

# Impresa Consumatori



Rivista monografica di informazione alle imprese e di orientamento per i consumatori • Anno 2002 - N. 2



## LA CARNE OGGI: UNA SCELTA di QUALITÀ E di SICUREZZA

• *La qualità nutrizionale*

• *Mercati all'ingrosso*

• *Etichettatura e controlli*

• *News dai consumatori*



## S o m m a r i o

**Direttore Responsabile**  
Eduardo Lariccia

**Hanno collaborato**  
Dott.ssa Patrizia Troiano  
Dott. Pietro Cernigliaro  
Dott. Enrico Finotti  
Dott.ssa Filomena Mancuso  
Riccardo Libbi

**Copertina**  
Unc - Lazio

**Foto**  
Claudio Gasperini

**Grafica e impaginazione**  
Digitalia Lab

**Stampa**  
Grafica Giorgetti - Roma  
Via di Cervara, 10

N. 2 - Anno 2002

EDITORIALE	4
LA QUALITÀ NUTRIZIONALE DELLA CARNE	5
L'ETICHETTATURA DELLE CARNI	7
IL SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE ZOOTECNICO	9
L'ATMOSFERA DEI MERCATI ALL'INGROSSO	11
DALLE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI: NEWS SU ALIMENTAZIONE E COMMERCIO	14

Camera di Commercio, Industria,  
Agricoltura e Artigianato  
Via de' Burrò, 147 - 00186 Roma

Unione Nazionale Consumatori-Comitato di Roma  
Via Dardanelli, 23 - 00195 Roma  
Tel. 06.37513801 - Fax 06.37512319  
www.consumatori.info • info@consumatori.info

**M**entre per tutti gli altri alimenti la “tracciabilità”, ovvero la possibilità per il consumatore di risalire all'origine del prodotto dovrebbe essere realizzata nel 2005, per le carni bovine è già una realtà.

Dal 1° gennaio 2002, infatti, grazie ad un'etichettatura completa, il consumatore è in condizioni di sapere dove l'animale è nato, dove è stato allevato, dove è stato macellato.

Ma se da una parte abbiamo risolto un problema per il consumatore, ecco che, all'orizzonte, ne appare immediatamente un altro, che riguarda molto da vicino la nostra salute: è il problema delle sostanze ormonali somministrate agli animali.

Ricordo brevemente che il decreto legislativo n. 336/1999, concernente il divieto di utilizzazione di alcune sostanze ad azione ormonica nella produzione di animali, che sembra assolutamente garantista per i consumatori, in realtà contiene un inghippo che rende impossibile la battaglia contro gli ormoni.

Il decreto prevede, infatti, una doppia analisi dei campioni per cui, una volta effettuato il campionamento, se risulta la presenza di ormoni occorre fare una seconda analisi in un altro laboratorio prima di procedere alla denuncia. Pertanto, dal primo prelievo fino al momento in cui è possibile fare la denuncia intercorre almeno un mese di tempo. I veterinari che controllano un allevamento di 200-300 animali, però, non possono fare un prelievo su tutti: ne fanno uno su 3, 4 o 5 animali. Chi, invece, somministra sostanze vietate è abbastanza accorto e fa i trattamenti a cicli e a gruppi, per cui se si rileva qualche irregolarità, cosa che accade sempre più di rado, su 3-5 prelievi si trova al massimo un animale trattato. Quest'ultimo viene, quindi, sottoposto alla doppia analisi e dopo un mese, in base al decreto legislativo n. 336/1999, si torna a prelevare su un numero consistente di animali, che va dal 10 per cento a calare se gli animali sono tanti, fino ad arrivare a 50 campioni. A questo punto chi era in fallo sicuramente ha cessato la somministrazione del prodotto proibito. Se si va davanti al giudice e non siamo più noi che accusiamo l'allevatore, ma è quest'ultimo che chiede alla ASL se egli deve giustificare che un bovino su 50 è fuori norma. Viene chiamata in causa la famosa “variabilità biologica”, per cui la percentuale di un bovino su 50 diventa a favore di chi aveva utilizzato la sostanza “irregolare”. Ci sembra veramente inconcepibile ed irresponsabile che in Italia non esista un monitoraggio sugli antibiotici dati agli animali d'allevamento e sugli effetti che tali sostanze hanno sulla salute dell'uomo.

L'uso massiccio di antibiotici agli animali senza bisogno di prescrizione veterinaria per ottenere una crescita veloce comporta lo sviluppo, per selezione genetica, di batteri resistenti agli antibiotici che poi si trasferiscono all'uomo con il consumo di carni o per altre vie, rendendo molto difficile la cura di malattie umane con antibiotici, in quanto i batteri sopravvivono a dosi medicinali sempre più massicce e mirate. L'uso di antibiotici come “promotori di crescita” dovrebbe essere vietato consentendo soltanto quello sotto controllo veterinario per la cura delle malattie effettive degli animali d'allevamento.

Non resta che affidarci al buon senso e alla responsabilità degli allevatori nostrani!!!



**Riccardo Libbi**

Segretario del Comitato di Roma e del Lazio  
dell'Unione Nazionale Consumatori

# LA QUALITÀ NUTRIZIONALE DELLA CARNE

## *Gli elementi preziosi per la nostra salute*

La carne occupa un posto fondamentale nell'alimentazione umana per la notevole quantità di nutrienti che possiede: proteine, lipidi (grassi), carboidrati, sali minerali, vitamine e acqua.

Tra tutti questi nutrienti, le proteine sono certamente le più abbondanti e le più importanti in quanto esplicano molteplici funzioni: sono necessarie per la crescita e il mantenimento dell'organismo (caratteristica peculiare delle proteine, infatti, è quella di andare incontro ad un continuo processo di demolizione e sintesi, il c.d. turn over proteico), sono indispensabili per la riparazione delle cellule, la produzione di enzimi e ormoni, tanto che una loro carenza può provocare patologie e ritardi nello sviluppo.

Il fabbisogno giornaliero di proteine non è uguale per tutti, ma varia con l'età e con il sesso. E' consigliato, in genere, un apporto giornaliero di proteine di 0,6 grammi per Kg corporeo per l'uomo adulto, e 0,75 grammi per Kg corporeo per una donna adulta (WHO/FAO).

Oltre alle proteine, le carni sono una buona fonte anche lipidi (grassi), sotto forma di trigliceridi, fosfolipidi, sfingolipidi, che servono a fornire energia di riserva, a fornire i lipidi che costituiscono la membrana cellulare, a veicolare e facilitare l'assorbimento delle vitamine liposolubili, a fornire i precursori della sintesi delle prostaglandine. I lipidi delle carni, inoltre, contengono gli acidi grassi essenziali come l'acido arachidonico, l'acido linoleico e l'acido linolenico, i quali come gli aminoacidi essenziali delle proteine, non sono prodotti dal nostro organismo e devono quindi essere assunti con la dieta giornaliera.

La composizione dei grassi nelle carni è altamente variabile in quanto dipende dal tipo di carne (bovini, suini, ovini, ecc.), dal sistema di allevamento, dalla dieta dell'animale ed anche

dalla sua età: si può passare così dallo 0,8% di grasso nel petto di pollo crudo fino al 12,3% nella gallina.

Percentuale di grasso nei tagli di bovino adulto

BOVINO ADULTO ITALIANO	grasso per taglio %
▪ FESA (fettine)	1,8
▪ NOCE (fettine)	2,3
▪ MUSCOLO SPALLA	2,4
▪ FESONE DI SPALLA	2,4
▪ GIRELLO DI SPALLA	2,4
▪ SOTTOFESA	2,6
▪ GIRELLO	2,8
▪ GERETTO ANTERIORE	3,2
▪ GERETTO POSTERIORE	3,2
▪ SCAMONE (fettine)	3,7
▪ FILETTO	5,0
▪ LOMBATA	5,2
▪ COPERTINA DI SPALLA	5,7
▪ SOTTOSPALLA REALE	5,7
▪ COPERTINA DI SOTTO	5,7
▪ COSTATA	6,1
▪ BIANCOSTATO	10,2
▪ PANCIA	10,2
▪ PUNTA DI PETTO	10,2

Fonte: Tabelle di composizione degli Alimenti INRAN 2000

La quantità di carboidrati presenti nelle carni fresche è molto limitato (il carboidrato maggiormente presente è un polisaccaride chiamato "glicogeno", che durante la digestione viene scisso nelle singole molecole di glucosio), a differenza delle vitamine che sono presenti in buona quantità: innanzitutto le vitamine idrosolubili, come la tiamina (B1), la riboflavina (B2), la niacina (PP), la piridossina (B6), l'acido pantotenico, la vitamina B12 (cobalamina), che viene prodotta attraverso la sintesi microbica nel tratto digestivo dei ruminanti e possiede il vantaggio di non andare eccessivamente persa durante la cottura.

Vi sono, poi, le vitamine liposolubili, presenti principalmente nella parte grassa, come la vita-

Tabella di composizione chimica delle carni per 100 grammi di parte edibile

	Acqua	Proteine	Lipidi	Carboidrati	Energia	Sodio	Potassio	Ferro	Calcio	Fosforo	Tiamina	Riboflavina	Niacina
	g	g	g	g	Kcal	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
Agnello	70.1	20.0	8.0	0.0	159	88	350	1.7	10	190	0.15	0.28	6.0
Bovino (Metto)	72.7	20.5	5.0	0.0	127	41	330	1.9	4	200	0.09	0.19	4.7
Capretto	74.8	19.2	5.0	0.0	122	n.d.	n.d.	1.0	9	220	0.25	0.10	5.7
Cavallo	74.9	19.8	6.8	0.6	143	74	331	3.9	4	231	0.04	0.18	5.5
Conglio	74.9	19.9	4.3	0.0	118	67	360	1.0	22	220	0.03	0.30	6.3
Galina	66.0	20.9	12.3	0.0	194	n.d.	n.d.	1.6	15	205	0.30	0.10	4.0
Maiale	69.6	21.3	8.0	0.0	157	56	290	0.8	8	160	0.80	0.70	3.0
Pollo	69.5	19.0	10.6	0.0	171	62	300	0.6	5.0	160	0.08	0.14	5.0
Struzzo	76.1	20.9	0.9	0.0	92	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Tacchino	73.6	18.2	6.9	0.0	135	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Vitello	76.9	20.7	2.7	0.0	107	89	360	2.3	14.0	214	0.15	0.26	6.3

Legenda: n.d. = non determinato

Fonte: "Tabelle di Composizione degli Alimenti" aggiornamento 2000 - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione Ed. EDRA (Milano)

mina A, la vitamina E, la vitamina D e la vitamina K.

Tra i minerali della carne, il potassio, il fosforo, lo zolfo, il ferro, lo zinco e il magnesio. Scarso il calcio e il magnesio.

Diversamente dalle vitamine, i minerali non vengono danneggiati dal calore e dalla luce, anche se alcuni di essi possono andare perduti nell'acqua di cottura.

Ma quanto è importante il consumo di carne nella nostra alimentazione?

Il dibattito scientifico sull'argomento è molto acceso e, come sempre accade, i pareri di medici, nutrizionisti e tecnologi alimentari non sono unanimi.

Da alcuni, l'eccessivo consumo di carne, dal momento che essa è ricca di acidi grassi saturi, è ritenuto una delle cause dell'insorgenza di malattie cardiovascolari, tipiche della società industrializzata, quali la gotta e l'ipercolesterolemia, come pure ad un consumo eccessivo di carne viene imputata l'insorgenza del cancro poichè in essa possono essere presenti ormoni di sintesi e micotossine (i primi somministrati all'animale per aumentarne il peso, le seconde assunte con i mangimi), oltre ad altre sostanze nocive come nitriti, nitrati e pesticidi.

Al di là di queste posizioni "critiche", comun-

que collegate ad un discorso di consumo eccessivo, studi recenti hanno provato che il tasso di colesterolo nel sangue dipende non soltanto da un'alimentazione ipercalorica, ma anche da altri fattori come la vita sedentaria, il fumo, l'ereditarietà, lo stress.

Un corretto consumo di carne, all'interno di una dieta sana e bilanciata, è da considerarsi, quindi, positivo per l'organismo umano in quanto questo alimento fornisce sostanze ad alta valenza nutrizionale, fondamentali per il benessere del nostro organismo. Con la carne, infatti, come abbiamo visto, si assumono proteine nobili di alta qualità, importanti vitamine quali la niacina, la riboflavina, la tiamina e la vitamina A, senza dimenticare poi che la carne è la maggior fonte di vitamina B12 e B6 e di ferro, elemento fondamentale per molti processi, come la formazione di emoglobina presente nei globuli rossi del sangue.

Un consiglio prezioso, quindi, è quello di moderare e adeguare il consumo di carne evitando inutili eccessi e scegliendo il tipo più adatto alle proprie esigenze nutrizionali e alle proprie preferenze di gusto e sapore.

**Enrico Finotti**

*Ricercatore presso l'INRAN*

Tabella di classificazione e suddivisione delle carni

BOVINI	SUINI	OVINE - CAPRINI	CARNI AVICOLE	CARNI CUNICOLE	EQUINI	SELVAGGINA - CACCIAGIONE
Vitello (4 mesi) * Vitellone (15 mesi) * Manzo (fino a 3-4 anni) *	Maiale	Agnello (abbacchio) Agnellone Castrato Pecora Capra Montone	Pollo Tacchino Anatra Fasiana Galina Oca Piccione	Conglio	Cavallo	Fagiano Lepre Quaglia Cinghiale Camoscio

# L'ETICHETTATURA DELLE CARNI

*Uno strumento di garanzia e sicurezza per i consumatori*

**D**al 1° gennaio 2002 è entrato in vigore l'obbligo di etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina che consente di effettuare un controllo sulla carne "dal produttore al consumatore", ossia lungo tutta la filiera che si compone di vari passaggi: l'azienda agricola dove il bovino nasce, l'allevamento, il macello, i laboratori di sezionamento e i punti vendita.

In sostanza, grazie a questo nuovo sistema introdotto dal Regolamento CE n. 1760/2000, tutti i tagli di carne venduti sui banchi delle macellerie e della grande distribuzione devono riportare una etichetta contenente una serie di informazioni ben precise.

A questo proposito, occorre distinguere tra le indicazioni "obbligatorie", ossia le informazioni che non devono assolutamente mancare, e le indicazioni "facoltative", che consistono in una serie di altre informazioni aggiuntive che gli operatori intendono fornire al consumatore sulla base di un apposito Disciplinare che deve essere preventivamente approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- numero o codice di identificazione dell'animale (o il lotto di animali) da cui la carne deriva;
- Paese di nascita dell'animale;
- Paese di allevamento (ingrasso);
- Paese di macellazione e numero di approvazione dell'impianto di macellazione
- Paese di sezionamento e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento

## INDICAZIONI FACOLTATIVE

- macellazione: età dell'animale macellato, data di macellazione o di preparazione delle carni, periodo di frollatura delle carni, ecc.;
- allevamento: azienda di nascita e/o di allevamento, tecnica di allevamento, metodo di ingrasso, tipo di alimentazione (es. vegetale non OGM);
- animale: razza o tipo genetico, categoria, ecc.;
- eventuali altre informazioni contenute nel Disciplinare.

Per il bovino nato, allevato e macellato in Italia, l'etichetta riporta la seguente dicitura "ORIGINE: ITALIA"

Per la carne non confezionata, ma venduta a

**luogo di macellazione** è il Paese in cui è stato macellato e sezionato (possono essere diversi), con numero identificativo dell'impianto di macellazione e di sezionamento

**luogo di nascita** è il Paese in cui è nato l'animale

**codice di riferimento** è il numero "personale" assegnato a ogni capo di bestiame alla nascita: è contenuto nel marchio di plastica inserito nell'orecchio che accompagna l'animale dalla nascita alla morte.

**bollo sanitario** assicura che la carne è stata macellata e lavorata in impianti autorizzati dalle autorità sanitarie e in presenza di veterinari ufficiali, i quali eseguono controlli anti BSE sui capi con più di 24 mesi

**luogo di allevamento** è il Paese in cui è stato allevato l'animale

CONTROFILETTO S/OSSO DI BOVINO ADULTO

ITALIA M000 CEE

PREZZO/KG: 33400 PESO NETTO: 0,370 DA CONSUMARSI ENTRO IL 12/03/2002 PREZZO L. 12390

MACELLATO IN ITALIA M000 SEZIONATO IN ITALIA S000

NATO IN ITALIA ALLEVATO IN ITALIA

CODICE DI RIFERIMENTO ANIMALE/LOTTO IT0531

CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0° E 02°

taglio, nell'esercizio di vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, un cartello con le stesse informazioni previste per l'etichetta.

Vi sono, poi, alcune informazioni "vietate" nel senso che per tutelare il consumatore da possibili inganni sulle caratteristiche della carne bovina, non possono assolutamente essere inseriti nell'etichetta una serie di termini generici come "tradizionale", "classico", "naturale", "equilibrato" o frasi del tipo "alimentazione vegetale" o "alimentazione esclusivamente vegetale". Anche eventuali caratteristiche particolari della carne (es. percentuale di colesterolo), possono essere riportate in etichetta solo previo accertamento tramite analisi effettuate su prelievi rappresentativi.

L'etichettatura rappresenta la fase più importante della c.d. "tracciabilità", ossia del sistema che consente di seguire l'animale dal produttore al consumatore nel senso che permette di identificare tutte le aziende che hanno avuto un ruolo sia nell'allevamento dell'animale che, successivamente, nella trasformazione, preparazione, confezionamento e somministrazione delle carni.

Le altre due fasi della "tracciabilità" di filiera, che precedono l'etichettatura, sono l'identificazione e la registrazione degli animali, che costituiscono l'Anagrafe Bovina: ogni animale viene dotato di un passaporto sul quale è annotato il codice di identificazione del bovino (il numero di 10 cifre riportato sul marchio di plastica, di colore giallo, che viene apposto dall'allevatore su ogni orecchio dell'animale entro venti giorni dalla nascita). Il passaporto segue l'animale fino al momento della macellazione, permettendone così la tracciabilità dalla nascita alla vendita al dettaglio nelle varie macellerie.



### *L'etichetta delle carni biologiche*

Per le **carni biologiche** il discorso è diverso in quanto le produzioni animali biologiche si differenziano sostanzialmente da quelle convenzionali per il fatto che gli animali vengono allevati secondo un metodo eco-compatibile, più rispettoso dell'animale e dell'ambiente naturale, ed anche il sistema di commercializzazione avviene secondo procedure diverse da quelle previste per la zootecnia convenzionale (Regolamento CE n. 2092/91 integrato dal Regolamento CE n. 1804/99, attuato in Italia con decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 91436 del 4.8.2000).

Il macellatore deve assicurare, infatti, l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse, dal momento della ricezione degli animali fino all'abbattimento ed eventuali lavorazioni successive. Le etichette di identificazione delle carcasse, oltre alle indicazioni obbligatorie della regolazione comunitaria, devono riportare il riferimento al "metodo di produzione biologico". L'attestato di macellazione deve riportare le indicazioni di biologico, il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età di macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo e la data di macellazione.

Per quanto riguarda, invece, la carne biologica confezionata, la lavorazione deve avvenire separatamente rispetto alle altre carni e sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio deve essere applicata l'etichetta con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico, ossia la dicitura "*prodotto da agricoltura biologica*".

Se è venduta in macellerie "tradizionali", la carne biologica deve essere tenuta in un'apposita sezione del banco di vendita e se non è preventivamente confezionata, deve essere tagliata e preparata solo al momento dell'acquisto da parte del consumatore.

Da ricordare che nell'etichetta, oltre alle altre indicazioni obbligatorie, deve comparire anche la denominazione e il marchio dell'organismo di controllo con gli estremi del decreto ministeriale di autorizzazione, preceduti dalla sigla IT (Italia).

**Patrizia Troiano**

*Unione Nazionale Consumatori*

# IL SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE ZOOTECNICO

**S**ono molti i consumatori che ignorano come funzionano e in che cosa consistono i controlli ufficiali sulle carni. Il sistema previsto attualmente in Italia, che mira essenzialmente a garantire l'igiene e la salubrità del prodotto "carne", è gestito da diverse autorità ed organismi, articolati a livello territoriale proprio per assicurare in modo capillare un'elevata protezione della salute umana.

## *Le principali Autorità di controllo*

- **MINISTERO DELLA SALUTE** (Direzione Generale della Sanità Pubblica Veterinaria, degli Alimenti e della Nutrizione, a livello centrale; Uffici di Sanità Aerea, Uffici di Sanità Marittima, Uffici di Confine Terrestre, Uffici Veterinari periferici);
- **Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri (N.A.S.)** che operano presso il Ministero della Salute;
- Ispettorato Centrale delle Repressioni delle Frodi del Ministero delle Politiche Agricole;
- Istituto Superiore di Sanità;
- Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) e Servizi Veterinari (S.V.) delle A.S.L.;
- Presidi Multizonali di Prevenzione del S.S.N.;
- Agenzie Regionali di Protezione Ambiente (A.R.P.A.).

## *Finalità e metodi di controllo*

Il rischio maggiore per la salute dei consumatori che può derivare dal consumo di carne è connesso, da una parte, alle condizioni di allevamento e di salute degli animali e, dall'altra, dai processi di lavorazione, distribuzione e sommi-

nistrazione dei prodotti a base di carne. Ecco, quindi, che nel settore zootecnico diventa importante organizzare i controlli lungo tutta la filiera, dalla produzione di alimenti per animali, agli allevamenti, alla trasformazione, fino all'immissione sul mercato del prodotto destinato al consumo finale.

In linea generale, i controlli avvengono secondo modalità diverse e consistono in ispezioni, prelievo di campioni e relativa analisi, controllo dell'igiene del personale, esame della documentazione delle aziende, esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Le ispezioni, che sono il metodo più utilizzato, mirano a controllare:

- stato, condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture, ivi compresi i mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici ed altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari;
- prodotti semilavorati;
- prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti;
- procedimenti di disinfezione, pulizia e manutenzione e relativi presidi chimici;
- processi tecnologici per la produzione e la lavorazione dei prodotti alimentari;
- etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari;
- mezzi e modalità di conservazione dei prodotti.

## *I controlli dall'allevamento alla vendita al dettaglio Il bollo sanitario*

Un ruolo importantissimo nell'ambito dei controlli sulle carni è svolto dalle A.S.L. attraverso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e il Servizio Veterinario.



Nell'azienda di nascita ed allevamento dei bovini, il controllo delle autorità competenti riguarda il mantenimento dei registri aziendali, i farmaci e le sostanze ad azione ormonale eventualmente impiegate a scopi terapeutici per le patologie della sfera riproduttiva, i mangimi somministrati.

Dall'allevamento, il sistema di controllo si estende all'impianto di macellazione dove vengono registrati i dati della marca auricolare (che è stata apposta al bovino entro 20 giorni dalla nascita e che reca il codice identificativo dell'animale e dell'azienda in cui è nato) e i dati del processo produttivo (data di arrivo del bovino al macello, data di macellazione, nome dell'ultimo allevatore detentore dell'animale, i mesi di permanenza in allevamento, il numero di macellazione, la categoria, lo stato di ingrassamento, il peso morto a freddo).

La vigilanza e i controlli ufficiali sia da parte dei veterinari che dei N.A.S. dei Carabinieri continuano poi nei laboratori di sezionamento, nella fase di trasporto, fino ai punti vendita, dai mercati all'ingrosso alle singole macellerie.

Tutte le carni poste in vendita devono essere contrassegnate dal bollo sanitario applicato

direttamente sulla superficie dell'animale, in caso di carne in osso, o sull'etichetta della confezione se la carne è venduta in confezioni.

Soltanto il bollo sanitario garantisce ai consumatori che la macellazione dell'animale e la lavorazione delle carni è avvenuta all'interno di un impianto autorizzato dalle autorità competenti e alla presenza di un veterinario ufficiale che ha controllato l'identificazione dell'animale, la sua sanità, il rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge, in un'ultima analisi la idoneità della carne al consumo finale.

Va ricordato, infine, che oltre ai controlli ufficiali, dal 1977 anche al comparto zootecnico, come in tutto il settore alimentare, si applica il sistema dell'autocontrollo secondo il metodo HACCP (Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) che consiste in una attività di controllo sulla sicurezza e sulla salubrità del prodotto alimentare, in questo caso la carne, effettuata dallo stesso operatore in tutte le singole fasi del processo, dalla produzione alla somministrazione finale al consumatore.

Nel settore zootecnico questa attività di autocontrollo riguarda anche la mungitura e la macellazione.

**Patrizia Troiano**

*Unione Nazionale Consumatori*

# L'ATMOSFERA DEI MERCATI ALL'INGROSSO

## *I controlli sanitari, le contrattazioni, il trasporto delle merci*

**D**opo aver effettuato, nel precedente numero di *"Impresa e Consumatori"* un percorso storico dei mercati all'ingrosso, è opportuno far conoscere ai consumatori come si svolge "la vita" all'interno degli stessi.

Le attività, in uno scenario assolutamente unico, iniziano, in genere, alla mezzanotte. I furgoni dei produttori che conferiscono le derrate, si attestano nei parcheggi antistanti il Centro all'ingrosso, e si avvia la convulsa attività di movimentazione delle merci dai camion ai posteggi e box degli operatori posti all'interno del mercato.

Tale trasporto viene effettuato dai "facchini" che alla guida di motrici elettriche, alle quali sono agganciati 2 o 3 carrelli, "scaricano" i prodotti ortofrutticoli assemblati in cassette di legno, li accatastano e li trasportano presso le aree dei grossisti destinatari.

In questo fermento di attività spesso convulse, si alzano frequentemente le voci degli addetti, che con colorite "frasi spiccatamente idiomatiche" rendono curiosamente caratteristiche tutte le operazioni.

Le derrate a questo punto sono nei boxes o nei posteggi pronte per essere commercializzate curando la mostra per invogliarne l'acquisto. Nei mercati, prima dell'inizio della reale attività di compra-vendita, si procede attraverso gli Organi Sanitari a una verifica sulle qualità dei prodotti da commercializzare con particolare riguardo al rispetto delle norme igienico-sanitarie nonché alle condizioni degli imballaggi.

Nei mercati all'ingrosso dei prodotti ittici, i veterinari "visitano" il pesce soggetto a verifica obbligatoria e, a campione, quello che perviene dai centri muniti del prescritto bollino CEE.

Per le carni, i veterinari sono chiamati a visi-

tare le bestie con particolare accuratezza, stante le recenti note vicende sulla "mucca pazza".

Questo settore ha caratteristiche tutte proprie.

La presenza di equini, ovini e suini contemporaneamente "parcheggiati" nel Centro, rende ancora più convulsa l'attività degli addetti alla mattazione rispetto a quella dei mercati di altre merceologie.

Una catena composta da passaggi rigorosi nei quali ciascuno compie la stessa operazione, conferisce all'ambiente caratteristiche simili tra una catena di montaggio di una grande industria e, a causa dei camici bianchi indossati, a una sorta di ospedale dove tutti operano con pieno fervore.

E' possibile che torneremo in altra occasione a trattare più approfonditamente il "mondo" delle carni.

Il mercato a questo punto prende ancora più vita. Entrano i dettaglianti che si avviano velocemente verso i più affezionati fornitori pronti a rifornirli di quanto necessita loro.

E' il momento di maggior caos ma forse è il momento di maggiore interesse.

Le contrattazioni si svolgono un po' dovunque: tra i boxes, nei piazzali e presso i punti di ristoro nei quali si vende oltre ai tradizionali prodotti (caffè, cappuccino, tè, ma anche mega panini, pizzette, pizza a taglio) spesso accompagnati, soprattutto nei mesi più freddi, da superalcolici.

E' un momento particolare in cui si sviluppa e si realizza uno dei più elementari dettati dell'economia, "la formazione del prezzo".

E' un vortice di contrattazioni che si intersecano, talvolta con gesti, stringendosi la mano,



urlando sempre più forte, spesso contestando qualità e/o quantità del prodotto trattato, in un contesto simile, ma decisamente più colorito, ad una borsa valori, prima dell'avvento della telematica.

Assieme ai dettaglianti entrano nei mercati anche la ristorazione, la grande comunità, i conventi, le ambasciate e i consolati, le caserme.

E' simpatico vedere come tra "muletti" e carrelli in movimento, in una atmosfera decisamente "hard" si muovono suore e frati e militari che prendono parte anch'essi a questa vorticoso attività di selezione dei prodotti tenendo sempre ben presente il prezzo più vantaggioso da spuntare.

In questo scenario, in cui di notte, al buio, le luci dei lampioni conferiscono lineamenti e contorni suggestivi alle persone e alle cose, lentamente, con il passare delle ore, diminuiscono i frenetici via-vai, i compratori perfezionano gli ultimi acquisti per poi caricare direttamente o far caricare ai facchini le derivate e avviarle presso i propri automezzi.

E' una fase questa in cui si riaccendono contatti con i vari addetti alla movimentazione merci per potersi avvalere di un servizio celere che consenta di tornare rapidamente al proprio negozio o banco.

E' un picco vorticoso, frenetico e convulso di contrattazioni tra operatori e facchini in cui l'abilità di ciascuno è messa a dura prova.

Il facchino corteggiato diventa prezioso, l'occasione è ghiotta per poter giocare "al rialzo" sulla tariffa di trasporto ufficiale e la velocità di carico-scarico, spesso, è direttamente proporzionale all'ammontare della "mancia". In fondo si ripete quanto accade nelle primissime ore della notte, quando i produttori e i grossisti tentano, con artifici e promesse allettanti, di essere serviti prima degli altri.

E' ormai l'alba inoltrata e gli operatori prima di andare via si attardano spesso con chi hanno discusso fino a qualche minuto prima, per l'ennesimo caffè seguito per alcuni da gustose boccate di fumo.

Appagati dal lavoro fatto, talvolta con qualche riserva o remora per la contrattazione e l'acquisto non perfettamente riusciti, accen-

dono i motori e si avviano quasi pigramente verso la propria meta.

In molti mercati italiani, spesso i cittadini sono ammessi agli acquisti giornalmente o in alcuni giorni della settimana, con orari di fine attività per poter comprare ortaggi, frutta, pesce e fiori a prezzi di fine contrattazione e quindi inferiori a quelli raggiunti nella notte. Spesso la qualità è sufficientemente accettabile, talvolta meno.

Le modalità di accesso variano da mercato a mercato. A Roma, ad esempio, i consumatori finali sono ammessi nei mercati ortofrutticoli ed ittici dalle 7,30 alle 8,30 mentre al mercato dei fiori e piante ornamentali il pubblico può accedere soltanto il martedì dalle 10,30 in poi. Ma il prezzo dei prodotti commercializzati che si è determinato nella notte come si è formato?

Il principio base posto per fissare il prezzo ad un valore più o meno alto si realizza sulla base del rapporto domanda-offerta.

Un prodotto abbondante difficilmente raggiungerà valori alti a differenza di quelli scarsi che si attesteranno a prezzi abbastanza alti. Il consumatore finale deve indirizzarsi negli acquisti, al fine di realizzare economie, verso gli ortaggi e la frutta di stagione; le primizie si pagano care e spesso non rispondono al sapore desiderato.

L'orientamento intelligente deve essere quindi indirizzato verso quei prodotti che, in quanto di stagione, offrono un rapporto qualità/prezzo decisamente vantaggioso.

Un discorso a parte occupa il prodotto biologico che lentamente appare sempre in maggior quantità nei nostri mercati.

Non vi è dubbio che un prodotto "garantito" biologico offre caratteristiche assolutamente migliori del prodotto tradizionale.

Non dobbiamo mai dimenticare però che i marchi riconosciuti e che quindi garantiscono il prodotto biologico, non sono molti.

Proseguiremo il nostro viaggio nei mercati all'ingrosso nel prossimo articolo.

**Pietro Cernigliaro**

*Presidente dell'Associazione Nazionale  
Direttori Mercati Ingrosso*



# DALLE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI: NEWS SU ALIMENTAZIONE E COMMERCIO

## *Che cosa si intende per "carne"?*

Dopo lunghe ed estenuanti controversie finalmente apprendiamo che, secondo le norme comunitarie e nazionali, per carni si intendono "tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici".

La definizione, però, è talmente ampia che finora nelle etichette dei prodotti alimentari anche il grasso, i tendini e i nervetti possono essere definiti "carne".

Seppure tardivamente, la CE si è accorta che tale definizione "non corrisponde alla percezione, da parte del consumatore, di ciò che è carne e non permette di informare circa la natura effettiva del prodotto designato dal termine carne", come è del resto riportata in una Direttiva sull'etichettatura alimentare (n. 2001/101/CE) pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale italiana - serie Comunità europee - del 31 gennaio 2002.

Questa nuova Direttiva, emanata anche per uniformare le diverse definizioni di carne date da alcuni Stati membri, modifica quindi la Direttiva 2000/13/CE, che ormai è il "testo unico" sull'etichettatura alimentare, nella parte che riguarda i termini relativi alla designazione degli ingredienti.

Per poter scrivere "carne" in etichetta, occorre che non sia superato un certo tenore di grasso e di tessuto connettivo (tendini, nervetti, eccetera) come indicato dalla Direttiva CE:

	GRASSO (%)	TESSUTO CONNETTIVO (%)
Bovini, equini, bufali, ovini, caprini	25	25
Suini	30	25
Polli, volatili, conigli	15	10

Se queste percentuali vengono superate, nell'elenco degli ingredienti dei prodotti confezionati dovranno essere indicati anche il grasso e/o il tessuto connettivo, il che consentirà al consumatore di capire che si tratta di un prodotto non di qualità.

La Direttiva, inoltre, obbligherà a riportare in etichetta anche la dicitura "carni separate meccanicamente", se sono ottenute in questo modo.

A maggior tutela dei cittadini - consumatori, la stessa Direttiva afferma, anche in questo caso, che tali parti non sono - di fatto - un prodotto qualitativo, in quanto si tratta di carnicci raschiati dalle ossa dopo la macellazione dell'animale, ad esempio, per fare panate e altre preparazioni a base di carne.

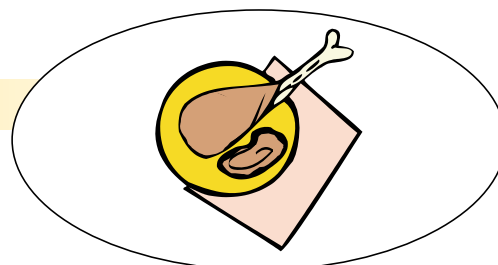
La Direttiva dovrà essere recepita dall'Italia entro il 31 dicembre 2002 e, salvo disposizioni particolari, riguarda tutti i prodotti contenenti carne.

## *Aumentati i consumi di pollame*

I ricorrenti allarmi verso il rischio di BSE (o morbo della "mucca pazza") hanno fatto aumentare decisamente i consumi di pollame.

Secondo i dati forniti dall'Unione Nazionale Avicoltura (UNA), nel 2001 il consumo medio pro-capite è aumentato da 18,48 a 20,55 chili, così ripartiti:

- pollo 12,10 Kg (11, 13 kg. nel 2000)
- gallina 1,55 Kg (1, 34 Kg)
- tacchino 5,50 Kg (4,63 kg)
- altre specie 1,40 Kg (1,38 kg)



Nel giro di 15 anni, precisa l'UNA, le preferenze dei consumatori sono molto cambiate. Nel 1986 il pollo veniva venduto per il 45% intero, per il 53% in parti e il 2% sotto forma di preparazioni e prodotti trasformati, mentre nel 2001 le vendite sono state per il 17% intero, per il 65% in parti e per il 18% in preparazioni varie, come cotolette, wurstel, spiedini, hamburger, eccetera.