



# Ministero della Salute

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

N.....

Risposta al Foglio del.....

N.....

Partenza PEC

Alla Regione Marche  
Agenzia Regionale Sanitaria  
P.F. Prevenzione Veterinaria  
e Sicurezza Alimentare  
[regione.marche.veterinarialimenti@emarche.it](mailto:regione.marche.veterinarialimenti@emarche.it)

E p.c. Agli assessorati delle Regioni e Province  
Autonome  
LORO SEDI

## OGGETTO: Utilizzo dei sorbati negli ovoprodotti-quesito

E' pervenuta da parte della Regione Marche la richiesta di chiarimenti sull'utilizzo dei *sorbati nei prodotti d'uovo trasformati refrigerati*. In particolare le autorità deputate al controllo ufficiale degli alimenti di tale Regione ritengono le "uova liquide" un prodotto non trasformato. Ciò in base alla definizione presente nel regolamento CE n.853/2004 e che si riporta di seguito integralmente.

"5.2 Uova liquide: contenuto non trasformato delle uova dopo la rimozione del guscio".

In altre parole le stesse autorità considerano le uova liquide un prodotto crudo non pastorizzato e pertanto non ritengono lecito l'impiego dei sorbati nelle uova liquide pastorizzate. Ad avvalorare il ragionamento è stato invocato il fatto che nella categoria 10.2 sono citate "le uova liquide pastorizzate" per la nisina (cfr. allegato II del regolamento CE n.1333/2008).

Purtroppo le due normative sopra citate non sempre sono allineate e le definizioni presenti nella disciplina sugli additivi alimentari possono sembrare in contraddizione con quelle del regolamento CE n.853/2004 creando disorientamento tra le autorità di controllo e gli OSA.

Ciò premesso per quanto riguarda la richiesta di chiarimenti sull'impiego dei sorbati nelle "uova liquide" si precisa che, in base alla normativa sugli additivi alimentari la categoria 10 "uova e ovoprodotti" è divisa in due sottocategorie:

- 10.1 "Uova non trasformate";
- 10.2 "Uova e ovoprodotti trasformati".

Nel primo gruppo sono comprese soltanto le uova in guscio, mentre nel secondo tutte le altre.

In base alle disposizioni riguardanti gli additivi alimentari nelle "uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero)" che rientrano nella categoria 10.2 è dunque autorizzato l'impiego dell'acido sorbico (E200) e del suo sale di potassio (E202), mentre il sorbato di calcio (E203) è consentito solo fino all'11 agosto 2018 (cfr. regolamento UE n.2018/98).

Considerato che tali uova devono soddisfare anche le prescrizioni di igiene particolari per la loro produzione; prescrizioni che impongono la pastorizzazione entro le 48 ore l'acido sorbico potrà essere legalmente presente sia nelle uova liquide non pastorizzate che in quelle pastorizzate.

Con l'occasione si rammenta che soltanto nelle uova liquide pastorizzate è stato consentito l'uso supplementare della nisina alla dose massima di 6,25 mg/l per allungare la durata di conservazione del prodotto, nonché per impedire la sporulazione di specie responsabili dell'intossicazione alimentare (ad es. *Bacillus cereus*) che possono sopravvivere alla pastorizzazione (cfr. *considerandum* n.12 della direttiva 69/2010/CE).

Nel porgere cordiali saluti si invitano codesti Assessorati a dare la massima diffusione alla presente nota al fine di armonizzare il comportamento dei servizi veterinari.

**IL DIRETTORE GENERALE**

f.to Gaetana Ferri\*

\* Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993

Ref.

M.Collauto

[m.collauto@sanita.it](mailto:m.collauto@sanita.it)- tel 065994 6617