



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI
DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITA' DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Ufficio QTC IX - Produzioni Animali

Prot. N. 21714 Posiz.....

Roma, 9 Aprile 2003

CIRCOLARE N. 1

Alle Organizzazioni di
etichettatura carni bovine
Loro Sedi

Agli Organismi indipendenti di
controllo
Loro Sedi

Alle Associazioni Naz.li Allevatori
Razze Bovine
Loro Sedi

All' ASSOCARNI
Roma

Alla Confederazione Nazionale
Coltivatori Diretti
Roma

Alla Confederazione Generale
dell'Agricoltura Italiana
Roma

Alla Confederazione Italiana
Agricoltori
Roma

Alla Confederazione Produttori
Agricoli - Copagri
Roma

Alla Associazione Generale
Cooperative Italiane - AGCI
Roma

All' ANCA-LEGA
Roma

Alla Federazione Nazionale
Cooperative Agricole
Roma

All' ASSALZOO
Roma

Al Consorzio Italiani Macellatori
Roma

All' Uniceb
Roma

Al C.N.A. Alimentare
Roma

Alle Organizzazioni Grande
Distribuzione
Roma

Alla Confederazione Italiana
Esercenti Attività Commerciali
Turistiche e dei Servizi
Roma

All' AGEA
Roma

Alle Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Assessorati Agricoltura
Loro Sedi

Al Ministero delle attività produttive
- D.G.S.P.C.
Roma

Al Ministero della salute
Dir. Gen. Sanità Pubblica
Veterinaria Alimenti e Nutrizione
Roma

Alla Commissione ministeriale
etichettatura carni bovine
Sede

All' Ispettorato centrale
repressione frodi
Sede

Alla Direzione generale per le
politiche agroindustriali
Sede

Oggetto: Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine – Ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000 (Gazzetta Ufficiale n.268 del 16 novembre 2000).

1. Premessa

Il Parlamento europeo e il Consiglio, in data 17 luglio 2000, hanno adottato il nuovo Regolamento (CE) n.1760/2000¹ sulla etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, abrogando il precedente Regolamento (CE) n. 820/97, passando così da un sistema volontario di etichettatura ad un sistema comunitario obbligatorio di etichettatura congiunto ad un sistema facoltativo.

L'obiettivo dell'etichettatura è di procurare la massima trasparenza nella commercializzazione delle carni bovine evitando, quindi, informazioni inesatte, non veritiere o poco attendibili, riferimenti a notizie velatamente vaghe o ricorso a immagini fuorvianti.

¹ (GUCE L204 dell'11.8.2000)

Con successivo Regolamento (CE) del 25 agosto 2000 n.1825/2000² la Commissione europea ha emanato le modalità applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000.

Nell'ambito del sistema obbligatorio di etichettatura delle carni bovine gli operatori e le organizzazioni che commercializzano dette carni devono indicare sulla etichetta, dal 1 gennaio 2002, le seguenti informazioni obbligatorie:

- ❑ numero che identifica l'animale o il lotto di animali;
- ❑ paese e numero approvazione impianto di macellazione;
- ❑ paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento;
- ❑ paese di nascita;
- ❑ paese/i di ingrasso;

Per tutte le indicazioni diverse da quelle previste dal sistema obbligatorio di etichettatura, la stessa normativa consente un sistema facoltativo di etichettatura delle carni bovine. Un sistema efficace di etichettatura presuppone la possibilità di risalire dalle carni etichettate all'animale o agli animali di origine. Le modalità per indicare sulla etichetta informazioni facoltative sono contenute in un disciplinare dell'operatore approvato dallo Stato membro. Dette informazioni possono riguardare:

- ❑ Allevamento:
 - denominazione azienda di nascita e/o di allevamento
 - sistema di allevamento
 - alimentazione degli animali
- ❑ Animale:
 - razza o tipo genetico
 - caratteristiche legate al genoma
 - sesso
 - periodo d'ingrasso
- ❑ Macellazione:
 - categoria
 - data macellazione
 - periodo frollatura
 - denominazione del macello
- ❑ Altre informazioni:
 - logo organizzazione di etichettatura
 - denominazione organismo indipendente incaricato dei controlli
 - n. approvazione del disciplinare
 - modalità di conservazione
 - data scadenza
 - punto vendita
 - peso e taglio anatomico

² (GUCE L 216/8 del 26.8.2000)

2. Le modalità attuative in Italia

Con D.M. 30 agosto 2000³, sono state fornite alcune indicazioni agli operatori ed alle organizzazioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonché sono stati disposti termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine così come previsto dal citato Regolamento (CE) n. 1760/2000.

In particolare sono stati definiti:

- modalità di apposizione delle etichette;
- rilascio automatico di etichette anche per la carne venduta al taglio;
- struttura dei disciplinari di etichettatura facoltativa, loro esame ed approvazione;
- approvazione organismi indipendenti di controllo;
- definizione di lotto di animali diversi lavorati nei laboratori di sezionamento e nei punti vendita.

Il procedimento amministrativo di approvazione di un disciplinare di etichettatura prevede l'acquisizione del parere di una apposita Commissione ministeriale (art. 7 D.M. 30.8.2000).

Con Circolare n.5 del 15 ottobre 2001⁴ sono stati chiariti alcuni aspetti da seguire per una corretta predisposizione dei disciplinari di etichettatura, nonché sono state indicate le modalità per la predisposizione dei piani di autocontrollo da parte degli operatori e delle organizzazioni, e dei piani di controllo da parte degli organismi indipendenti designati dalle stesse organizzazioni.

Con successivo D.M. del 13 dicembre 2001⁵ sono state impartite istruzioni alle organizzazioni in possesso di disciplinari di etichettatura ed agli organismi indipendenti autorizzati a svolgere i controlli nell'ambito degli stessi disciplinari al fine di una maggiore efficacia nell'attività di monitoraggio e di vigilanza sulla corretta applicazione della normativa in questione.

L'esame dei disciplinari di etichettatura finora sottoposti al parere della Commissione e alla approvazione ministeriale ha messo in luce la necessità di chiarire e puntualizzare ulteriormente alcuni aspetti da seguire per una corretta predisposizione dei disciplinari medesimi, nonché per indicare le modalità per la predisposizione dei piani di autocontrollo da parte degli operatori e delle organizzazioni, e dei piani di controllo da parte degli organismi indipendenti designati dalle stesse organizzazioni.

A ciò vanno ad aggiungersi numerose irregolarità rilevate a seguito di sopralluogo presso macelli, laboratori di sezionamento, punti vendita, ecc., di seguito riferiti.

³ (G.U.R.I. n.268 del 16.11.2000)

⁴ (G.U.R.I. n.250 del 26.10.2001)

⁵ (G.U.R.I. n.23 del 28.1.2002)

3. Problemi di rintracciabilità riscontrati nella lavorazione e commercializzazione delle carni bovine e delle carni macinate bovine

Una situazione molto varia è stata riscontrata nel campo della rintracciabilità nei diversi segmenti di filiera.

Innanzitutto si sottolinea come il concetto di rintracciabilità, più volte variamente definito per differenziare e commercializzare alimenti con particolari qualità, sia stato una volta per tutte chiaramente individuato nell'art.3, punto 18 del Regolamento (CE) n.178/2002 del 28.1.2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare.

La rintracciabilità consiste quindi nella possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Sebbene la filiera sia consapevole e informata dell'obbligo di dotarsi di sistemi di rintracciabilità, questi ultimi una volta messi in atto sono risultati in taluni casi inadatti o non sufficienti allo scopo, come fatto rilevare anche dagli organismi indipendenti di controllo nei loro periodici rapporti. In particolare, mentre nei macelli i sistemi posti in atto presentavano difetti facili da correggere, nei laboratori di sezionamento, nei laboratori di produzione di carni macinate e nei punti vendita si sono riscontrati problemi più seri, tali da determinare una perdita parziale o totale della rintracciabilità.

In particolare per quanto concerne i sistemi adottati nei macelli si osserva quanto segue:

- non sempre le carcasse sono individuate attraverso il n. identificativo del singolo animale essendo spesso presente unicamente il n. identificativo del lotto. Né è possibile collegare in modo certo un determinato passaporto a una determinata carcassa;
- non sempre vengono scongiurati i rischi potenziali di perdita di rintracciabilità durante la catena di macellazione (ritiro delle marche auricolari all'abbattimento e iscrizione di un numero di serie soltanto al momento della pesa finale della carcassa). Ciò soprattutto allorché certe carcasse devono essere messe da parte per un esame complementare di tipo sanitario.

Per quanto concerne la rintracciabilità nei laboratori di sezionamento e nei laboratori di produzione di carni macinate, alcuni dei diversi sistemi adottati presentano le seguenti gravi carenze:

- carenza di registrazione dei numeri identificativi degli animali o dei lotti in uscita che non consente una soddisfacente correlazione con i corrispondenti numeri in entrata;
- errori nella ritrascrizione dei numeri identificativi degli animali o dei lotti lavorati nei registri di lavorazione;

- carenza d'informazione e di rintracciabilità per le carni destinate ad altre aziende produttrici di preparati a base di carne pur in assenza di un obbligo di queste ultime a fornire informazioni al consumatore;
- incompletezza dell'indicazione relativa al sezionamento nell'ipotesi in cui siano intervenuti più laboratori di sezionamento ubicati anche in paesi diversi;
- lavorazione contemporanea di carcasse, mezzane, ecc. di lotti diversi senza l'adozione di misure idonee ad impedire la commistione delle carni;
- immagazzinamento di carcasse, mezzane, ecc. senza etichetta originaria, e/o di carne già tagliata, priva di idoneo riferimento ricollegabile all'etichetta originaria;
- costituzione di lotti non omogenei per diversità del paese di nascita o di allevamento o di macellazione degli animali.
- costituzione di lotti di dimensioni superiori alla produzione di un giorno;
- mescolamento di più lotti per la preparazione di carni macinate senza garanzie in quanto all'omogeneità di tali lotti.

Anche a livello di piccola o grande distribuzione i sistemi adottati per garantire la rintracciabilità presentano le stesse carenze evidenziate per i laboratori di sezionamento, soprattutto con riferimento al volume di attività della grande distribuzione. Ci si riferisce in particolare al mancato aggiornamento dei registri di carico e scarico, all'immagazzinamento di carni non etichettate, alla mancata omogeneità dei lotti costituiti presso il punto vendita per la preparazione di prodotto preincartato. Di conseguenza, in diversi casi, è praticamente impossibile garantire la veridicità delle informazioni date al consumatore per perdita di rintracciabilità.

Relativamente alla vendita della carne a taglio, occorre rilevare la frequente mancanza di accorgimenti che consentono al consumatore di collegare la carne posta sul banco con la corrispondente informazione sostitutiva dell'etichetta.

Carenze sono state, altresì riscontrate per quanto concerne sia l'etichettatura obbligatoria che quella facoltativa. In particolare:

a) Etichettatura obbligatoria

- Carni prive di etichettatura o con etichette non contenenti tutte le informazioni previste;
- etichette riportanti solamente un numero di riferimento che rimanda ad un documento di accompagnamento su cui sono riportate le informazioni in modo esplicito;
- etichette che riportano informazioni non verificabili soprattutto per animali nati prima del 1998 per i quali non dimostrabile il paese di origine;
- carni con informazioni presentate in modo non conforme (codice ISO, riferimento al macello d'origine non chiaramente leggibile, numero o codice di riferimento da ricostruire a partire da diversi elementi dell'etichetta).

b) Etichettatura facoltativa

- etichette con informazioni generiche e fuorvianti, come ad esempio: «proveniente da allevamenti selezionati», «razza da carne superiore», «alimentazione controllata e rigorosamente vegetale» senza che risulti approvato dalle autorità competenti alcun disciplinare che consenta di garantire la veridicità di tali informazioni;
- etichette con informazioni riportate in modo difforme da quanto previsto dal disciplinare approvato.

4. L'etichetta

4.1 Etichetta/informazione al consumatore

Come previsto dal Regolamento (CE) n.1760/2000 e dal D.M. 30 agosto 2000 (art.2, comma 6, capoverso 3), per la sola carne venduta al taglio nell'esercizio di vendita, l'etichetta può essere sostituita con una informazione fornita per iscritto ed in modo visibile al consumatore contenente le stesse informazioni previste in etichetta. Tale informazione al consumatore può rivestire la forma di un cartello o un documento, stampato o compilato, oppure essere visualizzata su uno schermo elettronico.

Si ricorda che negli esercizi di vendita l'esposizione dell'informazione al consumatore, in sostituzione dell'etichetta, è ammessa esclusivamente per i prodotti non confezionati e non preincartati.

In ogni caso la predetta informazione al consumatore, così come le informazioni contenute nelle etichette, devono permettere di evidenziare il nesso tra le carni poste in vendita sul banco e il singolo animale o il gruppo di animali da cui provengono. E' necessario quindi che l'operatore metta in atto sistemi idonei a creare sul banco di vendita una correlazione diretta tra la provenienza delle singole carni esposte e le corrispondenti informazioni al consumatore.

4.2 Immagini e dichiarazioni fuorvianti

A tutela del consumatore, non è conforme all'attuale normativa la presenza sulle confezioni, accanto all'etichetta, di indicazioni (adesivi o altri simboli o diciture) riportanti informazioni facoltative di tipo generico sull'origine ed alimentazione degli animali, sulle proprietà qualitative del processo produttivo o del prodotto (es. carni italiane, produzione controllata, allevamenti selezionati, ecc.).

Per gli stessi motivi non è ugualmente ammissibile l'uso di immagini che richiamino l'origine nazionale (forma geografica dell'Italia, bandiera tricolore ecc.) o suggeriscano particolari ambienti di allevamento (es. montagne innevate con animali al pascolo, ecc.).

Alle stesse regole soggiace anche l'informazione pubblicitaria, comunque diffusa, che non può fare riferimento ad indicazioni diverse da quelle contenute nell'etichetta e non rientranti in un disciplinare approvato da questo Ministero.

Ad integrazione di quanto già indicato nella circolare n.5 del 15 ottobre 2001, è ammesso l'utilizzo sulle confezioni di informazioni relative alla certificazione volontaria **UNI EN ISO 9001** (tipo di certificazione, estremi della certificazione e organismo certificatore) allorché l'operatore voglia organizzare un sistema qualità e dare dimostrazioni ai propri clienti delle capacità organizzative e funzionali impiegate per soddisfare le loro esigenze. Può essere consentito, in questo caso, l'uso di marchi aziendali o consortili, sotto la responsabilità dell'operatore, purché non miranti a sostituirsi formalmente e sostanzialmente alle indicazioni che devono comparire in etichetta, traendo così in inganno il consumatore.

4.3 Carni macinate

La carne macinata deve recare in etichetta, oltre al numero di riferimento, o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale e gli animali (lettera a, paragrafo 2 art.13 del Reg. (CE) 1760/2000), le seguenti informazioni:

- "Preparato in: (nome del paese membro o del paese terzo)";
- "Origine": nel caso in cui il paese o i paesi di nascita e di allevamento siano diversi da quello in cui è avvenuta la preparazione del macinato;
- Paese di macellazione.

Ad esempio se la carne utilizzata proviene da animali nati e allevati in "Francia/Germania/Irlanda" e la macellazione e la produzione del macinato avviene in Italia, l'etichetta deve riportare:

- N. di riferimento
- Preparato in: Italia
- Origine: Francia/Germania/Irlanda
- Macellato in Italia

L'etichetta, inoltre, può riportare una o più indicazioni tra quelle obbligatorie previste all'art. 13 del Regolamento (CE) n.1760/2000 e la data di preparazione delle carni in questione.

Si fa presente, in ogni caso, che ferme restando eventuali autorizzazioni per l'idoneità sanitaria alla preparazione di carni macinate, l'informazione obbligatoria "Preparato in ..." deve essere sempre riportata da tutti gli operatori e le organizzazioni che preparano carni bovine macinate (art.14 Reg. (CE) n.1760/2000). Da questo obbligo non sono, pertanto, esclusi i titolari di punti vendita che preparano e pongono in vendita preincarti di carne bovina macinata.

Le informazioni relative anche alle carni macinate devono essere chiare, trasparenti ed univoche. Vigge, pertanto, il principio che qualora si costituisca un lotto, lo stesso deve essere omogeneo per le informazioni obbligatorie di cui all'art.14 del Reg. (CE) n.1760/2000 (numero di riferimento, Paese di preparazione, Paese di macellazione e Paese/i di nascita e di allevamento) nonché per quelle facoltative allorché previste da un disciplinare approvato. Si ricorda che in ogni caso il lotto (costituito da un gruppo di animali sezionati o macinati nello stesso giorno) non può superare la produzione di un giorno (art.4 del Reg. (CE) n.1825/2000).

4.4 Ritagli di carne

I ritagli, le rifilature e i muscoli del massetere (facciali) di carne bovina posti in commercio devono essere etichettati seguendo le disposizioni previste all'art.13 del Regolamento (CE) n.1760/2000. Non sono, infatti, applicabili a queste tipologie di carne bovina le deroghe previste per la carne macinata.

4.5 Etichettatura su singoli pezzi di carne

Nel caso in cui singoli pezzi di carne o confezioni di carne siano riuniti in un unico contenitore sigillato (cartone, carrelli, ecc.), pur in presenza di informazioni obbligatorie e facoltative comuni, l'etichetta non solo deve essere apposta su detto contenitore, ma anche sui singoli pezzi o confezioni di carne.

4.6 Punti vendita privi di reparto macelleria

I punti vendita privi del reparto di macelleria possono commercializzare esclusivamente carni bovine pre-confezionate; va invece esclusa per detti punti vendita ogni possibilità di commercializzazione di carni bovine pre-incartate, sia in proprie confezioni, sia utilizzando confezioni provenienti da altri punti vendita.

5. Le informazioni in etichetta

5.1 Informazioni obbligatorie

Questa Amministrazione è consapevole che l'eccessiva quantità di informazioni talora presenti sull'etichetta può creare problemi; tuttavia è bene sottolineare che solo l'indicazione di tutti i dati obbligatori consente di assicurare la chiarezza e trasparenza richieste dalla normativa di base. E' inoltre necessario che le informazioni in questione siano indicate in modo comprensibile dai consumatori.

In tal senso, tenendo conto anche degli orientamenti espressi ufficialmente dalla Commissione europea in ordine alla applicazione del Regolamento (CE) n.1825/2000, si chiariscono i seguenti punti:

- a) le indicazioni dei paesi di origine, allevamento, macellazione e sezionamento, devono essere riportate per esteso senza l'utilizzo di abbreviazioni o dei codici ISO, che, non essendo sufficientemente conosciuti dal pubblico, potrebbero indurre confusione;
- b) l'informazione relativa al sezionamento deve riportare tutte le indicazioni dei paesi coinvolti con i relativi numeri di approvazione degli stabilimenti;
- c) l'informazione relativa al paese di sezionamento ed al numero di approvazione del laboratorio deve essere fornito dal punto vendita (macelleria) nel caso che quest'ultimo riceva carni già sezionate in uno di detti laboratori. L'informazione relativa al paese di sezionamento non è necessaria se il punto vendita riceve carcasse, mezzane, quarti e sestini direttamente dal macello, in quanto è evidente che il sezionamento è avvenuto nel punto vendita stesso;
- d) le informazioni obbligatorie devono essere applicate su tutte le carni indicate nei codici previsti nel Reg. (CE) n.1760/2000 qualunque sia la destinazione delle stesse, compreso il caso di invio agli stabilimenti di preparazione o lavorazione industriali.

5.2 Origine e formazione del lotto

Occorre garantire la completa rintracciabilità delle carni bovine, ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 punto 1 del Regolamento (CE) n. 1760/2000.

L'etichetta deve quindi recare un numero o un codice di riferimento che permette di risalire dal prodotto carne al singolo animale o gruppo di animali di provenienza.

Il numero in questione è rappresentato da:

- a) n. di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni;
- b) n. di identificazione di un gruppo di animali (lotto).

Nel primo caso il numero è rappresentato dal codice identificativo (marca auricolare) dell'animale attribuito dall'anagrafe bovina, o dal numero progressivo di macellazione, attribuito dallo stabilimento di macellazione, che permette in ogni caso di risalire al codice identificativo dell'animale.

Nel secondo caso, invece, il numero di identificazione del gruppo (lotto) permette di risalire ai codici identificativi degli animali che compongono il gruppo stesso. La dimensione del gruppo è determinata dal numero di carcasse, o mezzane, o sestini sezionati nello stesso tempo. Tale dimensione non può in ogni caso superare la produzione di un giorno (art.4 Reg. (CE) n.1825/2000).

Lo stabilimento di macellazione individua le carcasse, le mezzane, i quarti e i sestini, indicando, sempre in etichetta, il numero identificativo del singolo animale da cui provengono. Ciò anche quando, per motivi organizzativi (es. corrispondere alle esigenze del cliente), vengono costituiti lotti. Nella costituzione di tali lotti è necessario che lo stesso stabilimento rispetti il principio della omogeneità sia per le informazioni obbligatorie che facoltative che compaiono in etichetta. Pertanto il

numero di identificazione del lotto deve essere abbinato in etichetta al n. identificativo del singolo animale.

Nel laboratorio di sezionamento o di macinatura delle carni, dove la lavorazione oltre che per singolo animale, può avvenire per gruppo di animali (lotto), sempre però omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative fornite, la rintracciabilità è comunque assicurata, ove sia impossibile indicare il n. identificativo del singolo animale, dal n. identificativo del lotto che consente di risalire agli animali che ne fanno parte. Il raggruppamento in lotto nel laboratorio di sezionamento deve avvenire nella fase antecedente la lavorazione.

La stessa procedura di costituzione del lotto, indicata per i laboratori di sezionamento, va seguita dai punti vendita con reparto di macelleria che provvede al preincarto della carne.

In tutti i casi è necessario che il lotto sia identificato con un numero progressivo che accompagna eventualmente la data di lavorazione.

5.3 Rintracciabilità nei punti vendita

Come evidenziato nel precedente punto 3 carenze sono state riscontrate nei punti vendita per quanto riguarda i sistemi messi in atto per garantire trasparenza e rintracciabilità del prodotto.

Si evidenziano innanzi tutto le fasi critiche nella lavorazione delle carni nel punto vendita, con reparto di macelleria annesso:

A) Punto vendita con preparazione di confezioni preincartate:

- accettazione carne al punto vendita;
- immagazzinaggio in cella frigorifera;
- fase di lavorazione;
- etichettatura del prodotto preincartato;
- gestione della documentazione (registro di carico e scarico, lavorazione).

B) Punto vendita con rilascio di etichetta per porzione di carne venduta al taglio:

- accettazione carne al punto vendita;
- immagazzinaggio in cella frigorifera;
- fase di lavorazione;
- gestione banco di vendita;
- rilascio etichetta;
- gestione della documentazione (registro di carico e scarico, lavorazione).

C) Punto vendita con informazione al consumatore esposta visibilmente, per carne venduta al taglio:

- accettazione carne al punto vendita;
- immagazzinaggio in cella frigorifera;

- fase di lavorazione;
- gestione banco di vendita;
- gestione della documentazione (registro di carico e scarico, lavorazione).

Si forniscono pertanto alcune istruzioni operative necessarie per garantire al consumatore le informazioni che devono caratterizzare obbligatoriamente le carni:

- per ogni consegna di carne va verificata la corrispondenza delle informazioni contenute nella bolla di accompagnamento e nelle fatture con quelle riportate nei documenti di tracciabilità;
- la carni prive di etichette identificative e non accompagnate dai documenti di tracciabilità o per le quali si riscontri la mancanza di corrispondenza tra informazioni riportate sull'etichetta apposta sul prodotto consegnato e documentazione accompagnatoria, vanno restituite al fornitore;
- le carni prese in carico e immagazzinate, in attesa di essere lavorate, devono essere identificate con l'etichetta originaria riportante il n° identificativo dell'animale e/o il n° di lotto del fornitore (macello o laboratorio di sezionamento);
- i vassoi preincartati delle diverse tipologie di prodotto (es.: fettine, bistecche, bocconcini, ecc.), ricavate dai tagli anatomici forniti dai laboratori di sezionamento o separati da carcasse, mezzene e tagli primari consegnati dai macelli, vanno avviati alla pesatura ed alla etichettatura per la vendita unitamente alla documentazione di tracciabilità ricevuta dal fornitore (macello o laboratorio di sezionamento);
- Il gestore del punto vendita deve assicurare che le informazioni preimpostate sulla etichettatrice, corrispondano a quelle delle carni realmente lavorate e che il numero di lotto attribuito sia collegato al numero identificativo del singolo animale e/o del lotto indicati dal fornitore originario;
- Giornalmente nel punto vendita il gestore deve:
 - aggiornare il registro di carico e scarico;
 - aggiornare il registro di lavorazione con l'indicazione, per ciascun lotto costituito, del numero identificativo degli animali che lo compongono o del numero di lotto del fornitore da cui poter risalire a detti animali;
 - archiviare le bolle ed i documenti che accompagnano la carne consegnata.

5.4 Categoria

La classificazione delle carcasse, di cui al Regolamento (CEE) n.1208/1981 del 28 aprile 1981⁶ ed al Regolamento (CEE) di applicazione n.344/91 del 13 febbraio 1991⁷, è obbligatoria per gli stabilimenti di macellazione riconosciuti ai sensi del D.L.vo del 18 aprile 1994, n. 286⁸, le quali devono marcare le carcasse con un timbro ad inchiostro indelebile, da apporre sulla superficie esterna

⁶ (GUCE L 123 del 7.5.1981)

⁷ (GUCE L 041 del 14.2.1991)

⁸ (S.O. GURI n.111 del 14.5.1994)

della carcassa, sui quarti posteriori, all'altezza della quarta vertebra lombare, e sui quarti anteriori, a 10-30 cm di distanza dal centro dello sterno.

Per questa fattispecie non appare di norma possibile fare ricorso ad un'unica etichetta che contenga, sia la predetta classificazione delle carcasse bovine (Reg. 1208/1981), sia le informazioni obbligatorie sull'etichettatura delle carni (Reg. 1760/2000),

Tuttavia è ammissibile l'utilizzo di un'unica etichetta per entrambe le informazioni nel caso in cui lo stabilimento di macellazione sia stato autorizzato da questo Ministero a classificare le carcasse tramite apposite etichette che dovranno essere apposte negli specifici summenzionati punti della carcassa.

Resta inteso che le informazioni sulla classificazione della carcassa possono giungere fino al consumatore soltanto se lo stabilimento di macellazione fa parte di un'organizzazione che dispone di un disciplinare approvato che preveda di includere detta informazione.

5.5 Sistemi e tecniche di allevamento

Qualora si intenda fornire informazioni circa i sistemi e le tecniche di allevamento, gli operatori e le organizzazioni devono attenersi, nella predisposizione dei disciplinari, ai seguenti orientamenti per l'allevamento bovino, basati sulla consolidata esperienza operativa.

L'allevamento di un bovino è distinguibile in tre fasi successive denominate:

- a) *Allattamento*: periodo durante il quale il bovino è alimentato prevalentemente mediante latte o sostituti del latte. L'allattamento è definito naturale quando il vitello viene lasciato sotto la madre almeno fino all'età di otto settimane senza impiego di sostituti del latte. E' definito artificiale quando al vitello viene somministrato latte naturale o latte ricostituito con sostituti del latte;
- b) *Accrescimento*: periodo durante il quale è massimo il deposito di carne magra e le razioni sono caratterizzate da elevati tenori proteici;
- c) *Finissaggio*: periodo durante il quale il bovino raggiunge la maturazione commerciale attraverso il deposito di un'adeguata copertura adiposa.

In tutte le fasi di allevamento, il bovino può essere allevato:

- 1) *allo stato brado*: quando esso è libero di muoversi per tutto l'anno su un territorio non coltivato, utilizzando o meno eventuali ricoveri di fortuna, e non riceve alcuna alimentazione dall'uomo, ad eccezione di sporadici e limitati interventi di soccorso in condizioni climatiche estreme;
- 2) *semibrado*: quando le condizioni di allevamento al brado vengono mantenute per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare, ovvero quando ai bovini tenuti al brado vengono messi a disposizione alimenti allo scopo di integrarne la razione;

- 3) ***al pascolo***: quando il bovino è libero di muoversi su terreni tenuti a pascolo o prato-pascolo, alimentandosi in prevalenza, attraverso il pascolamento, delle risorse foraggere (ad esempio viene tenuto al pascolo per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare);
- 4) ***con ricorso al pascolo***: quando il bovino ha accesso al pascolo per periodi più limitati. In questo caso va indicato anche il tipo di stabulazione in cui il bovino è prevalentemente tenuto;
- 5) ***in stabulazione libera all'aperto***: quando il bovino viene tenuto per tutto l'anno in recinti che, al massimo, possono essere parzialmente coperti da una tettoia;
- 6) ***in stabulazione libera parzialmente all'aperto***: quando il bovino viene tenuto in recinti al chiuso (*box*) che consentono l'accesso libero a recinti all'aperto (*paddocks*);
- 7) ***in stabulazione libera stallina su lettiera***: quando il bovino viene allevato in box con pavimento interamente a lettiera;
- 8) ***in stabulazione libera stallina su pavimento continuo***: quando il bovino viene allevato in box con pavimento solido continuo (né fessurato né grigliato) per almeno il 50% della superficie;
- 9) ***in stabulazione libera stallina su pavimento fessurato***: quando il bovino viene allevato in box con pavimento fessurato o grigliato;
- 10) ***in stabulazione fissa***: quando il bovino è tenuto legato al chiuso.

I punti 7), 8) e 9) possono essere indicati in etichetta anche nella forma "Allevamento stallino libero in box".

5.6 Alimentazione zootecnica "non OGM"

Si precisa che l'art.12 del D.M. 30 agosto 2000, prevede espressamente che informazioni sull'alimentazione degli animali, debbono essere previste nell'ambito di un disciplinare approvato. E' da escludersi pertanto qualsiasi indicazione in tal senso in assenza di un disciplinare anche se apposta sulla confezione, fuori dell'etichetta, o divulgata al consumatore sotto qualsiasi altra modalità.

La sola certificazione di conformità in ambito volontario, non è quindi sufficiente per poter fornire le suddette informazioni.

Fra le tipologie di informazione sull'alimentazione animale più frequentemente contenute nei disciplinari, è stata trattata l'indicazione "non OGM".

Innanzitutto è utile una considerazione preliminare sul significato insito nell'adozione della dialettica "NON-OGM" rispetto alla dialettica "OGM-FREE":

- ***OGM-FREE***: concetto "assoluto", impostato sulla non contaminazione di territorio-agroecosistema, rapportato a filiera, prodotto, processo e, soprattutto, sementi.

- *NON-OGM*: concetto "relativo", impostato su procedure, particolarmente indicato per filiera, prodotto, processo.

Pertanto si definisce “free” (cioè “libero da”, “privo di”) una filiera, e/o un prodotto, e/o un processo che non contenga OGM in assoluto. In termini analitici, pertanto, può essere definito “OGM-FREE” un prodotto nel quale il contenuto di OGM sia inferiore al limite di rilevazione strumentale, intendendo quest’ultimo come “lo stato dell’arte in tema di tecnologie di rilevazione”.

Ad oggi tale stato dell’arte, accettato dalla comunità scientifica internazionale, é riferibile a due metodi:

1. **PCR (Polymerase Chain Reaction) “qualitative”** = metodo di analisi validato dal JRC di Ispra [“Screening method for the identification of GMO in food: detection of the CaMV 35S and NOS terminator by means of PCR”]. Il limite inferiore di rilevazione strumentale stimato è lo 0,1% (1 parte su 1.000). Nel caso delle sementi, per quanto riguarda il campionamento dei lotti oggetto di verifica esso viene effettuato conformemente a quanto previsto dai Metodi Ufficiali di Analisi delle Sementi (DM 22.12.1992⁹).
2. **PCR (Polymerase Chain Reaction) “quantitativa”** = analisi effettuata mediante *Real-Time PCR*, la quale presenta un limite di rilevazione strumentale stimato allo 0,01% (1 parte su 10.000): contaminazioni in percentuali inferiori possono non essere rilevate. Pertanto, per quanto concerne il limite di quantificazione, in assenza di procedure validate e di metodiche ufficiali, la maggior parte degli esperti nazionali ed internazionali concorda nel fissare tale limite per la Real-Time PCR allo 0,1% (1 parte su 1.000). Valori analitici compresi tra 0,1% e 0,01% indicano “*presenza di OGM, senza possibilità di quantificarla*”, e l’esito analitico viene espresso con $\leq 0,1\%$.

Si può definire invece NON-OGM (cioè “non composto da”) una filiera, e/o un prodotto, e/o un processo che non contengano OGM in quanto le materie prime ed i semi-lavorati che entrano nella filiera non provengono da materiale di propagazione vegetale, e/o da animali, e/o da microrganismi con genetica GM (geneticamente modificata).

Pertanto, l’attenzione si pone dialetticamente su procedure, istruzioni operative e disciplinari che ratifichino la certezza dell’origine e, funzionalmente, la capacità di “tracciare” (tracciabilità certificata) e “ripercorrere” (rintracciabilità) totalmente il percorso di tutti i componenti materiali della filiera.

In questo quadro, qualora l’operatore o l’organizzazione di etichettatura intenda fornire informazioni circa l’assenza di OGM nella alimentazione animale, dovrà attenersi nella predisposizione del disciplinare, alle linee indicate nella Circolare n. 5 del 15 ottobre 2001.

⁹ (S.O. GURI n.2 del 4.1.1993)

Le organizzazioni, quindi, che intendano indicare in etichetta l'assenza di OGM nella alimentazione animale devono predisporre, ed allegare al disciplinare, apposita documentazione di rintracciabilità secondo le linee innanzi richiamate, precisando tra l'altro:

- a) i metodi di analisi ufficiali;
- b) i metodi ufficiali di campionamento;
- c) la significanza statistica del numero dei siti e del numero di analisi per sito per garantire con ragionevole certezza l'assenza di OGM nella razione alimentare;
- d) eventuali percentuali di tolleranza.

Nel disciplinare vanno conseguentemente sviluppati gli aspetti relativi a tale informazione e principalmente:

- a) definizione di alimentazione "NON OGM";
- b) analisi dei rischi;
- c) modalità atte a garantire le veridicità delle indicazioni da riportare in etichetta;
- d) qualifica del mangimificio/ fornitore di alimenti;
- e) compiti/attività del mangimificio/ fornitore di alimenti;
- f) compiti/attività dell'allevatore;
- g) identificazione e rintracciabilità degli animali;
- h) gestione banca dati;
- i) piano di autocontrollo dell'organizzazione;
- j) piano dei controlli dell'organismo indipendente;
- k) dettaglio dei controlli analitici, metodo di analisi, limiti di accettazione, tolleranze, gestione delle non conformità, procedura di campionamento.

Per la qualifica del mangimificio/fornitore di alimenti è necessario che siano previsti controlli analitici anche sulle sementi utilizzate dai fornitori di alimenti ad integrazione. Tali controlli devono essere indicati anche per le sementi utilizzate dall'allevatore per le autoproduzioni.

Il protocollo d'intesa in materia di fornitura di mangimi deve prevedere un adeguato addestramento del personale addetto al campionamento, e le procedure di campionamento devono essere allegate al protocollo d'intesa stesso.

Allo stato attuale va sottolineata l'assenza di normativa propria, sia comunitaria, sia nazionale, in merito alla presenza di OGM e conseguentemente non esiste una interpretazione univoca della dicitura volontaria di "alimentazione non OGM" per le carni bovine. La comunicazione, invece, al consumatore dell'assenza di OGM, anche in presenza di contaminazioni, purché di origine accidentale e nel limite massimo dell'1%, è consentita e normata per gli alimenti di origine vegetale destinati all'uomo (Regolamento (CE) n.49/2000 del 10 gennaio 2000)¹⁰. E' evidente che

¹⁰ (GUCE L6/19 dell'11.1.2000)

l'estensione della normativa vigente anche al settore dei mangimi zootecnici è ispirata al massimo principio di precauzione in quanto si ritiene che ciò che viene somministrato agli animali subisca notevoli processi di trasformazione e/o metabolizzazione e/o diluizione nell'organismo dello stesso animale.

L'indirizzo generale dell'Unione Europea sull'impiego degli OGM si ispira ad un'apertura regolamentata, nel pieno rispetto del diritto di scelta del consumatore, il cui presupposto indispensabile è costituito dalla trasparenza. Il limite massimo innanzi indicato a livello della UE è attualmente in fase di revisione sulla base di un accordo politico incentrato sui seguenti punti:

- a) soglia per il materiale GM inferiore o uguale allo 0,9% quale risultato di una presenza accidentale o tecnicamente inevitabile;
- b) livello zero di contaminazione assicurato nelle sementi.

Tali parametri pertanto vanno adottati dalle organizzazioni che intendono fornire indicazioni sulla assenza di OGM nell'alimentazione zootecnica.

5.7 Alimentazione zootecnica priva di grassi animali aggiunti

Anche l'indicazione relativa all'alimentazione zootecnica priva di grassi animali aggiunti rientra tra le informazioni che possono essere apposte in etichetta solo in presenza di un disciplinare approvato. In tal senso le organizzazioni interessate devono sviluppare nel disciplinare un apposito percorso di rintracciabilità con le stesse modalità indicate per l'alimentazione NON OGM.

Si può definire "alimentazione priva di grassi animali aggiunti" una filiera, e/o un prodotto, e/o un processo che non contengano grassi animali incorporati nei mangimi. Pertanto, anche in questo caso, l'attenzione si pone dialetticamente su procedure, istruzioni operative e disciplinari che ratifichino la certezza dell'origine e, funzionalmente, la capacità di "tracciare" (tracciabilità certificata) e "ripercorrere" (rintracciabilità) totalmente il percorso di tutti i componenti materiali della filiera.

I metodi di analisi indicati dalla Stazione sperimentale per le industrie degli oli e dei grassi (SSOG) di Milano sono i seguenti:

- a) per l'estrazione della sostanza grassa da alimenti ad uso zootecnico
 - NGD B4 - 76 (per oli e grassi estraibili direttamente),
 - UNI 22605 - 92 (per gli oli e grassi estraibili previa idrolisi acida);
- b) per l'analisi GLC della frazione sterolica dell'insaponificabile: NGD C 71-1989;
- c) per l'analisi del contenuto totale di colesterolo: NGD C72 -1989.

Relativamente all'estrazione della sostanza grassa i due metodi citati, utilizzati fino ad oggi, possono essere sostituiti anche da un unico metodo comprensivo dei due, sostanzialmente simile, che prevede l'estrazione della sostanza grassa con idrolisi o senza idrolisi a seconda della tipologia del campione da analizzare. Tale metodo è "DETERMINAZIONE DI OLI E GRASSI GREGGI.

PARTE B - Direttiva 98/64/CE del 3.9.1998 -Procedimento A (oli e grassi greggi estraibili direttamente) e Procedimento B (oli e grassi greggi totali previa idrolisi acida)”.

La SSOG ha successivamente confermato che i limiti precedentemente proposti per il “Procedimento B” (percentuale relativa di colesterolo $\leq 1\%$ sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo ≤ 50 mg/Kg sul grasso estratto) erano puramente di derivazione bibliografica, essendo stati desunti dalla tabella delle caratteristiche degli oli vegetali estratti da oleaginose e da palma e cocco (tabelle edite a cura della Commissione Tecnica –M.A.P. per gli oli e grassi) e non suffragati da dati sperimentali. I risultati delle analisi condotte successivamente su ~ 500 campioni hanno evidenziato la difficoltà di rispettare i limiti teorici suggeriti in relazione al tipo di matrice da analizzare. Tali limiti non tengono conto infatti della eventuale quantità di colesterolo apportato da altre materie prime utilizzate che non siano quelle riportate nelle tabelle menzionate. Nel caso dei mangimi destinati all'alimentazione per bovini a formulazione più complessa, dalle analisi condotte su alcune materie prime che vengono utilizzate nella formulazione di questo tipo di mangimi - saponi di calcio da palma, alcune farine di estrazione di soia- è stato riscontrato un livello di colesterolo tale da fare innalzare il valore dello stesso nel prodotto finito.

Pertanto, sulla base dei dati sperimentali attualmente a disposizione, lasciando un margine alla possibilità di microcontaminazioni inevitabili nel ciclo produttivo e all'apporto quantitativo di colesterolo proveniente dal grasso di altre materie prime vegetali, utilizzate nei preparati zootecnici, la SSOG ha ritenuto opportuno revisionare i limiti di accettabilità del colesterolo su mangimi per bovini (esclusi gli *unifeed*), come segue: “percentuale relativa di colesterolo $\leq 1.5\%$ sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo ≤ 200 mg/Kg sul grasso estratto”. I limiti di accettabilità del colesterolo nel caso di *unifeed* rimangono quelli già fissati in precedenza (percentuale relativa di colesterolo $\leq 1\%$ sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo ≤ 50 mg/Kg sul grasso estratto).

Le organizzazioni e gli organismi indipendenti, nell’ambito della rispettiva attività di autocontrollo e di controllo, dovranno utilizzare le metodiche analitiche e il limite minimo di accettabilità sopra indicati dalla predetta SSOG.

6. Garanzie del disciplinare per animali vivi venduti ad altre Organizzazioni

Alcune organizzazioni hanno evidenziato la necessità di garantire, nell'ambito del proprio disciplinare di etichettatura, la rintracciabilità delle informazioni che si generano in allevamento (es. alimentazione zootecnica, sistema di allevamento) sia in termini di controllo che di autocontrollo, anche per quegli animali che, per ragioni economiche, vengono destinati ad altra organizzazione, anch’essi in possesso di disciplinare, che provvederà a seguire la macellazione degli animali medesimi e la distribuzione delle relative carni..

Le linee guida per tali garanzie sono le seguenti:

- 1) l'allevamento aderisce ad un disciplinare di etichettatura di cui è responsabile una organizzazione di allevatori;
- 2) l'allevamento risponde ai requisiti del disciplinare per quanto concerne:
 - autocontrollo su tutti gli animali;
 - controllo da parte dell'organismo indipendente su tutti gli animali presenti in allevamento, prevedendo tra i punti critici anche il rilascio del documento di cui al successivo punto 3;
 - presenza in banca dati delle informazioni di tutti gli animali;
 - alimentazione zootecnica, sistema di allevamento ed altre informazioni facoltative che derivano dalle tipologie di allevamento;
- 3) l'organizzazione rilascia il documento di attestazione dei requisiti per ogni singolo animale. Tale rilascio costituisce punto critico per il controllo, da parte dell'organismo indipendente;
- 4) va garantito l'accesso alla banca dati dell'organizzazione cedente a favore dell'organismo indipendente che controlla le attività dell'organizzazione ricevente;
- 5) l'organizzazione ricevente può utilizzare le informazioni fornite dall'organizzazione cedente solo in quanto prevede di approvvigionarsi di animali provenienti da allevamenti di quest'ultima.

7. Piano dei controlli

Nel confermare la validità di quanto già previsto nella Circolare 15 ottobre 2001, n.5, circa la predisposizione dei Piani dei controlli, si evidenzia la necessità che il piano di controllo fornisca un quadro complessivo sia degli autocontrolli da parte dell'organizzazione che del controllo eseguito dall'organismo indipendente, per ciascun punto critico presente nell'unito schema.

Resta inteso che i vari ambiti presi in considerazione devono essere specificati: chi controlla, cosa si controlla e la frequenza del controllo medesimo. Per la non conformità va predisposta una scala del livello di gravità.

Il piano di controllo deve essere quindi puntuale, analitico e strettamente correlato a quanto previsto dal disciplinare di etichettatura al quale fa riferimento. L'elemento o sito controllato, inoltre, deve essere individuato in modo esplicito e preciso tale da non generare confusione (es. allevamento o animali di un allevamento). L'entità del controllo per anno o frequenza, deve essere riferita all'elemento controllato esplicitato come al punto precedente (es.: % di allevamenti aderenti al disciplinare o % di animali per ciascun allevamento aderente al disciplinare). Indipendentemente dal tipo di controllo (documentale, analitico, ispettivo) è necessario, in tutti i casi, che venga redatto un rapporto di verifica.

La frequenza dei controlli da parte dell'organismo indipendente deve garantire come minimo il controllo, entro il primo anno di attività, di tutti i nuovi partecipanti (siti) ai diversi segmenti della filiera e di almeno un controllo di tutti i siti nell'arco di un triennio. A seguito dell'esame della documentazione presentata, potranno essere richiesti ulteriori approfondimenti sulla frequenza dei controlli per differenti tipologie operative.

Si evidenzia, infine, che, relativamente ai piani di autocontrollo e di controllo dell'organismo indipendente, previsti nei disciplinari, non sempre gli allevamenti devono essere considerati parte integrante della filiera e come tali sottoposti a controllo. In particolare gli allevamenti nei quali si generano solo informazioni già desumibili dall'anagrafe bovina e dai passaporti degli animali vanno ritenuti semplici fornitori e come tali esclusi dal controllo eseguito dall'organismo indipendente.

Diverso è invece il caso di quegli allevamenti che, costituendo la fonte primaria delle ulteriori informazioni facoltative apposte in etichetta (es. tipo di alimentazione, pratica di allevamento), devono necessariamente subire gli appositi controlli.

Giuseppe Ambrosio
Capo Dipartimento

(F.to Giuseppe Ambrosio)

