



Spett.le
U.O. Veterinaria
Regione Lombardia
Sede

OGGETTO: REG. UE 601/14 – Quesito in merito alla corretta applicazione delle indicazioni dell'allegato II PARTE E , durante l' attività di controllo e verifica .

Il Regolamento UE n° 601 del 04.06.2014 ha modificato l'Allegato II del Reg. CE n° 1333/11, precedentemente modificato dal Reg. UE n°1129/11, con particolare riguardo alle categorie alimentari e l'uso di determinati additivi nelle preparazioni di carni.

La modifica attiene alla Parte E e al riquadro delle restrizioni/eccezioni per la quale è stato ammesso l'uso degli additivi così come specificato nel considerando 10 della norma:

"(10) Su richiesta di alcuni Stati membri l'uso di acido acetico e acetati (E 260-263), acido lattico e lattati (E 270, E 325-327), acido ascorbico e ascorbati (E 300-302), acido citrico e citrati (E 330-333) come regolatori di acidità, conservanti e/o antiossidanti per prevenire l'ossidazione e/o l'irrancidimento e per aumentare la stabilità microbiologica è stato esaminato e si è ritenuto opportuno autorizzare tale uso in tutte le preparazioni di carni cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale."

In virtù di ciò , la precedente voce indicata nella Parte E , riquadro restrizioni/eccezioni degli additivi sopracitati è stata integrata come segue" ***...preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale"*** .

Già con nota del Ministero della Salute del 20.01.2014 era stato precisato ***"che le salsicce fresche possono essere incluse tra le preparazioni di carne fresca macinata per cui limitatamente agli additivi alimentari, già consentiti nelle " preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata", l'impiego degli stessi è legalmente autorizzato."***

Si pongono quindi le seguenti questioni :

- Se lo stato di **preconfezionamento** sia una condizione essenziale per le sole *preparazioni di carne fresca macinata*.
- Se lo stato di **preconfezionamento** previsto per le sole *preparazioni di carne fresca macinata* includa anche le salsicce fresche (annoverate tra le preparazioni di carne fresca macinata ma di fatto alimenti composti contenenti altri ingredienti quali vegetali, vino, spezie ecc.)
- Se lo stato di **preconfezionamento** sia estendibile anche agli alimenti composti cioè
" *alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale.*"

Qualora tutti i tipi di preparazione di carni (comprese le salsicce, se preparate con aggiunta d'ingredienti diversi) e non solo quelle di carne fresca macinata, dovessero essere commercializzate previo preconfezionamento, la categoria del commercio al dettaglio ad esempio le macellerie, le gastronomie, i reparti dei punti vendita della grande distribuzione, sarebbero escluse dall'immettere sul mercato alimenti, preparati in luogo, da vendersi preicartati o sfusi, nei quali siano presenti additivi .

In conseguenza della richiesta di chiarimenti sottoposta dall'utenza e con lo scopo di uniformare i comportamenti e gli eventuali provvedimenti sanzionatori adottati dagli organi ispettivi sull'intero territorio Regionale e auspicabile sull'intero territorio nazionale, questo Dipartimento Veterinario ha necessità di ottenere un parere per una corretta applicazione della normativa indicata in oggetto.

Si ringrazia per l'attenzione rimanendo a disposizione per qualsiasi precisazione codesta Unità Operativa voglia rivolgerci.

Cordiali saluti

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria
(Dr Claudio Monaci)

