



Ce.I.R.S.A.
Centro Interdipartimentale di Ricerca e
Documentazione per la Sicurezza Alimentare



Il caso di intossicazione da nitriti, legata a preparazioni di carne rumene vendute sul mercato di Porta Palazzo a Torino, che ha visto coinvolti anche cittadini della comunità rumena residenti nel chierese, ha riproposto all'attenzione degli esperti le difficoltà che emergono sulla classificazione della salsiccia o di altri prodotti a base carne che possono essere considerati "prodotto a base carne" o "preparazione di carne".

Si tratta di una tematica che è già stata affrontata a livello nazionale con la circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999 "Chiarimenti sull'applicazione del D.P.R. 3 agosto 1998, n. 309 recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili alla immissione sul mercato di carni macinate e preparazioni di carne" con la quale si fornivano chiarimenti in relazione alla esclusione dal campo di applicazione del D.lgs. n. 537/92 della "Salsiccia fresca" definita come una preparazione costituita da un insaccato ottenuto con carni macinate alle quali siano stati aggiunti eventuali condimenti ed additivi consentiti senza essere sottoposta ad alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo mantenendo al centro le caratteristiche di carne fresca.

Con la stessa circolare veniva però evidenziato che sul territorio nazionale con il termine "Salsiccia" si indicano prodotti di salumeria diversi dal punto di vista delle caratteristiche tecnologiche di produzione tali da rendere difficile la classificazione in preparazioni o prodotti a base carne basandosi sulla sola definizione prevista dal D.lgs. n. 537/92: di "scomparsa delle caratteristiche di carne fresca" individuando quali parametri discriminanti, per la classificazione in prodotto a base carne, le modalità produttive quali ad esempio trattamenti di conservazione diversi dalla refrigerazione, l'aggiunta di additivi ad azione conservante associati ad un trattamento di asciugatura tale da consentire comunque di raggiungere valori di Aw inferiori a 0,97.

Il D.P.R. n. 309/98 ed il D.lgs. n. 537/92 sono stati sostituiti (con l'abrogazione delle direttive di riferimento e l'emanazione del D.lgs. n. 193/07) dal Regolamento n. 853/2004 che ha mantenuto però invariata la definizione per quanto riguarda i prodotti a base carne.

Si ritiene pertanto che in assenza di indicazioni diverse le caratteristiche tecnologiche previste dalla circolare n. 2 del 1999 possano ancora essere considerate valide per la classificazione di quei prodotti di salumeria che, soprattutto nelle piccole realtà produttive, sono scarsamente standardizzate e risultano al limite tra le 2 tipologie di riconoscimento.

Dal punto di vista merceologico e tecnologico infatti una carne fresca ha un livello di Aw non inferiore a 0,98 e quindi un livello inferiore a 0,97 rappresenta un valore che consente con certezza di escludere un prodotto dalla categoria delle carni fresche e quindi dalle preparazioni di carne che delle carni fresche devono conservare le caratteristiche. Inoltre lo 0,97 ha un significato dal punto di vista sanitario in quanto rappresenta il punto al di sotto del quale gran parte dei microrganismi riducono la capacità di svilupparsi o di produrre tossine, garantendo quindi una vita commerciale del prodotto più lunga senza rischi per il consumatore.

In attesa che la Regione Piemonte esprima un parere sull'argomento, anche mediante un eventuale quesito al Ministero, la linea adottata dai servizi dell'ASLTO5 nell'ambito dei controlli ufficiali, terrà conto delle seguenti indicazioni:

Produzione di insaccato con denominazione di vendita "Salsiccia fresca"

- ✓ Può essere prodotto esclusivamente in stabilimenti in possesso di estensione "preparazioni di carne" nel riconoscimento;
- ✓ Non può contenere additivi "conservanti" ma può contenere antiossidanti o altre tipologie di additivi consentiti;
- ✓ Deve essere sottoposta, in autocontrollo, ai controlli previsti dal Regolamento n. 2073/05 per quanto riguarda i controlli microbiologici
- ✓ Deve essere commercializzata esclusivamente in confezioni o imballaggi
- ✓ Deve essere garantito, in tutte le fasi, il rispetto di una temperatura del prodotto inferiore o uguale ai +4°C

Produzione di insaccato con denominazione di vendita "Salsiccia" che dal punto di vista macroscopico mantenga un aspetto, ancora riferibile a carne fresca

- ✓ Può essere prodotto in stabilimenti in possesso di estensione "prodotti a base carne" nel riconoscimento;
- ✓ Deve aver subito un trattamento di conservazione diverso dalla refrigerazione (ad esempio asciugatura) tale da consentire il raggiungimento di valori di Aw inferiori a 0,97 che dovrebbe essere periodicamente verificato in autocontrollo;
- ✓ Può contenere additivi "conservanti" (così come chiarito anche con la circolare DG SAN-6/20741 P/I.4.c.c.8.7/2) e altre tipologie di additivi consentiti;
- ✓ Non deve essere sottoposta, in autocontrollo, ai controlli previsti dal Regolamento n. 2073/05 per quanto riguarda i controlli microbiologici (se riporta l'indicazione da "da consumarsi previa cottura");
- ✓ Deve essere sottoposto ai controlli previsti dal Regolamento n. 2073/05 qualora si tratti di un prodotto da consumarsi tal quale.

Le definizioni e le caratteristiche dei prodotti sopra riportati, sono da applicarsi anche alle fasi di produzione di salsiccia presso spacci vendita, supermercati e banchi ambulanti nell'ambito delle registrazioni "produzione di insaccati freschi di pronto consumo". In queste tipologie di vendita occorre porre particolare attenzione alla denominazione di vendita: la definizione di "Salsiccia Fresca" deve indicare infatti un prodotto privo di additivi conservanti.

Nel caso di riscontro di situazioni difformi da quanto sopra indicato saranno adottati immediati provvedimenti da un lato per ripristinare la situazione di conformità (es. ristabilire le condizioni produttive necessarie per la corrispondenza alle estensioni del riconoscimento), dall'altro fornendo indicazioni al produttore per la eventuale richiesta di integrazione delle estensioni. Si provvederà inoltre all'adozione degli opportuni provvedimenti nel caso in cui le situazioni riscontrate siano tali da potersi configurare come illeciti amministrativi o penali.