



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DELLASICUREZZA
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio VI DGISAN - Igiene delle tecnologie alimentari
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGISAN

0039792-P-28/11/2012

I.4.c.c.8.7/2012/3



114043841

Federalimentare

Viale Pasteur 10
00144 Roma

Assica

Str.4-PalQ8-Milanofiori
20089 Rozzano (MI)

Assocarni

Piazza di Spagna 35
00187 Roma

Una

Via Vibio Mariano 58
00161 Roma

Oggetto:



Questionnaire to monitor the implementation of directive 2006/52/EC in the Eu Member States as regards the use of nitrites by the industry in the different categories of meat products and the organisation of National controls. Raccolta dati.

La Commissione europea ha chiesto agli Stati membri di comunicare i dati sui controlli effettuati, dopo l'adozione delle disposizioni della direttiva 2006/52/CE, sull'utilizzo dei nitriti nei prodotti a base di carne negli anni 2009-2011 (all.1).

Come è noto la direttiva sopra citata, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.M. 27 febbraio 2008, ha diminuito, fra l'altro, i livelli massimi consentiti dei nitriti nei prodotti a base di carne: 150 mg/kg (anziché 300 mg/kg) e 100 mg/kg per quelli sterilizzati.

Tali livelli devono intendersi come i quantitativi che possono essere aggiunti durante il processo di produzione degli alimenti e soltanto per alcuni prodotti tradizionali a base di carne, in via eccezionale, continuano ad essere applicate le dosi massime residue.

Ciò premesso, tenuto conto che una parte del questionario in argomento è riservata alle informazioni in possesso delle industrie nazionali, si invitano codeste Associazioni a compilare ed inviare alla scrivente Direzione generale, entro il 15 dicembre c.a., la Tabella n.4 dell'allegato 1.

Con l'occasione si ritiene opportuno rammentare che le salsicce fresche sono "**preparazioni di carni**" definite, ai sensi del regolamento CE n.853/2004, come *carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche.* In considerazione del fatto che le salsicce fresche non subiscono alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo **l'impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari.**

Viceversa, qualora le stesse salsicce vengano sottoposte ad un trattamento di asciugatura tale da raggiungere valori di Aw (Activity water o attività dell'acqua) inferiore a 0,97, esse non possono più essere considerate "fresche" ma rientrano nella definizione, sotto riportata, di "prodotti a base di carne" di cui al regolamento CE n.853/2004.

"Prodotti a base di carne": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

Poiché in Italia con il termine "salsiccia" si indicano, in pratica, insaccati con caratteristiche diverse occorre fare riferimento alla tecnologia di produzione per una corretta distinzione tra le due definizioni sopra riportate.

In altre parole nel caso, ad esempio, dello **zampone** e del **cotechino insaccati tradizionali italiani**, anche se presentati **come freschi da sottoporre a cottura**, questi hanno subito un processo di asciugatura per cui rientrano nella definizione di "prodotti a base di carne" ove l'impiego dei nitriti è consentito.

A tal proposito si rammenta che il regolamento UE n.1129/2011, con il quale è stato istituito l'elenco degli additivi alimentari, ha classificato le carni nella categoria 08 suddividendola in sottocategorie ove sono elencati gli additivi consentiti per "le preparazioni di carne" e per "i prodotti a base di carne". Ciò in modo più chiaro e trasparente rispetto alle precedenti disposizioni.

Nel ringraziare per la collaborazione si resta in attesa di un acquisire le informazioni richieste.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Silvio Bonfello)

