

## **ETICHETTATURA D'ORIGINE DELLE CARNI SUINE, OVI-CAPRINE, AVICOLE**

(Reg. (CE) 1337/2013, riguardante l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni)

### **PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO PER LE MACELLERIE AL DETTAGLIO**

#### **PREMESSA**

La presente procedura riguarda l'etichettatura con le indicazioni obbligatorie sull'origine delle carni suine, ovi-caprine e avicole (fresche, refrigerate o congelate) da rendere disponibili al momento della vendita al consumatore finale o a una collettività dal 01/04/2015.

Non riguarda le carni destinate alla trasformazione e le indicazioni facoltative derivanti dall'applicazione di disciplinari di produzione.

Non riguarda inoltre le indicazioni previste dalla restante normativa generale sull'etichettatura degli alimenti che deve essere rispettata (D.Lgs. 109/1992, Regolamento (CE) 1169/2011).

#### **PROCEDURA**

Al momento della consegna in macelleria, oltre che dai documenti fiscali, le carni suine, ovi-caprine e avicole sono accompagnate dal documento di tracciabilità contenente le indicazioni di origine delle carni (vedi successivi punti da 1 a 3).

Dette indicazioni possono essere anche riportate sui documenti fiscali di trasporto delle carni.

Durante la sosta in cella frigorifero le mezzene, i quarti e i diversi tagli anatomici mantengono le etichette d'origine applicate dal fornitore, al fine di evitare la perdita delle informazioni relative alla tracciabilità interna.

#### **Ipotesi 1**

Al momento della lavorazione e successiva esposizione nel banco di vendita il documento di tracciabilità viene inserito in un registro di rintracciabilità di colore diverso secondo la specie (ad esempio: rosso bovino, verde suino, blu ovino, viola caprino, giallo pollame) esposto sul banco di vendita a disposizione del cliente.

Le carni esposte nel banco di vendita vengono identificate con un cartellino del colore specifico riportante il numero di pagina corrispondente del registro di rintracciabilità del medesimo colore.

#### **Ipotesi 2**

Al momento della lavorazione e successiva esposizione nel banco di vendita al documento di tracciabilità viene attribuito un codice identificativo interno che riporta le iniziali della specie carne lavorata ed un numero progressivo (ad esempio carne di bovino BOV 01....) e poi viene inserito in un registro di rintracciabilità esposto sul banco di vendita a disposizione del cliente.

Il registro di rintracciabilità contiene tante pagine per ciascuno dei documenti di tracciabilità e per ogni tipologia di specie animale.

Le carni esposte nel banco di vendita vengono identificate con un cartellino riportante il codice interno attribuito dall'operatore ed al numero di pagina da consultare nel registro di rintracciabilità.

I cartellini con le indicazioni d'origine delle carni vengono messi in prossimità del prodotto o nello scomparto del banco di vendita, in posizione ben visibile al cliente.

Dalle due ipotesi precedenti restano escluse le carni preconfezionate o le carni avicole sfuse, che vengono poste in vendita con l'etichetta originale apposta dal produttore / fornitore, e quelle preconfezionate in negozio per la vendita self service le cui etichette riportano tutte le indicazioni previste dal Regolamento 1337/2013.

I cartellini con le indicazioni d'origine delle carni vengono messi in prossimità del prodotto o nello scomparto del banco di vendita, in posizione ben visibile al cliente. Le informazioni esposte al pubblico saranno espresse in forma chiara, esplicita e leggibile.

Nel caso di forniture di piccole quantità di carni fresche ad una collettività, il titolare della macelleria provvederà a sua volta a fornire tutte le informazioni di legge al destinatario tramite il rilascio di un nuovo documento di tracciabilità o la consegna di una copia di quello di provenienza.

### **GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

Nel caso in cui le carni fornite risultino sprovviste del documento di tracciabilità con le indicazioni obbligatorie, verrà registrata una NON CONFORMITÀ a carico del fornitore e la merce verrà respinta; se ciò non è possibile le carni verranno escluse dalla vendita in attesa che il documento di tracciabilità venga regolarizzato da parte del fornitore;

### **REQUISITI DI ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ** (Regolamento (CE) 1337/2013)

#### **Definizioni:**

**Rifilature:** piccoli pezzi di carne, riconosciuti idonei al consumo umano e risultanti esclusivamente da un'operazione di mondatura della carne e ottenuti al momento del disosso delle carcasse e/o del sezionamento delle carni

**Partita:** carni, ottenute da un'unica specie, con o senza osso, anche tagliate o macinate, sezionate, macinate o condizionate assieme o in circostanze praticamente identiche (riguarda la produzione di un giorno al massimo e le carni che devono avere le medesime indicazioni in etichetta)

**Etichetta:** qualunque marchio commerciale o di fabbrica segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore

**Etichettatura:** qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento

#### **Tracciabilità delle carni:**

L'operatore o l'organizzazione deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione deve contenere in particolare l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze e, nel caso dell'esercizio di vendita, tra l'arrivo e la carne messa in vendita al dettaglio. L'operatore o l'organizzazione deve, in qualsiasi momento, presentare idonea documentazione atta a garantire la rintracciabilità della carne presente presso la struttura interessata.

In ogni fase della produzione e distribuzione delle carni le imprese dispongono di un sistema di identificazione e di registrazione in modo da garantire:

- a) il collegamento tra le carni e l'animale, o il gruppo di animali (macello)
- b) la trasmissione, insieme alle carni, delle informazioni relative alle imprese nelle successive fasi di produzione e distribuzione delle carni.

#### **A) Indicazioni obbligatorie**

L'etichetta delle carni esposte nel banco di vendita deve avere le seguenti indicazioni:

##### **1) ALLEVATO IN** (nome del Paese Membro o Terzo) ad esempio **"ITALIA"**

Per i suini:

- Età superiore a 6 mesi: Paese dove è stato allevato negli ultimi di 4 mesi
- Età inferiore a 6 mesi: - peso superiore a 80 Kg: Paese dove è stato allevato dopo i 30 Kg di p.v.  
- peso inferiore a 80 Kg: Paese dove è stato allevato interamente

Per gli ovi-caprini

- Età superiore a 6 mesi: Paese dove è stato allevato negli ultimi di 6 mesi
- Età inferiore a 6 mesi: Paese dove è stato allevato interamente

Per i volatili

- Età superiore a 1 mese: Paese dove è stato allevato nell'ultimo periodo di almeno 1 mese
- Età inferiore a 1 mese: Paese dove è stato allevato interamente all'ingrasso (prevalentemente)

Altre diciture possibili, se il periodo di allevamento non è stato raggiunto in nessuno dei Paesi in cui l'animale è stato allevato:

**Allevato in: vari Stati membri dell'UE**

**Allevato in: vari paesi extra UE**

**Allevato in: vari paesi dell'UE e paesi extra UE**

**Allevato in:** (elenco degli Stati membri o dei Paesi Terzi in cui l'animale è stato allevato)

**Allevato in: non UE** per carni importate Paesi Terzi se le informazioni non sono disponibili

**ORIGINE** (nome del Paese Membro o Terzo se nato, allevato e macellato in un unico Paese) ad esempio **"ITALIA"**

2) **MACELLATO IN** (nome dello Paese Membro o Terzo) ad esempio **"ITALIA"**

3) **CODICE DELLA PARTITA** che identifica le carni fornite al consumatore finale o alla collettività

#### **B) Deroche per le carni macinate e le rifilature**

- **Origine UE:** se prodotte esclusivamente con carni ottenute da animali nati, allevati e macellati in più Paesi membri
- **Allevato e macellato in:** UE se prodotte esclusivamente con carni ottenute da animali allevati e macellati in più Paesi membri
- **Allevato e macellato in:** non UE se prodotte esclusivamente con carni importate nell'Unione
- **Allevato in: non UE e Macellato in: UE** se prodotte esclusivamente con carni ottenute da animali importati nell'Unione come animali da macello e macellati in uno o più Stati membri
- **Allevato e macellato in: UE e non UE** se prodotte con:
  - ✓ carni di animali allevati e macellati in uno o più Paesi membri e da carni importate nell'Unione; o
  - ✓ carni di animali importati nell'Unione e macellati in uno o più Paesi membri

#### **C) Indicazioni facoltative**

Le indicazioni obbligatorie possono essere integrate con informazioni supplementari relative alla provenienza delle carni

Le informazioni supplementari non devono essere in contrasto con quelle obbligatorie e devono rispettare le norme del capo V del regolamento (UE) n. 1169/2011(art. 36).

Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a) non inducono in errore il consumatore
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.