

Ministero della Salute

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio VI

Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano
Loro sedi

E p.c. :
Agli uffici III e VIII ex DGSAN

Risposta al Foglio del

OGGETTO: Questionnaire to monitor the implementation of directive 2006/52/EC in the EU Member States as regards the use of nitrites by the industry in the different categories of meat products and the organisation of National controls. Resoconto dati sui controlli 2009-2011 e richiesta dati 2012-2014

Si fa riferimento al questionario indicato in oggetto che la Commissione europea ha predisposto e trasmesso agli Stati membri per la raccolta dei dati relativi ai controlli condotti in merito all'utilizzo dei nitriti, E249 -E250, nella preparazione dei prodotti a base di carne.

A seguito di ciò nel mese di aprile 2012 la scrivente Direzione generale ha chiesto alle Autorità sanitarie in indirizzo di inviare le informazioni disponibili, in forma di tabella, indicando per ogni anno del triennio 2009-2011: il numero di campioni analizzati, la tipologia di prodotti coinvolti nel campionamento, la fase del prelievo dei campioni stessi (produzione e/o commercio), le eventuali non conformità riscontrate ed i conseguenti provvedimenti adottati.

Ebbene i dati nazionali acquisiti nel corso dell'anno sono stati sintetizzati in un prospetto ove sono indicati per ogni Regione e Provincia autonoma il numero complessivo di campioni analizzati negli anni 2009-2011 e ed il numero dei prodotti a base di carne risultati non conformi alla normativa vigente (allegato 1).

In merito alle altre informazioni, a suo tempo richieste, riguardanti la tipologia di prodotti coinvolti nel campionamento, le fasi interessate dal campionamento stesso (produzione/commercializzazione) ed i provvedimenti adottati per i campioni non conformi **i dati pervenuti** non consentono, in tutti i casi, un ulteriore dettaglio. Tuttavia, in base alla documentazione ricevuta, è possibile formulare alcune preliminari osservazioni sui controlli effettuati a livello territoriale:

- i campioni analizzati comprendono anche alcuni prodotti alimentari che legalmente sono definiti "preparazioni di carne" quali ad esempio hamburger, carne macinata, salsicce fresche, polpette etc;
- "gli omogeneizzati", ancorché a base di carne, non rientrano nella categoria 08.2.
- "le parti di galletti, galli, galline e polli" nonché "i petti di galletti, galli" appartengono alla categoria 08.1 e non rientrano nel campo di applicazione della categoria 08.2.

Per quanto riguarda le salsicce fresche queste sono "preparazioni di carni" che, ai sensi del regolamento CE n.853/2004, sono definite: *carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti*

a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche.

Tenuto conto che le salsicce fresche non subiscono alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo **l'impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari.** Viceversa, qualora le stesse salsicce vengano sottoposte ad un trattamento di asciugatura tale da raggiungere valori di Aw (Activity water o attività dell'acqua) inferiore a 0,97, esse non possono più essere considerate "fresche" ma rientrano nella definizione di "prodotti a base di carne" di cui al regolamento CE n.853/2004 sotto richiamata.

"Prodotti a base di carne": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

In considerazione del fatto che in Italia con il termine "salsiccia" si indicano insaccati diversi dal punto di vista delle caratteristiche tecnologiche di produzione, si ritiene opportuno precisare quanto segue per due prodotti tradizionali italiani, inseriti nell'allegato IV del regolamento CE n.1333/2008, quali **lo zampone ed il cotechino.** In pratica tali alimenti sono commercializzati sia come prodotti precotti o cotti sia come prodotti freschi da sottoporre a cottura. In quest'ultimo caso lo zampone ed il cotechino hanno subito un processo di asciugatura per cui, anche se commercializzati con il termine "freschi", rientrano nella definizione di "prodotti a base di carne" ove l'impiego dei nitriti è consentito.

Infatti il regolamento CE n.853/2004 sopra citato che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animali definisce le "carni fresche": *carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata.*

In conclusione sulla base di quanto comunicato da codeste Autorità si può segnalare che in alcuni casi i campioni analizzati non siano congrui con l'obiettivo del questionario e le analisi condotte non forniscono informazioni sufficientemente idonee per una eventuale revisione delle disposizioni vigenti.

Al riguardo giova sottolineare che il monitoraggio effettuato dagli SM sui livelli di nitriti utilizzati nei prodotti in questione sarà preso in considerazione, a livello comunitario, prima della scadenza della Decisione della Commissione del 25 maggio 2010 *relativa alle disposizioni nazionali notificate dalla Danimarca concernenti l'aggiunta di nitriti ad alcuni prodotti a base di carne.* Con tale Decisione la Danimarca è stata autorizzata a continuare a non trasporre nella legislazione nazionale la direttiva 2006/52/CE per quanto riguarda l'uso di nitriti in taluni prodotti a base di carne ed a mantenere la legislazione nazionale più restrittiva creando, di fatto in alcuni casi, difficoltà negli scambi commerciali agli operatori europei.

Premesso quanto sopra la scrivente Direzione generale, per ottemperare alla richiesta della Commissione europea, comunicherà il numero complessivo dei controlli effettuati in Italia sui nitriti nei prodotti in argomento, così come indicato nella tabella di cui all'allegato 1.

Ciò detto si ritiene opportuno continuare a monitorare la situazione per il triennio 2012-2014 ed acquisire per i controlli futuri informazioni in merito ai quantitativi di nitriti impiegati nei prodotti a base di carne con riferimento alle categorie di cui al regolamento UE n.1129/2011 che classifica la **carne trasformata nella categoria 08.2.** Sempre al fine di una verifica dei nitriti quest'ultima categoria è a sua volta suddivisa nelle sottocategorie **08.2.1 carne trasformata non trattata termicamente e 08.2.2 carne trasformata trattata termicamente.**

Come è noto nello stesso regolamento la categoria 08.2.4 riguardante i prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura è stata ulteriormente frazionata a seconda della tecnologia di produzione utilizzata:

08.2.4.1 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente **nitriti** e/o nitrati, sale e altri componenti);

08.2.4.2 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente **nitriti** e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura);

08.2.4.3 Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i **nitriti** e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura).


Pertanto si invitano codeste Autorità a comunicare, appena possibile, i dati relativi ai controlli condotti dal 1° gennaio al 31 dicembre 2012 sui livelli di nitriti riscontrati nei prodotti a base di carne indicando, altresì, per ogni campione la sottocategoria di appartenenza secondo la classificazione sopra richiamata, le eventuali non conformità e le conseguenti misure adottate.

Allo stesso tempo è necessario che sia specificato nella scheda di cui all'allegato 2 se i controlli in questione siano stati effettuati nella fase di produzione o in quella di commercializzazione.

Infine si invitano codeste Autorità a comunicare, qualora disponibili, anche i dati sui controlli dei prodotti tradizionali a base di carne individuati e classificati, ai sensi del DM 27 febbraio 2008, quali "prodotti affini": speck, bresaola ed altri prodotti nazionali oggetto di singolo provvedimento di riconoscimento. Per questi prodotti sarà fondamentale acquisire informazioni riguardanti i livelli di nitriti soprattutto nella fase di produzione. Ciò al fine di verificare se le deroghe, a suo tempo, concesse debbano essere mantenute.

Si ringrazia per la collaborazione e si resta a disposizione per eventuali chiarimenti si rendessero necessari.

IL DIRETTORE GENERALE.
(Dott. Silvio Borrello)



Allegato 1

Numero di campioni sottoposti al controllo ufficiale dei nitriti nel triennio 2009-2011

	Anno 2009		Anno 2010		Anno 2011	
	<i>Numero campioni</i>					
	<i>Conformi</i>	<i>non conformi</i>	<i>Conformi</i>	<i>non conformi</i>	<i>Conformi</i>	<i>non conformi</i>
Abruzzo	47	0	49	0	42	0
Basilicata	58	0	75	0	50	0
Bolzano	57	0	70	1	39	0
Calabria	20	0	42	0	25	0
Campania	149	4	135	0	220	1
Emilia-Romagna	18	0	54	0	42	2 (Autocontrollo)
Friuli-Venezia Giulia	42	0	62	0	65	0
Lazio	23	0	25	0	18	0
Liguria	5	0	3	0	6	0
Lombardia	51	0	147	0	169	0
Marche	31	0	32	3	30	4
Molise	46	0	41	0	1	0
Piemonte	49	0	61	2	18	0
Puglia	223	0	144	0	146	0
Sardegna	66	0	86	0	24	0
Sicilia	473	10	351	7	303	5
Toscana	113	0	104	0	96	0
Trento	15	0	12	0	30	0
Umbria	6	0	0	0	1	0
Valle d'Aosta	0	0	0	0	0	0
Veneto	361	0	253	0	250	2
TOTALE	1.853	14	1.746	13	1.575	14

Regione/Provincia autonoma :		Anno di campionamento: 2012							
Numero progressivo	Prodotto analizzato (di cui al DM 27 febbraio 2008 ed al regolamento n. 1129/2011)		Prodotto conforme (SI/No)	Tenore di Nitriti (mg/Kg)	Paese di produzione (codici ISO)	Punto di campionamento (2)	Laboratorio del controllo ufficiale e che ha effettuato l'analisi	Metodo accreditato (SI/No)	Provvedimento adottato
	Categoria 08.2.1	Categoria 08.2.2							
Esempio 1			SI	50	IT	COM	IZS	SI	
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
ecc.									

TOTALE	
Campioni analizzati	Campioni non conformi

(1) specificare il procedimento di salatura: per immersione (08.2.4.1), a secco (08.02.4.2) o combinato (08.2.4.3) ed il prodotto affine

(2) Specificare se in fase di Produzione (PROD) o Commercio (COM)