



Bollettino ECEPA

N° 7

In questo numero

**1 SISTEMA FACOLTATIVO DI
ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE AI
SENSI DEL REG. CE 1760/2000 E DEL
DM 30 AGOSTO 2000**

ECEPA
P.zza Cavalli, 35
29100 – Piacenza (PC)
Italia

tel. 0523/386256
0523/599445
fax 0523/334367
0523/599445

1 Sistema facoltativo di etichettatura delle carni bovine ai sensi del Reg. CE 1760/2000 e del DM 30 Agosto 2000

In questi ultimi anni la stampa nazionale ed internazionale ha posto particolare attenzione ai problemi relativi alla sicurezza e alla salubrità dei prodotti alimentari. Basta ripercorrere le cronache degli ultimi due anni per imbatterci in scandali veri o presunti che hanno coinvolto il settore alimentare. Questi scandali hanno provocato un aumento delle richieste delle autorità e dei consumatori nei confronti dei controlli eseguiti sui prodotti alimentari e di tutto ciò le aziende del settore primario, le aziende di trasformazione e la grande distribuzione organizzata devono tenerne conto.

Il settore dell'allevamento bovino da carne sta subendo sempre di più la pressione dei mercati internazionali. Il prodotto "carne" ormai arriva da qualsiasi parte del mondo e ciò crea una forte concorrenza al prodotto nazionale. Pertanto, è necessario che le aziende italiane trovino delle produzioni in grado di distinguersi da quanto proposto dagli altri mercati.

Negli ultimi anni, il settore ha subito notevoli flessioni nei consumi, poiché l'insorgere di problemi come l'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) e i residui di diossina trovati nelle carni avicole, hanno provocato forti preoccupazioni nel consumatore e diffidenza nei confronti della salubrità della carne disponibile sul mercato. In un mercato che offre prodotti ancora anonimi e poco rassicuranti, è necessario distinguersi attraverso un sistema produttivo efficiente e riconoscibile. L'attuale situazione del mercato dei prodotti carnei bovini, rende

quindi ancora più pressante la necessità di garantire l'origine delle carni bovine mediante una tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera di produzione.

La nuova normativa nazionale e comunitaria (Reg. CE 1760/2000 e DM 30 Agosto 2000) introducono un sistema di etichettatura, obbligatorio e facoltativo, a garanzia della qualità e della salubrità delle carni commercializzate.

Il sistema facoltativo di etichettatura dà la possibilità ad un'organizzazione di riportare in etichetta ulteriori informazioni oltre a quelle obbligatorie fissate dalla normativa stessa. A tale scopo l'organizzazione deve predisporre un disciplinare di produzione nel quale descrivere il sistema di controlli interni (autocontrollo) e quelli effettuati da un organismo indipendente (certificazione) atti a garantire la tracciabilità delle carni, dall'allevamento al consumatore, e a dimostrare la veridicità delle informazioni riportate in etichetta.

In quanto alla certificazione di prodotto operata da un organismo indipendente, ha lo scopo di verificare l'applicazione del disciplinare, per garantire al consumatore prodotti genuini e controllati.

Il controllo della filiera è attuato partendo dall'allevamento fino alla vendita del prodotto: ogni animale, dall'acquisto alla macellazione, è identificato con un'apposita scheda individuale nella quale sono registrati tutti i dati relativi alla codifica, peso, alimentazione, trattamenti sanitari, ecc.

2 Attività di ECEPA per la certificazione ed il controllo della filiera di etichettatura delle carni bovine.

Il compito di ECEPA è quello di verificare con ragionevole sicurezza la veridicità delle affermazioni riportate in etichetta attraverso il controllo del sistema di etichettatura lungo tutta la filiera (con verifiche a campione) ed in particolare attraverso il controllo dell'operatività dell'organizzazione che garantisce, attraverso l'autocontrollo, il rispetto del disciplinare di produzione predisposto dalla stessa ed approvato dal ministero delle politiche agricole e forestali. Tale attività è verbalizzata in apposita modulistica.

Per i requisiti cogenti, l'organismo di controllo effettua una verifica dello status documentale al fine di accertarne l'adempimento.

Per la conformità a quanto richiesto dal disciplinare effettua annualmente un controllo documentale e/o in campo sugli allevamenti, sui macelli e sui mangimifici che applicano il disciplinare imposto dall'organizzazione, in modo tale da garantire il controllo dell'intera filiera produttiva.

In particolare tale attività è finalizzata al controllo dei seguenti punti:

Controlli presso i mangimifici

- ✓ verifica del tipo di materie prime utilizzate e delle fasi di fabbricazione,
- ✓ verifica dell'autocontrollo effettuato dai produttori e dall'organizzazione.

Controlli presso gli allevamenti

- ✓ verifica dei requisiti minimi per quanto riguarda le strutture e le attrezzature,
- ✓ verifica della corretta applicazione delle procedure di gestione e produzione degli allevamenti,
- ✓ verifica della corretta gestione della documentazione di identificazione dei capi presso gli allevamenti,
- ✓ verifica della presenza dei documenti di identità necessari per avviare i capi alla macellazione,

- ✓ verifica dell'autocontrollo effettuato dai produttori e dall'organizzazione.

Controlli presso i macelli

- ✓ verifica dei requisiti degli stabilimenti di macellazione sezionamento e porzionatura,
- ✓ verifica delle procedure e delle modalità operative e di registrazione dell'arrivo dei capi,
- ✓ verifica delle fasi di macellazione e porzionatura,
- ✓ verifica della tracciabilità delle carni durante il processo produttivo,
- ✓ verifica del mantenimento della tracciabilità nella filiera dal capo nell'allevamento alla carne porzionatura,
- ✓ verifica dell'autocontrollo effettuato dal macello e dal consorzio.

L'organismo indipendente effettua annualmente il controllo documentale di tutti i trasportatori iscritti all'elenco dell'organizzazione.

L'organismo indipendente effettua annualmente, un controllo documentale e/o in campo su una quota di punti vendita.

Il controllo documentale dei valutatori consiste:

- ✓ nella verifica della validità della convenzione in essere tra l'organizzazione ed il punto vendita,
- ✓ nell'analisi della banca dati centrale dell'organizzazione, al fine della verifica della conformità delle operazioni di registrazione e aggiornamento dati di rintracciabilità del prodotto.

Il controllo in campo dei valutatori consiste:

- ✓ verifica delle procedure e delle modalità di etichettatura,
- ✓ verifica dei contenuti dell'etichetta, e della conformità al disciplinare di produzione,
- ✓ campionamento di carne al fine di valutarne l'identificazione e la rintracciabilità,
- ✓ verifica della separazione tra carne etichettata secondo il disciplinare predisposto e le altre carni.

L'organismo indipendente effettua inoltre un controllo presso la sede del consorzio, al fine di verificare la gestione (banca dati) dei dati dell'intera filiera produttiva (registrazione,

aggiornamento e archiviazione dei documenti cartacei e su supporto informatico).

In particolare è verificata la documentazione inerente a:

Gestione e registrazioni dei soci dell'organizzazione

- ✓ documentazione relativa all'adesione dei soci,
- ✓ documentazione relativa alle convenzioni dei fornitori dei soci regolati dall'organizzazione,
- ✓ documentazione relativa alle convenzioni degli utenti dei soci (macelli, sezionatori, trasportatori, punti vendita) regolati dall'organizzazione,
- ✓ elenchi degli allevamenti, macelli, sezionatori, trasportatori, punti vendita che applicano il disciplinare predisposto.

Gestione e registrazione della tracciabilità

- ✓ registrazioni dell'identificazione individuale degli animali,
- ✓ registrazioni di carico degli animali e dei capi allevati,
- ✓ registrazioni della correlazione tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati,
- ✓ elenco dei capi etichettabili presenti presso gli allevamenti dei soci.

Gestione e registrazioni dell'Autocontrollo

- ✓ verbale di ispezione presso i soci dell'organizzazione,
- ✓ verbale di non conformità ai soci dell'organizzazione,
- ✓ verbale di ispezione presso gli utenti dei soci (macelli, sezionatori, trasportatori, punti vendita),
- ✓ registrazioni ed evidenze dell'applicazione dell'autocontrollo da parte dell'organizzazione.