



Ministero della Salute

<Spazio riservato per l'apposizione
dell'etichetta di protocollo>

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E
DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
UFFICI 2 e 6

**-Al Dipartimento di Prevenzione
Struttura Complessa
Igiene Alimenti di Origine Animale
PEC: protocollo@pec.asl3.liguria.it;**

E, p.c.

**-Al Coordinamento tecnico Commissione Salute
Area Prevenzione e Sanità Pubblica
PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it;**

**-Al Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR)
per i Miglioratori alimentari
Email: lnr_miglioratorialimentari@izsler.it;**

**OGGETTO: corretto inquadramento come preparazioni a base di carne Vs prodotti a base di
carne di matrici alimentari quali salsicce e tartare marinate**

In riscontro alla richiesta di chiarimenti avanzata da Codesta Regione in merito al corretto inquadramento di matrici quali salsicce e tartare marinate, con particolare riferimento all'impiego di additivi, si rappresenta quanto segue.

Come noto il **Regolamento (CE) n. 853/2004** distingue le categorie di “preparazioni di carne” e “prodotti a base di carne” sulla base di criteri riferibili alle caratteristiche strutturali del prodotto, valutabili anche visivamente. In particolare, l'Allegato I del citato Regolamento definisce:

- **“preparazioni di carne”**: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, alle quali sono stati aggiunti prodotti alimentari, condimenti o additivi o che hanno subito trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e, conseguentemente, a far perdere le caratteristiche proprie delle carni fresche;
- **“prodotti a base di carne”**: prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione della carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti, in modo tale che la superficie di taglio consenta di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

Ai sensi del **Regolamento (CE) n. 852/2004**, per “trasformazione” si intende qualsiasi azione che comporti una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, ivi compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

La normativa vigente fonda pertanto la distinzione tra le due categorie esclusivamente sulla permanenza o meno delle caratteristiche strutturali delle fibre muscolari, apprezzabili visivamente sulla superficie di taglio del prodotto finito al momento della commercializzazione. Come precisato anche nella “*Guida all’attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*” (documento SANCO/10098/2009 Rev. 2023), la valutazione circa il raggiungimento della trasformazione completa deve essere effettuata con riferimento al prodotto finito, al termine del processo produttivo e prima della sua immissione in commercio.

Ne consegue che l’inquadramento di prodotti quali salsicce o tartare marinate deve essere effettuato caso per caso dall’Operatore del Settore Alimentare (OSA), sulla base delle specifiche condizioni e della durata del processo produttivo adottato, verificando se il trattamento applicato abbia determinato una modificazione sostanziale del prodotto iniziale tale da comportare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca.

Nel caso specifico della **tartare marinata**, l’impiego di acidi organici potrebbe non determinare, di per sé, un processo di trasformazione completo tale da comportare la perdita delle caratteristiche proprie della carne fresca anche nella parte più interna del prodotto prima della commercializzazione. In tale ipotesi, qualora la modificazione della struttura muscolo-fibrosa interna non risulti completa e la superficie di taglio presenti ancora le caratteristiche della carne fresca, il prodotto rientrerebbe nella definizione di “preparazione di carne”.

Diversamente, ove la marinatura abbia determinato una modificazione sostanziale e visibilmente apprezzabile della struttura interna, tale da comportare la perdita delle caratteristiche della carne fresca, il prodotto dovrà essere qualificato come “prodotto a base di carne”.

Si precisa, altresì, che la normativa unionale vigente non prevede, ai fini della classificazione tra “preparazioni di carne” e “prodotti a base di carne”, il ricorso a parametri analitici quali la determinazione dell’acqua libera (aw), né individua soglie strumentali o valori numerici di riferimento a tal fine. Pertanto, la misurazione dell’acqua libera non costituisce, allo stato attuale, criterio normativamente previsto per l’inquadramento giuridico delle suddette categorie.

Con riferimento agli aspetti relativi all’impiego di additivi, si richiama il **Regolamento (CE) n. 1333/2008** e il documento di orientamento della Commissione europea “*Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives*”, concernente la corretta individuazione delle categorie alimentari.

In tale ambito:

- le **salsicce fresche**, in quanto riconducibili alla definizione di “preparazioni di carne” di cui al punto 1.15 dell’Allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004, ricadono nella categoria

alimentare **FC 08.2 “Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004”** dell’Allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008, nella quale sono indicati gli additivi consentiti;

- con riferimento alla **tartare marinata**, qualora la marinatura abbia comportato una modificazione della struttura muscolo-fibrosa interna tale da far perdere al prodotto le caratteristiche della carne fresca, essa rientra nella categoria **FC 08.3.1 “Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico”** dell’Allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008;
- qualora, invece, la marinatura non abbia determinato una completa modificazione della struttura muscolo-fibrosa interna e la superficie di taglio presenti ancora le caratteristiche della carne fresca, il prodotto ricade nella categoria **FC 08.2 “Preparazioni di carni”**.

Il documento di orientamento relativo ai descrittori delle categorie alimentari di cui al Regolamento (CE) n. 1333/2008 precisa, per la categoria FC 08.3.1, che essa copre diversi metodi di trattamento (ad es. curing, salting, smoking, drying, fermenting, marinating, pickling, maturing) finalizzati a conservare ed estendere la shelf life delle carni.

Pertanto, ai fini dell’applicazione delle disposizioni del Regolamento (CE) n. 1333/2008 in materia di additivi alimentari, i prodotti oggetto di valutazione ricadranno nella categoria FC 08.2 oppure nella FC 08.3.1 a seconda che la marinatura o altro trattamento abbia determinato o meno una trasformazione sostanziale del prodotto, secondo i criteri sopra richiamati.

Resta ferma la responsabilità dell’Operatore del Settore Alimentare in ordine alla corretta classificazione del prodotto al momento della commercializzazione e al rispetto di tutti i requisiti igienico-sanitari e di sicurezza alimentare applicabili, ivi inclusa la conformità dell’impiego di additivi alle condizioni e ai limiti previsti dalla normativa unionale vigente.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Ugo DELLA MARTA

Referenti del procedimento:

Ufficio 2:

-dott.ssa Rita Marcianò, email: r.marciano@sanita.it;

Ufficio 6:

-dott.ssa Maria Carmela Amico, email: mc.amico@sanita.it;

-dott.ssa Anna Rita Masetti, email: ar.masetti@sanita.it;

-dott.ssa Loredana Verticchio, email: l.verticchio@sanita.it;