



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e
la nutrizione
Ufficio 6

N.....
Risposta al Foglio del.....
N I4CC8.7/1.....



Assessorati alla Sanità
Regioni e Province Autonome

Istituto Superiore di Sanità
protocollo.centrale@pec.iss.it

Agli Uffici della DGISAN

OGGETTO: Decreto 26 maggio 2016.

E' pervenuta da parte della Regione Lombardia la richiesta di chiarimenti in merito agli ingredienti che apportano nitriti e nitrati nei prodotti di salumeria, definiti nel decreto indicato in oggetto.

Al riguardo si informa che, nel 2010, la Commissione europea si è occupata della questione riguardante in particolare l'impiego di **estratti di spinaci con un elevato livello di nitrati nelle salsicce/insaccati ai fini della loro conservazione.**

All'epoca il Comitato permanente della catena alimentare -Sezione tossicologica- aveva espresso l'opinione che tale uso rientrasse nel campo di applicazione degli additivi alimentari per cui l'alimento finale deve essere conforme con la legislazione sugli additivi alimentari ed essere anche etichettato nel rispetto della normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari (all.1).

Ad avviso della scrivente Direzione generale tale parere, pur essendo circostanziato solo agli estratti di spinaci utilizzati come conservanti e/o come coloranti in alcuni prodotti a base di carne, può essere utilizzato anche per altri ingredienti che apportano nitriti, nitrati o entrambi quali la lattuga essiccata citata, ad esempio, nella nota della Regione Lombardia.

Con l'occasione si sottolinea come la normativa vigente assegna all'OSA il compito/responsabilità di garantire che gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare (cfr. regolamento CE n.178/2002 ed in particolare l'articolo 17).

Infatti gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti (cfr. considerando n.30 del regolamento CE n.178/2002)

Ciò premesso, la richiesta della Regione Lombardia pone comunque la necessità di un approfondimento del decreto 26 maggio 2016 non solo per gli aspetti connessi all'etichettatura dei prodotti alimentari coinvolti ma per quelli sanitari a tutela della salute pubblica.

Pertanto, al fine di garantire un comportamento univoco nell'espletamento delle attività di vigilanza sui prodotti di salumeria, si ritiene necessario acquisire informazioni più dettagliate sugli ingredienti che apportano nitrati e nitriti o entrambi e che sono utilizzati, in generale, nel settore dei prodotti a base di carne.

Si chiede quindi, alle Autorità in indirizzo, di fornire ogni utile informazione sull'argomento quali, ad esempio, schede tecniche, istruzioni e/o modalità d'uso consigliate, nonché etichette degli ingredienti che apportano nitriti, nitrati o entrambi. Tali informazioni consentiranno alla scrivente di valutare la possibilità di procedere ad un eventuale aggiornamento del Piano nazionale di controllo sugli additivi alimentari e/o all'adozione di specifiche misure.

Si resta in attesa di cortese riscontro entro il 30 novembre p.v.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Giuseppe Ruocco)

