



Spett.le
Comune di Milano
Consigliere Comunale Elisabetta Strada

e p.c Vicesindaco Assessore, Maria Grazia Giuda
Dr. Maurizio Baruffi, Gabinetto del Sindaco

Milano, 21/12/12

Oggetto: vostra interrogazione carne bovina

Permesso che tutti gli alimenti, comprese le carni, devono rispettare la normativa vigente in merito alla rintracciabilità, per la carne bovina è inoltre applicabile il Reg Ce 1760/2000 relativo all'etichettatura, che indica anche i requisiti di quella *facoltativa*. Il Regolamento prevede che l'etichetta debba riportare delle informazioni quali: il paese di nascita, di ingrasso e di macellazione. In caso di adozione dell'etichettatura *facoltativa*, la stessa deve riportare informazioni ulteriori, quali: la data di nascita, la data di spostamento in altri allevamenti, la data di macellazione, la data e il paese di sezionamento, la razza, il taglio anatomico, i tipi di mangimi, ecc. La veridicità di queste informazioni sono garantite attraverso i disciplinari di etichettatura *facoltativa*, certificati e controllati da enti terzi.

Nel 2009 Marr si è aggiudicata la gara per la fornitura di carne bovina proponendo, quale miglioria per la refezione scolastica, l'adozione, di etichettatura *facoltativa*.

Il contratto con Marr, scaduto a settembre 2012, è stato prorogato nelle more della gara che verrà espletata a gennaio del 2013.

Durante la visita della rappresentanza delle commissioni mensa in magazzino erano presenti sia la carne bovina fresca destinata alle utenze non scolastiche (un cartone), che quella destinata alla refezione scolastica (mezzo bancale). La differenza fra due carni consiste:

- a. La carne destinata alla refezione scolastica adotta, appunto, il disciplinare di etichettatura *facoltativa* secondo il sopracitato Reg. CE. Il riconoscimento alfanumerico di questo disciplinare, meglio conosciuto come "Codice univoco nazionale", è IT001ET. L'operatore/organizzatore che etichetta è: Industria Alimentari Carni (IN.AL.CA.) S.p.A.. Il disciplinare e l'operato di tale organizzazione vengono controllati dall'organismo di controllo S.G.S. Italia S.r.l.. La provenienza dei bovini (razza chevrolet e/o simmenthal e/o incroci) è Francia, allevati in Francia - Italia, macellati in Italia; la carne è sezionata in Italia e confezionata in Italia.
- b. La carne destinata alle utenze non scolastiche non soggiace a nessun disciplinare di etichettatura *facoltativa* e quindi riporta solo gli obblighi di legge. Le caratteristiche merceologiche di questa carne nonché la provenienza corrispondono a quanto previsto dal contratto di servizio e dalle schede tecniche del prodotto, che prevedono entrambe che questa debba essere di provenienza Europea.

Le informazioni riportate nel sito nel documento "Materie prime" indicano che la carne è etichettata secondo il disciplinare di etichettatura *facoltativa* e che è correttamente indicata come prodotta in Italia, intendendosi per "produzione" tutte le fasi successive alla macellazione. Inoltre tale carne è allevata nel periodo antecedente la macellazione in Italia.



Milano Ristorazione assicura l'applicazione dell'art. 17 del Reg. Ce 178/2002, relativo alla verifiche sui mangimi, materie prime e prodotti finiti per garantire la massima sicurezza dei prodotti alimentari, richiedendo per tutte le gare i documenti relativi alle verifiche effettuate e da effettuare in tutte le fasi di produzione, ma soprattutto il sistema di rintracciabilità adottato, come definito nel successivo articolo 18 di tale regolamento.

In riferimento alle vostre richieste vi comuniciamo quanto segue:

- Riteniamo la tabella "materie prime" corretta sotto il profilo della trasparenza e della veridicità delle informazioni in essa contenute e non equivocabile, per quanto sopra esposto
- l'ottavo Rapporto monitoraggio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 2010, non è indirizzato ai consumatori finali, come Milano Ristorazione, ma agli operatori di settore, sia allevatori che enti di certificazione. Milano Ristorazione non è capofila del disciplinare di etichettatura facoltativa e né è un ente certificatore, quindi non può effettuare le verifiche indicate in tale rapporto.
- Per la prossima gara di fornitura di carne bovina refrigerata si prevede la provenienza nazionale
- Gli obiettivi da voi enunciati corrispondono alle strategie aziendali di acquisto che vanno nella direzione della sostenibilità .

Siamo a disposizione per ogni eventuale chiarimento e cogliamo l'occasione per porgere i nostri migliori saluti.

La Presidente
Dr.ssa Gabriella Iacono

