

Nitrati e nitriti

L'impiego dei nitrati e dei nitriti

nei prodotti di salumeria italiani

Le relazioni degli incontri e l'intervista alla dottoressa Roberta Virgili, Responsabile del reparto Prodotti carnei stagionati, sulle prospettive della nuova Direttiva

L'uso dei nitriti e nitrati nei prodotti di salumeria è un argomento di grande attualità, soprattutto a seguito del recepimento, nell'ordinamento giuridico nazionale, della direttiva 26 luglio 2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 luglio 2006, che comporta la modifica del nostro DM 209 27-2-1996. Considerata l'importanza della tematica in questione, la SSICA ha organizzato due incontri, destinati alle aziende contribuenti, per parlare della legislazione vigente e delle ultime ricerche sui nitrati e i nitriti.

Un primo incontro ha avuto luogo a Milano il 22 febbraio 2008 presso la sede di ASSICA in presenza di Marinella Collauto, che segue l'evoluzione dei dossier sugli additivi alimentari per il Ministero della Salute. Ha fatto seguito il 14 maggio scorso un incontro-dibattito a Castelnuovo Rangone, in presenza di rappresentanti dell'Unione CNA Alimentare e Lapam Alimentare.

Si riportano di seguito un'intervista alla Responsabile del reparto Prodotti carnei stagionati SSICA sulle prospettive e i limiti della nuova legge, alcuni articoli che sintetizzano gli interventi dei relatori agli incontri organizzati sull'argomento e i testi della legislazione vigente.

- Intervista Roberta Virgili 42.31 Kb
- Sintesi convegno nitriti e nitrati 1.02 Mb
- Presentazione di Marinella Collauto 690.50 Kb
- Relazione Giovanna Sacconi 955.50 Kb
- Relazione Roberta Virgili 8.80 Mb