

IL SISTEMA DI ETICHETTATURA VOLONTARIA

Un sistema di garanzie per offrire una comunicazione trasparente ai consumatori ed un clima favorevole al consumo delle carni avicole.

Il decreto del 29 luglio 2004 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) “*Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame*” ha fissato le modalità per uniformare il sistema di **etichettatura volontaria** delle carni di pollame, precedentemente basato su una semplice dichiarazione del produttore ed una certificazione da parte di un ente terzo.

In base a tale decreto, le organizzazioni che intendono adottare un proprio sistema di etichettatura e quindi introdurre informazioni integrative oltre a quelle obbligatorie, devono predisporre un disciplinare di etichettatura e designare un organismo indipendente di controllo, che si occupi di redigere e applicare i piani di controllo specifici. Il MIPAF, dopo attenta valutazione, sentiti i ministeri della Salute e delle Attività produttive e di concerto con le Regioni, provvede ad autorizzare l'applicazione del disciplinare di etichettatura ed a riconoscere la conformità dell'ente di certificazione e dei relativi piani dei controlli. Sul rispetto della normativa vigilano il MIPAF e le Regioni, mentre le competenze in materia igienico-sanitaria spettano al Ministero della Salute e al Servizio Sanitario Nazionale.

Nel rispetto del decreto ministeriale 29/07/2004, in etichetta il consumatore può trovare, oltre al *logotipo* che identifica l'azienda ed al *numero di autorizzazione ministeriale*, un *codice di rintracciabilità* che evidenzia il nesso tra carne e lotto di produzione in allevamento; tale codice consente di risalire dalla carne di pollame etichettata al gruppo di animali di origine.

Nell'etichetta sono contenute anche altre indicazioni che servono a costruire la carta di identità delle carni: *denominazione e sede del luogo di incubazione/nascita dei pulcini; denominazione e sede dell'allevamento, del macello e del laboratorio di sezionamento* ed almeno una informazione riguardante il *sistema di allevamento e/o l'alimentazione*.

A queste informazioni, obbligatorie per le aziende che scelgono di entrare nel sistema, possono esserne aggiunte altre più specifiche ma sempre in forma facoltativa: razza e tipo genetico dell'animale, età dell'animale al macello, periodo d'ingrasso, data di macellazione, sistema di allevamento adottato (“estensivo al coperto”, “all'aperto”, “rurale all'aperto” o “rurale in libertà”), la dieta seguita dagli animali (“vegetale”, “senza ogm”, “senza antibiotici”), ecc.

Le disposizioni del Ministero proibiscono, poi, di utilizzare in etichetta segni diversi da quelli approvati nel disciplinare o che possono ingenerare confusione e invita esplicitamente, a fornire informazioni in forma: semplice, chiara ed univoca.

Tale decreto offre la possibilità, nel rispetto della procedura prevista, di tracciare e monitorare in etichetta tutto il percorso delle carni, dall'origine alla loro commercializzazione. Inoltre, l'etichettatura volontaria permette di attestare la qualità delle carni avicole attraverso parametri quali: l'italianità del prodotto, il rispetto delle norme igienico-sanitarie, la tutela del benessere animale, le corrette modalità di allevamento, l'assenza di residui di farmaci veterinari ed i controlli svolti dalle autorità e dalle imprese in una filiera integrata verticalmente. Grazie quindi a questo nuovo sistema, il consumatore è meglio informato su come polli e tacchini commercializzati dai produttori nazionali sono sicuri e garantiti, in quanto nascono e crescono in Italia, sono allevati esclusivamente a terra, liberi di razzolare in ambienti luminosi ed hanno carni gustose, leggere e ricche di proteine nobili.

Per quanto concerne, invece, le informazioni obbligatoriamente inserite in etichetta, in base all'ordinanza del Ministro della Salute, emessa in agosto ed in vigore da lunedì 17 ottobre 2005, **l'etichetta obbligatoria** delle carni fresche di volatili da cortile, accanto al bollino sanitario con la lettera I (bollino sanitario CEE assegnato dal Ministero della Salute allo stabilimento di lavorazione, che certifica come quel prodotto abbia superato i controlli dei veterinari ASL e degli istituti zooprofilattici), alle informazioni sul prezzo, sul peso e sulla data di scadenza, dovrà recare: *l'indicazione di origine, l'allevamento di provenienza, la data e il numero di lotto dello stabilimento di macellazione e sezionamento*, come già avviene per le carni bovine.

Contact: Elena Artuso Tel.051361439- mobile 3498101480- press@creacomunicazione.com