

# Una legge comunitaria per i prodotti avicoli

Biagi G. <sup>(1)</sup> - Signorini G. C. <sup>(2)</sup> - Bagliacca M. <sup>(3)</sup>

Il «Libro Bianco» del 1985, redatto per ottenere il completo raggiungimento del mercato unico interno nel 1993, prevede che venga stabilita una legislazione comune con i requisiti obbligatori generali per la tutela del consumatore in materia di salubrità, igiene ed etichettatura dei prodotti alimentari in modo da assicurare la libera scelta sull'intera gamma dei prodotti scambiati tra i vari Stati della Comunità.

In questa ottica diviene necessario avere norme comuni per la commercializzazione di qualsiasi prodotto per prevenire eventuali modifiche delle legislazioni nazionali di ciascun Stato membro che non tengano nella piena considerazione gli aspetti comunitari. Gli scopi di una normativa comune sono essenzialmente riconducibili a due aspetti fondamentali. Il primo dovrebbe garantire ai consumatori della Comunità una informazione basata sulle stesse regole riguardo agli alimenti che vengono loro venduti ed allo stato in cui questi lasciano l'azienda o il macello. Il secondo aspetto dovrebbe far assumere ai produttori una base comune per la produzione e la vendita di tali alimenti.

Il primo regolamento di legislazione comunitaria riguardante la commercializzazione dei prodotti avicoli risale all'ormai lontano 1967 (Reg. Cee 123/67, 13.6.1967). In esso non sono

*La commercializzazione delle carni avicole è oggetto di numerose disposizioni Cee che regolamentano questo importante settore produttivo*

contenute norme specifiche ma vengono poste le basi di una «organizzazione comune dei mercati nel settore del pollame» vivo e macellato. La Direttiva Cee 71/118 del 15.2.1971, «relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile» regolamenta solo una parte dei temi considerati nel Regolamento Cee 123/67.

L'organizzazione comune dei mercati del settore del pollame, viceversa, è stata statuita nel Regolamento Cee 2777/75 e successivamente modificata nel 1989 con il Regolamento Cee 1235/89. Inoltre, le norme comuni relative al contenuto di acqua per i prodotti congelati e surgelati sono state stabilite nel 1976 (Reg. Cee 2967/76), anche se la stesura del Regolamento di applicazione ha richiesto altri quattro anni e la effettiva applicazione delle norme è slittata al 1981.

L'iter legislativo di questa materia però non si è fermato con la promulgazione di questi regolamenti generici. Numerose infatti sono state le Commissioni incaricate dai vari Paesi membri di dibattere le diverse problematiche nazionali in modo da poter armonizzare le varie esigenze e far



*L'ottica dei provvedimenti comunitari è quella di fornire a tutti i consumatori europei una informazione basata sulle stesse regole riguardo agli alimenti che vengono loro venduti*

(1) Ist. Clinica Medica Veterinaria - Univ. Pisa.

(2) Ist. Ispezione Alimenti - Univ. Parma.

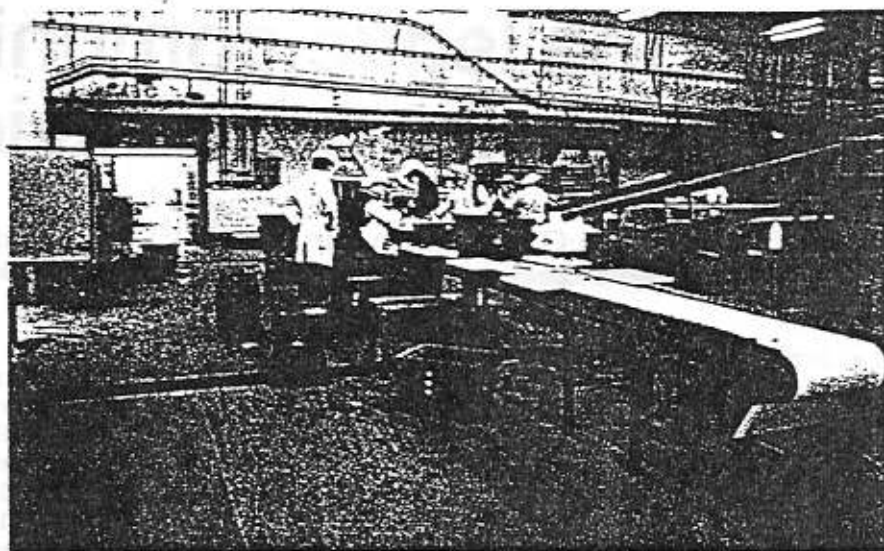
(3) Dip. Sc. Anat., Fisiol., Produzioni Animali - Univ. Pisa.

coincidere le differenti mentalità.

Lo scopo principale dei lavori doveva essere quello di valorizzare la reale qualità intrinseca dei prodotti e di certificare tale qualità reale attraverso una etichettatura che fornisca al consumatore informazioni chiare e precise sul prodotto posto in vendita.

Con queste premesse e questi presupposti, il Consiglio della Cee ha adottato un nuovo Regolamento nel giugno 1990 (Reg. Cee 1906/90), seguito da un Regolamento di applicazione un anno dopo (Reg. Cee 1538/91). Tale disciplina è entrata in vigore dal 1° luglio 1991 e non ha portato modifiche alle norme igienico-sanitarie né a quelle generali di etichettatura.

L'art. 1 del Regolamento del Consiglio stabilisce che le norme di commercializzazione comunitaria si applicano solo a taluni tipi e a talune presentazioni di carni di pollame delle seguenti specie: Gallus domesticus, anatre, oche, tacchini, faraone. L'obbligo di osservare questa normativa viene meno quando le carni di pollame sono destinate ad essere esportate fuori dalla Comunità; quando le vendite sono effettuate a livello locale in scala ridotta; quando le operazioni di sezionamento e disossamento vengono effettuate nei luoghi di vendita; quando si tratta di consegne all'industria alimentare. All'art. 1 del Regolamento della Commissione (Reg. Cee 1538/91) vengono definite le carcasse di pollame, i tagli del pollame ed il fegato di oche e di anatre dei generi



Anche le denominazioni di vendita dei tagli del pollame devono corrispondere a quanto riportato nella normativa Cee

Chairina, Anas e loro incroci. In particolare, per tutte le specie considerate nell'art. 1 del Reg. Cee 1906/90, viene data la definizione di animale giovane, soggetto nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata) e di animale adulto, soggetto nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata). Per quanto riguarda il pollo è definito il cappono "animale di sesso maschile, castrato chirurgicamente prima che abbia raggiunto la maturità sessuale" ed il galletto "pollo di peso carcassa inferiore a 750 g, considerato senza frattaglie, testa e zampe". Inoltre, viene stabilito che per la giovane oca-lo strato di grasso che ricopre tutta la carcassa deve essere sottile o comunque modesto e che "il grasso può presentare un colore

indicativo di una dieta particolare" e che per l'animale adulto uno strato di grasso da esiguo a spesso può ricoprire tutta la carcassa.

L'art. 2 del Regolamento della Commissione Cee (1538/91/Cee) fornisce l'interpretazione delle definizioni usate nell'art. 2 del Regolamento del Consiglio (1906/90/Cee) per quanto riguarda «carni di pollame, carcassa, parti della carcassa, carni di pollame preconfezionate, carni di pollame fresche, carni di pollame congelate, carni di pollame surgelate, carni di pollame senza preconfezionamento».

L'art. 3. del Regolamento del Consiglio (1906/90/Cee) stabilisce che «le carni di pollame... sono classificate nella classe "A" o nella classe "B" in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli. La categoria A è suddivisa in A1 e A2... questa classificazione tiene conto, in particolare, dello sviluppo della carne, della presenza di grasso e dell'entità di eventuali lesioni e contusioni». Nel Regolamento di applicazione non si fa, però, più menzione di questa ulteriore classificazione. Le carcasse e le parti, quindi, si classificano esclusivamente, in base all'art. 6 del Regolamento della Commissione (1538/91/Cee), in classe A o B e devono soddisfare almeno ai

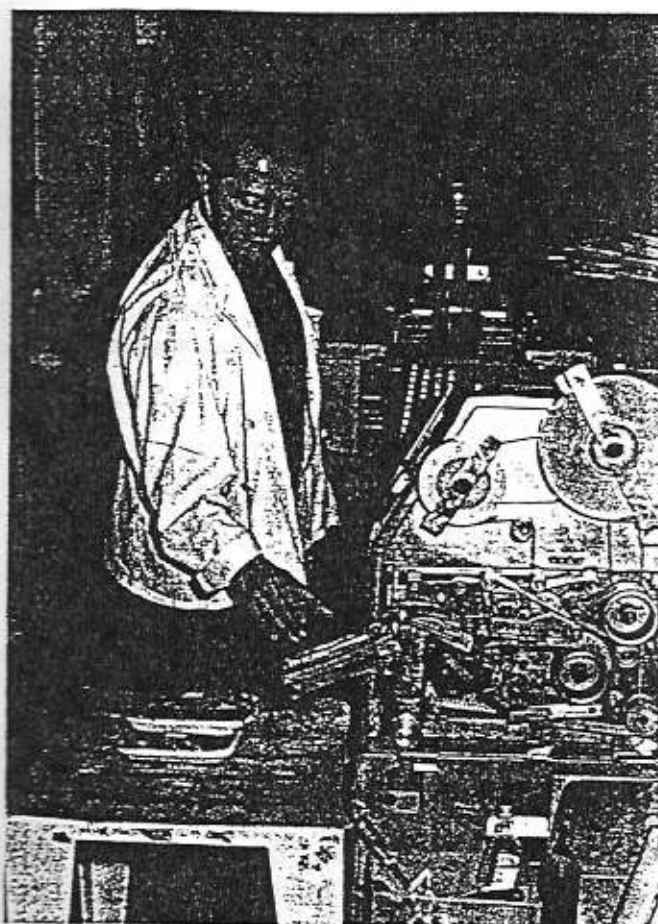
## Legislazione di riferimento

- Direttiva Cee 71/118 (1971). G.U. Cee N. L 055, 08.03.1971, p. 23.
- Direttiva Cee 79/112 (1979). G.U. Cee N. L 033, 08.02.1979, p. 1.
- Direttiva Cee 88/657 (1988). G.U. Cee N. L 382, 31.12.1988, p. 3.
- Direttiva Cee 89/108 (1989). G.U. Cee N. L 40, 11.02.1989, p. 51.
- Direttiva Cee 89/395 (1989). G.U. Cee N. L 186, 13.06.1989, p. 17.
- Regolamento Cee 2777/75 (1975). G.U. Cee N. L 282, 01.11.1975, p. 77.
- Regolamento Cee 1235/89 (1989). G.U. Cee N. L 128, 11.05.1989, p. 29.
- Regolamento Cee 1906/90 (1990). G.U. Cee N. L 173, 06.07.1990, p. 1.
- Regolamento Cee 1538/91 (1991). G.U. Cee N. L 143, 07.06.1991, p. 11.

seguenti requisiti minimi: risultare integre, tenuto conto della presentazione; pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; prive di odori atipici; esenti da tracce di sangue visibili salvo quelle di modesta entità e non appariscenti; prive di ossa rotte o sporgenti; prive di contusioni gravi. Il pollame fresco, inoltre, non deve presentare alcuna traccia di precedenti congelamenti. Lo stesso art. 6 fornisce i criteri aggiuntivi che permettono di classificare le carcasse e i tagli di pollame nella classe A. Ne consegue che, soddisfatti i requisiti minimi, è di classe B tutto ciò che non può essere di classe A.

Per quanto riguarda il piano di campionamento dei controlli, le tolleranze e gli eventuali provvedimenti conseguenti, l'art. 7 del Regolamento di attuazione (1538/91/Cee) prevede che ad essere ispezionato sia l'intero lotto. Questo risulta costituito da «tutte le carni di pollame dello stesso tipo, della stessa classe e dello stesso ciclo di produzione o provenienti dallo stesso macello o laboratorio di sezionamento, situato nel medesimo luogo».

Le denominazioni di vendita dei tagli del pollame devono corrispondere a quelle riportate nell'art. 1 del Regolamento della Commissione (1538/91/Cee); possono essere completate da eventuali altri termini, a condizione che questi non inducano in grave errore il consumatore e non diano adito a confusione con altri prodotti (artt. 3 e 4 del Regolamento della Commissione), in particolare se vengono riportate le indicazioni facoltative sul tipo di allevamento (art. 10 del Regolamento della Commissione). Le carni di pollame devono essere poste in commercio fresche, congelate o surgelate,



*I regolamenti comunitari non premiano a sufficienza gli aspetti qualitativi del prodotto avicolo, limitandosi piuttosto all'aspetto morfologico*

essere presentate parzialmente eviscerate, eviscerate con frattaglie e senza frattaglie ed i documenti commerciali di accompagnamento devono essere conformi alla Direttiva Cee 79/112.

Per quanto riguarda i metodi di raffreddamento delle carni avicole, la Cee permette, sia per il prodotto fresco che per quello surgelato, il raffreddamento ad aria (mediante aria fredda), il raffreddamento per aspersione e ventilazione (mediante aria fredda ed aspersione con acqua nebulizzata o finemente spruzzata), il raffreddamento per immersione (mediante raffreddamento in serbatoi di acqua o di ghiaccio ed acqua) (Regolamenti Cee 2967/76 e 2785/80).

L'art. 7 del Regolamento del Consiglio (1906/90/Cee) prescrive solo che vengano stabilite «le

percentuali tecnicamente inevitabili di assorbimento di acqua estranea che non devono essere superate nella preparazione di carcasse fresche, congelate e surgelate nonché i metodi di controllo» e che in base al Regolamento Cee 2777/75 potrà «essere resa obbligatoria l'indicazione delle percentuali di assorbimento di acqua tecnicamente inevitabile».

Con l'emanazione del Regolamento del Consiglio 1906/90 e del relativo Regolamento di applicazione (1538/91) la Cee ha avuto lo scopo di prescrivere, nell'ambito del commercio delle carni, regole mercantili comuni ai produttori delle principali specie avicole e di classificare in classi commerciali, in funzione della conformazione e dell'aspetto, le carcasse ed i loro tagli.

Se da una parte è positivo il tentativo di disciplinare le presentazioni commerciali in predefinite

denominazioni mercantili razionalizzando a livello internazionale una produzione di per sé alquanto diversificata, dall'altra parte la limitazione delle nuove norme commerciali a generici requisiti mercantili di tipo morfologico, che non possono esprimere esaurientemente il gradiente qualitativo delle carni, corre il rischio di non premiare le produzioni migliori. Una attenta disamina di tutti quei parametri caratterizzanti la qualità intrinseca e reale del prodotto, legata al tipo di allevamento, alla qualità dell'alimentazione ed al tipo di raffreddamento, permetterebbe di offrire al consumatore le migliori informazioni su gli indici reali di qualità che non possono essere percepiti con un semplice controllo visivo.