

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

Il valore aggiunto

ALBA CARDO¹, ROBERTA GUARNERA²¹Dirigente Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Azienda USL Toscana Sud-Est²Medico Veterinario Specialista Ambulatoriale Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Azienda USL Toscana Sud-Est

Gli studi commissionati dall'Unione europea hanno dimostrato chiaramente quali siano le priorità dei consumatori: conoscere in modo chiaro la provenienza degli alimenti.

L'esperienza sulle carni bovine relativa all'etichettatura obbligatoria e facoltativa e la sua evoluzione ha rappresentato un importante momento di valutazione e riflessione sui costi e benefici di questo sistema, che ha portato all'esigenza di estenderlo anche ad altre carni: quelle suine, ovine, caprine e al pollame. Fondamentale in questo sistema è il ruolo che ha assunto il veterinario ispettore come garante della corretta applicazione del sistema etichettatura e per il suo contributo legato ad esperienza e competenza. In ultimo il nuovo Decreto latte di cui avremo a breve il riflesso dei suoi effetti nei consumatori, in attesa che l'etichettatura di origine sia estesa anche ai prodotti a base di carne come chiedono i consumatori.

L'informazione ai consumatori

Il 90% dei consumatori europei vuole conoscere in modo certo quale sia la provenienza della carne, sia per le carni fresche sia per i prodotti a base di carne, soprattutto dopo i recenti scandali come quello relativo alla carne di cavallo nel 2013. Pertanto l'Organizzazione europea dei consumatori Beuc, che difende i loro interessi, ha avviato una campagna intitolata "Can we trust our meat" (Possiamo fidarci della nostra carne?) prendendo atto del venir meno della fiducia dei consumatori verso le carni e l'aumentato interesse nel sapere da dove proviene la carne e come viene prodotta. La campagna è stata sviluppata in tre punti: conoscere il Paese di provenienza delle carni (*where is my meat from?*), la corretta etichettatura (*honest meat labels*) e adottare misure adeguate riguardo l'abuso di antibiotici negli allevamenti (*antibiotic resistance*).

La risoluzione del Parlamento europeo del 12 maggio 2016 sull'indicazione obbligatoria del Paese di origine o del luogo di provenienza di taluni alimenti (2016/2583[RSP]) riporta come siano ancora escluse dall'obbligo dell'etichettatura di

origine le carni diverse dalle specie bovina, suina, ovina, caprina e di volatili, nonostante il sondaggio Eurobarometro del 2013 indica che l'88% dei cittadini dell'Unione europea ritiene necessaria l'indicazione dell'origine di queste carni. Relativamente alle carni trasformate la relazione della Commissione del 17 dicembre 2013 sull'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente (carni trasformate) riconosce che oltre il 90% dei consumatori ritiene importante conoscere questa informazione.

Riguardo al latte per il consumo umano diretto e il latte utilizzato come ingrediente di prodotti lattiero-caseari si evidenzia che il considerando 32 del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, indica che il latte è uno dei prodotti per i quali un'indicazione di origine è ritenuta di particolare interesse come risulta dal sondaggio Eurobarometro del 2013: l'84% dei cittadini dell'Unione europea ritiene necessaria l'indicazione dell'origine del latte. Pertanto nelle conclusioni della Risoluzione sopracitata si invita la Commissione a dare applicazione all'indicazione obbligatoria del Paese di origine o del luogo di provenienza per il latte destinato al consumo umano diretto, nonché ai prodotti lattiero-caseari e ai prodotti a base di carne, e ad estendere tale obbligo anche ad altri prodotti alimentari mono-ingrediente o con un ingrediente prevalente elaborando proposte legislative in questi settori.

Il benessere garantito

Il Parlamento europeo invita, inoltre, la Commissione europea a sostenere programmi di etichettatura relativi al benessere degli animali durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione.

La Danimarca e la Germania si sono attivate verso un logo sul benessere animale. Il Governo danese ha presentato il proprio logo per indicare il livello di benessere garantito agli animali da reddito da applicare in un primo tempo solo ai suini, indicando tre livelli di benessere, rappresentati da

tre cuori. Un cuore indica che gli allevatori rispettano alcune regole relative ai tempi di trasporto (massimo 8 ore) e che non effettuano il taglio della coda ai suinetti; mentre per esempio i tre cuori attestano che i suinetti sono svezzati più tardivamente a 28 giorni e che l'allevamento è dotato di aree per il parto all'aperto. Anche la Germania sta sviluppando un logo analogo improntato su tre livelli di benessere con la previsione di iniziare un'etichettatura sul benessere entro la fine del 2018. Secondo un sondaggio realizzato dal Ministero delle Politiche agricole tedesco il 79% degli intervistati predilige un sistema di etichettatura nazionale del benessere e l'88% è disposto a pagare un prezzo più alto se le carni provengono da animali allevati con sistemi manageriali maggiormente rispettosi del benessere animale.

L'etichettatura d'origine

Dal 1 aprile 2015 è entrato in vigore il Regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del Paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

La normativa si applica alla carne fresca, congelata o surgelata venduta tal quale oppure sezionata e/o macinata ed esclude le preparazioni a base di carne e le carni trasformate come recentemente ribadito dal Ministero dello Sviluppo economico che ha fornito i "Chiarimenti interpretativi della Commissione europea" confermando con l'articolo 26 che il Regolamento (UE) di esecuzione n.1337/2013 non si applica agli alimenti di cui all'art. 44 del Regolamento 1169/2011 cioè agli alimenti preimballati.

Il Regolamento 1169/2011, cosiddetto "FIC" "*Food Information to Consumers*", prevede l'obbligo di indicare il Paese di origine o il luogo di provenienza sull'etichetta delle carni. Il considerando 2 del Regolamento n. 1337/2013 riporta gli antecedenti di questo percorso. Si è ritenuto necessario raggiungere un equilibrio tra l'esigenza dei consumatori di essere informati e il costo aggiuntivo per gli operatori e le autorità nazionali, che va a incidere sul prezzo dei prodotti. La Commissione europea ha predisposto un apposito studio che mostra come i consumatori europei richiedono informazioni principalmente riguardo al luogo in cui l'animale è stato allevato. Istituire un obbligo di riferire informazioni sul luogo di nascita degli animali comporterebbe l'applicazione di sistemi di tracciabilità presso le aziende agricole con notevole aumento dei costi. L'etichettatura del luogo di macellazione invece può essere riportata in etichetta a un costo contenuto fornendo tuttavia un'informazione importante ai consumatori.

Si potrà utilizzare il termine "origine" esclusivamente per le carni di animali nati, allevati e macellati, ovvero interamente ottenuti in un unico Stato membro o Paese terzo, mentre se la carne proviene da animali nati, allevati e macellati in Paesi diversi, si dovrà indicare in etichetta il nome dello Stato membro o Paese terzo in cui l'animale è stato allevato per un periodo che rappresenti una parte sostanziale del ciclo di allevamento normale per ciascuna specie animale nonché dove è stato macellato.

Quindi, come indicato dall'art. 3 del Reg. (UE) 1337/2013, ogni operatore del settore alimentare (OSA) deve disporre e utilizzare un sistema di tracciabilità in tutte le fasi di produzione e di distribuzione della carne, dalla macellazione fino al confezionamento e applicarlo per consentire un collegamento tra le carni e l'animale, o il gruppo di animali, da cui tali carni provengono.

La normativa si riferisce a un "gruppo di animali" poiché, trattandosi di animali quali suini, ovini, caprini e volatili, è pressoché impossibile creare una tracciabilità sul singolo animale, considerando il numero elevato degli animali costituenti il gruppo e la loro mole ridotta. L'articolo 4 del Regolamento definisce le dimensioni del gruppo di animali:

- il numero di carcasse sezionate insieme che costituiscono una partita per il laboratorio di sezionamento interessato, in caso di sezionamento delle carcasse;
- il numero di carcasse le cui carni costituiscono una partita per il laboratorio di sezionamento o di macinazione interessato, in caso di ulteriori operazioni di sezionamento o di macinazione.

Gli stabilimenti in cui le carni vengono tagliate o macinate, all'atto della costituzione delle partite devono garantire che tutte le carcasse di una partita corrispondano agli animali alle cui carni si applicano le stesse indicazioni di etichettatura e la responsabilità di tale collegamento è del macello che dovrà poi trasmettere insieme alle carni le informazioni di tracciabilità agli operatori coinvolti nelle successive fasi di produzione e distribuzione. Pertanto ogni operatore del settore alimentare è responsabile dell'applicazione del sistema di identificazione e di registrazione nella fase di produzione in cui interviene. Ciascun OSA che confeziona o etichetta la carne deve garantire la correlazione tra il codice della partita che identifica la carne fornita al consumatore o una collettività e la relativa partita, o le partite di carne da cui è costituita la confezione o la partita etichettata. Le dimensioni di una partita non possono superare la produzione di un giorno in un unico stabilimento.

L'etichetta delle carni

Riguardo l'etichetta delle carni destinate al consumatore finale o ad una collettività questa contiene le seguenti indicazioni (come riporta l'art. 5), riassunte in tabella 1 :

Tabella 1. Schema riassuntivo dell'etichettatura di origine.

| Origine | Ovini/Caprini | Suini | Volatili |
|----------------|---|---|--|
| Allevato in | Carne di animali nati allevati e macellati in un unico Stato membro o Paese terzo | Carne di animali nati allevati e macellati in un unico Stato membro o Paese terzo | Carne di animali nati allevati e macellati in un unico Stato membro o Paese terzo |
| Allevato in | Per animali oltre i 6 mesi, lo Stato membro o Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 6 mesi | Per animali oltre 6 mesi, lo Stato membro o Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 4 mesi | Per animali oltre il mese di età, lo Stato membro o Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese |
| Allevato in | Per animali sotto i 6 mesi, lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento | Per animali sotto i 6 mesi e di almeno 80 kg di peso, lo Stato membro o Paese terzo in cui è stato allevato dopo che ha raggiunto i 30 kg di peso | Per animali sotto il mese di età, lo Stato membro o Paese terzo in cui è stato allevato da quando è stato messo all'ingrasso |
| | | Per animali sotto i 6 mesi di età e sotto gli 80 kg di peso, lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento | |
| Macellato in | Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione | Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione | Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione |

a) Il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo l'allevamento indicato come «*Allevato in: (nome del Stato membro o Paese terzo)*» conformemente ai criteri seguenti:

• *Per la specie suina*

- Nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età superiore ai sei mesi, il nome dello Stato Membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 4 mesi.

- Nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore ai 6 mesi e con un peso vivo superiore a 80 kg, il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg.

- Nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore ai 6 mesi e con un peso vivo inferiore a 80 kg, il nome dello Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento.

• *Per la specie ovina e caprina*

Il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 6 mesi, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento (foto 1).

• *Per i volatili*

Il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese,



A. Cardo e R. Guarnera

Foto 1. Le carni di ovini e caprini destinate ai consumatori devono riportare in etichetta il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 6 mesi, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento.

dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso.

b) Il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione indicato come «*Macellato in: (nome dello Stato membro o Paese terzo)*».

c) Il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

Se il periodo di allevamento di cui alla lettera a) non è stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei Paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'indicazione di cui alla lettera a) è sostituita da: «*Allevato in: vari Stati membri dell'UE*» o, nel caso in cui le carni o gli animali siano stati importati nell'Unione, da «*Allevato in: vari Paesi extra UE*» o «*Allevati in: vari Paesi dell'UE e Paesi extra UE*».

Qualora il periodo di allevamento di cui alla lettera a) non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri o dei Paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'indicazione di cui alla lettera a) è sostituita da «*Allevato in: (elenco degli Stati membri o dei Paesi terzi in cui l'animale è stato allevato)*» se l'operatore del settore alimentare dimostra, con soddisfazione delle autorità competenti, che l'animale è stato allevato in tali Stati membri o Paesi terzi.

Le indicazioni di cui alle lettere a) e b) possono essere sostituite dall'indicazione «*Origine*» (nome dello Stato membro o del Paese terzo) quando l'operatore del settore alimentare dimostra con soddisfazione dell'autorità competente, che le carni sono state ottenute da animali nati, allevati e macellati in un unico Stato membro o Paese terzo.

In presenza di più pezzi di carne, della stessa specie animale o di specie diverse, che corrispondono a indicazioni di etichettatura diverse, e sono presentate nella stessa confezione al consumatore o a una collettività, l'etichetta indica: per ciascuna specie, l'elenco dei relativi Stati membri o Paesi terzi e il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

In deroga all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), l'etichetta delle carni importate per immissione sul mercato dell'Unione e per le quali le informazioni di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), non sono disponibili, deve contenere l'indicazione «*Allevato in: non UE*» e «*Macellato in: (nome del Paese terzo in cui l'animale è stato macellato)*».

Per le carni macinate e le rifilature possono essere utilizzate le seguenti indicazioni:

«*Origine UE*»: qualora le carni macinate o le rifilature siano prodotte esclusivamente con carni ottenute da animali nati, allevati e macellati in più Stati membri;

«*Allevato e macellato in: UE*» qualora le carni macinate o le rifilature siano prodotte esclusivamente con carni ottenute da animali allevati e macellati in più Paesi membri.

«*Allevato e macellato in: non UE*» qualora le carni macinate o le rifilature siano prodotte esclusivamente con carni importate nell'Unione;

«*Allevato in: non UE e macellato in: UE*» qualora le carni macinate o le rifilature siano 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*» qualora le carni macinate o le rifilature siano prodotte con carni ottenute da animali allevati e macellati in uno o più Stati membri e da carni importate nell'Unione o carni ottenute da animali importati nell'Unione e macellati in uno o più Stati membri.

Gli OSA possono integrare le indicazioni obbligatorie con informazioni supplementari relative alla provenienza delle carni purché esse non siano in contrasto con quelle di cui agli articoli 5, 6 e 7 del Regolamento sopracitato e devono rispettare le norme del capo V del Regolamento UE n. 1169/2001 ovvero non indurre in errore il consumatore, non essere né ambigue né confuse.

Il sistema sanzionatorio

In attesa dell'adozione di un decreto legislativo che stabilisca le sanzioni relative alle violazioni di questo Regolamento, il Ministero dello Sviluppo economico ha emanato per opportuni chiarimenti la Circolare 6 marzo 2015. In questo documento si definisce che nonostante sia divenuto applicativo il Regolamento (UE) 1169/2011 in data 13 dicembre 2014 recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti, nell'ambito del Decreto legislativo 109/1992, normativa italiana sull'etichettatura, rimane al momento ancora in vigore l'articolo 18 disciplinante le sanzioni applicabili alle disposizioni della normativa nazionale stessa. Quindi per garantire una continuità applicativa alle sanzioni previste dall'articolo 18 del D.lgs.109/1992, si indica il raccordo tra le disposizioni del Regolamento europeo con quanto disposto dal D.lgs. sulla base della Tabella di concordanza allegata alla circolare stessa. Tuttavia da un attento esame legislativo possiamo dedurre di trovarci di fronte a un vuoto normativo fin quando non saranno emanate specifiche disposizioni sanzionatorie al Reg. (UE) 1169/2001, infatti si ritiene opportuno precisare come la Tabella di concordanza allegata alla Circolare del 6 marzo 2015, associando le sanzioni del D.lgs.109/92 alla violazione delle norme contenute nel Reg. (UE) 1169/2011, vada di fatto a creare una contraddizione con il principio di stretta legalità (art. 25 della Costituzione della Repubblica italiana) sul procedimento sanzionatorio amministrativo (declinato sia nel codice penale sia nella Legge 689/1981 art. 1 "principio di legalità"), il quale non consente l'applicazione delle norme "per analogia".

L'etichettatura di origine al mattatoio

Descriviamo una procedura di tracciabilità ed etichettatura d'origine presso un mattatoio di carni ovi-caprine. La pro-

A. Cardo e R. Guarnera



Foto 2. Negli animali vivi, il veterinario ispettore deve procedere con la verifica dell'identificazione degli animali (marca auricolare semplificata per gli agnelli e identificativo individuale per gli ovini adulti).

cedura in esempio ha come obiettivo quello di tracciare il percorso delle carni ovi-caprine partendo dagli animali vivi fino ad arrivare al prodotto finito, rappresentato in questo caso dalle carni (carcasse), garantendo, sotto la supervisione del veterinario ispettore del mattatoio, il mantenimento dell'origine (Italia) dall'inizio alla fine del processo produttivo.

Controllo documentale e di identità della partita

Ad ogni arrivo di animali vivi il veterinario ispettore procede con la verifica dei documenti che accompagnano la partita (Documento commerciale e Modello IV). Si procede alla verifica dell'identificazione degli animali (marca auricolare semplificata per gli agnelli e identificativo individuale per gli ovini adulti) (foto 2).

Gli agnelli di provenienza nazionale vengono collocati in un apposito box e ad essi viene assegnato un unico lotto, mentre a quelli di provenienza comunitaria (preventivamente separati in altri box) vengono assegnati identificazioni di lotto diverse a seconda del rispettivo Paese di provenienza. Agli ovini adulti (esclusivamente di provenienza nazionale) viene assegnato un unico lotto di macellazione, accompagnato da un numero progressivo, secondo la seguente codifica "L. xx/yy" dove xx rappresenta il lotto di macellazione e yy il progressivo individuale assegnato a ciascun animale in base all'ordine di macellazione. Il veterinario ispettore dopo aver proceduto ai controlli documentali e d'identità (foto 3), registra in sede di macellazione il progressivo di macellazione associato all'identificativo individuale così da consentire per gli ovini adulti anche una tracciabilità individuale, mediante l'indicazione di tali riferimenti sui documenti commerciali in uscita dal mattatoio e destinati all'esercizio commerciale di vendita al dettaglio.



Foto 3. Il veterinario ispettore deve procedere con i controlli documentali e d'identità.

A. Cardo e R. Guarnera



Foto 4. L'esame ispettivo delle carni è effettuato garantendo la connessione fra carcassa e relative frattaglie appese a una gancera numerata, la cui numerazione riconduce all'identificazione dei capi.

A. Cardo e R. Guarnera

L'esame ispettivo delle carni

L'esame ispettivo delle carni è effettuato garantendo la connessione fra carcassa e relative frattaglie appese a una gancera numerata, la cui numerazione riconduce all'identificazione dei capi; ciò consente una puntuale identificazione degli animali a cui è stata eventualmente esclusa la frattaglia per motivi sanitari o commerciali.

La bollatura sanitaria

Ultimata la visita *post mortem*, il veterinario ispettore fa effettuare la bollatura sanitaria delle carni (foto 5).



A. Cardo e R. Guarnera

Foto 5. Dopo la visita *post mortem*, il veterinario ispettore fa effettuare la bollatura sanitaria delle carni.

La tracciatura delle carcasse

Alla fine della catena di macellazione sulle carcasse metalliche dove vengono appese le carcasse destinate al preraffreddamento, viene preventivamente applicata un'identificazione di riferimento della provenienza (cartellino metallico foto 6 e 7) in attesa del completamento dell'etichettatura individuale di ogni carcassa.

L'etichettatura individuale

In ottemperanza a quanto previsto dal Regolamento (UE) 1337/2013 su ciascuna carcassa viene apposta un'etichetta che accompagna le carni unitamente alle altre informazioni di etichettatura riportate sui documenti commerciali sino al punto vendita al consumatore. tale etichetta riporta:



A. Cardo e R. Guarnera

Foto 6 e 7. Alla fine della catena di macellazione sulle gancere metalliche dove vengono appese le carcasse destinate al preraffreddamento, viene preventivamente applicata un'identificazione di riferimento della provenienza (cartellino metallico) in attesa del completamento dell'etichettatura individuale di ogni carcassa.

- allevato in: "Italia";
- macellato in: "Italia";
- lotto

Il controllo dell'etichettatura e i documenti commerciali al carico merci

Al momento del carico delle carni vengono effettuate verifiche sul mantenimento della corretta etichettatura e relativa gestione nella tracciabilità delle informazioni precedentemente descritte.

Il decreto latte

Siamo il primo Paese in Europa, con la Francia, ad aver introdotto una normativa sulla provenienza del latte e dei prodotti lattiero caseari. In Francia già dal primo gennaio è entrata in vigore l'etichettatura di origine per il latte e i prodotti lattiero-caseari contenenti almeno il 50% di latte.

Nell'ottobre 2016 il nostro Paese ha ricevuto il via libera da Bruxelles per l'emanazione di una norma sull'etichettatura di origine del latte, che rappresenta una vera sperimentazione per l'Italia e che il Ministro Martina ha definito «*un passo storico per l'Italia*». La tutela del latte "Made in Italy" può aiutare tutto il sistema lattiero-caseario italiano ovvero un settore che nel suo complesso vale più di 20 miliardi di euro con 34 mila allevatori, 1,8 milioni di vacche da latte e 11 milioni di tonnellate di latte vaccino prodotto. Ci sono analisi che dimostrano la propensione dei consumatori anche a pagare di più per un prodotto che sia d'origine italiana tracciata. Un'indagine demoscopica commissionata da Ismea dimostra che il 67% dei consumatori italiani intervistati si dichiara disposto a pagare dal 5 al 20% in più per un prodotto lattiero caseario di origine italiana. Dalla consultazione pubblica online tra i cittadini sulla trasparenza delle informazioni in etichetta dei prodotti



A. Cardo e R. Guarnera

Riquadro 1. Normativa

- **Regolamento (CE) 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Regolamento di esecuzione (UE) 1337/2013** della Commissione del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina caprina e di volatili.
- **Regolamento (UE) 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) 1924/2006 e (CE) 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) 608/2004 della Commissione.
- **Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109**, Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**: Decreto 9 dicembre 2016. Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. (17A00291) (GU Serie Generale n.15 del 19-1-2017).
- **Decreto 27 maggio 2004**, Ministero delle Attività Produttive. Rintracciabilità e scadenza del latte fresco.
- **Circolare interministeriale 5 dicembre 2016**, Ministero dello Sviluppo Economico e Ministero della Salute "Chiarimenti interpretativi forniti dalla Commissione europea riguardo al coordinamento delle disposizioni di cui al decreto legislativo del 27 gennaio 1992 n. 109 con le disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori.

agroalimentari, svolta sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali risulta che per 9 italiani su 10 è importante conoscere l'origine delle materie prime per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare, in particolare per latte fresco e i prodotti lattiero-caseari.

Pertanto, dopo il parere positivo delle Commissioni Agricoltura della Camera e del Senato e l'intesa raggiunta in Conferenza Stato Regioni si è arrivati alla firma del Decreto interministeriale 9 dicembre 2016 su "Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero caseari, in attuazione del Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori", pubblicato sulla GU n. 15 del 19 gennaio 2017.

Questo sistema consente di indicare chiaramente al consumatore la provenienza delle materie prime di prodotti come: latte UHT, burro, yogurt, mozzarella, formaggi e latticini, in quanto il provvedimento si applica a tutti i tipi di latte, come il latte vaccino, ovicaprino, bufalino, d'asina e di altra origine animale. Il decreto prevede che il latte o i suoi derivati presentino obbligatoriamente indicata l'origine della materia prima in etichetta in maniera chiara, visibile e facilmente leggibile consentendo al consumatore di acquistare in modo informato il "Made in Italy".

Le disposizioni si applicano inoltre ai prodotti lattiero-caseari confezionati, ma non ai formaggi sfusi e preincartati (ovvero quelli porzionati e impacchettati in un apposito involucre direttamente presso il punto vendita).

Le diciture che possono essere utilizzate sono:

a) «Paese di mungitura: nome del Paese nel quale è stato munto il latte»;

b) «Paese di condizionamento o trasformazione: nome del Paese in cui il latte è stato condizionato o trasformato».

Qualora il latte o il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, sia stato munto, confezionato e trasformato, nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della dizione "origine del latte", seguita dal nome del Paese, come ad esempio «Origine del latte: Italia».

Se le fasi di confezionamento e trasformazione avvengono nel territorio di più Paesi, diversi dall'Italia, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture:

- latte di Paesi UE: se la mungitura avviene in uno o più Paesi europei;

- latte condizionato o trasformato in Paesi UE: se queste fasi avvengono in uno o più Paesi europei. Se le operazioni avvengono al di fuori dell'Unione europea, verrà usata la dicitura "Paesi non UE".

Il provvedimento, come specificato nell'allegato 1 al Decreto, si applica a:

- latte e crema di latte, non concentrati né addizionati con zuccheri o altri edulcoranti;

- latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri edulcoranti;

- latticello, latte e crema coagulata, yogurt, kefir ed altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate, sia concentrate che



A. Cardo e R. Guarnera

Foto 8. Su ciascuna carcassa viene apposta un'etichetta che accompagna le carni fino al punto vendita al consumatore.



A. Cardo e R. Guarnera

Foto 9. Al momento del carico delle carni vengono effettuate verifiche sul mantenimento della corretta etichettatura e relativa gestione nella tracciabilità delle informazioni.



A. Cardo e R. Guarnera

Foto 10. Una fase della produzione del Ravaggiolo. Il decreto latte rappresenta uno strumento fondamentale per salvare l'identità di molti formaggi censiti a livello regionale e di salvaguardare la loro produzione e la biodiversità delle razze bovine allevate a livello nazionale.

Le sanzioni applicabili per le violazioni a questo Decreto sono quelle previste dalla Legge n. 4 del 3 febbraio 2011, art. 4 comma 10, cosiddetta Legge Galan e non riguardano i prodotti fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo.

I prodotti "portati a stagionatura, immessi sul mercato o etichettati" prima dell'entrata in vigore di questo decreto, potranno essere commercializzati entro i 180 giorni successivi. Le disposizioni previste da questo decreto si applicano, in via sperimentale, fino al 31 marzo 2019 ed è previsto l'invio di un rapporto sull'applicazione di queste disposizioni alla Commissione europea entro il 31 dicembre 2018.

L'Italia vuole spingere il proprio modello affinché si affermi in Europa e sia applicato anche ad altre produzioni alimentari quali i prodotti a base di carne nonché il grano, poiché esso rappresenta un elemento di competizione nei mercati agricoli e consente l'instaurarsi di un nuovo rapporto fra allevatori, produttori e consumatori.

Il decreto latte rappresenta uno strumento fondamentale per porre fine al falso Made in Italy ovvero consentirà di discriminare l'enorme quota di il latte a lunga conservazione non italiano così come consentirà di salvare l'identità di molti formaggi censiti a livello regionale e di salvaguardare la loro produzione e la biodiversità delle razze bovine allevate a livello nazionale (produzione del Ravaggiolo - foto 10)

Conclusioni

Alla luce di quanto esposto si evidenzia il lavoro svolto negli anni dai servizi veterinari per offrire al consumatore la possibilità di accedere ai dati di conoscenza dei prodotti consumati attraverso l'etichettatura intesa come carta d'identità degli stessi. Il ruolo del veterinario ispettore degli alimenti è pressoché sconosciuto, poiché questa figura professionale è da sempre stata legata alla tutela della salute animale: in realtà questo angelo custode invi-

- addizionate di zucchero o di altri edulcoranti, aromatizzate o con l'aggiunta di frutta o di cacao;
- siero di latte, anche concentrato o addizionato di zucchero o di altri edulcoranti;
- prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche addizionati di zucchero o di altri edulcoranti, non nominati né compresi altrove;
- burro e altre materie grasse provenienti dal latte, come lattiere spalmabili;
- formaggi, latticini e cagliate;
- latte sterilizzato a lunga conservazione;
- latte Uht a lunga conservazione.

Sono esclusi dall'ambito di applicazione del decreto solo i prodotti Dop e Igp già soggetti a disciplinari relativi all'origine e il latte fresco già disciplinato dal Decreto Interministeriale 27 maggio 2004.

sibile e silenzioso è quello che permette di accedere a prodotti controllati e sicuri, ma soprattutto di svolgere educazione e informazione al consumatore attraverso strumenti fondamentali, come l'etichettatura e la tracciabilità, che rendono i nostri prodotti eccellenza nel mondo.

Bibliografia

1. Dongo Fonte D. Indicazione dell'origine. Lo stato dell'arte, le novità introdotte (sulla carta) dal Regolamento 1169/2011. *Alimenti&Bevande*, 2015; 9.
2. Giaccone V. Corso di formazione a distanza FAD "La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti-Nozioni tecniche e annotazioni pratiche" Percorso FAD, Izsler: Cap. 6 - Una vita in un quadratino di carta: "L'etichettatura speciale delle carni fresche".

Sitografia

1. http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/2013/origin-labelling/fulltext_en.pdf
2. http://ec.europa.eu/food/safety/docs/labelling_legislation_com_2013-755_en.pdf
3. http://images.es.camcom.it/f/UEIstruzioniperlusio/90/900_ESUCCP_21112012.pdf
4. <http://thefoodmakers.startupitalia.eu/52860-20160316-etichette-alimentari-europa-indicazione-origine>
5. <http://www.alimentibevande.it/attualita.aspx?id=83471>
6. <http://www.anmvioggi.it/rubriche/sicurezza-alimentare/62455-in-italia-le-etichette-portano-informazioni-ad-alto-valore-aggiunto.html>
7. http://www.assocarni.it/archivio3_comunicati-ed-eventi_0_310_173.html
8. <http://www.beuc.eu/can-we-trust-our-meat#ourcampaignsaim>
9. <http://www.coldiretti.it/News/Pagine/326-5-Maggio-2016.aspx>
10. <http://www.europarl.europa.eu/news/it/news-room/20160504IPR25757/etichette-alimentari-indicazione-d'origine-obbligatoria-per-carne-e-latte>
11. <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+TA+P8-TA-2016-0225+0+DOC+PDF+V0//IT>
12. <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P8-TA-2016-0225+0+DOC+XML+V0//IT>
13. <http://www.foodagriculturerequirements.com/origine-del-latte-in-etichetta-il-decreto-in-gazzetta-ufficiale/#>
14. <http://www.foodagriculturerequirements.com/origine-nuove-etichette-per-il-latte-e-i-prodotti-lattiero-caseari-made-in-italy/#>
15. <http://www.ilfattoalimentare.it/etichetta-di-origine-carne-maiale-pollo.htmlmconfcommercio.pg.it/MC-API/Risorse/StreamRisorsa.aspx?guid...>

16. <http://www.ilfattoalimentare.it/latte-origine-dongo.html>
17. <http://www.ilfattoalimentare.it/logo-benessere-animale.html>
18. <http://www.ilfattoalimentare.it/origine-della-carne-eu.html>
19. <http://www.ilfattoalimentare.it/origine-latte-latticini-decreto.html>
20. <http://www.sivemp.it/notizie/etichette-alimentari-pe-rinnova-richiesta-per-indicazione-dorigine-obbligatoria-per-carne-e-latte/7895.html>
21. <http://www.sivemp.it/notizie/latte-e-formaggi-in-italia-origine-in-etichetta-obbligatoria-dal-19-aprile-su-tutte-le-confezioni/8181.html>
22. http://www.sivempveneto.it/index.php?option=com_content&view=article&id=35316:origine-obbligatoria-in-etichetta-per-latte-e-formaggi-in-italia-il-decreto-sara-in-vigore-dal-19-aprile-ecco-tutte-le-novita-e-le-diciture-da-utiizzare&catid=4:rasegna-stampa&Itemid=65
23. http://www.sivempveneto.it/index.php?option=com_content&view=article&id=35285:latte-e-derivati-e-in-gazzetta-ufficiale-il-decreto-sullobligo-di-origine-in-etichetta-provenienza-delle-materie-prime-di-prodotti-come-latte-ugt-burro-yogurt-mozzarella-formaggi-e-latticini&catid=4:rasegna-stampa&Itemid=65
24. http://www.sivempveneto.it/index.php?option=com_content&view=article&id=35367:origine-del-latte-e-latticini-in-etichetta-dal-21-aprile-approvato-il-decreto-dubbi-sullapplicabilita-non-ancora-pubbliche-le-linee-guida-del-mise&catid=4:rasegna-stampa&Itemid=65
25. http://www.sivempveneto.it/index.php?option=com_content&view=article&id=35367:origine-del-latte-e-latticini-in-etichetta-dal-21-aprile-approvato-il-decreto-dubbi-sullapplicabilita-non-ancora-pubbliche-le-linee-guida-del-mise&catid=4:rasegna-stampa&Itemid=65
26. <http://www.sivempveneto.it/leggi-tutte-le-notizie/19007-etichettatura-indicazione-origine-e-proviienza-carni-suineovine-caprine-e-volatili-il-regolamento-ue-1337-e-pubblicato-in-gazzetta>
27. https://www.3tre3.it/ultima-ora/germania-progetto-per-una-etichettatura-su-benessere-animale_6419/
28. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10708>
29. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/ISPagina/8123>
30. www.politicheagricole.it/flex/files/a/8/2/D.86836bf66cf340e049b4/Reg._543_2008.pdf
31. www.pr.camcom.it/internazionalizzazione/parma_in-europa_news_1/materiale_parma_in-europa/lenuoveregoleinmateriadietichettaturaperlecarnefreschesuineovinecaprineedivolatili

Ringraziamenti

Si ringraziano gli Stabilimenti Fratelli Angeli e Montini Mario per la gentile concessione del materiale fotografico e il Dottor Mauro Bardelli per la preziosa consulenza riguardo l'etichettatura degli alimenti.