



Direzione Sanità
Settore Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare

sanita.pubblica@regione.piemonte.it
prevenzioneeveterinaria@cert.regione.piemonte.it

Il Dirigente
Torino (*)

Protocollo (*) /A1409D
 (*) "metadati riportati
 nella segnatura informatica di protocollo"

Classificazione: 14.140.20.
 Allegati: 1

Ai Responsabili Gruppo PAISA
 Ai Responsabili dei Servizi Veterinari Area B
 delle ASL del Piemonte

Oggetto: Nota DGISAN n.008984 del 03/03/2026. Distinzione tra preparazioni di carne e prodotti a base di carne. Indicazioni operative regionali.

In riferimento alla Nota DGISAN n. 008984 del 03/03/2026 qui allegata, che si aggiunge a precedenti indicazioni ministeriali non sempre coerenti tra loro, e al documento SANCO/10098/2009 Rev. 2023 ("Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n.853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"), si riportano le modalità operative da seguire nel corso dei controlli ufficiali per distinguere "preparazioni di carne" e "prodotti a base di carne", anche alla luce degli ultimi approfondimenti svolti da un gruppo di lavoro congiunto SSICA-IZSLER-ASSICA.

L'esigenza di identificare la tipologia di alimento è legata all'obiettivo di assicurare un corretto impiego degli additivi da parte dell'OSA sia per garantire la sicurezza dei prodotti che per la corretta informazione del consumatore.

	PREPARAZIONI DI CARNE	PRODOTTI A BASE DI CARNE
Definizione Reg. 853/04	<i>"Carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti <u>non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche</u>".</i>	<i>"Prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che <u>la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche</u>".</i>
Specificità	Carni fresche che hanno subito aggiunta di ingredienti o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna. La fibra muscolare risulta ancora integra, anche se può presentarsi parzialmente frammentata in seguito a operazioni di macinatura. Possono essere state previste marinature, aggiunta di ingredienti, salagioni o trattamenti minimi che non abbiano modificato in modo sostanziale la struttura originaria del tessuto muscolare.	Prodotti trasformati in cui la struttura muscolo fibrosa risulta modificata, con scomparsa delle caratteristiche della carne fresca. Sono stati applicati processi produttivi e trattamenti tecnologici in grado di modificare la struttura muscolo-fibrosa, che assume una consistenza coesa, talvolta parzialmente gelatinizzata o stabilizzata chimicamente, al punto da rendere più difficile distinguere le singole fibre muscolari originarie.

Additivi ammessi	Reg. CE 1333/08 – All. II – Parte E – Cat. 08.2 Additivi conservanti e coloranti non ammessi, salvo deroghe.	Reg. CE 1333/08 – All. II – Parte E – Cat. 08.3 Alcuni additivi coloranti e conservanti concessi, tra cui nitrati e nitriti.
-------------------------	--	--

Poiché l'aspetto del prodotto, mediante esame visivo, non è sempre sufficiente a rappresentarne le effettive caratteristiche e risulta, in assenza di un test comparativo, fortemente condizionato da elementi soggettivi, si ritiene opportuno richiamare di seguito alcuni criteri di giudizio.

Considerato che la normativa ed i principi di riferimento sono immutati da alcuni anni, tali criteri risultano utili nei casi in cui, presso l'OSA produttore, vengano introdotte nuove lavorazioni, si modifichi il sistema produttivo oppure emergano specifici elementi di incertezza rispetto a scelte precedentemente avallate dall'Autorità competente (AC) sullo stabilimento.

L'adozione di criteri condivisi, inoltre, contribuisce a ridurre il rischio di contenziosi infondati con gli OSA e tra le varie AC coinvolte nei controlli in produzione e quelli in fase di commercializzazione.

È opportuno che la valutazione venga effettuata al termine del processo produttivo, con il prodotto pronto all'immissione sul mercato, tenendo conto che per certi prodotti il grado di trasformazione effettivamente raggiunto può essere difficilmente apprezzabile in modo visivo in fase di esposizione per la vendita (es. tartare, carpaccio, carne marinata, salsicce, insaccati affumicati o a breve stagionatura).

In tutte le situazioni in cui sussistano dubbi nella classificazione, l'OSA deve poter supportare la propria scelta mediante una adeguata documentazione di processo e, se necessario, tramite dati analitici.

Durante le attività di vigilanza presso gli stabilimenti di produzione, l'OSA deve quindi essere in grado di presentare alle AC valutazioni oggettive che giustifichino l'inquadramento del prodotto nella corretta categoria e la denominazione riportata in etichetta.

Per questo motivo, durante la vigilanza in fase di commercializzazione le denominazioni riportate in etichetta sono da ritenersi attendibili, in quanto già valutate da altre AC nel corso dei controlli ufficiali presso gli stabilimenti produttivi.

Si suggeriscono alcuni criteri utili alla classificazione, da valutare singolarmente o in combinazione nelle fasi di produzione:

- **Esame visivo:** alcuni trattamenti (es. trattamento termico, affumicatura o essiccazione) permettono di distinguere visivamente e con certezza la perdita delle caratteristiche della carne fresca sulla superficie di taglio.
- **Processi tecnologici di produzione:** in alcune situazioni è necessario raccogliere maggiori evidenze sui tempi, le temperature e le condizioni di trattamento (es. maturazione/asciugatura/essiccazione), sugli ingredienti e gli additivi impiegati.
- **Salagione e marinatura:** la salagione, come la marinatura, sono considerate trattamenti in quanto provocano una modificazione sostanziale del prodotto iniziale a livello del pH e del contenuto di sale. Tuttavia occorre valutare le caratteristiche della salamoia/marinatura e il trattamento può definirsi completo solo dopo aver modificato in ogni punto del prodotto la struttura muscolo-fibrosa interna. Si dovrà tenere in considerazione l'effetto di penetrazione del trattamento nella massa muscolare dei tagli anatomici interi, mentre per prodotti costituiti da

carne macinata o variamente ridotta in frammenti, sarà la fase di impasto ad assicurare il raggiungimento e la perdita delle caratteristiche delle carni fresche nella parte più interna del prodotto.

- **Contenuto di NaCl:** l'aggiunta di sale viene considerata determinante quando ottiene un effetto di essiccazione e denaturazione delle proteine miofibrillari. L'effetto è proporzionale alla quantità di sale aggiunto, ai tempi di trattamento e all'eventuale combinazione con altri fattori (es. pH, temperatura). Gli effetti si possono apprezzare a partire da un tenore del 2–3% di NaCl, in particolare se combinato con altri fattori, mentre l'effetto può ritenersi significativo a partire da tenori del 3-4%.
- **Attività dell'acqua:** le variazioni rispetto ai valori tipici della carne fresca ($A_w \geq 0.98$) costituiscono un importante elemento di valutazione. Tuttavia, come ribadito dalla Nota ministeriale, l'attività dell'acqua non sempre può essere considerato un parametro sufficientemente discriminante, poiché influenzato da soluti e composti in grado di legare l'acqua e ridurne la disponibilità. Quando l'abbassamento dell'attività dell'acqua è determinato con certezza da un processo di asciugatura, valori di $A_w < 0.97$ costituiscono un buon elemento di giudizio, eventualmente da integrare con altri elementi di valutazione, mentre valori di $A_w \leq 0.95$ sono generalmente indicativi di un trattamento tecnologico sicuramente rilevante (es. salatura, essiccamento).
- **Valutazione dell'acidificazione:** variazioni di pH sono indotti da alcuni trattamenti tecnologici (es. marinatura e fermentazione, eventualmente favorita dall'impiego di starter microbici). Recenti studi condotti da un gruppo di lavoro congiunto (SSICA/IZSLER/ASSICA) hanno evidenziato che un valore di $pH \leq 5.40$ può essere considerato un buon indicatore della perdita delle caratteristiche della carne fresca. Valori di pH superiori non escludono la possibilità di trovarsi di fronte a un prodotto trasformato, ma richiedono di essere interpretati in associazione ad altri elementi di valutazione.
- **Solubilità delle proteine salino-solubili:** la solubilità delle proteine muscolari diminuisce con la denaturazione indotta dai trattamenti tecnologici, quali cottura, acidificazione, disidratazione o salagione; la diminuzione è particolarmente evidente nella frazione salino-solubile. Questa valutazione richiede delle analisi specifiche, ma lo stesso gruppo di lavoro (SSICA/IZSLER/ASSICA) lo ritiene un buon parametro tecnologico, in particolare la valutazione del rapporto percentuale proteine salino-solubili/proteine muscolari totali ($\% \text{ SSP/PTm} \leq 47$).
- **Analisi istologica/micro strutturale:** attraverso l'osservazione microscopica dei tessuti, è possibile valutare il grado di integrità delle strutture muscolari e la presenza di alterazioni dovute a trattamenti tecnologici.

Sul territorio regionale del Piemonte, svariati prodotti possono destare dubbi, soprattutto se realizzati all'interno di piccole o micro imprese. Tra questi vi sono la tradizionale salsiccia fresca destinata alla cottura, alcuni prodotti tipici pronti al consumo, nonché i cotechini, per i quali l'Italia ha richiesto e ottenuto una specifica deroga dall'Unione Europea (Nota DGISAN n. 0039722 del 28/11/2012).

Per quanto riguarda la salsiccia fresca si ritiene, sulla base delle esperienze disponibili, che un processo produttivo che preveda una ridotta o assente aggiunta di acqua all'impasto, l'utilizzo di sale ed additivi conservanti, una fase di maturazione/asciugatura pre-insacco e la dimostrazione, tramite periodiche verifiche su un sufficiente abbassamento dei valori A_w e/o pH, possa rispondere ai requisiti previsti per la classificazione di prodotto a base carne senza l'esigenza di ulteriori analisi.

Restando a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento si porgono distinti saluti.

I Referenti che hanno predisposto la pratica:

Fontanella - Debenedetti - Campus

Bartolomeo GRIGLIO

*Firmato elettronicamente mediante annotazione formale
nel sistema di gestione informatica dei documenti*