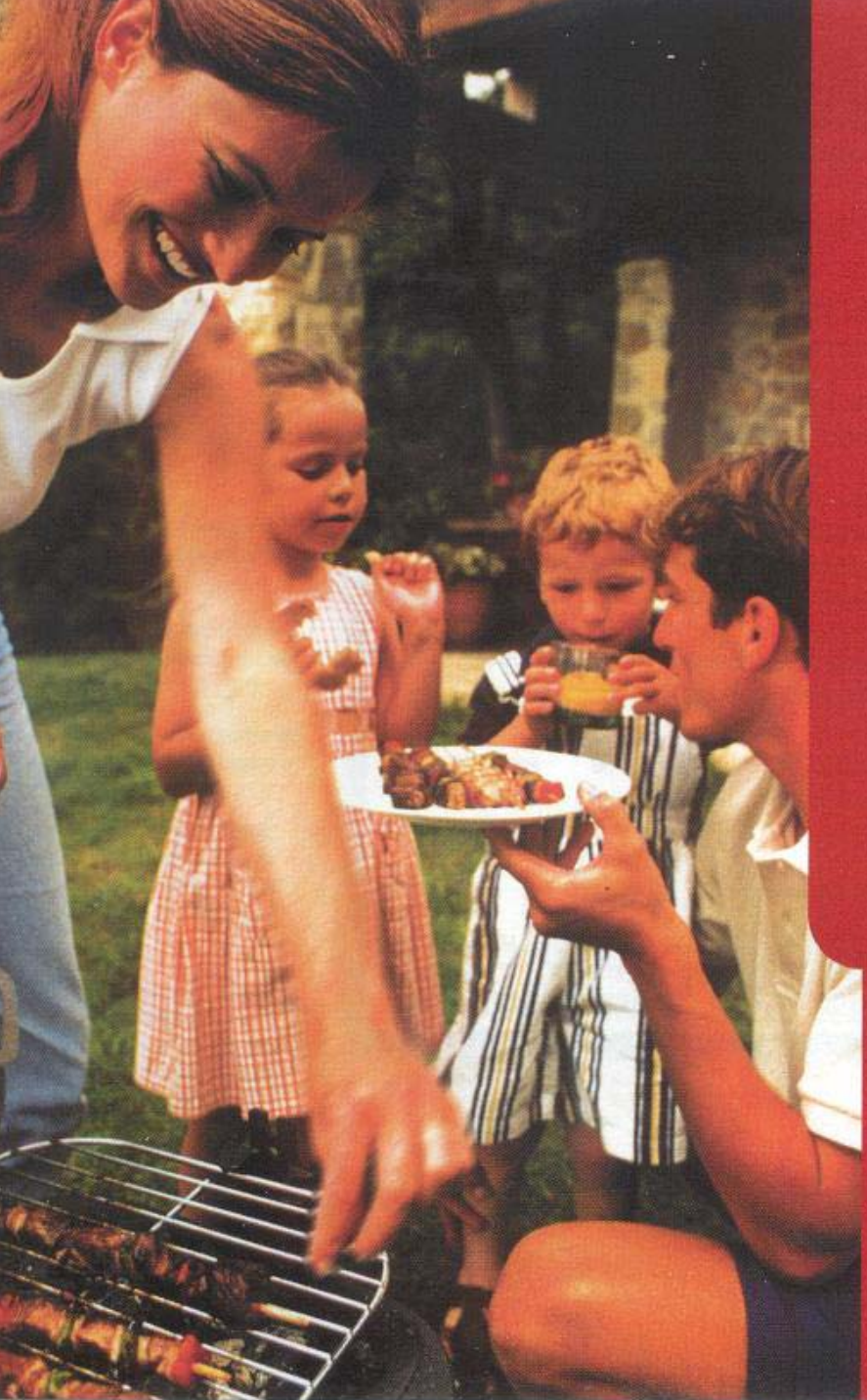


ASSOCARNI

NOI TENIAMO GLI OCCHI APERTI SULLA CARNE.

COSÌ VOI POTETE MANGIARLA AD OCCHI CHIUSI.

Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea.

Con il patrocinio del:

Ministero della Salute

I.P.

Regolamento CEE 1760/2000

L'ETICHETTATURA

Oggi tutta la carne bovina prodotta in Europa ha la sua etichetta.

A partire dal 1 **Gennaio 2002** ogni taglio di carne posto in vendita sia nelle macellerie che sui banchi della Grande Distribuzione, deve riportare una vera e propria carta d'identità del bovino, mediante **etichetta sulla confezione** se il prodotto è confezionato, oppure mediante un **cartello espositivo** sul banco macelleria, se è venduto al taglio.
La tracciabilità del prodotto è caratterizzata da un **codice identificativo del capo** (o del **gruppo di animali**), dal **paese di nascita** dell'animale e dai **paesi d'allevamento** (con l'elenco di tutti i paesi in cui l'animale è eventualmente transitato anche per un solo giorno). Nell'etichetta non devono poi mancare i dati che riguardano **il paese di macellazione, il numero dello stabilimento di macellazione, il paese di sezionamento e il numero dello stabilimento di sezionamento.** L'assenza anche di una sola di tali informazioni configura, da parte del punto vendita, un'aperta violazione della normativa vigente. Quando il bovino è nato, allevato e macellato nello stesso Paese, l'etichetta indica: **ORIGINE: ITALIA** (ad esempio, o il nome del Paese in questione).

Una serie di altre informazioni inerenti l'allevamento di provenienza, la razza, ecc., potranno essere fornite, su base volontaria, dal produttore il cui disciplinare di etichettatura facoltativo sia stato preventivamente autorizzato dalle autorità competenti.

pagina 3

Direttiva CEE 65/1994

LE CARNI MACINATE E GLI HAMBURGER

Gli hamburger e le carni macinate sono preparati esclusivamente con puro muscolo bovino.

Sulla base della normativa vigente, per gli hamburger e le altre tipologie di carni macinate in genere, sono previsti standard qualitativi e di sicurezza elevati. Tali prodotti devono, infatti, essere preparati esclusivamente con puro muscolo bovino, e devono rispettare rigidissimi standard microbiologici. Anche per questi prodotti è, inoltre, prevista l'applicazione del sistema di tracciabilità ed etichettatura della carne per lotto di produzione.

"Nell'etichetta degli hamburger e delle carni macinate, a differenza delle altre etichette, i Paesi di nascita e di allevamento devono essere indicati solo se diversi dal Paese di preparazione."

REGOLAMENTI E CONTROLLI

Le rigide misure adottate nel corso degli ultimi anni a livello comunitario e nazionale nei confronti dell'intera filiera di produzione della carne bovina consentono di affermare che tale prodotto non è mai stato sicuro come ora e che la carne bovina è oggi un prodotto particolarmente controllato e garantito.

Con il presente opuscolo informativo intendiamo far conoscere ai consumatori tali elementi di sicurezza, fornendo risposte chiare ed obiettive alle loro domande. Ulteriori approfondimenti e riferimenti normativi potranno essere trovati anche sul sito della Commissione Europea al seguente indirizzo: (http://europa.eu.int/comm/agriculture/beef).

Regolamento CEE 1760/2000

L'IDENTIFICAZIONE

Ogni animale è unico, ha una carta d'identità individuale senza la quale non può effettuare alcuno spostamento.

Ogni animale è soggetto ad una precisa identificazione dalla nascita, affidata ad un numero unico ed irripetibile composto da 10 cifre. Questo numero è riportato sui due auricolari di plastica apposti dall'allevatore su ogni orecchio del vitello entro 20 giorni

pagina 4

dalla nascita. In seguito l'animale viene registrato dai Servizi Veterinari Ufficiali, che emettono poi il passaporto. Il passaporto contiene tutti gli **elementi necessari all'identificazione** dell'animale e la registrazione di tutti gli **spostamenti del bovino.** Come una vera e propria carta d'identità, il passaporto segue l'animale fino al momento della macellazione e ne permette la tracciabilità fino al punto di vendita.

Regolamento CEE 1760/2000

LA TRACCIABILITÀ

La tracciabilità è il sistema che permette di seguire l'animale dal pascolo fino al piatto del consumatore.

I capi bovini accedono agli stabilimenti di macellazione **solo se accompagnati da regolari documenti di identificazione: il "documento sanitario di accompagnamento"**, contenente le informazioni sullo stato di salute di ogni capo bovino; il **"passaporto"**, contenente data e luogo di nascita, allevamento di provenienza e tutti gli spostamenti dell'animale, ed il numero individuale dell'auricolare del bovino.
Verificata da parte del Veterinario Ufficiale la regolarità di tali documenti l'animale è ammesso all'interno dello stabilimento. Al momento della macellazione il numero di marchio auricolare dell'animale viene abbinato ad un numero progressivo di macellazione giornaliero, costituendo così il link di collegamento tra la storia dell'animale e la sua tracciabilità durante tutte le fasi di lavorazione.

SERVIZIO VETERINARIO
DOCUMENTO DI IDENTIFICAZIONE INDIVIDUALE PER LA SPECIE BOVINA
REGIONE LOMBARDIA
AZIENDA USL BRESCIA
IT017500055138
CODICE AZIENDALE 000 BS 000
BRESCIA
Detentore MARIO ROSSI
000 BS 000
ESTREMI IDENTIFICATIVI DELL'ANIMALE
Marca auricolare: IT 017500055138
Sesso (M/F) M
Razza FRISONA ITALIANA
Marca della madre 02BS000154922
Marca precedente
Data nascita 00/00/00
Paese Terzo d'origine dell'animale
Data rilascio 00/00/00
Firma DEL VETERINARIO RESPONSABILE

Direttiva CEE 433/1964

IL BOLLO SANITARIO

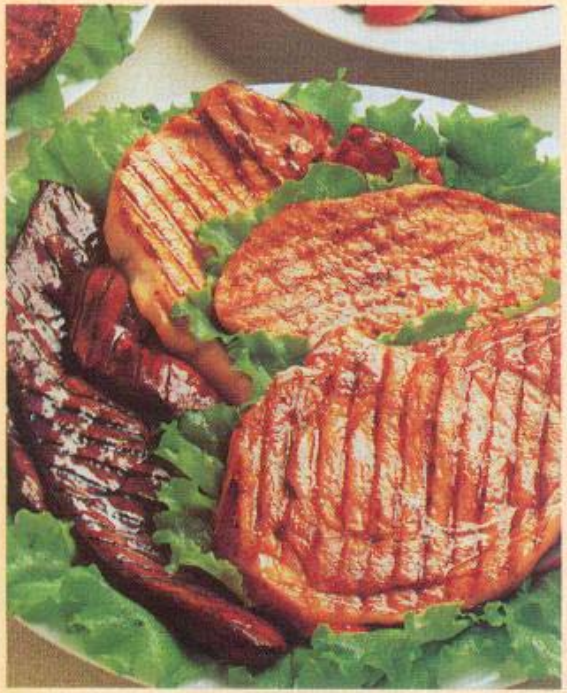
Tutte le carni in vendita devono essere contrassegnate dal bollo sanitario con un numero identificativo dello stabilimento di macellazione e/o lavorazione applicato direttamente sulla superficie del prodotto, nel caso di carne in osso, o sull'etichetta della confezione, nel caso di carni confezionate. La presenza di tale bollo assicura, infatti, che la macellazione dell'animale e la lavorazione della carne è avvenuta all'interno di un impianto autorizzato dalle Autorità Sanitarie competenti ed in presenza di un Veterinario Ufficiale che ha verificato l'identificazione e la sanità dell'animale, il rispetto dei requisiti igienico-sanitari e la perfetta idoneità del prodotto per il consumo. La commercializzazione di carni sprovviste di tale bollo è dunque illegale e da denunuciare.

pagina 5

Regolamento CEE 999/2001

LE RISPOSTE ALLE VOSTRE DOMANDE PIÙ FREQUENTI

Le misure di precauzione adottate nella Comunità Europea e in Italia per la prevenzione della BSE (o "morbo della mucca pazza") assicurano un elevato livello di tutela al consumatore.



COME SONO TUTELATI I CONSUMATORI?

La misura principale, in grado di garantire un elevato livello di sicurezza della carne bovina è rappresentata dall'eliminazione, al momento della macellazione, **di tutti gli organi ed i tessuti considerati anche potenzialmente a rischio**. Tale misura è stata adottata nella Comunità Europea su tutti i capi bovini macellati a partire dal 1° Ottobre 2000, ma disposizioni analoghe erano già in vigore in Italia dal 1998 per gli animali provenienti da tutti i Paesi a rischio.

IL CONSUMO DI CARNE RAPPRESENTA UN RISCHIO?

L'agente responsabile della BSE non è mai stato riscontrato nel muscolo bovino, nè i tentativi sperimentali di contagio tramite il muscolo hanno mai dato esito positivo. **Non esiste quindi alcun dato scientifico che provi che il consumo di fettine, entrecote, girello, filetto, controfiletto, costituisca rischio per la salute.**

QUALI SONO I MATERIALI A RISCHIO SPECIFICO?

I materiali a rischio specifico sono: l'intestino ed il mesentere di tutti i bovini, il cranio con cervello e occhi, il midollo spinale, le tonsille e la colonna vertebrale dei bovini di età superiore ai 12 mesi, che vengono sistematicamente asportati durante la macellazione e destinati all'incenerimento.

PERCHÈ I MATERIALI A RISCHIO NON POSSONO ARRIVARE AL CONSUMATORE?

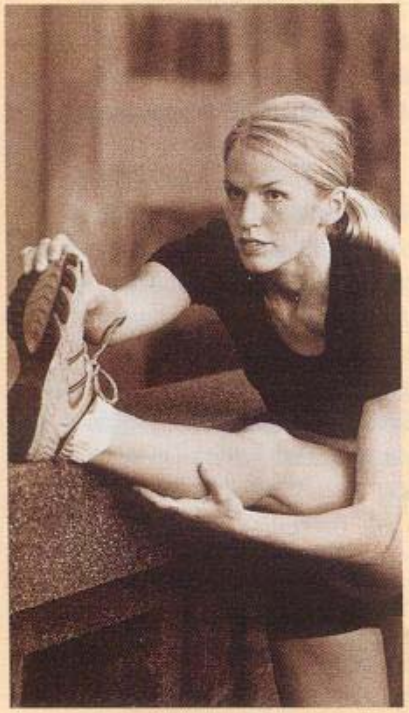
Tutte le operazioni relative all'asportazione ed eliminazione del materiale specifico a rischio vengono effettuate presso gli impianti di macellazione sotto controllo del **Servizio Veterinario Ufficiale delle ASL** operanti sul territorio nazionale e lo stesso materiale viene sistematicamente distrutto tramite incenerimento. Inoltre, dal **1° Gennaio 2001** - sugli animali di **età superiore ai 30 mesi, esteso agli animali di età superiore ai 24 mesi dal Settembre 2001** - il **Servizio Veterinario Ufficiale** provvede **all'asportazione di un campione** di "midollo allungato" per l'esecuzione del **test rapido** per accertare la BSE.

Il campione viene inviato immediatamente all'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale** di competenza territoriale, **l'unico ente sanitario ufficialmente riconosciuto ad effettuare i test**. In attesa dell'acquisizione degli esiti degli esami di laboratorio, la carcassa e tutte le altre parti dell'animale vengono tenute **sotto vincolo sanitario** da parte del **Servizio Veterinario Ufficiale** e liberalizzate, **previa bollatura sanitaria**, dopo 24/36 ore, solo dopo che **l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale** ha comunicato **per vie ufficiali** all'ASL competente l'esito negativo del test per la BSE. Nell'ipotesi di **esito positivo**, la carcassa e tutte le parti dell'animale vengono sottoposte a **sequestro dalle autorità competenti** e **distrutte** secondo le disposizioni vigenti.

pagina 6

IL PIACERE DI UNA NUTRIZIONE EQUILIBRATA

PROTEINE
ALLA BASE DELLA CRESCITA



LA CARNE BOVINA CONTIENE PROTEINE DI ELEVATA QUALITÀ.

Le proteine, indispensabili per la crescita, il mantenimento e il rinnovo delle cellule, si distinguono per la composizione in amminoacidi.
Questi si dividono in "non essenziali", fabbricati anche dal corpo umano, ed "essenziali", introdotti esclusivamente con l'alimentazione. Dei 20 amminoacidi che compongono le proteine, 9 sono essenziali e sono forniti dalla carne in rapporto percentuale ottimale. Le proteine vegetali non hanno una composizione in amminoacidi così completa ed equilibrata. **100 gr. di carne bovina forniscono dai 18 ai 22 gr. di proteine, a seconda del taglio prescelto, quantità che consente di soddisfare 1/3 dei bisogni proteici quotidiani di un uomo adulto che svolge una attività normale.** La carne bovina è fonte importante di vitamine quali PP, B1, B2, B6 ed in particolare la B12, indispensabile per la formazione dei globuli rossi ed il funzionamento del sistema nervoso.

FERRO
PER COMBATTERE LA FATICA

LE CARNI ROSSE CONTENGONO NUMEROSI MINERALI IMPORTANTI COME ZINCO, SELENIO E FERRO.

Il ferro gioca un ruolo essenziale in numerose funzioni biologiche (la costituzione dell'emoglobina presente nei globuli rossi, della mioglobina, proteina essenziale del muscolo, e degli enzimi, importanti nel metabolismo). Una carenza di ferro porta ad una diminuzione di efficienza durante prolungati sforzi fisici ed intellettuali. È importante sottolineare che il ferro contenuto nelle carni bovine è "biodisponibile", cioè ben più assorbibile di quello presente nei vegetali: gli spinaci, ad esempio, contengono una discreta quantità di ferro, ma l'organismo ne può assorbire solo una piccola parte. Il ferro della carne è invece presente in forma altamente assorbibile ed è indicato per tutte le età. La carne è ricca anche di zinco, coinvolto nelle difese immunitarie ed in attività fisiologiche, fra cui la produzione dell'ormone della crescita.

pagina 7

CONTENUTO IN COLESTEROLO DI ALCUNI ALIMENTI

ALIMENTI	COLESTEROLO (mg/100g di parte edibile)
CARNI FRESCHE E TRASFORMATE	
FEGATO BOVINO COTTO	385
TACCHINO, FUSO, COTTO AL FORNO	110
MAIALE, LEGGERO, BISTECCA COTTA	89
SALAMI	84-99
POLLO, PETTO, COTTO	75
CONIGLIO INTERO COTTO	73
PROSCIUTTO PARMA	72
MORTADELLA	70
BRESAOLA	67
PROSCIUTTO COTTO	62
CARNE BOVINO ADULTO-TAGLI ANTERIORI	59-72
CARNE BOVINO ADULTO-TAGLI POSTERIORI	52-68
CARNE IN SCATOLA IN GELATINA	29
PRODOTTI DELLA PESCA	
SPIGOLA D'ALLEVAMENTO	75
ORATA D'ALLEVAMENTO	68
TONNO IN SALAMOIA, SGOCCIOLATO	63
MERLUZZO, NASELLO, SURGELATO, COTTO	62
SALMONE AFFUMICATO	50
CONDIMENTI	
BURRO	250
LARDO	95
LATTE E DERIVATI	
GRANA	109
PARMIGIANO	91
FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE	90
CRESCENZA	53
MOZZARELLA	46
LATTE	11
UOVA	
UOVA DI GALLINA INTERO	371

FONTE: Tabelle di Composizione degli Alimenti INRAN 2000

IL COLESTEROLO UN FALSO PROBLEMA

Recenti studi hanno ampiamente dimostrato che l'apporto di colesterolo dovuto all'alimentazione incide in modo marginale (non più del 20%) sul livello del colesterolo del sangue, legato piuttosto all'eccesso di calorie alimentari, alla scarsa attività fisica, al fumo, al sovrappeso, alla vita stressante, all'ipertensione e più di tutto all'ereditarietà. Una porzione di carne bovina di 100 gr. rappresenta, qualsiasi sia il taglio prescelto, meno del 20% dell'apporto di colesterolo alimentare consentito secondo le raccomandazioni degli specialisti.

CARNE MAGRA? BASTA SCEGLIERE

Occorre sottolineare che esistono purtroppo molte convinzioni sbagliate sul contenuto di grassi della carne bovina, come ad esempio quella che il bovino ha una carne grassa che contiene un elevato quantitativo di colesterolo. Studi scientifici al contrario, hanno dimostrato che:

1) la quantità di grassi dipende dal taglio di carne prescelto

2) I numerosi tagli del bovino hanno un contenuto di grassi inferiore al 6% (vedi tabella)

3) Gli acidi grassi saturi, cosiddetti "cattivi", costituiscono oggi meno del 50% dei grassi totali contenuti nella carne bovina. I rimanenti sono grassi insaturi "buoni", nei quali è anche presente l'acido "oleico", lo stesso che ritroviamo nell'olio d'oliva. Il rapporto tra acidi grassi saturi e insaturi rimane pressoché costante a prescindere dal taglio di carne considerato.

I TAGLI DEL BOVINO ADULTO ITALIANO percentuale di grasso per taglio*

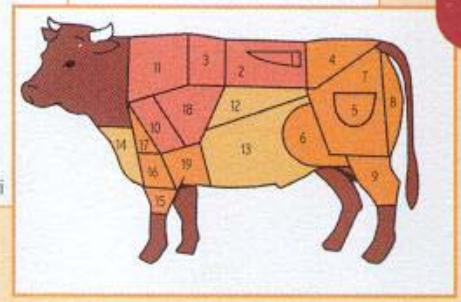
da 1% a 4%		GRASSO %
4	SCAMONE (fettina)	3.7
5	FESA (fettina)	1.8
6	NOCE (fettina)	2.3
7	SOTTOFESA	2.6
8	GIRELLO	2.8
15	GERETTO ANTERIORE	3.2
9	GERETTO POSTERIORE	3.2
16	MUSCOLO SPALLA	2.4
19	FESONE DI SPALLA	2.4
17	GIRELLO DI SPALLA	2.4

da 4% a 7%		GRASSO %
1	FILETTO	5.0
2	LOMBATA	5.2
3	COSTATA	6.1
10	COPERTINA DI SPALLA	5.7
11	SOTTOSPALLA REALE	5.7
18	COPERTINA DI SOTTO	5.7

da 7% a 10.2%		GRASSO %
12	BIANCOSTATO	10.2
13	PANCIA	10.2
14	PUNTA DI PETTO	10.2

*40% ca grassi saturi, 40% ca grassi monoinsaturi e 20% ca grassi polinsaturi

FONTE: Tabelle di Composizione degli Alimenti INRAN 2000



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea.

ASSOCARNI

ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIA E COMMERCIO CARNI

Con il patrocinio del:

Ministero della Salute

Ulteriori informazioni sulle normative vigenti e sulle garanzie della carne bovina possono essere trovate sul sito della Commissione Europea:
http://europa.eu.int/comm/agriculture/beef

Il presente opuscolo potrà essere richiesto contattando **ASSOCARNI**

Corso d'Italia, 92 - 00198 Roma
tel. 06 8541085 - fax 06 8419544
e-mail: assocarni@assocarni.it
www.assocarni.it

PUBBLICA ORGANIZZAZIONE + STRATEGIA SRL