

Le carni bovine sono sottoposte sia alle norme di carattere generale sull'etichettatura dei prodotti alimentari (Reg. UE 1169/2011), sia a quelle specifiche di settore. In particolare, il Reg. CE 1760/2000 ha istituito a livello europeo il sistema obbligatorio di etichettatura e le regole generali per le informazioni facoltative delle carni bovine e bufaline fresche, refrigerate e congelate, nonché delle carni macinate. Inoltre, tutti i prodotti di origine animale che fuoriescono dagli stabilimenti sottoposti a riconoscimento devono riportare il marchio di identificazione (Reg. CE 853/2004).

Tali regole consentono ai consumatori di poter conoscere il percorso completo dei bovini e delle relative carni, dall'azienda alla tavola.



carni bovine

Guida
alle etichettature

1

www.marchet.it

CONTENUTI

Le etichette delle carni bovine, fatte salve le indicazioni obbligatorie del Reg. UE 1169/2011, devono recare:

- › un **numero/codice** di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il codice d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero d'identificazione di un gruppo di animali;
- › il **numero di approvazione del macello** presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il Paese terzo in cui è situato il macello. L'indicazione deve recare le parole «Macellato in [nome dello Stato membro o del Paese terzo] e [numero di approvazione]»
- › il **numero di approvazione del laboratorio di sezionamento** presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il Paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole «Sezionato in [nome dello Stato membro o del Paese terzo] e [numero di approvazione]».

L'indicazione dei numeri di approvazione permette di agevolare l'eventuale ritiro dal mercato dei prodotti provenienti da stabilimenti in cui siano stati individuati dei problemi.

Inoltre, è necessario indicare sull'etichetta:

- › lo Stato membro o il Paese terzo di **nascita**;
- › lo Stato/i o il Paese/i terzo/i in cui ha avuto luogo **l'ingrasso**;



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

› lo Stato membro o il Paese terzo in cui ha avuto luogo la **macellazione**.

Se le carni provengono da animali nati, allevati e macellati nello stesso Stato membro o Paese terzo è sufficiente riportare la dicitura "**Origine**", seguita dal nome dello Stato membro o Paese terzo in questione. Le carni bovine importate nel territorio dell'Unione, per le quali non sono disponibili le informazioni obbligatorie sopraindicate, sono etichettate con la seguente indicazione: "Origine: non UE" e "Macellato in: (nome del Paese terzo)".

DENOMINAZIONE PER L'ETÀ DELL'ANIMALE

Il Reg. CE 1308/2013 fornisce indicazioni in merito alla denominazione di vendita da utilizzare a seconda dell'età dell'animale al momento della macellazione:

› il termine "**vitello**" è utilizzato quando il bovino ha un'età inferiore a otto mesi;

› il termine "**vitellone**" è utilizzato quando il bovino ha un'età pari o superiore a otto mesi, ma inferiore a dodici mesi.

Per entrambe le categorie, oltre all'adeguata denominazione, deve essere riportata in etichetta l'età degli animali al momento della macellazione. Per gli animali che non rientrano in suddette definizioni la designazione da riportare in etichetta è "**bovino adulto**".

Le denominazioni di vendita possono essere integrate da un'indicazione del nome (es. manzo, scottona, etc.) o da un'indicazione dei tagli di carne (es. filetto, reale, ecc.).

Si ricorda, inoltre, che la carne congelata deve riportare la **data di congelamento o data di primo congelamento**, indicata con i termini "Congelato il .." (giorno/mese/anno).

CARNI MACINATE

L'etichettatura delle carni macinate permette delle deroghe rispetto a quanto sopra indicato; in particolare l'etichetta di tali prodotti riporta le seguenti informazioni:

› un **numero/codice** di riferimento evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali.

Tale numero può essere il numero d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero d'identificazione di un gruppo di animali;

› i termini "**Preparato in**" [nome dello Stato membro o del Paese terzo] secondo il luogo in cui le carni sono state preparate e «Origine», nel caso in cui lo Stato o il Paese terzo non sia quello in cui è avvenuta la preparazione;

› lo Stato membro o il paese terzo in cui ha avuto luogo la **macellazione**.

MATERIE GRASSE, COLLAGENE E PROTEINE

A tali informazioni è possibile aggiungere una o più indicazioni previste per le carni bovine e/o la **data di preparazione** delle carni in questione.

Il Reg. UE 1169/2011, inoltre, prevede che sull'etichetta delle carni macinate sia riportato il **tenore in materie grasse** ("percentuale del tenore in materie grasse inferiore a ..") e il **rapporto collagene/proteine** della carne ("rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ..") nel rispetto dell'Allegato VI, parte B.

In particolare, per le carni macinate magre il tenore in materie grasse e il rapporto collagene/proteine devono essere, rispettivamente, $\leq 7\%$ e $\leq 12\%$; per le carni macinate di puro manzo il tenore in materie grasse e il rapporto collagene/proteine devono essere, rispettivamente, $\leq 20\%$ e $\leq 15\%$.

INFORMAZIONI FACOLTATIVE

Le informazioni facoltative, ossia quelle che sono volontariamente inserite nell'etichetta delle carni bovine, possono riguardare età, sesso, la macellazione (es. periodo di frollatura, etc.), l'allevamento (es. sistema di allevamento, razione alimentare, trattamenti terapeutici, etc.) oppure l'animale (es. razza, tipo genetico). A seconda della tipologia di informazione facoltativa riportata in etichetta, l'azienda dovrà predisporre o meno un **disciplinare di etichettatura** al fine di garantire la veridicità di quanto indicato.

VENDITA AL DETTAGLIO

Per la carne bovina venduta al taglio nell'esercizio di vendita, l'etichetta può essere sostituita con un'**informazione fornita per iscritto (es. cartello) ben visibile** per il consumatore, contenente le stesse informazioni previste per l'etichetta, fermo restando l'obbligo dell'apposizione dell'etichetta nelle carni preincartate, destinate al libero servizio negli esercizi di vendita.

Si precisa che per "carne di ..", nel caso in cui figurino tra gli ingredienti di un altro prodotto, si intende solo il "muscolo" con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, e che i limiti massimi di grasso e tessuto connettivo non devono superare, per entrambi, il 25%. Nel caso in cui questi valori siano oltrepassati e tutti gli altri criteri della definizione "carne di .." siano rispettati, il tenore in "carne di .."

deve essere adeguato al ribasso e nell'elenco degli ingredienti si deve menzionare la presenza di materie grasse e/o tessuto connettivo.

ESEMPIO DI ETICHETTA

FILETTO A FETTE		
bovino adulto		
465 g	€ 11,15	Prezzo/Kg: 23,99 €
L88662		
Nato in:	Francia	
Allevato in:	Italia	
Macellato in:	Italia M000	
Selezionato in:	Italia S000	
Numero di riferimento:	IT0865	
Conservare in frigorifero tra 0 e 4°C Da consumare entro gg/mm/aaaa		
MARIO ROSSI Spa Via delle Serre 1, Ancona (AN)		

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona

Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it

www.marchet.it



in collaborazione con:

