

Origine delle carni suine, ovicaprine e di pollame, quando va in etichetta?

In merito all'indicazione dell'origine delle carni suine e ovicaprine, resa obbligatoria dallo scorso aprile dall'introduzione del regolamento delegato (Ue) 1337/2013, è utile riflettere sulla ripercussioni pratiche dei recenti chiarimenti emersi dalla Corte di Giustizia Ue. Con una sentenza dello scorso ottobre (riferita in realtà alla distinguibilità delle carni disossate meccanicamente rispetto alla carne fresca), l'organo comunitario ha infatti finito per chiarire i due criteri necessari per togliere ogni ambiguità al concetto di "carne fresca".

Innanzitutto, la carne trasformata non si può considerare carne fresca e pertanto non richiede l'indicazione dell'origine. Ricordiamo che le modalità di indicazione dell'origine prevedono almeno luogo di allevamento e macellazione, "Allevato in...Macellato in"... , oppure, "Origine: Italia".

Ma quando la carne è fresca o invece trasformata? In realtà una prima distinzione di base viene effettuata entro il Pacchetto Igiene: con il regolamento 853/2004 si spiega che la modifica sostanziale delle fibre muscolari rappresenta un criterio base per il mantenimento della connotazione di "carne fresca". Nonostante ciò, la carne macinata è considerata in qualche modo una sottocategoria della carne fresca.

Oltre alla tipologia di trattamento (meccanico o manuale), conta allora verificare il mantenimento (al microscopio) delle fibre della carne nella loro condizione originaria, anche tenendo conto della condizione della maggior parte delle fibre stesse. In tal caso la carne fresca (suina, ovicaprina e di pollame) riporterà l'origine.

Giova ricordare che la carne macinata è una categoria a parte che prevede sì l'obbligo dell'indicazione di origine ma può essere impostata in forma semplificata (Allevato in: Ue/non Ue... Macellato in: Ue/non Ue; oppure, Origine: Ue/non Ue).

Resta comunque la necessità, secondo Coldiretti, di sostenere in tutte le sedi la necessità di una informazione completa e trasparente sull'origine per tutti i tipi di carne e in generale per tutti gli alimenti, sia freschi che trasformati.

Tuttavia, ad oggi rimangono prive dell'obbligo dell'origine le altre carni fresche come ad esempio quelle di cavallo e coniglio, i prodotti che utilizzano la carne come ingrediente e altri trasformati a base di carne come il prosciutto, i salumi, ecc., che non rientrano nell'applicazione del regolamento 1337/2013. Inoltre, insaccati, salumi stagionati o soggetti a salagione come il prosciutto sono considerabili a tutti gli effetti come carne trasformata (con possibilità di omissione dell'origine, a danno del consumatore, purtroppo). Il pollame, anche disossato meccanicamente, mantiene la indicazione dell'origine.