

AZIENDA ULSS DEL +390412791374

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO

SEDI

PER CONSALENZA E PER QUANTITÀ DI COMPETENZA

Ministero della Salute

di Sr
AuturaMinistero della Salute
DGSAN
0007657-P-14/03/2011

SVB

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE DIREZIONE PREVENZIONE	
Data di arrivo	
Data registr.	15 MAR. 2011
Prot. N.	128206
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E 300.02.16	

Regione Emilia Romagna

epc Regioni e Province Autonome
Servizi VeterinariFerrari Trippa s.r.l
Fax 0522577772Comando Carabinieri per la
Tutela della Salute

OGGETTO: Richiesta parere sulla qualificazione di coadiuvanti tecnologici di talune sostanze utilizzate nella produzione della trippa conservata - Risposta

Si fa riferimento alla richiesta di parere pervenuta alla scrivente Direzione Generale in data 26.01.2011 da codesta impresa, circa la qualificazione di coadiuvanti tecnologici di talune sostanze utilizzate nella produzione della trippa conservata.

La stessa impresa ha precisato che Tripolifosfato di sodio, idrato di sodio e perossido di idrogeno, si utilizzano rispettivamente per ammorbidire, sbiancare e propeudeuticamente alla spelatura.

L'attività di sbiancamento della trippa è prevista dal Reg 853/2004, cap IV, allegato 3, punto 18, comma a, che così recita: "se sono destinate ad ulteriore trasformazione le trippe devono essere sbiancate o pulite".

Il Tripolifosfato di sodio è il sinonimo dell'E451(i) un additivo alimentare consentito, fra l'altro, nei prodotti a base di carne alla dose di 5 gr/kg.

A riguardo, la normativa vigente ovvero il regolamento (CE) n.1333/2008, definisce additivo alimentare *qualsiasi sostanza, abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.*

Altresi ai sensi del Reg 1333/2008, ed in particolare all'art. 3, per coadiuvante tecnologico si intende ogni sostanza che:

- non è consumata come alimento in sé;
- è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

+390412791374

Allo stato attuale non esiste un elenco di coadiuvanti tecnologici consentiti in quanto, fermo restando la definizione sopra riportata, il loro uso rientra nell'ambito delle responsabilità dell'Operatore del settore alimentare.

In tal senso, l'impresa ha dichiarato di utilizzare tutte e tre le sostanze come coadiuvanti tecnologici e che il prodotto prima del confezionamento è sottoposto ad una fase di accurato lavaggio che elimina le sostanze di cui sopra.

Pertanto, considerate tali premesse, il perossido di idrogeno, il tripolifosfato di sodio e l'idrato di sodio, possono essere considerate alla stregua dei coadiuvanti tecnologici, e come tali il loro utilizzo deve essere menzionato nel piano di autocontrollo dell'impresa interessata.

Tuttavia per quanto riguarda il tripolifosfato di sodio si chiarisce che si tratta di una sostanza "polifunzionale" ovvero che il suo uso può essere sia come coadiuvante tecnologico sia come additivo alimentare.

Non si può tuttavia sottovalutare che tale sostanza trova sovente impiego a scopo fraudolento per aumentare il peso e/o il volume dei prodotti alimentari pertanto, nel caso specifico, occorre valutare attentamente il piano di autocontrollo dell'azienda.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Silvio Borrello)

