



REGIONE  
PIEMONTE

*Direzione Sanità  
Settore Prevenzione e Veterinaria  
sanita.pubblica@regione.piemonte.it  
prevenzione.veterinaria@regione.piemonte.it*

Data 28 / 03 / 2012  
Protocollo n. 10185 / DB20.17

Classificazione: 014.140.020

Ai Coordinatori/Direttori dei Servizi Veterinari Area B  
delle ASL della Regione Piemonte

LORO SEDI

**OGGETTO:** corretto inquadramento di preparazioni e prodotti a base di carne

In attesa che il Ministero della Salute, su determinato sollecito da parte di alcune Regioni, si esprima al fine di definire il corretto inquadramento in merito alla classificazione di specifiche produzioni alimentari, per quanto riguarda l'appartenenza alla categoria "preparazioni di carne" o "prodotti a base di carne", con la conseguente possibilità di utilizzo di additivi diversi, si ritiene necessario fornire le indicazioni di seguito riportate.

Il Regolamento CE n. 853/2004, nel definire i prodotti a base di carne, prende in considerazione i cambiamenti della struttura muscolare indotti dall'impiego di additivi o conservanti. E' evidente che il solo criterio "visivo" per prodotti come ad esempio gli insaccati freschi (salsiccia, salame, cotechini,...) può risultare insufficiente ai fini della classificazione certa dei prodotti, possibile soltanto a seguito di accertamenti analitici quali la determinazione dell'Aw.

La tematica già 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", aveva portato ad individuare, quali parametri discriminanti per la classificazione in prodotto a base di carne, i trattamenti di conservazione diversi dalla refrigerazione, con l'aggiunta di additivi ad azione conservante, associati ad un trattamento di asciugatura tale da consentire il raggiungimento di valori di Aw inferiori a 0,97.

Infatti, poiché la carne fresca ha un valore di Aw  $\geq$  pari a 0,98, un valore inferiore a 0,97 è indice di un cambiamento delle caratteristiche della carne fresca e quindi delle



REGIONE  
PIEMONTE

*Direzione Sanità*

*Settore Prevenzione e Veterinaria*

*sanita.pubblica@regione.piemonte.it*

*prevenzione.veterinaria@regione.piemonte.it*

preparazioni di carne, che per definizione devono conservare le caratteristiche delle carni fresche. Con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari le norme orizzontali alla quali faceva riferimento la sopraccitata circolare ministeriale sono state abrogate (D.P.R. 309/98 e D.L.vo 537/98), ma i parametri in essa espressi costituiscono un riferimento tecnico utile e non in contrasto con i regolamenti comunitari stessi.

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

Cordiali saluti.

Il Responsabile di Settore  
- Gianfranco CORGIAT LOIA -

referenti:  
AL/AG/BP

Corso Stati Uniti, 1  
10128 - Torino  
Tel. 011.4322225  
Fax. 011.4323631