



DOSSIER

ETICHETTATURA DELLE CARNI



ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Il Regolamento CE n.1760/2000, del 17 luglio 2000, istituisce un **sistema di identificazione e di registrazione dei bovini** e prevede l'**obbligo di etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine**.

La norma, la cui *ratio* trae origine soprattutto dai noti, gravissimi problemi sanitari legati al diffondersi della BSE in alcuni Paesi della Comunità, è stata approvata allo scopo di *“mantenere e rafforzare la fiducia del consumatore nelle carni bovine ed evitare che sia ingannato”*, sviluppando *“il quadro nell’ambito del quale si forniscono informazioni al consumatore mediante un’etichettatura adeguata e chiara del prodotto”* e quindi *“istituendo, da un lato, un sistema efficace di identificazione e di registrazione dei bovini nella fase della produzione e, dall’altro, un sistema comunitario specifico di etichettatura nel settore delle carni bovine fondato su criteri oggettivi nella fase della commercializzazione”*.

L’obbligo di etichettatura riguarda le carni bovine provenienti da animali macellati a partire dal 1° settembre 2000.

Numero di identificazione dei bovini

Tutti gli animali di un’azienda nati dopo il 31 dicembre 1997 o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario devono essere identificati mediante un marchio apposto su ciascun orecchio e approvato dall’autorità competente. I marchi auricolari recano lo stesso e unico **codice di identificazione** (o di *“tracciabilità”*) che consente di riconoscere ciascun animale individualmente, nonché l’azienda in cui è nato.

Nessun animale nato dopo il 31 dicembre 1997 può lasciare un’azienda se non è identificato con le modalità sopra descritte.

Per ciò che concerne gli animali importati da Paesi extracomunitari, che abbiano subito i prescritti controlli e che rimangano nel territorio della Comunità, questi sono identificati nell’azienda di destinazione entro un termine stabilito dallo Stato, non superiore a 20 giorni dai controlli e comunque prima che lasci l’azienda. Non è necessario identificare l’animale se l’azienda di destinazione è un macello situato nello Stato membro in cui sono effettuati tali controlli e in cui l’animale è effettivamente macellato nei 20 giorni successivi ai controlli.

Banca dati informatizzata e registro

Le Autorità competenti degli Stati membri (per l’Italia il Ministero delle politiche agricole e forestali) istituiscono una banca dati informatizzata. A decorrere dal 1° gennaio 1998 per ciascun animale da identificare l’Autorità competente rilascia un passaporto entro 14 giorni dalla notifica della nascita o, per gli animali importati da Paesi terzi, entro 14 giorni dalla notifica della nuova identificazione da parte dello Stato membro interessato.

L’animale è sempre accompagnato dal passaporto in ogni spostamento.

Ogni detentore di animali, ad eccezione dei trasportatori, tiene un registro aggiornato e, non appena la banca dati informatizzata è resa operativa, comunica all’Autorità competente – entro un termine stabilito dallo Stato membro, ma comunque compreso tra tre e sette giorni - tutti i movimenti a destinazione e a partire dall’azienda, tutte le nascite ed i decessi avvenuti in azienda, specificandone la data.

Sistema obbligatorio di etichettatura

Gli operatori e le organizzazioni (per tali intendendosi un gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carni bovine) che commercializzano carni bovine provvedono ad etichettarle. L'etichetta deve riportare le seguenti indicazioni obbligatorie:

1. **numero o codice di riferimento** che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali (può trattarsi del **numero di identificazione** del singolo animale da cui provengono le carni o del numero di identificazione di un gruppo di animali);
2. **numero di approvazione del macello** presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e **Stato membro o Paese terzo in cui è situato tale macello**; la dicitura sarà: "**Macellato in** (nome dello Stato membro o del Paese terzo) (numero di approvazione)";
3. **numero di approvazione del laboratorio di sezionamento** presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e **Stato membro o Paese terzo in cui è situato tale laboratorio**; la dicitura sarà: "**Sezionato in** (nome dello Stato membro o del Paese terzo) (numero di approvazione)";

Dal 1° gennaio 2002 occorre indicare anche:

4. **Stato membro o Paese terzo di nascita**;
5. **Stati membri o Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso**;

Per le **carni bovine macinate**, in deroga alle precedenti indicazioni, gli operatori e le organizzazioni riportano in etichetta:

1. **numero o codice di riferimento** che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali (può trattarsi del **numero di identificazione** del singolo animale da cui provengono le carni o del numero di identificazione di un gruppo di animali);
2. **nome dello Stato in cui sono state preparate le carni macinate**. L'indicazione deve recare le parole: "**Preparato in** (nome dello Stato membro o del Paese terzo)";
3. **nome dello Stato in cui ha avuto luogo la macellazione**. L'indicazione deve recare le parole: "**Macellato in** (nome dello Stato membro o del Paese terzo)".

Dal 1° gennaio 2002 occorre indicare anche:

§ nome del Paese o dei Paesi di nascita e di allevamento degli animali, se differenti da quello di preparazione delle relative carni. L'indicazione deve recare le parole: "**Origine** (Stato membro o Paese terzo di nascita e di allevamento).

Sempre in deroga alle precedenti prescrizioni, le carni bovine importate nella Comunità per le quali non siano disponibili tutte le informazioni richieste ordinariamente sono etichettate con l'indicazione: "**Origine: non CE**" e "**Macellato in** (nome del Paese terzo).

Modalità di etichettatura

Per etichettatura il Regolamento intende l'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale di imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita.

Le informazioni da riportare in etichetta possono essere espresse anche mediante codice a barre o codice alfanumerico attribuito dal macello o dal laboratorio di sezionamento, ma in tal caso la carne deve essere accompagnata da un documento riportante tutte le informazioni previste in etichetta e, comunque, **nell'esercizio di vendita le informazioni riportate devono essere espresse in forma chiara, esplicita e leggibile.**

Il rilascio delle etichette nei laboratori di sezionamento, nel caso di prodotto preconfezionato, nonché negli esercizi di vendita, anche nel caso di carne venduta a taglio, deve avvenire con un sistema che consenta la stampa automatica dell'etichetta, ma **per la carne venduta**

a taglio nell'esercizio di vendita l'etichetta può essere sempre sostituita con un'informazione fornita per iscritto ed in modo visibile al consumatore, contenente le stesse indicazioni previste in etichetta.

Sistema di etichettatura facoltativo

Al di là del sistema obbligatorio di etichettatura, il Regolamento CE prevede la possibilità che gli operatori o le Organizzazioni forniscano nell'etichettatura delle carni bovine indicazioni diverse. In questo caso, data la diversità delle descrizioni delle carni commercializzate nella Comunità, è prevista la possibilità di istituire un sistema di etichettatura facoltativo.

Ciascun operatore od Organizzazione può sottoporre per approvazione all'Autorità competente dello Stato membro in cui ha luogo la produzione o la commercializzazione delle carni (per l'Italia, come si è detto, il Ministero delle politiche agricole) un apposito *disciplinare*.

Particolari disciplinari possono essere definiti dalle Autorità competenti, ma senza carattere di obbligatorietà.

In ogni caso, il disciplinare dell'etichettatura facoltativa deve indicare:

- § le informazioni da indicare in etichettatura;
- § le misure da adottare per garantire la veridicità delle informazioni;
- § il sistema di controllo che sarà applicato in tutte le fasi della produzione e della vendita, inclusi i controlli da effettuarsi ad opera di un organismo indipendente riconosciuto dall'Autorità competente e designato dall'operatore o dall'Organizzazione;
- § nel caso di un'Organizzazione, le misure da adottare nei confronti dei membri che violino il disciplinare.

L'approvazione del disciplinare ha come presupposto l'attestazione – da parte dell'Autorità competente – del funzionamento corretto ed affidabile del sistema di etichettatura e dei controlli. In particolare, deve essere rifiutato qualsiasi disciplinare che non garantisca il nesso tra l'identificazione della carcassa, del quarto o dei tagli di carne ed il singolo animale oppure gli animali di cui trattasi; deve essere respinto anche qualsiasi disciplinare che preveda etichette contenenti informazioni ingannevoli o insufficientemente chiare.

Se le autorità competenti di tutti gli Stati membri interessati approvano il disciplinare presentato, l'operatore o l'Organizzazione sono autorizzati ad etichettare le carni bovine, a condizione che l'etichetta rechi il rispettivo *nome o logotipo*.

In deroga alle precedenti disposizioni, la Commissione CE può prevedere in casi specifici una **procedura accelerata o semplificata**, in particolare per le **carni bovine confezionate in piccoli imballaggi per la vendita al minuto** o per i **tagli interi di carni bovine di prima scelta confezionati individualmente**, etichettati in uno Stato membro conformemente ad un disciplinare approvato ed introdotti nel territorio di un altro Stato membro, a condizione che non siano aggiunte informazioni all'etichetta iniziale.

Se le carni bovine sono prodotte in tutto o in parte in un Paese terzo, gli operatori o le Organizzazioni sono autorizzati ad etichettare le carni bovine secondo propri disciplinari se per tali disciplinari hanno ottenuto l'approvazione dell'Autorità competente all'uopo designata dai Paesi terzi interessati.

In ogni caso, la validità all'interno della CE di un'approvazione rilasciata da un Paese terzo è subordinata alla preventiva notifica alla Commissione, da parte del Paese terzo, del nome dell'Autorità designata, delle procedure e dei criteri che detta Autorità applica nell'esaminare il disciplinare, di ciascun operatore od Organizzazione il cui disciplinare è stato approvato dall'Autorità competente. Se, sulla base di dette notifiche, la Commissione giunge alla conclusione che le procedure ed i criteri applicati nel Paese terzo non equivalgono alle disposizioni di cui al Regolamento n.1760/2000, essa decide che le approvazioni concesse dal Paese terzo non sono valide all'interno della Comunità.

Con Regolamento n.1825/2000 la Commissione Europea ha approvato ulteriori disposizioni in materia di etichettatura delle carni bovine, allo scopo di integrare e meglio specificare le norme già emanate con Regolamento n.1760/2000.

I contenuti del Regolamento n.1825 sono stati fatti propri dal decreto del Ministero delle politiche agricole del 30 agosto 2000.

Rintracciabilità dell'origine – Sistema di registrazione

Gli operatori e le organizzazioni devono dotarsi, per ciascuna fase della produzione e della vendita, di un sistema di identificazione e di un sistema completo di registrazione.

Tali sistemi hanno lo scopo di garantire il nesso tra la contraddistinzione della carne e l'animale o gli animali da cui è stata ottenuta, secondo quanto disposto dalle norme del Regolamento n.1760 in tema di etichettatura obbligatoria.

Nel sistema di registrazione sono iscritti, in particolare, gli arrivi e le partenze degli animali, delle carcasse e/o dei tagli, in modo da garantire la correlazione tra arrivi e partenze.

I funzionari del Ministero delle politiche agricole, informalmente, hanno chiarito che *per sistema di registrazione non si intende necessariamente un registro, ma qualsiasi procedura che, in caso di controllo, sia atta a preconstituire la prova della correlazione tra gli arrivi e le partenze.*

Sanzioni

L'art.9 del Regolamento n.1825 demanda agli Stati membri la definizione del sistema sanzionatorio da applicare in caso di violazione del Regolamento n.1760.

In ogni caso, **qualora le carni bovine siano state etichettate senza rispettare il sistema obbligatorio di etichettatura** o l'eventuale disciplinare (in caso di sistema di etichettatura facoltativo) o senza che esistesse un disciplinare approvato, **gli Stati membri devono chiedere che le carni siano ritirate dal mercato finché non vengano rietichettate in modo conforme alla legislazione comunitaria.**

Se, però, le carni (sebbene non etichettate regolarmente) risultino conformi alle vigenti norme sanitarie e veterinarie, gli Stati membri possono consentire (ferma restando l'applicazione delle sanzioni che in futuro saranno definite) che esse vengano destinate direttamente alla trasformazione in prodotti a base di carne diversi da quelli con i codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91.

SANZIONI RELATIVE ALL'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE.

Sulla G.U. n. 51, del 2 marzo 2004, è stato pubblicato il decreto legislativo 29 gennaio 2004, n.58, recante "Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) nn. 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'art.3 della legge 1° marzo 2002, n.39".

Il decreto, oltre alla definizione delle sanzioni applicabili in materia di apposizione dei marchi auricolari nei confronti dei detentori dei bovini, di quelle in materia di fornitura di marchi auricolari a carico dei fornitori, in materia di cedole identificative e passaporto nei confronti di detentori degli animali e gestori dei macelli, stabilisce le **sanzioni in materia di etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, che si applicheranno anche ai commercianti al dettaglio di carni.**

ETICHETTATURA OBBLIGATORIA

Ricordiamo, anzitutto, che per "etichettatura" l'art.12 del Reg. n.1760/2000 intende "l'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale di imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita".

Con maggiore precisione, il decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 30 agosto 2000 ha affermato, all'art.2, che il rilascio delle etichette nei laboratori di sezionamento, nel caso di prodotto preconfezionato, e negli esercizi di vendita, anche nel caso di carne venduta a taglio, deve avvenire con un sistema che consenta la stampa automatica dell'etichetta. **Per la carne venduta a taglio nell'esercizio di vendita l'etichetta può essere sostituita con una informazione fornita per iscritto e in modo visibile al consumatore, contenente le stesse informazioni previste in etichetta.**

Ai sensi dell'art.5, comma 1, si applica una **sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 a 12.000 euro** nei confronti dell'operatore o dell'organizzazione che commercializzino **carni bovine prive in tutto o in parte delle indicazioni obbligatorie** previste dagli artt. 13, paragrafi 2 e 5, e 14 del Regolamento (CE) n.1760/2000, secondo le modalità indicate dagli artt. 2 e 3 del Regolamento (CE) n.1825/2000.

Salvo che il fatto costituisca reato, la **medesima sanzione** si applica all'operatore o all'organizzazione che commercializzino **carni bovine con indicazioni obbligatorie non corrispondenti al vero.**

Dette sanzioni si applicheranno, dalla data di entrata in vigore del D.Lgs. n.58, ossia dal 17 marzo, in tutti gli esercizi di vendita al dettaglio che non rispettino le norme in materia di etichettatura obbligatoria come sotto meglio specificate. Per gli esercizi ove le carni bovine siano commercializzate al taglio non preconfezionate l'obbligo di etichettatura va assolto, come sopra specificato, mediante esposizione delle indicazioni obbligatorie per iscritto ed in modo visibile al consumatore.

Nozione di operatore e di organizzazione

Per **operatore** deve intendersi **qualsiasi soggetto che sia tenuto a etichettare le carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione**, mentre per organizzazione, ai sensi dell'art.12 del Reg. n.1760, si intende un gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carni bovine.

Obblighi

Come si ricorderà, per gli operatori, ai sensi dell'art.13 del Reg. n.1760 è obbligatorio riportare nell'etichetta delle carni bovine le seguenti indicazioni:

- a) un **numero di riferimento** o un **codice di riferimento** che evidenzi 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;
- b) 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 tale macello. L'indicazione deve recare le parole "*Macellato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]*";
- c) 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] [numero di approvazione]*".

Inoltre, dal 1° gennaio 2002, gli operatori e le organizzazioni indicano sulle etichette:

1. lo **Stato membro o il Paese terzo di nascita**;
2. gli **Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso**;
3. lo **Stato membro o il Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione**.

Tuttavia, se le carni bovine provengono da animali nati, detenuti e macellati

- a. nello stesso Stato membro, si può indicare "*Origine: (nome dello Stato membro)*" oppure;
- b. in uno stesso Paese terzo, si può indicare "*Origine: (nome del paese terzo)*".

Per le **carni bovine macinate**, l'art.14 del Reg. n.1760 stabilisce che, in deroga agli obblighi di riportare il numero di approvazione del macello ed il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, nonché all'obbligo di riportare lo Stato membro o il Paese terzo di nascita e gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso, gli operatori e le organizzazioni che preparano carni bovine macinate indicano sull'etichetta "*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 gli Stati in questione non siano quello in cui è avvenuta la preparazione.

Tuttavia detti operatori o organizzazioni possono completare l'etichetta delle carni bovine macinate

- con una o più indicazioni tra quelle previste all'articolo 13 e/o
- con la data di preparazione delle carni in questione.

Modalità di indicazione in casi particolari

Riportiamo le modalità di indicazione dei dati in etichetta, come previste dagli artt. 2 e 3 del Reg. n.1825/00 in casi particolari. Questo stabilisce:

Art.2. Etichettatura in caso di informazioni non disponibili.

1. Il numero di approvazione di cui all'articolo 13, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 1760/2000 è:
 - a) il numero di riconoscimento previsto all'articolo 10, paragrafo 1, della direttiva 64/433/CEE del Consiglio;
 - b) oppure, qualora non vi sia alcun numero di riconoscimento, il numero di registrazione nazionale.

Nei casi in cui non sia disponibile alcuno dei due numeri summenzionati, fino al 1° gennaio 2001 il numero può essere sostituito dal nome e dall'indirizzo del macello.

2. In applicazione dell'articolo 13, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1760/2000:
 - a) per le carni ottenute da animali nati nella Comunità anteriormente al 1° gennaio 1998, qualora non sia disponibile l'informazione circa il luogo di nascita e/o il luogo di ingrasso, diverso dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione «* (nato prima del 1° gennaio 1998)»;
 - b) per le carni ottenute da animali importati vivi nella Comunità, per le quali non sia disponibile l'informazione relativa al luogo di nascita e al luogo di ingrasso, diversi dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione «(Importato vivo nella CE)» oppure (Importato vivo da [nome del Paese terzo]).

Art.3. Semplificazione dell'indicazione dell'origine.

In applicazione dell'articolo 13, paragrafo 5, lettera a), del regolamento (CE) n. 1760/2000, per le carni bovine ottenute da animali ingrassati per un periodo pari o inferiore a 30 giorni

- nello Stato membro o nel Paese terzo di nascita,
- nello Stato membro o nel Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione,

non è necessario indicare tale Stato membro o Paese terzo quale Stato membro o Paese terzo di ingrasso se gli animali sono stati ingrassati in un altro Stato membro o in un altro Paese terzo per un periodo superiore a 30 giorni.

ETICHETTATURA FACOLTATIVA

Come si ricorderà, ciascun operatore o ciascuna organizzazione può sottoporre per approvazione un disciplinare all'Autorità competente dello Stato membro in cui ha luogo la produzione o la commercializzazione delle carni bovine in questione, al fine di inserire nelle etichette **indicazioni (facoltative)** diverse da quelle previste con carattere di obbligatorietà.

L'art.5, comma 3, stabilisce che, salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore o l'organizzazione che commercializzino carni bovine utilizzando, oltre alle indicazioni obbligatorie, altre indicazioni non previste da un disciplinare approvato dalle competenti Autorità, sono soggetti al **pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 6.000 euro.**

In caso di **recidiva** e di **condotta tale da compromettere l'affidabilità dell'operatore o dell'organizzazione nella prosecuzione della gestione del disciplinare**, è disposta la **revoca dell'approvazione del disciplinare stesso.**

SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE

L'art.13 del Reg. n.1760 stabilisce che il sistema obbligatorio di etichettatura deve permettere di evidenziare il nesso fra, da un lato, l'identificazione della carcassa, del quarto e dei tagli di carne, dall'altro, il singolo animale oppure il gruppo

di animali di cui trattasi, ove ciò sia sufficiente a consentire di verificare informazioni che figurano sull'etichetta.

L'art.5, comma 5, del D.Lgs. n.58/04 prevede ora l'applicazione della **sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 a 9.000 euro agli operatori o alle organizzazioni che non adottino 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 interessati**, ai sensi dell'art.13 del Reg. n.1760, secondo le modalità di cui agli artt.1 e 4 del Reg. n.1825.

L'art.4 del Reg. n.1825/00 descrive il concetto di "gruppo di animali", per tali intendendo il numero di carcasse o quarti sezionati nello stesso tempo (i quali costituiscono una partita); le dimensioni del gruppo non possono superare la produzione di un giorno.

L'art.1 del Reg. n.1825, in tema di **rintracciabilità**, stabilisce che operatori ed organizzazioni debbano dotarsi, per ciascuna fase della produzione e della vendita, di un sistema di identificazione e di un sistema completo di registrazione, in cui sono iscritti, in particolare, gli arrivi e le partenze degli animali, delle carcasse e/o dei tagli, in modo da garantire la correlazione tra arrivi e partenze. Tale sistema è applicato al fine di garantire il nesso tra la contraddistinzione delle carne e l'animale o gli animali da cui è stata ottenuta.

L'art.2, comma 7, del citato Dm 30 agosto 2000, prevede che la registrazione, che deve avere carattere giornaliero, contiene l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o dei tagli, in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze e, **nel caso degli esercizi di vendita, tra l'arrivo e la carne messa in vendita al dettaglio**.

Come già lo scrivente Ufficio ha avuto modo di precisare, con nota Prot.n. 3489.11/2000 GDA/ms, del 14.9.2000, i funzionari del Ministero delle politiche agricole, informalmente, hanno chiarito che *per sistema di registrazione non si intende necessariamente un registro, ma qualsiasi procedura che, in caso di controllo, sia atta a precostituire la prova della correlazione tra gli arrivi e le partenze*.

Per quanto concerne, poi, la registrazione relativa alla carne messa in vendita, ulteriori, recenti contatti informali con il Ministero ci tranquillizzano circa l'esclusione dei dettaglianti dall'obbligo di dover operare ulteriori registrazioni della carne venduta rispetto ai normali adempimenti fiscali (emissione dello scontrino).

La sanzione da 1.500 a 9.000 euro, dunque, dovrebbe riguardare quei commercianti al minuto che, al di là di ogni riferimento a "registrazioni", non assicurino un sistema tale da garantire il nesso tra la contraddistinzione delle carne messa in vendita e l'animale o gli animali da cui è stata ottenuta.

SANZIONI PER CHI NON CONSENTE I CONTROLLI

All'operatore o all'organizzazione che non consente agli esperti della Commissione CE, alle Autorità competenti, agli Organi di vigilanza l'accesso ai locali ed alla documentazione comprovante l'esattezza delle informazioni riportate in etichetta è irrogata una sanzione da 3.000 a 18.000 euro.

SANZIONI IN MATERIA DI DENOMINAZIONI DI ORIGINE ED INDICAZIONI GEOGRAFICHE

All'operatore o all'organizzazione che commercializza carni bovine utilizzando indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni previste dal Reg. CEE n.2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, è applicata la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 a 9.000 euro.

SANZIONI IN MATERIA DI ORGANISMI DI CONTROLLO

In caso di mancata attuazione, da parte dell'organismo indipendente riconosciuto, del sistema di controllo sull'etichettatura facoltativa prevista in base a disciplinare, è disposta la revoca del riconoscimento.

COMPETENZE PER CONTROLLI E SANZIONI

Spettano alle Regioni e alle Province autonome l'accertamento delle violazioni e l'irrogazione delle sanzioni, dandone comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali ed al Ministero della salute.

ETICHETTATURA OBBLIGATORIA DELLE CARNI DI VOLATILI DA CORTILE

polli – tacchini – faraone – anatre - oche

Il Ministero della salute, con Ordinanza 26 agosto 2005, pubblicata in G.U. n. 204, del 2 settembre 2005, recante “Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile”, ritenuto che debbano essere messe in atto tutte le misure idonee ad evitare ogni ulteriore rischio di propagazione dell’influenza aviaria, ha disposto una serie di obblighi, alcuni dei quali comportanti conseguenze dirette sull’attività di commercio di carni di volatili da cortile.

L’Ordinanza è entrata in vigore il giorno della pubblicazione ed ha validità fino al 31 dicembre 2007.

Art. 1. Obbligo di registrazione delle aziende di volatili da cortile

Le **aziende di allevamento** di volatili da cortile che non siano state **registrate** conformemente a quanto disposto dall’art. 14, comma 1, del D.L.vo 336/99 (che stabilisce l’obbligo di registrazione di dette aziende presso il servizio veterinario dell’azienda unità sanitaria locale competente per territorio) sono sottoposte a provvedimento di divieto di commercializzazione di animali e prodotti dell’avicoltura per un periodo di tempo non inferiore a 45 giorni o, a scelta del proprietario, all’abbattimento e distruzione, senza indennizzo, di tutti gli animali della specie avicola presenti.

Le spese per i provvedimenti di cui sopra sono a carico dei titolari delle aziende assoggettate ai provvedimenti sanitari. I servizi veterinari delle A.S.L registrano nella Banca Dati Nazionale dell’Anagrafe zootecnica le informazioni relative alle aziende registrate ai sensi del D. Lvo 336/99.

Art. 2. Misure di quarantena e controllo nelle aziende di volatili da cortile

L’introduzione di volatili da cortile in aziende già registrate ai sensi dell’art. 14 del D.L.vo 336/99 è consentita esclusivamente alle seguenti condizioni:

- a) il proprietario o il responsabile dell’azienda deve aver **preventivamente informato il Servizio veterinario** competente per territorio con almeno 24 ore lavorative di anticipo dell’introduzione degli animali;
- b) gli animali devono essere mantenuti in **quarantena per 21 giorni**, in una struttura in cui si applica il regime di “tutto pieno tutto vuoto”, fisicamente separata da altre strutture produttive.

Il Servizio veterinario delle ASL competenti per territorio effettua gli opportuni controlli sulle aziende di cui al comma 1, effettuando se del caso campionamenti sulle partite introdotte.

Il Ministero della Salute, su richiesta delle Regioni e Province autonome, può concedere deroghe alle modalità di effettuazione della quarantena, sentito il Centro Nazionale di riferimento per le malattie dei volatili.

Art. 3. Informazioni obbligatorie

Ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile, anche a carattere zoonosico (che comportano la possibile propagazione dall'animale all'uomo), è disposto l'**obbligo di riportare sulle carni fresche di volatili da cortile, come definite all'art. 2 del D.P.R. 495/97, nonché sulle preparazioni e sui prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, le indicazioni di cui agli artt. 4 -7 mediante l'apposizione di un'apposita etichetta .**

Sono volatili da cortile le seguenti specie: polli, tacchini, faraone, anatre e oche.

ATTENZIONE:

Le disposizioni di cui ai successivi articoli 4-7 si applicano a decorrere dal 45° giorno dalla data di pubblicazione dell'Ordinanza, ossia dal 17 ottobre 2005, e fino al 31 dicembre 2007

Art. 4. Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile "italiane"

1. Macellazione

L'operatore alimentare che effettua le operazioni di macellazione delle carni di volatili da cortile deve fornire le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un apposita etichetta, sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

- a) la sigla IT seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento di cui all'art 1 del Decreto Ministeriale 11 febbraio 2003;
- b) la data o il numero di lotto di macellazione;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. Sezionamento

L'operatore del settore alimentare che effettua le operazioni di sezionamento deve riportare le seguenti informazioni su un apposita etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

- a) la sigla IT seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
- b) data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;
- c) numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. Più volatili interi o sezionati in unica confezione

Nel caso di carcasse o parti di carcasse fornite al consumatore non confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione (ma comunque confezionate) le informazioni di cui ai punti precedenti possono essere apposte sull'imballaggio.

4. Carni frazionate nell'esercizio di vendita

Il punto vendita delle carni di volatili da cortile intere o sezionate, ove presentate al consumatore finale non confezionate individualmente all'origine, è tenuto ad

esporre le informazioni di cui sopra o a collocare suddette informazioni su un **etichetta da apporre sul prodotto preincartato**.

In sostanza, quando negli esercizi di vendita al dettaglio (macellerie, reparti macelleria di negozi alimentari) il prodotto venga ceduto al consumatore finale in porzioni (ad esempio cosce di pollo, petti di tacchino in fette) o comunque allo stato di “non confezionato all’origine”, le informazioni possono essere espone nel comparto del banco di vendita o, qualora il prodotto sia “preincartato” (*si considera prodotto alimentare preincartato l’unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall’involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita – art. 1 D.Lgs. n. 109/92*), su un’etichetta appositamente predisposta dal dettagliante.

<p>Art. 5. Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile provenienti da Paesi Comunitari o Terzi</p>

1. Introduzione diretta al macello di volatili da cortile provenienti da Paesi Comunitari o Terzi

L’operatore alimentare, nel caso in cui introduca direttamente al macello volatili da cortile vivi in provenienza da altro Paese Membro o da Paese Terzo deve riportare sull’etichetta delle carni ottenute da tali volatili, che deve essere apposta su ogni singola confezione e sull’imballaggio:

- a) l’origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di macellazione;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. Introduzione ai fini del sezionamento di carni fresche di volatili da cortile provenienti da Paesi Comunitari o Terzi

L’operatore alimentare nel caso in cui introduca carni fresche di volatili da cortile ai fini del sezionamento da altro Paese Membro o da Paese Terzo deve riportare sull’etichetta apposta su ogni singola confezione e sull’imballaggio:

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

3. Introduzione diretta per la commercializzazione di carni fresche di volatili da cortile provenienti da Paesi Comunitari o Terzi

L’operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o Terzo carni di volatili da cortile, intere o sezionate per essere commercializzate tal quali deve riportare sull’etichetta apposta su ogni singola confezione e sull’imballaggio:

- a) l’origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data di introduzione nel territorio italiano.

In questa ipotesi, l’Ordinanza non specifica come debba comportarsi, ai fini dell’informazione al consumatore, il commerciante al dettaglio che frazioni il prodotto introdotto in Italia per essere commercializzato allo stato di “non confezionato individualmente all’origine”.

All’uopo, l’Ufficio Legislativo ha provveduto ad inviare apposito quesito al Ministero della salute.

Art. 6. Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile lavorati in Italia con carni estere o italiane

L'operatore alimentare che produce preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, ai sensi della normativa vigente, è tenuto ad apporre sull'etichetta di ogni singola confezione e sull'imballaggio le seguenti informazioni:

- a) l'origine della materia prima avicola, riportante la sigla IT seguita dal numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione o sezionamento delle carni oppure l'indicazione del Paese comunitario o Terzo;
- b) la data di preparazione o il numero di lotto.

Si riteniamo che gli esercizi di vendita al dettaglio che producano direttamente dette preparazioni possano informare il consumatore con le modalità previste dall'art. 4 (punto 4).

Art. 7. Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile provenienti interamente da Paesi comunitari o terzi

L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o Terzo preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, deve riportare sull'etichetta le seguenti informazioni :

- a) origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) data di introduzione nel territorio italiano .

Art. 8. Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato e quanto previsto dal D.L.vo 109/92, la violazione delle prescrizioni di cui agli articoli da 3 a 6 comporta la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività da un minimo di 7 giorni a un massimo di 21 giorni.

Non si comprende come mai la sanzione non coinvolga anche l'art. 7, ma probabilmente si tratta di un errore materiale.

IPOTESI DI ETICHETTA

Ipotesi etichetta

Carni fresche di volatili da cortile allevati in Italia

Carne di (Nome della specie di volatile da cortile)
IT (N° identificativo registrazione allevamento presso AUSL)
Data macellazione o numero lotto
N° riconoscimento stabilimento macellazione
IT (Sigla provincia/e allevamento che ha costituito lotto sezionamento)
Data sezionamento o numero lotto
N° riconoscimento stabilimento sezionamento

1. Dette informazioni, qualora il prodotto sia confezionato all'origine, devono comparire nell'etichetta apposta sulla carcassa, su ogni singolo pezzo sezionato o sul materiale di confezionamento o di imballaggio.
2. Qualora le carni siano presentate al consumatore finale nel punto vendita allo stato di "non confezionate individualmente all'origine", le informazioni dovranno essere esposte nel P.V. o collocate su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato.

Carni fresche di volatili da cortile provenienti da Paesi UE o Terzi

Carne di (Nome della specie di volatile da cortile)
Origine (Specifica in chiaro Paese di provenienza)
Data macellazione o numero lotto
N° riconoscimento stabilimento macellazione
Data sezionamento o numero lotto
N° riconoscimento stabilimento sezionamento

1. Dette informazioni devono essere riportate sull'etichetta delle carni, apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio. *Si attendono istruzioni dal Ministero della salute circa le modalità con cui le informazioni devono essere fornite quando le carni siano presentate al consumatore finale nel punto vendita allo stato di "non confezionate individualmente all'origine".*
2. Qualora le carni di volatili da cortile siano introdotte da un Paese comunitario o Terzo intere o sezionate per essere commercializzate tal quali, sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio devono comparire le seguenti informazioni:

Carne di (Nome della specie di volatile da cortile)
Origine (Specifica in chiaro Paese di provenienza)
Data di introduzione nel territorio italiano

Preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile allevati in Italia

Denominazione (Tipo di prodotto ed indicazione della materia prima avicola)
IT (N° riconoscimento stabilimento macellazione o sezionamento)
Data di preparazione o numero di lotto

Dette informazioni devono essere riportate sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio.

Preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile provenienti da Paesi UE o Terzi

Denominazione (Tipo di prodotto ed indicazione della materia prima avicola)
Origine: (indicazione del Paese comunitario o terzo)
Data di preparazione o numero di lotto

Dette informazioni devono essere riportate sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio.

Preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile provenienti interamente dall'estero

Denominazione (Tipo di prodotto ed indicazione della materia prima avicola)
Origine: (con specifica in chiaro del Paese di provenienza)
Data di introduzione nel territorio italiano

Dette informazioni devono essere riportate sull'etichetta

CARNI DI CONIGLIO E DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO

D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559.

Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento.

Pubblicato nella Gazz. Uff. 4 febbraio 1993, n. 28, S.O.

Le **carni di “selvaggina grossa d'allevamento”** devono essere contrassegnate con un bollo sanitario, ad inchiostro o a fuoco, recante in caratteri perfettamente leggibili le seguenti indicazioni, tenendo presente che i caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 centimetri per le lettere e di un centimetro per le cifre e che, qualora porzioni di carni o di visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essi o sulle etichette devono essere riprodotte le diciture del bollo:

- a) nella parte superiore, il nome del comune;
- b) al centro, la sigla V.S.;
- c) nella parte inferiore, la denominazione della ditta produttrice.

Le **carni di coniglio o di selvaggina d'allevamento da penna** ottenute negli stabilimenti di cui al comma 4 devono essere contrassegnati con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento e dall'altro la sigla VS ed il numero assegnato al veterinario addetto al macello dalla unità sanitaria locale di appartenenza. I caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,2 centimetri sia per le lettere che per le cifre. Il bollo a placca deve essere in materiale resistente, tale da non poter essere reimpiegato, conforme a tutte le esigenze di igiene. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essi o su apposite etichette devono essere riprodotte le diciture del bollo a placca

CARNI SUINE

OBBLIGATORIE AIFINI DELLA TRACCIABILITA'

- Ø **Numero di lotto** (lotto di macellazione al macello e lotto di lavorazione nelle fasi successive)
- Ø **Numero di approvazione o identificazione del macello (bollo CE)**
- Ø **Numero di approvazione o identificazione del laboratorio di sezionamento (bollo CE)**
- Ø **Paese di ingrasso** (ultimo allevamento).

FACOLTATIVE/AGGIUNTIVE

- Ø **Peso** (complessivo della giostra, se l'etichetta è apposta sulla giostra, o del singolo taglio, se l'etichetta è apposta sul singolo taglio)
- Ø **Paese di nascita**
- Ø **Data di macellazione Codice allevamento/i** (il tipo di codice viene definito dall'utilizzatore)
- Ø **Classificazione EUROP** per la carcassa.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ITTICI

Normativa di riferimento

Regolamento (CE) del 17 dicembre 1999 n. 104

Regolamento del Consiglio relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (articolo 4- Informazione dei consumatori)

Regolamento (CE) del del 22 ottobre 2001 n. 2065

Regolamento della Commissione che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Decreto ministeriale 27 marzo 2002.

Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo.

Circ. 27-5-2002 n. 21329

Reg. (CE) n. 2065/2001 del 22 ottobre 2001 della Commissione recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 104/2000 del 17 dicembre 1999, relativamente all'informazione ai consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. D.M. 27 marzo 2002. Emanata dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Pubblicata nella Gazz. Uff. 7 giugno 2002, n. 132.

Indicazioni obbligatorie

La vendita al dettaglio dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura è subordinata al rispetto di alcune condizioni riguardanti informazioni minime sulle caratteristiche principali dei prodotti dovute al consumatore finale.

Il prodotto esposto alla vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, deve essere accompagnato da una indicazione o da un'etichetta che rechi:

Denominazione commerciale della specie:

Le denominazioni commerciali in lingua italiana dei prodotti ittici sono quelle approvate dal Ministero delle politiche agricole ed elencate nell'allegato al *decreto ministeriale 27 marzo 2002* (vedi infra- Allegato 2)

È in facoltà del venditore aggiungere al nome commerciale delle specie esposta alla vendita al consumatore finale la sua denominazione scientifica.

Metodo di produzione:

L'indicazione del metodo di produzione, comporta una delle seguenti menzioni, a seconda che si tratti di prodotti della pesca in mare, o in acque interne o di acquacoltura:

"~pescato ~", oppure "~pescato in acque dolci ~", oppure "~ allevato ~"

Per le specie pescate in mare può essere autorizzata l'omissione del metodo di produzione nella vendita al consumatore finale, a condizione che risulti chiaramente dalla denominazione commerciale e dalla zona di cattura che si tratta di una specie pescata in mare (es.: sardine, acciughe, sgombri, ecc. ...).

Tale autorizzazione non è concessa in caso di dubbi sul metodo di produzione.

Ai fini dell'indicazione del metodo di produzione, i prodotti d'allevamento sono quelli derivanti dall'acquacoltura e per tali prodotti è in facoltà del venditore aggiungere alla dizione «allevato», la dizione di «prodotto di acquacoltura».

Zona di cattura:

Per i prodotti esposti alla vendita al consumatore finale, oltre al nome commerciale di produzione è prescritta l'indicazione della zona di cattura o di allevamento, secondo le seguenti modalità:

- 1) per i prodotti pescati in mare, l'indicazione di una delle zone riportate nel fac simile di etichetta in Allegato 1
- 2) per i prodotti pescati in acque dolci, l'indicazione dello Stato membro o del Paese terzo di origine del prodotto;
- 3) per i prodotti di allevamento, l'indicazione dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto ovvero la fase che intercorre tra lo stadio giovanile e la taglia commerciale.

Nel caso in cui queste sono avvenute in più Stati membri o Paesi terzi, dovranno essere indicati al momento della vendita al consumatore finale i diversi Stati membri o Paesi terzi di allevamento.

È altresì consentita l'indicazione di una zona di cattura o di allevamento più dettagliata, che si aggiungerà a quella stabilita dal regolamento.

Tracciabilità e controllo

A norma dell'art. 8 del Reg. (CE) n. 2065/2001 e dell'art. 2 del *decreto ministeriale 27 marzo 2002* le informazioni al consumatore dovranno essere disponibili lungo ogni stadio del circuito di commercializzazione.

Le informazioni obbligatorie, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- a) la denominazione commerciale;
- b) la denominazione scientifica della specie interessata;

c) il metodo di produzione;

d) la zona di cattura.

Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

La denominazione commerciale, il metodo e la zona di produzione nonché la denominazione scientifica della specie devono figurare sull'etichettatura o sull'imballaggio del prodotto ovvero sui documenti commerciali di accompagnamento ivi compresa la fattura.

Sanzioni

L'inosservanza delle disposizioni relative alle suindicate informazioni obbligatorie e' punita con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dall'art. 18, comma 3, del decreto legislativo n. 109/1992 (Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari) ovvero con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire sei milioni (da 500 a 3000 euro)

Organi deputati all'irrogazione delle sanzioni

All'accertamento delle violazioni ed all'applicazione delle sanzioni amministrative provvedono le persone incaricate della sorveglianza sulla pesca e sul commercio dei prodotti di essa sotto la direzione dei comandanti delle Capitanerie di porto, e si tratta del personale civile e militare della Amministrazione centrale e periferica della marina mercantile, le guardie di finanza, i carabinieri, gli agenti di pubblica sicurezza e gli agenti giurati.

A tali persone è riconosciuta, qualora già ad esse non competa, la qualifica di ufficiali o agenti di polizia giudiziaria, secondo le rispettive attribuzioni, ai fini della vigilanza sulla pesca ai sensi dell'art. 221, ultimo comma, del Codice di procedura penale.

ALLEGATO

Fac-simile di etichetta

<u>Denominazione commerciale della specie</u>	<u>Nome commerciale:</u> <u>Nome scientifico:</u>
Metodo di produzione	pescato pescato in acque dolci allevato
<u>Zona di cattura</u>	<ul style="list-style-type: none">• <u>per i prodotti pescati in mare:</u> Atlantico nord-occidentale Atlantico nord-orientale (Mar Baltico escluso) Mar Baltico Atlantico centro-occidentale Atlantico centro-orientale Atlantico sud-occidentale Atlantico sud-orientale Mar Mediterraneo Mar Nero Oceano indiano Oceano Pacifico Antartico
	<ul style="list-style-type: none">• <u>per i prodotti pescati in acque dolci</u> Stato membro o del paese terzo di origine del prodotto:
	<ul style="list-style-type: none">• <u>per i prodotti di allevamento</u> Menzione dello Stato membro o del paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto: