



La sicurezza delle carni è fondamentale per il nostro benessere. È pertanto necessario che tutta la catena, “dal campo alla tavola”, sia assolutamente trasparente. La tracciabilità delle carni è garantita da un sistema di registrazione e identificazione degli animali: l’anagrafe zootecnica. Questo sistema, inizialmente riguardante la sola specie bovina, si è poi ampliato a tutte le altre specie.

Anagrafe bovina: come stabilito dal Ministero della Salute, l’Anagrafe Nazionale Bovina è un sistema di identificazione e registrazione dei capi che ha lo scopo di tutelare il patrimonio zootecnico e la salute pubblica dei consumatori. Gli strumenti sono la tracciabilità (il percorso dell’animale, dalla nascita al banco di vendita) e l’etichettatura del prodotto. Nella Banca Dati Nazionale (BDN), accessibile a tutti via internet, sono registrati i dati identificativi dei capi. Il Servizio Veterinario delle ASL certifica l’iscrizione nella BDN e provvede al rilascio del “passaporto”: il documento d’identificazione che accompagna l’animale in ogni suo spostamento, contenente i dati anagrafici e il codice identificativo apposto sulle placche auricolari. L’etichetta delle carni bovine prevede regole molto più vincolanti rispetto ad altri alimenti. La legge obbliga all’indicazione delle seguenti informazioni:

1. Codice di rintracciabilità: numero auricolare;
2. Nato in... (Paese);
3. Allevato in... (Paese, anche più di uno);

4. Macellato in... (numero di riconoscimento dello stabilimento dove è avvenuta la macellazione);

5. Età anagrafica al momento della macellazione. Con l'indicazione della denominazione di vendita: 'vitello, vitellone o bovino adulto'.

6. Sezionato in... (Paese di sezionamento delle carni e numero di riconoscimento del laboratorio).

Testo tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria delle Carni"
consultabile

[qui](#)

.