



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la
sicurezza degli alimenti

Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione

Ufficio VI

Dell'ex Ministero della Salute

N_{II} ...DGSAN-6/20741 P/I.4.c.c.8.7/2

Risposta al Foglio del

N_{II}

Roma,, 10 luglio 2008

**Agli Assessorati alla Sanità
delle Regioni e Province autonome**

Loro sedi

**Agli Uffici di Sanità Marittima Aerea e
Frontaliera**

Loro sedi

All'Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299

00161 Roma

**Agli Istituti Zooprofilattici
Sperimentali**

Loro sedi

**Al Comando Carabinieri per la Tutela
della Salute**

Piazza Marconi 25

00144 Roma

**Al Ministero delle Politiche agricole,
alimentari e forestali**

Via XX Settembre 20

00187 Roma

Ad Assica

Strada 4 Palazzo Q8

20089 Rozzano Mi

Ad Assocarni

Piazza di Spagna, 35 –

00187 Roma

A Federalimentare

Viale Pasteur 10

00144 Roma

Agli Uffici della DGSAN: II, III, VIII

**OGGETTO: Precisazioni in merito all'applicazione del decreto 27 febbraio 2008 in
materia di additivi alimentari.**

Come è noto gli additivi alimentari sono disciplinati dalle disposizioni contenute nel decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, che è stato più volte modificato nel tempo, a seguito dell'evoluzione della legislazione in sede comunitaria, da ultimo con il decreto 27 febbraio 2008, pubblicato sulla G.U. R.I. serie generale n. 97 del 24/04/2008.

Quest'ultimo provvedimento recepisce nell'ordinamento nazionale la direttiva 2006/52/CE che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari.

In particolare le modifiche apportate con le disposizioni del decreto 27 febbraio 2008 riguardano:

1. la definizione di “coadiuvanti”;
2. l’aggiornamento dell’elenco degli additivi alimentari sulla base delle valutazioni SCF e/o EFSA;
3. la revisione delle condizioni d’impiego di alcuni additivi, già autorizzati, fra i quali i nitriti/nitrati (E 249, E 250, E 251 e E 252);
4. l’adattamento della terminologia, finora utilizzata nell’ambito della legislazione sugli additivi, per alcune categorie di prodotti alimentari. Ciò a seguito dell’adozione di disposizioni comunitarie specifiche nel settore degli integratori alimentari, degli alimenti per scopi speciali e degli alimenti per lo svezzamento.

Di seguito sono indicati gli additivi alimentari maggiormente interessati dalle modifiche.

Edulcoranti

Nella lista positiva degli edulcoranti è stata inserita una nuova sostanza, denominata eritritolo avente numero di identificazione E 968, il cui uso è consentito alle stesse condizioni d’impiego del sorbitolo, mannitolo etc. . Poiché l’eritritolo non possiede solo proprietà edulcoranti il suo impiego è stato autorizzato per le stesse applicazioni alimentari degli altri polioli (cfr. rispettivamente allegato VIII e XII del decreto 27 febbraio 1996, n. 209).

Conservanti

Dalla lista positiva dei conservanti sono stati depennati l’E 216 p-idrossibenzoato di propile e l’ E 217 propil-p-idrossibenzoato di sodio. L’impiego dei p-idrossibenzoati negli integratori alimentari dietetici liquidi è stato invece vietato (cfr.allegato XI, Parte A del decreto 27 febbraio 1996, n. 209).

Nuovi additivi alimentari

I seguenti 6 additivi sono stati inseriti negli elenchi positivi degli additivi diversi dai coloranti e dagli edulcoranti alle condizioni ivi riportate.

- E 462 etilcellulosa (cfr. allegato IX “Additivi alimentari di cui è generalmente autorizzato l’impiego nei prodotti alimentari non citati all’articolo 15, comma 3” del decreto 27 febbraio 1996, n. 209);
- E 319 butilidrochinone terziario (TBHQ) ed E 586 4-esilresorcinolo (cfr.allegato XI, Parte D “Altri antiossidanti” del decreto 27 febbraio 1996, n. 209);
- E 426 emicellulosa di soia, E 1204 pullulan ed E 1452 ottenilsuccinato di amido e alluminio (cfr. allegato XII “Altri additivi ammessi” del decreto 27 febbraio 1996, n. 209).

Nitriti e nitrati

Al riguardo si rammenta che nel decreto n.209/1996 i quantitativi dei sali di nitriti e di nitrati nei prodotti a base di carne erano indicati come “quantità introdotta indicativa” e come “residuo “, entrambi espressi in mg/kg. Viceversa con l’ultimo aggiornamento delle disposizioni vigenti, di cui al D.M. 27 febbraio 2008, tali quantitativi sono fissati quali dosi massime che possono essere aggiunte durante il processo di produzione degli alimenti e soltanto, in via eccezionale, sono stabilite dosi massime residue per alcuni prodotti tradizionali a base di carne. Come regola generale le dosi massime consentite nei prodotti a base di carne sono state ridotte, per cui sono pari a 150 mg/kg per i nitrati (anziché i 300 mg/kg) e 150 mg/kg per i nitriti (anziché 300 mg/kg). Questi ultimi sono consentiti, limitatamente ai prodotti a base di carne sterilizzati, fino a 100 mg/kg.

La tabella relativa ai nitriti e nitrati del nuovo provvedimento riporta, in *corsivo* ed in lingua originale, un elenco di prodotti tradizionali a base di carne, fabbricati nell'Unione europea, per i quali non è possibile calcolare le dosi massime aggiunte di nitriti/nitrati durante la fabbricazione, oppure nei quali sono necessarie quantità aggiunte superiori a quelle standard di 150 mg/kg. Tali prodotti sono classificati in funzione del metodo di produzione ovvero salatura per immersione, salatura a secco o salatura combinata delle prime due.

La stessa tabella riporta inoltre la categoria “prodotti affini” ove sono compresi i prodotti tradizionali a base di carne non specificatamente menzionati nell'elenco in *corsivo* ed in lingua originale, ma che sono fabbricati in modo analogo a quelli espressamente citati.

Pertanto il riferimento alla dose massima consentita, come “residuo”, permane per alcuni prodotti tradizionali a base di carne, menzionati in *corsivo* e nella lingua del Paese di produzione, e per i prodotti affini.

A titolo esemplificativo nei prodotti individuati, quali “Dry cured ham (2.1)” e nei relativi prodotti affini la dose massima residua di nitriti e di nitrati è stata fissata rispettivamente pari a 100 mg/kg e 250 mg/kg. Come già detto tale eccezione rispetto alla regola generale tiene conto del fatto che non è sempre possibile misurare in tutti i processi tradizionali di fabbricazione quale sia, di fatto, la “quantità introdotta” di nitriti e/o nitrati per la conservazione dei prodotti.

A tal riguardo tra i prodotti tradizionali italiani a base di carne che sono fabbricati in modo analogo ai prodotti “Dry cured ham (2.1)” citati nell'esempio precedente possono essere menzionati, in base alla documentazione tecnica scientifica, presentata ai sensi dell'articolo 3 del decreto 27 febbraio 2008, lo speck e la bresaola. Quest'ultimo prodotto ha un tenore di nitriti pari a 50 mg/kg.

In conclusione, rispetto a quanto in precedenza autorizzato per i nitriti e nitrati, la corretta applicazione del nuovo provvedimento comporta:

- il dimezzamento delle dosi massime impiegabili durante la fabbricazione, salvo alcune eccezioni;
- la riduzione a 100 mg/kg della dose massima di nitriti per i prodotti sterilizzati;
- il divieto dell'impiego di nitrati nei prodotti a base di carne trattati termicamente, anche se i nitrati possono risultare presenti in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente. Ciò a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità (cfr. nota(z) di cui all'allegato al decreto 27 febbraio 2008);
- lo svolgimento delle attività connesse al controllo ufficiale preferibilmente sui processi di lavorazione anziché sui prodotti finiti, salvo i casi in cui sia stata espressamente fissata una dose massima residua.

Controlli

Su quest'ultimo punto si ritiene opportuno sottolineare che la verifica del rispetto delle dosi massime di nitriti e/o nitrati che possono essere aggiunte durante il processo di produzione dei prodotti a base di carne deve essere effettuata da parte delle autorità deputate al controllo ufficiale degli alimenti presso le imprese produttrici.

In caso di riscontro di una non conformità sul prodotto finito, già presente sul mercato, la stessa dovrà essere prontamente segnalata all'autorità sanitaria locale, territorialmente competente a svolgere i controlli presso lo stabilimento di produzione.

A tal proposito giova rammentare la definizione di “prodotto a base di carne”, stabilita dal Regolamento (CE) n. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale che nell'allegato I, punto 7.1 precisa quanto sotto riportato.

“7.1 “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.”

Il richiamo alla definizione di “prodotto a base di carne” si rende necessario per chiarire che la verifica del rispetto delle dosi massime di nitriti e/o nitrati deve prendere in considerazione il processo di produzione a partire dal momento in cui il prodotto (sia esso macinato o intero) acquista la caratteristica di “prodotto a base di carne”.

Nel caso di prodotti a base di carne, ottenuti da pezzi di carne interi, è evidente che il calcolo delle dosi massime aggiunte durante la fabbricazione deve tener conto delle diverse tecniche di produzione descritte nell’ambito del decreto 21 settembre 2005 e successivi aggiornamenti in materia di disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.

Applicazione dell’ articolo 2

Dal 15 agosto 2008, è vietata la commercializzazione e l’impiego dei prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del decreto 27 febbraio 2008 consentendone l’esaurimento delle scorte, a condizione che gli stessi siano stati commercializzati o etichettati prima di tale data e siano conformi alle disposizioni preesistenti.

Al fine di verificare la corretta applicazione di quanto stabilito da tale articolo occorre precisare che per i prodotti a base di carne, in considerazione della peculiarità dei processi di produzione spesso caratterizzati da diverse fasi di lavorazione (stabilizzazione, stagionatura, affumicatura etc) le autorità deputate al controllo ufficiale possono verificare la data di produzione e/o immissione in commercio anche attraverso il lotto di produzione, oppure possono verificare, presso le aziende produttrici, la documentazione pertinente e ogni utile informazione atta a consentire la rintracciabilità degli alimenti.

A tal proposito si rammenta che l’operatore del settore alimentare deve disporre di sistemi e di procedure che consentono di mettere a disposizione delle autorità competenti, che lo richiedano, le informazioni riguardanti la rintracciabilità (cfr.articolo 18 del Regolamento 178/2002).

Applicazione dell’ articolo 3

In relazione alle richieste presentate ai sensi dell’articolo 3 l’operatore del settore alimentare interessato deve inviare alla Direzione generale della sicurezza degli alimenti e la nutrizione, entro il 30 luglio 2008, la seguente documentazione:

- descrizione del prodotto tradizionale a base di carne affine;
- descrizione del processo produttivo con allegato diagramma di flusso;
- parere di un organismo pubblico indipendente competente nel settore specifico.

Nel ringraziare per la collaborazione si prega di dare la massima diffusione della presente nota.

IL DIRETTORE GENERALE
(Firmato dott. Silvio Borrello)