



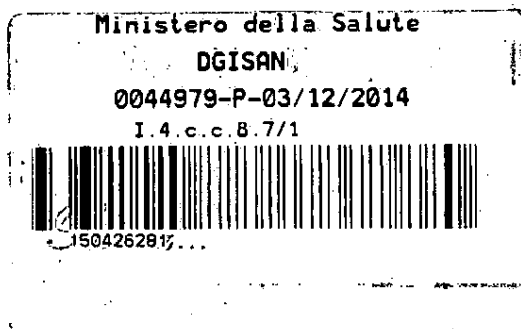
Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE LA  
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
UFFICIO VI

N

Risposta al Foglio del.....

N



Regione Lombardia-Giunta  
Direzione generale salute veterinaria  
Piazza Città di Lombardia, n.1  
20124 Milano

E p.c.:

Alle altre Regioni e Province autonome  
Assessorati alla sanità  
Loro Sedi

All'ufficio VIII ex DGSAFV

Agli uffici III e VIII ex DGSAN

**OGGETTO:**

**Regolamento UE n.601/14- Quesito in merito alla corretta applicazione delle indicazioni dell'allegato II PARTE E, durante l'attività di controllo e verifica.**

In relazione al quesito della ASL di Milano in merito all'applicazione del regolamento UE n.601/2014, pervenuto per il tramite di codesta Regione, si comunica quanto segue.

A partire dal mese di giugno 2014 con l'entrata in vigore del regolamento UE n.601/2014 è stato precisato che non solo nelle "preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata" possono essere legalmente impiegati alcuni additivi alimentari del Gruppo I ma anche in altre preparazioni come di seguito indicato.

1. le preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale;
2. le preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti;
3. le preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme;
4. le preparazioni di carne di pollame.

Come è noto la definizione di "preparazioni di carni" riportata nel regolamento CE n.853/20044 è intenzionalmente ampia perché la tecnologia relativa alle carni è in continua evoluzione per cui anche nella Guida all'attuazione di alcune disposizione dello stesso regolamento in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale tali preparazioni non sono descritte in modo dettagliato.

Ciò premesso "le salsicce fresche" rientrano tra le preparazioni di cui al punto 1 ove è consentito un uso limitato di additivi alimentari che, tenuto conto dei diversi aggiornamenti, sono elencati nella tabella sottostante per agevolare la lettura delle disposizioni vigenti.

Numero E	Denominazione	Livello massimo
E260-263	Acido acetico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E270 ed E325-327	Acido lattico e suoi sali	" "
E300-302	Acido ascorbico e suoi sali	" "
E330-333	Acido citrico e suoi sali	" "

Pertanto, nel caso delle salsicce fresche, l'attuale disciplina sugli additivi alimentari non distingue tra salsicce confezionate o non confezionate in quanto è la presenza di ingredienti quali ad esempio le spezie a giustificare la necessità tecnologica all'impiego delle sostanze sopra elencate.

Viceversa tale distinzione vige per la carne fresca macinata ovvero **le preparazioni confezionate di carne fresca macinata** in cui l'impiego degli additivi in questione è necessario per proteggere dall'ossidazione l'alimento fino al momento della sua utilizzazione da parte del consumatore.

Con l'occasione si sottolinea che nel caso in cui quest'ultime preparazioni siano confezionate sul momento a richiesta del consumatore, l'uso degli stessi additivi non sia consentito.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dott. Giuseppe Ruocco)

