

ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Scritto da Damiano Savin

Nelle macellerie e nei supermercati, in osservanza di norme comunitarie e nazionali, devono essere fornite le seguenti informazioni obbligatorie, per ogni taglio di carne, mediante un cartello esposto sul banco di vendita o un'etichetta per le carni confezionate:

- codice identificativo del capo (o del gruppo di animali);
- paese di nascita dell'animale;
- paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- paese di macellazione e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- paese di selezionamento delle carni e numero di riconoscimento del laboratorio.

Nelle macellerie e nei supermercati, in osservanza di norme comunitarie e nazionali, devono essere fornite le seguenti informazioni obbligatorie, per ogni taglio di carne, mediante un cartello esposto sul banco di vendita o un'etichetta per le carni confezionate:

- codice identificativo del capo (o del gruppo di animali);
- paese di nascita dell'animale;

ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Scritto da Damiano Savin

- paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- paese di macellazione e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- paese di selezionamento delle carni e numero di riconoscimento del laboratorio.

BOLLO SANITARIO

La certezza che la macellazione dell'animale e la lavorazione delle carni siano avvenute sotto il controllo del veterinario ufficiale, che attesta la salubrità e l'idoneità delle carni stesse, è fornita dal bollo sanitario identificativo dello stabilimento di macellazione o laboratorio di sezionamento, applicato direttamente su ciascuna mezzena o sulle etichette per le carni confezionate.

Carni bovine fresche

I dati riportati nell'etichettatura obbligatoria di tutte le carni bovine fresche e surgelate, nell'intera Unione Europea, ci consentono di ricostruire l'intero percorso seguito dai bovini e dalle relative carni dall'azienda alla tavola.

L'etichetta della carne bovina deve riportare:

_l'identificazione del taglio

ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Scritto da Damiano Savin

_la dicitura “macellato in”, seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo e il numero di approvazione del macello da cui provengono le carni in vendita

_la dicitura “sezionato in”, seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo e il numero di approvazione del laboratorio in cui il pezzo di carne è stato sezionato ai fini della vendita

_la dicitura “allevato in”, seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo l’ingrasso

_la dicitura “nato in”, seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui l'animale è nato

_le informazioni possono essere espresse con un codice a barre o un codice alfanumerico attribuito dall’impianto di macellazione e/o dal laboratorio di sezionamento

_un numero di riferimento, che attesta il nesso tra le carni in vendita e l'animale o gli animali da cui provengono.

Se le carni provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato membro, è possibile trovare semplicemente la dicitura “Origine”, con il nome dello Stato membro in questione. Così pure per le carni bovine provenienti da un unico paese terzo.

Se però le carni provengono da più di un paese terzo e non si può fornire un elenco completo dei paesi in questione, le carni devono recare l'indicazione “Origine: non CE”, per attestare che provengono da un luogo esterno alla Comunità europea.

LE CARNI BOVINE MACINATE

Le regole riportate valgono per tutte le carni bovine fresche e congelate, comprese quelle macinate. Tuttavia, poiché attualmente le carni bovine macinate sono prodotte su larga scala, le informazioni obbligatorie sono così semplificate:

- lo stesso numero di riferimento usato per i tagli di carni bovine, che attesta il nesso tra le carni che si acquistano e l'animale o gli animali da cui provengono
- in forma di elenco, il nome dello Stato membro o i nomi degli Stati membri in cui sono nati e sono stati allevati gli animali da cui provengono le carni, se diversi dallo Stato membro in cui sono state preparate le carni
- la dicitura “macellato in”, seguita dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui l'animale è stato macellato
- la dicitura “preparato in”, seguita dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui le carni sono state macinate.

I PRODOTTI TRASFORMATI A BASE DI CARNI BOVINE, COME PÂTÉ E SALSICCE

Poiché sarebbe molto complicato per un trasformatore di prodotti alimentari indicare su tutti i pâté e le salsicce non soltanto l'elenco completo degli ingredienti, ma anche l'origine delle carni bovine che contengono, per ora noi consumatori non possiamo seguire il percorso di questi prodotti.

ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Scritto da Damiano Savin
