



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **5 OTT. 2012** Protocollo N° **464 726** Class: **3.00.02.16** Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Carni ottenute con tecnologia Baader. Inquadramento ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

TELEFAX

Alle Az. ULSS del Veneto
c.a. Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
c.a. Coordinatori dei Dipartimenti funzionali Sicurezza alimentare
c.a. Responsabili dei Servizi Veterinari

15 OTT. 2012	
N.	37238
Tit.	F. Cl. J

e p. c. Al Ministero della Salute

Dip. per la Sanità pubblica veterinaria,
la Nutrizione e la sicurezza degli alimenti
Direzione Generale per l'Igiene e
la sicurezza degli alimenti e della nutrizione
Ufficio III DGSAN
C. A. dott. ssa Di Sandro
ROMA

Alle Regioni e P.A. di Trento e Bolzano

Si fa seguito ad una richiesta di chiarimento giunta dal territorio relativa al corretto inquadramento, ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, delle carni ottenute con tecnologia "Baader".

Da una disamina della normativa vigente si rileva che non vi è una definizione specifica di tale tipologia di carne, tuttavia si è avuto modo di approfondire l'argomento con gli ispettori dell'FVO, durante il recente audit nel settore delle Carni Separate Meccanicamente.

Si conviene che, nel caso in cui la materia prima inserita nel macchinario "Baader" sia costituita da ossa carnose, o da carcasse di pollame, la carne in uscita dallo stesso sia a tutti gli effetti da considerare Carne Separata Meccanicamente (CSM); qualora, invece, la materia prima inserita nel macchinario sia costituita esclusivamente da carni fresche disossate, le carni in uscita si considerano carni macinate.

La presente nota viene trasmessa al Ministero della Salute per una sua condivisione, alle Regioni ed alle P.A. di Trento e Bolzano per eventuali considerazioni in merito.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE REGIONALE

Dott. Giorgio Cester

ALA/ala

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Dorsaduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374