

TRACCIABILITÀ

La bollatura sanitaria delle frattaglie: gap normativo?

Riccardo Guidi*, Maurizio Ferri**, Lorenza De Amicis**

* Responsabile Qualità Consorzio Macellai, Milano

**Servizio Veterinario ASL 5, Pescara

Lo scopo di questo breve lavoro è di chiarire attraverso un'analisi del testo normativo attuale, gli ambiti applicativi della bollatura sanitaria e del marchio di identificazione delle carni rosse. È importante notare che a sette anni dalla pubblicazione del Pacchetto Igiene, permangono dei dubbi circa l'applicabilità del requisito relativo alla bollatura delle frattaglie. Il problema non è irrilevante se si considera che la normativa assegna precise responsabilità sia all'operatore del settore alimentare sia all'autorità competente in merito all'applicazione di entrambi i requisiti.

Brevi cenni storici

Nel corso dell'evoluzione normativa del bollo sanitario, l'iniziale significato fiscale-commerciale si è gradualmente integrato con quello più prettamente sanitario e funzionale al requisito obbligatorio della tracciabilità.

Fin dall'antichità la materia della bollatura delle carni è stata disciplinata da atti legislativi che gradualmente ne hanno modificato lo scopo ed il campo di applicazione. Le carni dei grandi animali da macello venivano contrassegnate con

diverse modalità mediante l'applicazione sulle stesse di timbri e/o bolli.

Le ragioni erano sia di natura sanitaria che fiscale. Riguardo all'aspetto sanitario furono proprio le devastanti epizootie ad indurre i governi a controllare per fini sanitari le macellazioni e la commercializzazione delle carni per uso alimentare. Per l'aspetto fiscale invece, le amministrazioni pubbliche avevano la necessità di attestare l'avvenuto pagamento di diritti e tariffe daziarie, quali imposizioni fiscali sui consumi o corrispettivo di prestazioni erogate per la macellazione.

Una prima disposizione sulla bollatura delle carni viene varata con il Regio Decreto n. 7.045 del 03-08-1890. Per la prima volta nella storia, si stabilisce che la carne e i visceri degli animali macellati ed ammessi al libero consumo umano, compresi le carni destinate alla bassa macelleria da sottoporre a bollatura speciale, dovevano essere marcati, seppure in modo diverso. In entrambi i casi però prevaleva l'aspetto commerciale della bollatura su quello sanitario.

Alcuni anni dopo con la pubblicazione del Regolamento Sanitario del 03 febbraio 1901, la finalità sanitaria della bollatura viene ad essere prevista per le carni provenienti da altri Comuni.

Ma è con il Regolamento n. 3.298 del 1928 che la bollatura delle carni viene ad acquisire una valenza prettamente sanitaria. Da qui in poi, infatti, viene ufficializzata la figura del veterinario ispettore incaricato di garantire la salubrità delle carni macellate attraverso la visita sanitaria. Inoltre per l'introduzione di carni foranee nei Comuni diversi da quelli di macellazione, viene previsto il bollo del comune di origine, il cui facsimile doveva essere riportato nel certificato di accompagnamento.

Disposizioni successive vengono emanate al fine di regolamentare gli aspetti commerciali e prevenire le frodi commerciali.

La normativa sulla bollatura delle carni subisce una sostanziale modifica, rispetto a quanto stabilito con il Regio Decreto 3.298, con l'avvento dell'Unione Europea. Infatti al fine di regolamentare i primi scambi comunitari, la Legge n. 1.073/1971, di recepimento della Direttiva CE n. 64/433,



Bollatura a fuoco di una corata.



introduce il bollo avente precise caratteristiche di forma (ovale) e dimensioni (foto 1). Detta legge viene a stabilire la possibilità tra l'altro, di bollare a inchiostro o a fuoco e di poter utilizzare per le carni in pezzi o disossate, bolli metallici o etichette da fissare su ogni pezzo. Fu quest'ultima una grossa novità in linea con le nuove esigenze dell'industria di trasformazione e confezionamento delle carni.

Il successivo D.Lvo n. 286/1994 (recepimento delle Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE), viene a consolidare tutte le precedenti disposizioni relative al settore delle carni. Fra gli aspetti innovativi ricordiamo l'introduzione dei macelli a capacità limitata con relativi bolli a forma rettangolare; la bollatura di tutte le frattaglie e il bollo particolare previsto per la macellazione speciale d'urgenza.

Gli attuali Regolamenti Comunitari del cosiddetto Pacchetto Igiene del 2004, e in particolare i Reg. CE n. 853/2004 e 854/2004 e successive modifiche, vengono ad introdurre una precisa distinzione tra bollatura sanitaria e marchio di identificazione.

Bollo sanitario e marchio di identificazione

Le definizioni relative al bollo sanitario e al marchio di identificazione, di cui ai Reg. CE n. 853/2004 e n. 854/2004 unitamente a quelle di frattaglia e visceri sono riportate in riquadro 1. La normativa li distingue anche se di fatto entrambe riportano i medesimi codici alfanumerici.

Per i nuovi regolamenti comunitari, gli operatori del settore alimentare (OSA) sono ritenuti responsabili *in primis* della sicurezza dei prodotti alimentari e possono immettere sul mercato solo prodotti di origine animale contrassegnati da un bollo sanitario apposto ai sensi del Reg. CE n. 854/2004 o qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione applicato ai

sensi dell'allegato II, sezione I dello stesso regolamento.

Il bollo sanitario è richiesto per le carni fresche, prodotte negli impianti di macellazione, e viene applicato esclusivamente sotto la responsabilità del Veterinario Ispettore. Il marchio di identificazione invece, è previsto per la carne fresca nei passaggi successivi della filiera e per i prodotti a base di carne, latte e derivati, prodotti della pesca, uova e miele e ricade sotto la responsabilità dell'operatore.

Per poter apporre il marchio di identificazione, occorre che gli stabilimenti soddisfino i requisiti igienico-strutturali previsti dai Reg. CE n. 852/2004 e Reg. CE n. 853/2004 (allegati II e III) e che vengano riconosciuti dall'autorità competente come stabilito dall'art. 4 del Reg. CE n.853/04.

Entrando nel merito del nostro breve lavoro, il Reg. CE 853/2004 prevede che sino al completamento dell'ispezione *post-mortem*, le parti di un animale macellato devono essere identificabili (correlate) come appartenenti a una data carcassa. Ciò comporta che una volta dichiarata l'idoneità al consumo umano della carcassa, potrebbe non essere più necessaria la bollatura della frattaglia correlata, che viene a possedere le stesse garanzie sanitarie.

Quello che infatti si rileva è che nel Reg. CE n. 854/2004, normativa comunitaria di riferimento sui controlli ufficiali degli alimenti di origine animale, non si fa menzione alcuna della bollatura sanitaria delle frattaglie, a differenza del vecchio D.Lvo 286/1994, che la prevedeva e ne stabiliva precise modalità operative.

Ai sensi della normativa cogente, la bollatura sanitaria viene attualmente applicata solo ed esclusivamente al macello sulla superficie esterna delle carcasse, in modo tale che le stesse suddivise in due mezzene, siano contrassegnate da almeno 3 bolli.

La marchiatura d'identificazione al contrario, viene limitata ai tagli di carne, mediante l'apposizione da parte dell'OSA di

Riquadro 1. Definizioni di bollo sanitario, marchio di identificazione e di frattaglia e visceri, contenute nei Reg. CE n. 853/2004 e n. 854/2004.

Bollo sanitario «Bollo indicante, quando applicato, che sono stati effettuati controlli ufficiali in conformità del presente regolamento [omissis] la bollatura sanitaria delle carcasse di ungulati domestici, mammiferi di selvaggina di allevamento diversi dai lagomorfi, selvaggina in libertà di grosse dimensioni nonché delle mezze carcasse, dei quarti e dei tagli ottenuti sezionando le mezze carcasse in tre pezzi è effettuata nei macelli e nei centri di lavorazione della selvaggina, conformemente alla sezione I, capo III, dell'allegato I. Le bollature sanitarie sono applicate dal veterinario ufficiale o sotto la sua responsabilità, qualora i controlli ufficiali non abbiano individuato mancanze tali da rendere la carne inadatta al consumo umano» (Regolamento CE 854/2004 e successive modifiche).

Marchio di identificazione «[...] gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura di identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni in appresso [omissis] secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente» (Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche).

Frattaglie «Le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue» (Reg. CE n. 853/2004).

Visceri «Organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli» (Reg. CE n. 853/2004).

Riquadro 2. Altri riferimenti legislativi in vigore in materia di etichettatura

D.lvo 109/1992 sull'etichettatura degli alimenti	Impone che sulle confezioni contenenti come ingrediente le carni, sia apposta la specie dalla quale proviene.
Reg. CE 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine	Le frattaglie non rientrano nel campo d'applicazione.
Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 853/2004	Punto 3: gli OSA potranno immettere sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'art. 4, par. 2 solo se lo stesso prodotto è stato contrassegnato, per quanto riguarda le carni fresche, da un bollo sanitario apposto ai sensi e secondo le procedure previste dall'Allegato I, Sez. I, Capo III del Reg. CE n. 854/2004 o, dove non previsto, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'Allegato II, Sez. I, del Reg. CE n. 853/2004.
Reg. CE 1662/2006 e CE 1020/2008	Modificano il Reg. CE 853/2004 per quanto concerne i marchi di identificazione.
D.Lvo 193/2007	All'art. 6 c.10 definisce le sanzioni per l'assenza dei bolli sanitari.

una etichetta fissata o stampata sull'imballaggio o sulle confezioni di frattaglie, in modo da essere distrutte al momento dell'apertura. Tuttavia ciò non è necessario se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio, l'etichetta può essere fissata sul materiale di confezionamento.

Il riquadro 2 indica altri riferimenti legislativi in vigore relativi alla etichettatura.

Difficoltà applicative della bollatura sanitaria

Non vi sono dubbi sul fatto che la bollatura delle frattaglie, già prevista dalla vecchia normativa ed utilizzata da anni nei mattatoi, si è rilevata problematica a causa delle difficoltà pratiche di applicazione dei bolli su alcune tipologie di frattaglie (lingue, code, masseteri, teste, visceri vari), per le quali a motivo della scarsa tenuta dell'inchiostro, si è soliti ricorrere alla bollatura a fuoco. È anche vero, però, che la normativa attuale non contiene nessuna disposizione specifica o obbligo per l'applicazione del bollo sanitario sulle frattaglie. Normalmente presso i macelli le frattaglie vengono separate dalla carcassa per essere destinate a due ambiti di commercializzazione. Il primo comprende gli esercizi di minuta vendita, dove se si applicasse il Reg. CE n. 853/2004, che non prevede l'obbligatorietà della bollatura sanitaria, potrebbero emergere problemi di identificazione del prodotto e dunque della sua tracciabilità. Il secondo ambito riguarda gli impianti di sezionamento, presso cui le frattaglie una volta sezionate e confezionate vengono contrassegnate con un marchio di identificazione e commercializzate scortate da un documento di trasporto. In merito al primo ambito alcuni colleghi osservano che la presenza del solo documento commerciale, su cui

è riportato il marchio d'identificazione dello stabilimento riconosciuto, possa offrire le necessarie garanzie sanitarie e di tracciabilità.

Conclusioni

Da quanto fin qui esposto, si intuisce come esisterebbero le condizioni per la deroga al requisito della bollatura delle frattaglie, che pur se applicata nei macelli, non viene prevista dalla normativa cogente (Reg. CE n. 853/2004). Tale deroga se resa operativa impatterebbe favorevolmente sull'industria alimentare per il notevole risparmio di tempi e di costi. Purtroppo però, se da un lato il sistema attuale di integrazione fra la bollatura sanitaria ed etichettatura dei prodotti di origine animale, si sia dimostrato capace di offrire le garanzie sanitarie nel caso di una eventuale esclusione della bollatura sanitaria delle frattaglie degli animali regolarmente macellati, la circolare DGSAN/3/2439/P del Ministero della Salute lascia chiaramente intendere che in nessun caso l'etichettatura né altro sistema di identificazione può considerarsi sostitutivo della bollatura sanitaria.

In conclusione, nel mettere a frutto le istanze provenienti dai colleghi impegnati sul campo, vogliamo portare all'attenzione del Ministero della Salute la problematica relativa al requisito della bollatura sanitaria delle frattaglie ed eventualmente richiedere l'emanazione di una circolare esplicativa. Tale provvedimento, nell'affrontare il gap normativo esistente, potrebbe almeno aiutare ad individuare nuove modalità operative, che pur nel rispetto del Reg. 853/2004, continuino ad assicurare l'idoneità sanitaria delle frattaglie da parte del veterinario ispettore.