile 2015. E proprio in coincidenza di questa data, il Ministero della Salute mantiene le disposizioni (articoli 3, 4 e 5 della OM del 26 agosto 2005) concernenti le misure sanitarie attinenti l'etichettatura di origine ivi previste, allo scopo di assicurare alle autorità e ai servizi addetti ai controlli e alla vigilanza nonché agli operatori del settore alimentare di rintracciare con immediatezza e la massima tempestività i prodotti che presentano un rischio per la salute in ogni fase del processo produttivo.
- In attesa dell'emanazione a livello comunitario di un apposito regolamento in materia di sanità animale di disciplina delle misure di biosicurezza, il Ministero italiano conferma le misure di biosicurezza e le altre misure di polizia veterinaria introdotte nel 2005" anche in considerazione della persistente circolazione di virus influenzali sottotipi H5 e N7 a

Nuove Indicazioni ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011

- L'articolo 26, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011 prevede l'obbligo di indicare il paese di origine o il luogo di provenienza sull'etichetta delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina o caprina e di volatili.

Paese d'origine o luogo di provenienza

Considerato che l'indicazione dell'origine delle carni bovine era già prevista dal reg. 1760/2000, è stato introdotto l'obbligo di indicare l'origine o la provenienza anche per le carni fresche e congelate suine, ovine, caprine e di volatili (polli, anatre, oche, tacchini e faraone). Sull'etichetta delle carni fresche, refrigerate o congelate verranno riportate le diciture:

- Allevato in: (nome dello Stato membro o del paese terzo) regole diverse a seconda della specie.
- Macellato in:(nome dello Stato membro o del paese terzo).
- Il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

Allevato in:

Per la specie suina:

- 1) nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età superiore a sei mesi, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi,
- 2) nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo di almeno 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg,
- 3) nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso vivo inferiore a 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento

Allevato in:

- Per la specie ovina e caprina:
 - 1)il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi, o,
 - 2)nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento;

Allevato in:

Per i volatili:

- 1) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese, o
- 2) , caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato messo all'ingrasso;

SOTTILISSIME DI FILETTI DI POLLO

Cuocile per 2 minuti in padella già calda

Conservare da 0°C a +4°C. Da consumare
previa accurata cottura. Da consumare entro

22.10.2015

NATO IN: ITALIA	ALLEVATO IN: ITALIA
MACELLATO IN: ITALIA	Classe A fresco L. 0432265



PREZZO/KG

13,80€



PESO NETTO

0,204kg

IMPORTO

2,82€

82890 86 009.07

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria anche nel seguenti caso:

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario. In tal caso quindi:

- deve essere indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario; oppure
- il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario deve essere indicato come diverso da quello dell'alimento.

Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

“Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.”

Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti :

- a) se sono dannosi per la salute;
- b) se sono inadatti al consumo umano; Punto da chiarire, poiché non allineato con quanto espressamente riportato nel Decreto 16-12-1993 che individua le sostanze alimentari deteriorabili nell'ordinamento giuridico nazionale.

La data di congelamento

Per le carni, le preparazioni di carni ed i prodotti ittici non processati, viene introdotto l'obbligo di indicare la data di congelamento (o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta) preceduta dalla dicitura "congelato il ..." ed espressa con giorno, mese ed anno.

Gli alimenti scongelati

Se i prodotti sono stati congelati o surgelati e successivamente scongelati prima della vendita la denominazione di vendita deve essere accompagnata dalla dicitura "scongelato".

Sono esclusi i casi di scongelamento:

- di singoli ingredienti,
- di prodotti per i quali l'abbattimento di temperatura costituisce una fase di processo tecnologicamente necessaria,
- di alimenti per i quali lo scongelamento non comporta conseguenze negative in termini di sicurezza e qualità

Dal 13 dicembre 2014 è cambiata l'etichettatura dei prodotti ittici. Con il Reg. (CE) n. 104/2000 del Consiglio Europeo, in etichetta doveva indicare:

- a) La denominazione commerciale della specie,
- b) Il metodo di produzione (pescato in mare, pescato in acque dolci o allevato),
- c) La zona di cattura.

Con il Regolamento (UE) n. 1379/2013, è obbligatorio riportare in etichetta:

- nome scientifico del pesce che quello commerciale,
- Il metodo di produzione (pescato in mare, pescato in acque dolci o allevato),
- l'indicazione dettagliata del luogo di pesca,
- la categoria degli attrezzi di pesca utilizzati per la cattura,
- se il prodotto è stato scongelato.