

L'etichettatura della carne bovina

A partire dal 1° aprile 2015, tra le informazioni obbligatorie per tutte le carni fresche, refrigerate e congelate (non solo bovine ma anche di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili) devono comparire il **Paese di origine** e/o il **luogo di provenienza** dell'animale. In particolare, a partire dal 2000 per le carni bovine esiste una vera e propria “**carta d'identità**” gestita dall'Anagrafe nazionale bovina, un sistema di identificazione e registrazione degli animali che ha come obiettivo principale la tutela della salute pubblica attraverso una completa tracciabilità dell'animale. Il consumatore trova in etichetta codici e riferimenti utili a ricostruire la storia dell'animale macellato.



- a) Denominazione di vendita: definisce il taglio commerciale e l'animale (bovino adulto, vitellone, vitello)
- b) Prezzo unitario per chilogrammo, quantità netta, data confezionamento, data scadenza
- c) Stato di macellazione e numero di approvazione del macello
- d) Stato di sezionamento delle carcasse e numero del laboratorio
- e) Stato di nascita e di allevamento
- f) Lotto
- g) Modalità di conservazione
- h) Marchio di identificazione dello stabilimento: è molto importante per le autorità di controllo competenti perché garantisce che la lavorazione delle carni sia avvenuta in uno stabilimento sotto il controllo del veterinario ufficiale e perché permette di rintracciare lo stabilimento di produzione inserendo il numero corrispondente in una banca dati nazionale di consultazione. Se è apposto direttamente sulle carni e non sulle confezioni è chiamato **bollo sanitario**