

Etichettatura salami sfusi

Il Ministero dello Sviluppo Economico conferma che il budello del salame non è un imballaggio

Il Ministero dello Sviluppo Economico, con parere del 15 giugno scorso ha confermato che **il salame non avvolto da alcun imballaggio, deve essere considerato sfuso**.

Le fascette e le legature non sono considerate involucro o imballaggio, in base a quanto disposto dall'art. 1 comma 3, del decreto legislativo n. 109/1992, che mantiene tuttora la sua validità essendo tale comma compatibile con il reg. n. 1169/2011, sull'informazione al consumatore.

Il Ministero ribadisce, inoltre, che il budello del salame, naturale o artificiale, in cui viene insaccato il prodotto "non può essere considerato un imballaggio distinto dal prodotto ma una parte necessaria

del processo produttivo e inscindibile da esso, così come espressamente previsto nel DM 21/09/2005".

Questa conclusione emerge con chiarezza dalla lettura del Capo III relativo al salame del decreto citato. Il salame è definito come prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute dalla muscolatura striata, con aggiunta di sale ed altri ingredienti, macinate, miscelate con grasso

suino in proporzioni variabili ed insaccate in budello naturale o artificiale.

I budelli possono essere trattati con colture microbiche, farine di cereali, amidi, oli e sostanze grasse alimentari.

Il budello, pertanto, è per legge parte necessaria del processo produttivo.

L'art. 20 del DM 21/9/2005 infine precisa che *"È consentito commercializzare il sala-*

me sfuso o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato".



Se il salame non è sottovuoto o in atmosfera protettiva, per definizione normativa, è un prodotto sfuso.

Pertanto ad esso sarà applicabile l'art. 16 del decreto legislativo 109/1992, che in base all'espresso rinvio alle disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati contenuto nell'art. 44 del reg. 1169/2011, è vigente ed applicabile.

Per i prodotti non preimballati, l'art. 16 prevede un'etichettatura "semplificata", rispetto a quanto prescrive il reg. 1169/2011, per i prodotti preimballati.

L'art. 16 infatti, richiede di riportare nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, anche soltanto su documenti commerciali:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede del produttore-confezionatore-venditore stabilito nell'UE;
- lotto di appartenenza del prodotto;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze.

La dicitura "carne ricomposta" diventa "costituito da parti di carne"

Publicata sulla Gazzetta Ufficiale della UE L 167 del 30 giugno scorso la rettifica del regolamento UE 1169/2011

La rettifica del regolamento è relativa ai seguenti aspetti:

- L'espressione **"preparazione a base di carne"** in tutto il testo del regolamento viene sostituita con l'espressione **"preparazioni di carne"**.
- La dicitura contenuta nell'allegato VI, punto 7, **"carne ricomposta"**, viene modificata in **"costituito da parti di carne"**.

Nel caso delle "preparazioni di carne", si è trattato di una semplice correzione formale di un errore, in quanto il reg. 853/2004 prevede le categorie "prodotti a base di carne" e "preparazioni di carne". La categoria "preparazioni a base di carne" non esiste.

A tutti gli effetti, la dicitura è sempre stata interpretata come **"preparazione di carne"**. Si vedano l'art. 2 paragrafo 1 lett. f, sulle definizioni, i numeri 6, 7, parte A l'allegato VI, relativo alla denominazione degli alimenti e alle indicazioni specifiche che l'accompagnano, e l'allegato VII, parte A, n. 1, riguardante l'indicazione e designazione degli ingredienti.

Più significativa è la modifica della dicitura "carne ricomposta" in "costituito da parti di carne".

Come noto, l'allegato VI, punto 7 del reg. UE 1169/2011, relativo alle indica-

zione obbligatorie che devono accompagnare la denominazione dell'alimento, stabilisce che i prodotti e le preparazioni (a base) di carne e i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carno o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi recano l'indicazione **"carne ricomposta"** o **"pesce ricomposto"**.

Al di là delle difficoltà interpretative e applicative, questa dicitura ha sempre sollevato qualche preoccupazione per l'impatto negativo che può avere sul consumatore.

Per questo motivo, insieme ad, AIIPA, Assocarni e Unitalia, tramite il MISE, ASSICA ha chiesto alla Commissione europea di modificare con una traduzione più accettabile, la versione italiana di "formed meat/fish".

La Commissione ha accolto la richiesta italiana 1169/2011, relativa a "carne ricomposta", che viene modificata in "costituito da parti di carne", sull'esempio, di quanto già avvenuto per le versioni spagnola e slovacca.

In merito all'adeguamento, trattandosi di una mera rettifica, non c'è una tempistica vincolante per l'adeguamento delle etichette e le aziende potranno smaltire gradatamente le scorte di etichette non conformi alle nuove diciture.

Resistenza antimicrobica: la Commissione europea intensifica la sua battaglia con un nuovo piano d'azione

Lo scorso 29 giugno la Commissione europea ha adottato un nuovo piano d'azione - il primo riguardava il periodo 2011-2016 - per combattere la resistenza antimicrobica, un fenomeno sempre più allarmante che ogni anno produce nell'Unione 25 000 decessi e la perdita di 1,5 miliardi di euro.

Il piano d'azione si basa sul cosiddetto principio "One Health" che affronta il problema della resistenza sia nell'uomo sia negli animali. La Commissione parallelamente ha adottato il primo prodotto concreto del piano: le linee guida dell'UE sull'uso prudente degli antimicrobici in medicina umana.

Nel piano sono incluse alcune linee guida per promuovere un uso prudente degli antimicrobici nelle persone. Le linee guida sono destinate a tutti gli attori: medici, infermieri, farmacisti, direttori sanitari e altri soggetti che svolgono un ruolo nell'uso degli antimicrobici. Le linee guida integrano gli orientamenti in materia di prevenzione e controllo delle infezioni che possono esistere a livello nazionale.

Il piano prevede più di 75 azioni articolate in tre pilastri principali.

Pilastro 1: fare dell'UE una regione in cui si applicano le migliori pratiche

Affinché l'UE divenga una regione in cui si applicano le migliori pratiche è indispensabile raccogliere dati di migliore qualità, rafforzare il coordinamento e la sorveglianza e adottare migliori misure di controllo per sostenere gli Stati membri nello stabilire, attuare e monitorare i piani d'azione nazionali "One Health" sulla resistenza antimicrobica, in adempimento dell'impegno da loro assunto in occasione dell'Assemblea mondiale della sanità del 2015. Il sostegno

della Commissione si concretizzerà, tra l'altro, nella fornitura di dati comprovati con l'aiuto delle agenzie dell'UE e nell'aggiornamento degli atti di esecuzione dell'UE in materia di monitoraggio e notifica della resistenza antimicrobica negli animali, negli alimenti e nell'uomo, rendendo possibile l'apprendimento reciproco, lo scambio di idee innovative e la ricerca del consenso e cofinanziando le attività negli Stati membri per combattere la resistenza antimicrobica.

Il piano d'azione sarà ampliato per includere gli aspetti ambientali considerati tra i fattori principali dello sviluppo e della diffusione della resistenza antimicrobica.

Pilastro 2: promuovere la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione

Le azioni previste nell'ambito di questo pilastro sono volte a promuovere la ricerca e incentivare ulteriormente l'innovazione, a fornire un contributo prezioso per l'elaborazione di strategie e provvedimenti giuridici basati su dati scientifici per combattere la resistenza antimicrobica e colmare le lacune conoscitive per quanto riguarda la resistenza antimicrobica nell'ambiente. La Commissione opererà mediante partenariati con gli Stati membri e l'industria, comprese le piccole e medie imprese, per combattere la resistenza antimicrobica nei batteri, nei funghi e nei parassiti. Sarà prestata particolare attenzione all'elenco prioritario degli agenti patogeni stilato dall'OMS, come pure alla tubercolosi, all'HIV/AIDS, alla malaria e alle malattie infettive dimenticate.

I finanziamenti e i programmi di partenariato s'imperneranno sul miglioramento delle conoscenze riguardo a un controllo e una sorveglianza efficaci delle infezioni, inclusi nuovi strumenti diagnostici e lo svi-

luppo di nuove terapie e di vaccini preventivi. Le azioni nell'ambito di tali settori prioritari contribuiranno a migliorare la salute pubblica e a portare vantaggi economici e sociali in tutta Europa e non solo.

Pilastro 3: definire il programma mondiale

I settori di intervento sono stati concordati a livello internazionale perciò l'UE si adopererà per potenziare il suo impegno e la cooperazione con le organizzazioni multilaterali e intensificherà la cooperazione con i paesi in via di sviluppo più colpiti. L'UE, essendo uno dei maggiori mercati di prodotti agricoli, può svolgere un ruolo importante e promuovere tra i propri partner commerciali le norme e le misure che attua per far fronte alla resistenza antimicrobica.

Nell'ambito della ricerca l'UE si baserà sulle sue iniziative internazionali di vasta scala attuate con successo, per esempio il Partenariato Europa-Paesi in via di sviluppo per gli studi clinici (EDCTP) e l'iniziativa di programmazione congiunta, e continuerà ad agire per creare un ambiente di ricerca nel settore della resistenza antimicrobica più solido, interconnesso e di portata mondiale.

Contesto

Il nuovo piano d'azione si basa sul primo piano d'azione sulla resistenza agli antimicrobici, che copre il periodo dal 2011 al 2016. Il nuovo piano si basa sulle raccomandazioni di una valutazione esterna indipendente, ha raccolto i pareri delle parti interessate attraverso una consultazione pubblica. Il ruolo della Commissione nell'integrare le azioni degli Stati membri ha ottenuto un ampio consenso tra i partecipanti alla consultazione i quali per il 79% hanno ritenuto utili tali azioni.

DM 21/09/2005 sui prodotti di salumeria

Dal 28 giugno 2017 in vigore le disposizioni sul culatello

Lo scorso 28 giugno sono entrate in vigore le disposizioni sul "culatello" contenute nel Capo III-bis del DM 21 settembre 2005 modificato dal Decreto 26 maggio 2016.

Durante i lavori al Ministero, su istanza del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello DOP, è stato inserito il Capo III bis che ha aggiunto alle altre denominazioni di vendita già normate, la disciplina di produzione della denominazione "culatello", riservato al prodotto ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, privato della cotenna e insaccato e stagionato.

Denominazione "culatello"

A partire dal 28 giugno 2017, la denominazione "culatello", potrà essere utilizzata solo per i prodotti conformi alle disposizioni del decreto, con le caratteristiche sopra descritte.

Con l'entrata in vigore del Capo III bis, infatti "culatello" è una denominazione legale, al pari di "prosciutto cotto", "salame", "prosciutto crudo stagionato".



Periodo transitorio e smaltimento delle scorte di prodotti

I prodotti non conformi, immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del Capo III bis decreto potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte. Non è invece previsto lo smaltimento delle scorte di etichette non apposte sui prodotti.

Principio del mutuo riconoscimento

Le disposizioni del decreto ministeriale 21/9/2005, come modificato dal Decreto 26 maggio 2016, per il principio del mutuo riconoscimento, non si applicano ai prodotti alimentari legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri della UE o in Turchia.

Il decreto si applica quindi solo ai prodotti di salumeria fabbricati in Italia e destinati al mercato nazionale. Di conseguenza non si applica ai prodotti fabbricati in Italia non destinati al mercato nazionale.

Nitriti e nitrati aggiunti agli alimenti: pubblicati i pareri EFSA

Gli attuali livelli di sicurezza per questi elementi aggiunti alla carne e ad altri alimenti tutelano a sufficienza i consumatori

Gli esperti dell'EFSA hanno concluso che gli attuali livelli di sicurezza per nitriti e nitrati aggiunti alla carne e ad altri alimenti tutelano a sufficienza i consumatori. Per quanto riguarda i nitriti assunti come additivi alimentari, gli esperti hanno stimato che l'esposizione rientra nei livelli di sicurezza per tutte le fasce della popolazione, fatta eccezione per un lieve superamento nei bambini la cui dieta sia basata su un'elevata quantità di alimenti contenenti tali additivi.

Lo scorso 15 giugno 2017 l'EFSA ha pubblicato due pareri scientifici sulla sua valutazione ex novo dei nitriti e nitrati aggiunti agli alimenti.

La Commissione europea aveva chiesto all'EFSA di riesaminare entro il 2020 tutti gli additivi autorizzati prima del 20 gennaio 2009. Nel contesto di questo programma di sistematico riesame, l'EFSA ha valutato nuovamente la sicurezza dei sali di sodio e potassio dei nitriti (da E249 a E250) e dei nitrati (da E251 a E252) in due pareri scientifici appena pubblicati.

Il parere scientifico dell'EFSA mette a disposizione dei "gestori del rischio" presso la Commissione europea e gli Stati membri la base scientifica per regolamentare la sicurezza dell'uso di nitriti e nitrati come additivi alimentari e i loro livelli complessivi nei prodotti alimentari dell'UE.

Le attuali dosi giornaliere ammissibili (DGA) per il nitrito, fissate dal disciolto Comitato scientifico per l'alimentazione umana (SCF) della Commissione europea nel 1997 e dal Comitato congiunto FAO-OMS sugli additivi alimentari (JECFA) nel 2002, sono rispettivamente di 0,06 e 0,07 milligrammi per chilogrammo di peso corporeo al giorno (mg/kg pc/die). Per il nitrato entrambi gli enti fissano la DGA a 3,7 mg/kg pc/die.

Il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sugli additivi alimentari e le fonti di nutrienti aggiunti agli alimenti (gruppo ANS) ha basato la propria valutazione su valutazioni precedenti, su nuova letteratura scientifica e sulle informazioni ricevute in esito ad alcuni bandi per la ricerca di dati.

Per il Nitrato gli esperti hanno potuto ricavare una Dose Giornaliera Ammissibile (DGA¹) in quanto non lo hanno ritenuto né genotossico né cancerogeno (per sostanze potenzialmente dannose per il DNA o che possono provocare il cancro non è possibile stabilire un livello di sicurezza). Il gruppo scientifico ha ritenuto che l'effetto più pertinente per poter stabilire un livello di sicurezza



fosse l'elevata concentrazione nel sangue di metaemoglobina, causata dalla trasformazione dei nitrati in nitriti a opera della saliva. Sulla base di tale effetto il gruppo ha concluso che la DGA fissata dallo SCF (1997) tutelava a sufficienza la salute pubblica.

Per il Nitrito il gruppo scientifico ha calcolato una DGA di 0,07 mg/kg pc/die, corrispondente al livello di sicurezza stabilito dal JECFA e vicino all'attuale DGA, leggermente più prudente, di 0,06 mg/kg pc/die calcolata dallo SCF. Quanto al nitrato, si sono basati su un aumento dei livelli di metaemoglobina nel sangue dopo il consumo come additivo alimentare.

Conclusioni

I nitriti - compresi quelli impiegati come additivi alimentari - contribuiscono alla formazione di un gruppo di composti noti come nitrosammine, alcuni dei quali sono cancerogeni. Applicando una serie di ipotesi prudenti (cioè il peggiore scenario possibile), il gruppo ha concluso che la formazione nell'organismo di nitrosammine da nitriti aggiunti ai prodotti a base di carne nei livelli autorizzati non costituisce un problema rilevante per la salute umana.

Il gruppo ha inoltre osservato che anche il nitrito casualmente presente nei prodotti a base di carne tramite altre fonti, ad esempio una contaminazione dell'ambiente, può contribuire alla formazione di nitrosammine. Gli esperti dell'EFSA hanno concluso che tali livelli di nitrosammine potrebbero dare origine a potenziali problemi di salute, ma occorre condurre ulteriori ricerche per affrontare le incertezze e lacune nelle conoscenze in questo complesso settore.

Sulla base delle evidenze disponibili, gli esperti dell'EFSA hanno concluso che gli attuali livelli di sicurezza per nitriti e nitrati aggiunti alla carne e altri alimenti tutelano a sufficienza i consumatori.

Utilizzando dati più realistici (cioè gli effettivi livelli di concentrazione nei cibi), gli esperti hanno stimato che l'esposizione² del consumatore al nitrato proveniente esclusivamente dal consumo come additivo alimentare è inferiore al 5% dell'esposizione complessiva al nitrato negli alimenti e che non supera la DGA.

Per quanto riguarda i nitriti assunti come additivi alimentari, gli esperti hanno stimato che l'esposizione rientra nei livelli di sicurezza per tutte le fasce della popolazione, fatta eccezione per un lieve superamento nei bambini la cui dieta sia basata su un'elevata quantità di alimenti contenenti tali additivi.

Se si considerano tutte le fonti di nitrato alimentare (additivi alimentari, presenza naturale nei cibi e contaminanti dall'ambiente), la DGA potrebbe essere superata da individui di tutte le fasce d'età che abbiano un'esposizione da media ad alta. L'esposizione ai nitriti da tutte le fonti alimentari può superare la DGA per

neonati, bambini piccoli e bambini mediamente esposti, nonché per gli individui altamente esposti di tutte le fasce d'età.

Per ridurre le incertezze, l'EFSA ha poi formulato diverse raccomandazioni, tra cui:

- ulteriori studi per misurare l'escrezione del nitrato nella saliva umana, la sua conversione in nitriti e la conseguente formazione di metaemoglobina;
- ulteriori studi sui livelli di nitrosammine che si formano in diversi prodotti a base di carne sulla base delle quantità note di nitriti/nitrati addizionati;
- studi epidemiologici su vasta scala sull'assunzione di nitriti, nitrati e nitrosammina e rischio di contrarre alcuni tipi di cancro.

Altri studi scientifici in questo campo

Lo SCF e il JECFA hanno esaminato i nitriti e nitrati aggiunti agli alimenti in parecchie occasioni, e ciò ha portato alla definizione delle attuali DGA. Nel 2010 il gruppo ANS dell'EFSA ha emanato una dichiarazione scritta sui nitriti nei prodotti a base di carne considerando dati provenienti dalla Danimarca, che non hanno portato l'EFSA a rivedere la DGA esistente. Il gruppo di esperti dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) ha prodotto tre pareri riguardanti i nitriti e nitrati, nessuno dei quali proponeva una revisione delle DGA precedentemente stabilite dallo SCF e dallo JECFA:

- nel 2008 il gruppo CONTAM ha valutato i rischi e i benefici dei nitrati nei vegetali per i consumatori. Ha concluso che gli effetti benefici superano i rischi potenziali per la salute derivanti dall'esposizione al nitrato tramite le verdure e che il consumatore medio non supera la DGA;
- Nel suo parere del 2009 sui nitriti come sostanze indesiderabili nei mangimi animali, il gruppo ha concluso che i bassi livelli di nitriti nei prodotti freschi di origine animale non destava alcuna preoccupazione per la salute umana;
- Nel 2010 è stato emanato un ulteriore parere sui potenziali rischi per la salute di neonati e bambini piccoli associati ai nitrati presenti naturalmente nelle verdure a foglia. Nel parere il gruppo concludeva che i livelli di nitrato in tali verdure non davano adito a preoccupazioni di ordine sanitario per la maggior parte dei bambini.

L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) ha riesaminato i dati disponibili su nitriti e nitrati nel 2010, ma non ha fatto osservazioni sulle DGA impostate in passato da altri enti. La valutazione dello IARC comprende una revisione degli effetti dell'ingestione di nitrato negli animali da esperimento e nell'uomo desunti da studi epidemiologici.

Nel 2015 lo IARC ha classificato la carne trasformata come possibile cancerogeno per l'uomo (Gruppo 1), rilevando che la formazione di nitrosammine cancerogene è uno dei fattori che vi contribuisce.

Tuttavia mentre lo IARC valuta le proprietà cancerogene delle sostanze, vale a dire il potenziale pericolo che esse rappresentano, l'EFSA nelle proprie valutazioni del rischio esamina anche la probabilità e il livello di esposizione per le diverse fasce della popolazione.



¹ Dose Giornaliera Ammissibile: stima della quantità di una sostanza presente negli alimenti o nell'acqua potabile che può essere assunta per tutta la vita senza rischi apprezzabili per la salute. In genere è espressa in milligrammi della sostanza per chilogrammo di peso corporeo e si applica a sostanze chimiche come additivi alimentari, residui di pesticidi e farmaci veterinari.

² Esposizione: concentrazione o quantitativo di una particolare sostanza che viene assorbito da un individuo, una popolazione o un ecosistema con una specifica frequenza nell'arco di un determinato lasso di tempo. Quando gli esperti valutano l'esposizione alimentare dei consumatori a una sostanza chimica, associano i dati sulle concentrazioni negli alimenti con le quantità di tali cibi effettivamente consumate. I bambini sono esposti più spesso alle sostanze a causa dei loro livelli di consumo più elevati in rapporto al peso corporeo.