



Carni avicole

Il **Regolamento (CE) 543/2008**, recante le modalità di applicazione del **Regolamento (CE) 1234/2007** e s.m.i., ha stabilito le norme di commercializzazione per le carni di pollame (pollo, tacchino, anatra, oca, faraona), al fine di fornire al consumatore informazioni adeguate, chiare e oggettive sui prodotti posti in vendita.

Oltre al rispetto delle regole generali di etichettatura dei prodotti alimentari, le **carni di pollame preconfezionate destinate al consumatore finale** devono riportare - sull'involucro o su un'etichetta apposta su di esso - le seguenti indicazioni:

1. **denominazione** dell'alimento, costituita (secondo l'art. 1 del suddetto Regolamento) dall'indicazione della **specie**, della **categoria** e del **taglio**; in aggiunta, nel caso di carcasse intere, viene indicato il riferimento alla presentazione: oltre alle denominazioni "parzialmente eviscerate" ("sfilate" o "tradizionali"), "con frattaglie", "senza frattaglie", può essere aggiunto il termine "sviscerate"; tali denominazioni possono essere completate da altri termini, a condizione che questi non inducano gravemente in errore il consumatore
2. **categoria** (classe A o B), in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli
3. per le **carni di pollame fresche**, il prezzo totale e il prezzo per unità di peso a livello di vendita al dettaglio
4. lo **stato in cui le carni di pollame sono commercializzate** (fresche, congelate, surgelate), nonché la **temperatura di magazzinaggio** raccomandata
5. **numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento**, eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuano sul luogo di vendita
6. **l'indicazione dello Stato d'origine** o del luogo di provenienza per le carni fresche, refrigerate o congelate, secondo quanto stabilito dal Regolamento (UE) 1337/2013
7. **l'indicazione facoltativa del metodo di refrigerazione impiegato**; l'etichetta può recare un riferimento all'impiego di uno dei metodi di raffreddamento, usando i termini definiti dalla normativa di riferimento (raffreddamento ad aria, raffreddamento per aspersione e ventilazione, raffreddamento per immersione).

Per le carni di pollame fresche, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla **data di scadenza**.

Definizioni di carni di pollame

Il Regolamento (UE) 1308/2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, definisce le carni di pollame ed il relativo stato di commercializzazione:

- **carni di pollame:** carni di pollame atte ad usi alimentari, che non hanno subito alcun trattamento che non sia il trattamento con il freddo
- **carni di pollame fresche:** carni di pollame mai irrigidite a causa della refrigerazione prima di essere mantenute costantemente ad una temperatura non inferiore a -2°C e non superiore a +4°C
- **carni di pollame congelate:** carni di pollame che devono essere congelate appena possibile nell'ambito delle procedure normali di macellazione e che devono essere mantenute costantemente ad una temperatura non superiore a -12°C
- **carni di pollame surgelate:** carni di pollame che devono essere conservate costantemente ad una temperatura non superiore a -18°C.

Nel gennaio 2016, il Ministero della Salute ha inviato una nota (n. 1038 del 15/01/2016) nella quale si invita ad indicare sull'etichetta di **preparazioni di carni, carni macinate e prodotti a base di carne di pollame**, destinati ad essere consumati previa cottura, una dicitura che specifichi il tempo e la temperatura di cottura dei prodotti: "da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto". Tale provvedimento è stato ritenuto opportuno al fine di scongiurare il rischio di Salmonella.

Si specifica che l'OSA può definire, in base alla natura e alla composizione del prodotto, i tempi e le temperature riferiti alle modalità di cottura idonee a raggiungere lo stesso livello di sicurezza.

Ai fini dell'indicazione dei **tipi di allevamento**, ad eccezione dell'allevamento organico o biologico, l'etichettatura non può recare termini diversi da quelli previsti dal Regolamento (CE) 543/2008. I macelli autorizzati ad indicare "**allevamento organico/biologico**" sono soggetti a speciali riconoscimenti, sottoposti a regolari controlli ed obbligati a tenere una registrazione dettagliata.

Per le **carni di pollame non preimballate** (vendute sfuse) esposte per la vendita al consumatore, le informazioni previste devono essere fornite mediante cartello esposto in maniera visibile nei luoghi di presentazione e vendita.

Esempio di etichettatura di carni avicole

POLLO FILETTO A FETTE		
Conservare tra 0°C e 4°C Da consumare previa cottura		Da consumare entro: 30/06/2016
L. 02058507	Origine: ITALIA	PREZZO/KG 7,80
COD. A2369	CLASSE A FRESCO	PESO NETTO 0,309kg
		IMPORTO 2,41€
Azienda agricola Mario Rossi Srl Via Ventimiglia 2, Torino		

Il Regolamento (UE) n. 1337/2013 ha reso obbligatorio riportare nell'etichetta delle carni di pollame fresche, refrigerate o congelate, oltre alle diciture obbligatorie indicate in precedenza, le **informazioni riguardanti il Paese d'origine o del luogo di provenienza** delle carni. In particolare, sull'etichetta devono essere presenti:

- La dicitura **“Allevato in”**, seguito dal nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi. Nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, tale indicazione fa riferimento al luogo in cui è avvenuto l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso. Nel caso in cui il periodo di allevamento non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei Paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, tale indicazione è sostituita, a seconda del caso specifico, dalle diciture:
 - “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”, seguito dall'elenco Stati membri o dei Paesi terzi.
- la dicitura **“Macellato in”**, seguito dal nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione;
- il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

Se le carni commercializzate sono ottenute da animali nati, allevati e macellati in un unico Stato membro o Paese terzo, le diciture “Allevato in” e “Macellato in” possono essere sostituite dall'indicazione **“Origine:”** seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo.

Nel medesimo Regolamento si specifica che, se nella stessa confezione sono presenti più pezzi di carne (della stessa specie o di specie diverse) allevati e/o macellati in Paesi differenti, sull'etichetta deve comparire:

- per ciascuna specie, l'elenco dei relativi Stati membri o Paesi terzi secondo le modalità indicate in precedenza
- il codice della partita che identifica le carni.

Soltanto **per le carni macinate e le rifilature**, in deroga a quanto indicato in precedenza, possono essere utilizzate le 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 Stati 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
 - carni ottenute da animali importati nell'Unione e macellati in uno o più Stati membri.

La carne di pollo congelata o surgelata

Fermo restando il rispetto delle disposizioni specifiche per quanto riguarda la temperatura di conservazione (-12°C per le carni congelate e -18°C per le carni surgelate), il Regolamento (CE) 543/2008 stabilisce che i polli congelati/surgelati possono essere commercializzati all'interno dell'Unione europea soltanto **se il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile**, determinato secondo uno dei due metodi d'analisi descritti (dallo stesso Regolamento): **prova di sgocciolamento e prova chimica**. Nel caso in cui il tenore d'acqua sia superiore al limite tollerato, l'autorità competente provvede affinché, prima della commercializzazione, sia apposta (sull'imballaggio del prodotto o sull'etichetta) una fascetta o un'etichetta recante, in lettere maiuscole di colore rosso, la dicitura “Tenore d'acqua superiore ai limiti CE”.

Anche per le carni di pollame è possibile adottare un **sistema volontario di etichettatura**. Con il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 29 luglio 2004 sono state emanate le “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”. L'etichetta può dare ulteriori informazioni sull'animale e sulle relative carni e riguardare elementi come, ad esempio, **l'alimentazione**, il tipo di **allevamento**, la **razza** o il tipo genetico, **l'età** dell'animale macellato.

Gli operatori interessati ad adottare un sistema volontario di etichettatura devono predisporre un apposito **disciplinare** da far approvare dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e designare un **organismo di controllo indipendente**, riconosciuto e rispondente ai criteri della norma europea EN 45011, che si occupi di predisporre ed applicare i piani di controllo specifici. Il citato disciplinare deve contenere in forma chiara:

1. le **informazioni aggiuntive** che si intendono fornire
2. le **misure adottate per garantire la veridicità delle informazioni** e gli eventuali **provvedimenti disciplinari** nei confronti dell'operatore, aderente al disciplinare volontario, che non dovesse rispettare il disciplinare medesimo
3. i **criteri e le modalità previste per garantire il nesso fra l'identificazione** della carcassa, del quarto o dei tagli di carne, da un lato, e il singolo animale o il lotto degli animali interessati, dall'altro
4. il **funzionamento del sistema di etichettatura** con particolare riguardo alle modalità di autocontrollo
5. le caratteristiche **del logo dell'organizzazione** da apporre sulle carcasse o sui tagli di carne.

Nella tabella seguente si riportano le **diciture obbligatorie relative al Paese d'origine o al luogo di provenienza** che devono essere presenti sull'etichetta delle carni fresche, refrigerate o congelate delle specie suine, ovine e caprine.

Indicazioni obbligatorie	Diciture
Il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo l' allevamento	<p>“Allevato in:” seguito dal nome dello Stato membro o del Paese terzo*.</p> <p>Per le carni suine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se l'animale è di età >6 mesi: Stato membro o Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 4 mesi • se l'animale è di età <6 mesi e un peso a vivo di almeno 80 kg: Stato membro o Paese terzo in cui si è svolto l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg • se l'animale è di età <6 mesi e un peso a vivo < 80 kg: Stato membro o paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento. <p>Per le carni ovine e caprine:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • se l'animale è di età >6 mesi: Stato membro o Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 6 mesi • se l'animale è di età <6 mesi: Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento.
Il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione	"Macellato in:" nome dello Stato membro e del Paese terzo.
Il codice della partita che identifica la carni, siano esse fornite al consumatore finale o alla collettività	

* Nel caso in cui il periodo di allevamento non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei Paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, tale indicazione è sostituita, a seconda del caso specifico, dalle diciture:

- "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", seguito dall'elenco Stati membri o dei Paesi terzi

Così come per le carni della specie avicola, è possibile sostituire le diciture "Allevato in" e "Macellato in" dall'indicazione "**Origine:**" (seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo) nel caso in cui gli animali siano nati, allevati e macellati in un unico Paese.

Nel caso in cui nella stessa confezione fossero presenti **più pezzi di carne** (della stessa specie o di specie diverse) **allevati e/o macellati in Paesi differenti**, sull'etichetta devono comparire, per ciascuna specie, l'elenco dei relativi Stati membri o paesi terzi e il codice identificativo della partita.

Si ricorda che anche per le carni delle specie suina, ovina e caprina sono in vigore le deroghe per carni provenienti da Paesi terzi, per le carni macinate e le rifilature.

Carni suine, ovi-caprine e dei volatili

Le carni suine, ovi-caprine e dei volatili sono soggette anche al **Reg. UE 1337/2013**, relativo all'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o del luogo di provenienza.

L'etichettatura delle carni provenienti da altre specie animali (equine, cunicole, di selvaggina) è regolamentata dal Reg. UE 1169/2011, come tutti gli altri prodotti alimentari.