



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

SVIA

Data 30 MAR 2012 Protocollo N° 151867 Class: E.900.02.16 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: corretto inquadramento di preparazioni e prodotti a base di carne

## TELEFAX

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO "asi4_vi"	
30 MAR. 2012	
N.....	12001
TK.....	7 Cl. 7

B p.c.

Ai Signori Responsabili dei Servizi Veterinari dell'Az. U.L.S.S. del Veneto

Ministero della Salute:  
Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione  
Ufficio III - C.a. dott.ssa Alessandra Di Sandro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle  
Venezie

Si trasmette nota prot. 394237 del 23/08/2012 già inviata al Ministero della Salute in merito al corretto inquadramento di preparazioni e prodotti a base di carne.

Poiché ad oggi non è pervenuta risposta da parte del Ministero, fatte salve eventuali diverse determinazioni che dovessero arrivare, a parere dello scrivente, è corretto considerare come prodotti a base di carne quelli con l'aggiunta di additivi consentiti ad azione conservante e/o sottoposti a trattamenti che ne abbassino l'attività dell'acqua a valori inferiori a 0,97.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE REGIONALE

Dott. Giorgio Cester

Servizio Sanità Animale e Igiene Alimentare  
P.O. Igiene Alimenti di Origine Animale  
E-mail: [alimenti@regione.veneto.it](mailto:alimenti@regione.veneto.it)

Dirigente:  
Titolare: Dott.ssa Fiorenza Anfuso  
Site Web: [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it)

Telefono: 041.2791306  
Telefono: 041.2791625  
Telefax 041.2791330/1374

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

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





data 23 AGO. 2011

Protocollo N° 394237 | Class.: E. 20.02.16 Prat.

Fasc.

|Allegati N°

oggetto: Corretto inquadramento di preparazioni e prodotti a base di carne

TELEFAX

Ministero della Salute:  
Direzione generale della sicurezza degli  
alimenti e della nutrizione  
Ufficio III - C.a. dott.ssa Alessandra Di Sandro

E p. c. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle  
Venezie

LORO SEDI

Al fine di rispondere ad alcune richieste di chiarimenti dal territorio, si ritiene necessario definire il corretto inquadramento di alcuni prodotti di salumeria nella categoria delle "preparazioni di carni" o in quella dei "prodotti a base di carne". In quanto per ciascuno di questi la normativa vigente stabilisce differenti e specifiche procedure di riconoscimento (sezione V e sezione VI All. III Reg. 853/04) e di controlli (ufficiali e autocontrollo), oltre a consentire o meno l'utilizzo di alcuni additivi ad azione conservante.

Il Regolamento 853/2004, nel definire i prodotti a base di carne, fa riferimento ad additivazioni o trattamenti tali da determinare la scomparsa, al centro della massa del prodotto, delle caratteristiche della carne fresca; è evidente che il solo criterio "visivo" per prodotti come per esempio insaccati definiti "freschi" (salsicce, cotechini, salami...) che non contengono additivi, spesso non è determinante per distinguere se sono preparazioni di carni o prodotti a base di carne, e quindi ciò potrebbe essere determinato solo dalla aW.

Infatti, relativamente a questi prodotti, la circolare ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999, prot. 600.8/24475/AG35/298, aveva individuato, quali parametri discriminanti per la classificazione in prodotto a base di carne, i trattamenti di conservazione diversi dalla refrigerazione, come l'aggiunta di additivi ad azione conservante, associati a un trattamento di asciugatura tale da consentire comunque di raggiungere valori di aW inferiori a 0,97.

In effetti, poiché la carne fresca ha un valore di aW non inferiore a 0,98, un valore inferiore a 0,97 è un parametro oggettivo che consente di escludere un prodotto dalla categoria delle carni fresche, e quindi delle preparazioni di carne, che per definizione devono conservare le caratteristiche delle carni fresche.

Con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari le norme alle quali faceva riferimento la citata nota ministeriale sono state sostituite (D.P.R. 309/98 e D. Lgs 537/92), ma i parametri in essa espressi costituiscono, secondo lo scrivente, riferimenti tecnici ancora attuali, non in contrasto con i regolamenti comunitari e che in casi di dubbio potrebbero essere utili.

Direzione Prevenzione

via Venezia, 100 - 30133 Venezia

+390412791374



Sul mercato nazionale, sono di comune riscontro infatti, cotechini, zamponi, salsicce, salami freschi e anche tastasale contenenti additivi con azione conservante, regolarmente dichiarati in etichetta e prodotti in stabilimenti riconosciuti per la sezione VI All.III Reg. 853/04, in questo caso, con aW inf. 0,97, è chiaro che dovranno essere considerati prodotti a base di carne.

Sulla base di queste considerazioni, salvo diverse determinazioni da parte di Codesto Ministero, a parere dello scrivente è corretto considerare come prodotti a base di carne quelli con l'aggiunta di additivi ad azione conservante consentiti, per quel determinato prodotto, e/o sottoposti a trattamenti che ne abbassino l'attività dell'acqua a valori inferiori a 0,97.

Si rimane in attesa di conferma della proposta sopra riportata o, diversamente, di fornire le indicazioni che si terranno necessarie.

Nel ringraziare per l'usuale collaborazione, si porgono distinti saluti.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE  
*Dott. Piero Vio*

/FA

Servizio Sanità animale e Igiene alimentare  
Ufficio Igiene Alimenti di Origine Animale  
e-mail: [allmenti@regione.veneto.it](mailto:allmenti@regione.veneto.it)

Dirigente: Dott. Piero Vio  
Referente: Dott.ssa Fiorenza Anfuso  
Site Web: [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it)

telefono 041.2791304  
telefono 041.2791625  
fax 041.2791331

Direzione Prevenzione

via S. Maria della Salute, 1500 - 30134 Venezia

+390412791374