



Ministero delle
Attività Produttive
DG AMTC



DG SANCO



Provincia Autonoma
di Bolzano

Qualità e sicurezza delle carni: a che punto siamo?

A qualche anno di distanza dai provvedimenti e dalle iniziative dell'UE e dei governi nazionali per assicurare la tracciabilità degli alimenti ed in particolare delle carni, l'istituzione dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare ed il rafforzamento dei controlli, facciamo il punto della situazione.

Sollecitata dagli scandali della filiera alimentare che hanno, in tempi relativamente recenti, allarmato tutta l'Europa (e non solo) e provocato ingenti danni economici alla produzione e distribuzione, la convergenza delle richieste e delle proposte in materia di qualità e sicurezza degli alimenti ha realizzato significativi passi avanti sotto il profilo legislativo, dell'innovazione industriale e della cultura consumerista.

Innanzitutto si è registrata l'istituzione di obblighi informativi in etichetta atti a garantire sia la tracciabilità che la rintracciabilità degli alimenti: si tratta di due importanti funzioni, analoghe a opposte come direzione del flusso di informazione. La "tracciabilità" è la possibilità di risalire dal prodotto esposto sul banco di vendita o giunto sulla tavola del consumatore, all'intero processo di produzione e lavorazione: provenienza geografica della materia prima e luogo di confezionamento, metodi produttivi, identificazione delle aziende coinvolte nella filiera ecc.; la "rintracciabilità" è la possibilità per uno degli attori della filiera, che conosciuta l'irregolarità o la pericolosità di un prodotto di cui è responsabile desidera richiamarlo ed eliminarlo dalla vendita, di reperire tutto lo stock interessato dal problema anche se già compiutamente distribuito negli esercizi di vendita al dettaglio. Questi due metodi di controllo devono poter garantire la trasparenza dei processi e la gestione delle cosiddette "crisi".

La normativa, sancito con chiarezza il diritto del consumatore a prodotti sicuri e garantiti sotto ogni profilo, ha stabilito obblighi e strumenti per chiunque abbia un ruolo nella filiera di produzione e distribuzione degli alimenti, nonché creato le basi per una capillare informazione dei consumatori in

materia di etichettatura e consumo consapevole anche in questo settore. Le associazioni dei consumatori hanno, dal canto loro, promosso numerose campagne di sensibilizzazione ed educazione dei cittadini, anche attraverso le scuole ed i mass media, ed avviato un costruttivo dialogo con i produttori e distributori per collaborare al raggiungimento degli obiettivi fissati.

In generale va rilevato come aspetto positivo il fatto che finalmente si siano affiancate, alle note esigenze di tutela del consumatore, esigenze di tutela ambientale e di adozione di metodi di allevamento più rispettosi della salute e del benessere degli animali, esigenze di corretto smaltimento dei rifiuti zootecnici e di limitazione dell'impatto ambientale degli insediamenti produttivi.



Nelle prossime pagine esamineremo più da vicino le problematiche ancora persistenti e le ragioni per cui, ad oggi, non si ritiene ancora soddisfacente la garanzia offerta al consumatore.

Etichettatura della carne

Il Regolamento europeo 1760/2000/CE ha introdotto l'obbligo in tutti i paesi dell'Unione Europea di etichettare le carni bovine (quelle "incriminate" dopo la crisi della BSE), indicando:

* un numero o codice di riferimento indicativo dell'animale o del gruppo di animali da cui deriva la carne

* il numero identificativo o di autorizzazione del macello e l'indicazione del paese ove è stato macellato

* il numero identificativo o di autorizzazione del laboratorio ove è stato sezionato e preparato per la vendita.

Da 2002 vige l'obbligo di indicare anche il paese ove è nato e quello ove è stato allevato l'animale. E' possibile aggiungere informazioni ulteriori su base volontaria, pervia approvazione di un apposito disciplinare di etichettatura. In Italia i disciplinari approvati dal competente ministero (quello delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) sono 87 e gli organismi di controllo sono 14.

Il sistema di tracciabilità non è ad oggi completamente realizzato: molte aziende di medie e piccole dimensioni non sono ancora in grado di garantirlo, nonostante gli obblighi di legge. Il fatto è che tale sistema richiede investimenti economici per software di gestione, innovazione delle procedure di lavoro, strumenti e formazione del personale che possono risultare onerosi nelle piccole realtà. Il panorama produttivo italiano, che come è noto comprende numerose aziende medio-piccole, non brilla per i risultati in questo settore. Può accadere che nei registri ufficiali animali già giunti sul banco macelleria dei negozi da tempo risultino ancora vivi, che i numeri identificativi siano attribuiti in maniera sommaria e con scarsa trasparenza, anche a causa di un inadeguato trattamento a livello di distribuzione finale.

Ad oggi va considerata del tutto insufficiente l'accuratezza, l'affidabilità la velocità e l'accessibilità delle informazioni obbligatorie da fornire al consumatore. Questa situazione, grave nel settore della carne bovina, lo è ancora di più per le altre carni.



Si aggiunge l'annoso problema della resistenza all'applicazione corretta della disciplina di settore, che ci fa assistere a comportamenti elusivi di ampia portata: stante la preferenza del consumatore per le carni di provenienza nazionale o almeno da altri grandi paesi europei, molti animali vengono trasferiti sul territorio di tali nazioni ed ivi allevati per brevi periodi, al solo scopo di poter dichiarare in etichetta un luogo di allevamento diverso da quello dove effettivamente esso ha avuto luogo (si tratta di una lacuna della norma), in tal modo mascherando l'eventuale rischio che l'animale sia stato trattato con metodi e garanzie inferiori a quelli che ci si deve legittimamente attendere. Così, nonostante la mole enorme di importazione della carne, anche da paesi extra-europei, è raro trovare in etichetta l'indicazione di provenienza "vera", a meno che non si tratti di carne pregiata (es. il manzo argentino).

Le carni di importazione extra-UE

La produzione di carne bovina è aumentata in Europa del 50% negli ultimi 25 anni, quella di carne suina è triplicata, quella di carni avicole quadruplicata. Nonostante ciò, la domanda è tale da determinare crescenti flussi di importazione. Per le carni avicole (prevalentemente polli e tacchini) i principali paesi fornitori sono Brasile e Thailandia, che sono offerte a prezzi bassi, a fronte però di minori garanzie in fatto di qualità e sicurezza, nonché di benessere degli animali.

Se da un lato è vero che le normative europee consentono l'importazione sul territorio comunitario esclusivamente di

prodotti (non solo alimentari) conformi agli standard e requisiti di qualità e sicurezza vigenti in Europa, è anche vero che l'onere e la responsabilità della conformità dichiarata ricadono su chi produce e chi importa, con prevedibili effetti a carattere omissivo o frodatario.

Purtroppo la mole impressionante delle merci in transito alle frontiere esterne consente controlli quasi esclusivamente documentali e solo su percentuali minime ed a campione si effettuano controlli di laboratorio, capaci di evidenziare difformità del prodotto ed eventuali pericoli per la salute. Bisognerebbe rafforzare di molto le attività ispettive. Si sono infatti verificati casi di etichettatura conforme alle norme europee dei medesimi prodotti, non conformi, distribuiti nei relativi paesi extra-EU.

Il rischio è quello di offrire al consumatore europeo carni di animali trattati con ormoni, farmaci vietati in Europa, mangimi contenenti farine animali potenzialmente a rischio di infezione BSE, allevati e macellati senza garanzie igieniche adeguate. Tale rischio è notevolmente più elevato per i prodotti dell'industria di trasformazione alimentare contenenti o a base di carne, per i quali non vigono i medesimi obblighi di completezza informativa.

La carne OGM

Il 18 aprile 2004 sono entrati in vigore i nuovi regolamenti europei sull'etichettatura di alimenti e mangimi geneticamente modificati e sulla tracciabilità degli Ogm. Sono state dunque introdotte modifiche importanti alle regole e alle pratiche produttive ed informative. Un passo in avanti per i consumatori, che ottengono, su scala mondiale, la regolamentazione più rigida mai adottata sino ad ora in tema di etichettatura degli OGM: questa normativa permetterà, infatti, un controllo su tutte le fasi della produzione alimentare e farà sì che i prodotti contenenti OGM o derivati da un ingrediente OGM, mangimi compresi, vengano etichettati se il contenuto supera la soglia dello 0,9 %. Ci sono tuttavia, come spesso accade, delle lacune normative: non è ad esempio previsto l'obbligo di etichettatura per i prodotti derivati da animali nutriti con OGM quali carne, latte e uova.

Gli Stati Uniti d'America, già da anni abituati all'uso di mangimi OGM per gli animali destinati al consumo umano e per questo soggetti al divieto di esportazione delle relative carni in Europa, hanno recentemente autorizzato addirittura gli allevamenti di carne OGM, ovvero, oltre all'uso già corrente di mangimi geneticamente modificati negli allevamenti, è stata liberalizzata l'adozione di tecniche di manipolazione genetica degli stessi animali. Inoltre, non è stato introdotto alcuno obbligo di etichettatura che ne consenta la riconoscibilità per il consumatore.

Le proteine OGM di origine animale sono a rischio di integrazione con quelle dell'organismo umano con potenziali effetti per la salute che non sono stati ad oggi adeguatamente valutati. La posizione Europea rimane ferma sul divieto di commercializzazione in Europa, ove vige saggiamente il cosiddetto "principio di precauzione" ma le pressioni a livello mondiale, esercitate in sede di WTO, sono enormi, così da lasciar temere una possibile liberalizzazione in Europa, magari con obblighi di informazione in etichetta, cui sappiamo però tradizionalmente sfuggire molti prodotti derivati.



Un esempio di etichetta della carne bovina

Qualche consiglio ai consumatori

Senza alimentare inutili allarmismi, il consiglio che si può dare ai consumatori è di imparare a limitare quantitativamente e migliorare qualitativamente il consumo di carne, privilegiando le produzioni nazionali e locali garantite da marchi e indicazioni di provenienza e tipicità, che almeno offrono un secondo livello di controlli. Le carni provenienti da allevamenti biologici sono molto controllate e normalmente di elevata qualità.

Ricordiamo inoltre che le carni offerte a prezzi eccessivamente bassi sono spesso a maggior rischio qualitativo e forse anche di sicurezza.

Un passo decisamente importante è quello di imparare a leggere e comprendere le informazioni fornite in etichetta, ricavandone indicazioni per l'acquisto ed il corretto consumo. Non si tratta mai di informazione irrilevante o incomprensibile, a patto di essere abituati a leggerla.

Tra i parametri di valutazione qualitativa del prodotto, all'esame visivo ed olfattivo, ricordiamo l'assenza di liquido nella confezione della carne, una colorazione sana (non segni di ossidazione o annerimento, non visibile presenza di coloranti, con particolare attenzione ad insaccati e salsicce), l'assenza di odori sgradevoli o di vischiosità superficiale.

Una attenzione particolare andrebbe dedicata all'ambiente di vendita, con particolare riferimento all'esposizione dei cartelli informativi previsti dalla legge, all'igiene del banco e del personale addetto, tutti possibili indicatori di serietà ed affidabilità di chi ci fornisce.



Le informazioni obbligatorie in etichetta per le carni avicole

- * A CURA DELL'OPERATORE CHE EFFETTUA LA MACELLAZIONE: sigla IT, numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza, data o numero di lotto di macellazione, numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- * A CURA DELL'OPERATORE CHE EFFETTUA IL SEZIONAMENTO: sigla IT, sigla della Provincia dell'allevamento che ha costituito il lotto di sezionamento delle carni, data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento, numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento;
- * A CURA DELL'IMPORTATORE DI ANIMALI VIVI DA MACELLARE E DELL'IMPORTATORE DI CARNI FRESCHE DA SEZIONARE: ORIGINE, con specifica del Paese di provenienza, data o numero del lotto di macellazione (o di sezionamento), numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione (o di sezionamento);
- * A CURA DELL'IMPORTATORE DI CARNI INTERE O SEZIONATE DA COMMERCIALIZZARE: ORIGINE, con specifica del Paese di provenienza, data di introduzione in Italia;

