



Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA COMPETITIVITA' E LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE
DIVISIONE VIII - INDUSTRIA AGROALIMENTARE, DEL MADE IN ITALY E INDUSTRIE CREATIVE

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE DIREZIONE PREVENZIONE SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	11 NOV. 2016
Prot. N.	440586
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.900.02.16	

REGIONE VENETO
SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
RIO NOVO - DORSODURO 3493
30123 VENEZIA
C.A. DOTT. MICHELE BRICHESI
AREA.SANITASOCIALE@PEC.REGIONE.VENETO.IT

E, P.C.

MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 5
NUTRIZIONE E INFORMAZIONE AI CONSUMATORI
DGSAN@POSTACERT.SANITA.IT

MINISTERO DELLA POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE E DEL
CONTRASTO ALLE FRODI AGROALIMENTARI
PREF III
PREF3@PEC.POLITICHEAGRICOLE.GOV.IT

Oggetto: Utilizzo della denominazione "pancetta" come ingrediente in salsiccia fresca.

In data 5 ottobre u.s. la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute ha inoltrato a questa Amministrazione un quesito di codesto ufficio relativo al tema in oggetto.

In particolare si fa riferimento ad una violazione contestata da parte di funzionari del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF Nord Est su un prodotto "Salamella" (salsiccia fresca).

Tale prodotto riportava il seguente elenco degli ingredienti: "carne suina, pancetta, sale, pepe, aromi naturali". Dall'analisi in laboratorio l'ICQRF riscontrava un tenore di grasso superiore al 30% previsto dall'allegato VII parte B punto 17 del Regolamento 1169/2011/UE, pertanto l'elenco degli ingredienti avrebbe dovuto riportare anche la presenza di materie grasse.

Premesso che il regolamento 1169/2011/UE nulla ha innovato rispetto alla normativa precedente relativamente al caso specifico, con riferimento a quanto sopra esposto, e per quanto di competenza, si ritiene di condividere il parere espresso dall'azienda ULSS 20 di Verona, in particolare:

nell'elenco degli ingredienti è possibile indicare le carni di qualsiasi specie anche con il nome del taglio anatomico utilizzato, nel caso specifico "pancetta", così come chiarito anche nella circolare 10 novembre 2003 n. 168 del Ministero delle attività produttive.

La pancetta è un taglio anatomico di carne suina molto grasso che proviene dalla parte anteriore del costato. Si distingue in parte magra e in parte grassa. La parte grassa fino alla percentuale del 20-25% si utilizza solitamente nella preparazione di salami. Può altresì essere conciata, speziata, arrotolata e da origine al prodotto di salumeria omonimo in tutte le sue varietà.



Per quanto riguarda il grasso di suino si distinguono diversi tipi di grasso: il lardo, il lardello, la sugna, il grasso di schiena, il grasso di gola; vengono tutti utilizzati nella preparazione degli insaccati cotti e stagionati; dalla sugna, dopo un trattamento a caldo, filtrazione e colatura, si ottiene lo strutto.

Dalla descrizione sopra fatta si evince che la "pancetta" è uno dei tagli grassi del suino. Si distingue dal normale e generico grasso di suino utilizzato, in quanto più pregiata e più costosa.

Difatti, viene utilizzata nella produzione di salami tutelati DOP/IGP (si vedano i disciplinari ad esempio del Salame Felino IGP, del Salame Piacentino DOP, del Salame Varzi DOP), che richiedono specificamente che la parte grassa provenga dai tagli anatomici indicati, tra cui anche la pancetta.

Aver indicato nell'elenco degli ingredienti la pancetta quindi assolve a quanto previsto dal regolamento rispetto alla presenza di materia grassa oltre il 30% previsto, l'OSA deve però garantire che il grasso utilizzato provenga esclusivamente dal taglio anatomico pancetta, e ciò deve essere dimostrato tramite la tracciabilità aziendale.

E' importante ribadire (come ricordato sia nella circolare 168 che 165 del ministero delle attività produttive) che i controlli finalizzati all'accertamento della quantità di carne e dei limiti di grasso e di connettivo vengano effettuati ovviamente all'origine. Il controllo sul prodotto prelevato nelle fasi commerciali non può essere preso a riferimento per valutarne la conformità, in quanto occorre riferirsi al momento della utilizzazione degli ingredienti.

Infine, non si comprende nelle controdeduzioni dell'ICQRF, non visionate in quanto non allegate, ma riportate da codesto ufficio, il motivo per il quale l'ingrediente pancetta può essere riportato solo quando questo rimane riconoscibile rispetto agli altri ingredienti e quindi non è tritato e/o mischiato agli altri ingredienti, considerato che come detto sopra c'è la possibilità di indicare direttamente il taglio anatomico ed è possibile verificare in azienda che sia stato effettivamente utilizzato prima della macinatura con gli altri ingredienti.

Il presente parere non ha valore giuridicamente vincolante e non pregiudica l'emanazione di diverso avviso da parte delle Autorità giudiziarie.

IL DIRETTORE GENERALE
(D. Stefano Firpo)