



- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato del Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Berna, 27.01.2021

Lettera informativa 2021/1:

Interpretazione della nozione di «carne separata meccanicamente» prodotta con materie prime di pollame

1 Situazione iniziale

Con il recepimento delle disposizioni UE in materia di igiene per gli alimenti di origine animale nella legislazione svizzera sulle derrate alimentari, è stata recepita anche la nozione di «carne separata meccanicamente» (CSM). La carne separata meccanicamente rappresenta un importante materiale grezzo per la fabbricazione di determinati preparati e prodotti a base di carne. Con questo termine si intende la carne residua ricavata dalle ossa utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa. La sua produzione viene realizzata con diversi metodi di separazione meccanica.

Nel caso della carne separata meccanicamente a bassa pressione viene applicata una pressione all'incirca di 20 bar. Con questo metodo il tenore di calcio del prodotto finale è comparabile a quello della carne macinata.

Nel caso della carne separata meccanicamente ad alta pressione, la carne residua viene ricavata applicando una pressione superiore a 100 bar. Il tenore di calcio supera quello della carne macinata, poiché durante il processo di produzione può verificarsi un'azione di sfregamento delle ossa. Visivamente il procedimento ad alta pressione risulta in un prodotto dalla consistenza caratteristica e particolarmente densa e pastosa, che si differenzia nettamente per aspetto e parametri qualitativi dai prodotti del procedimento a bassa pressione.

La carne da materie prime di pollame separata meccanicamente viene ricavata con il procedimento a bassa pressione nel caso in cui il prodotto finale sia destinato all'uso come ingrediente nelle derrate alimentari di origine animale. Invece i prodotti ottenuti con il procedimento ad alta pressione sono destinati unicamente all'industria di alimenti per animali.

In passato la definizione di carne separata meccanicamente ha dato luogo a diverse interpretazioni del concetto, in particolare per quanto riguarda la fabbricazione di CSM prodotta a bassa pressione a partire da materie prime di pollame. L'utilizzo del termine di carne separata meccanicamente per questo tipo di produzione è stato ciclicamente messo in discussione dall'industria della carne in

Svizzera e a livello europeo ed è oggetto di accesi dibattiti. Sono stati anche fatti dei tentativi affinché venisse consentito l'uso di nuove denominazioni come «carne privata dei tendini», «carne Baader», «carne 3 mm» o anche semplicemente «carne». Queste denominazioni sono anche già state utilizzate e conseguentemente contestate dalle autorità d'esecuzione.

A motivazione del proprio punto di vista, l'industria adduce il fatto che il termine «carne separata meccanicamente» sarebbe percepito negativamente dalle consumatrici e dai consumatori e questo si tradurrebbe in perdite economiche, visto il valore di mercato inferiore della CSM rispetto alla carne fresca. Un ulteriore argomento addotto è che la mancata accettazione della carne separata meccanicamente promuoverebbe il «food waste», poiché data la conseguente impossibilità di smercio come alimento, l'unico impiego possibile sarebbe nel canale dei mangimi per animali. Viene inoltre espresso il timore di un maggiore ripiego sulla carne di importazione.

Tale problematica è stata discussa anche in seno alla Commissione europea. Un parere emesso dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) nel 2013¹ è giunto alla conclusione che utilizzando nuove tecnologie a una pressione più bassa (inferiore a 100 bar) sarebbe possibile fabbricare prodotti finiti con qualità simili a quelle della carne macinata. Nel caso dei metodi con cui viene prodotta la carne separata meccanicamente a bassa pressione, le condizioni di produzione fanno spesso sì che il prodotto presenti una bassa alterazione della struttura muscolo-fibrosa. Tuttavia tale prodotto non può essere indicato come carne, ma deve essere dichiarato come carne separata meccanicamente.

La presente lettera informativa intende descrivere il quadro giuridico di base per favorire un'attuazione e una verifica unitaria di queste disposizioni.

2 Basi legali

2.1 Definizione di carne separata meccanicamente

Articolo 4 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA, RS 817.022.108)

La carne separata meccanicamente è un prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disossamento o da carcasse di volatili, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa.

Articolo 8 ODOA

¹ *La carne separata meccanicamente può essere ottenuta solo da carne fresca secondo l'articolo 4 capoverso 2.*

² *Non possono essere utilizzate:*

- a. le ossa della testa, le zampe, la coda, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'ulna;*
- b. le ossa di bovini, ovini e caprini;*
- c. le zampe, la pelle del collo e la testa dei volatili.*

Tale **definizione corrisponde alla definizione** del regolamento (CE) 853/2004.

- **Deutsch:** *Separatorenfleisch*
- **Französisch:** *Viande séparée mécaniquement ou VSM*
- **Italiano:** *Carne separata meccanicamente o CSM*
- **Inglese:** *Mechanically separated meat or MSM*

¹ EFSA Journal 2013;11(3):3137

2.2 Informazioni per la consegna alle consumatrici e ai consumatori

Articolo 10 ODOA

- La carne separata meccanicamente deve essere dichiarata nell'elenco degli ingredienti come «carne separata meccanicamente» indicando la corrispondente specie animale (cpv. 1 lett. e);
- sugli imballaggi e sugli involucri di preparati di carne contenenti carne separata meccanicamente si deve indicare che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo (cpv. 4 lett. d).

2.3 Requisiti

Articolo 8 ODOA

Il tenore di calcio non deve superare lo 0,1 per cento (= 100 mg per 100 g o 1000 ppm) del prodotto fresco (cpv. 4 lett. a).

L'articolo 32 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ordinanza sui requisiti igienici, ORI; RS 817.024.1) stabilisce i requisiti igienici per la produzione di carne separata meccanicamente.

L'articolo 68 capoverso 3 ORI stabilisce la frequenza della campionatura per l'analisi microbiologica della carne separata meccanicamente.

L'allegato 1 dell'ORI elenca i criteri microbiologici da osservare.

Se è dimostrato che non soddisfa il criterio microbiologico di cui all'allegato 1 parte 1 numero 1.7, una partita di carne separata meccanicamente può essere utilizzata nella filiera agroalimentare soltanto per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente da parte di aziende autorizzate conformemente ai sensi dell'articolo 21 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02) (art. 32 cpv. 6 ORI).

3 Valutazione

3.1 Criteri

La carne separata meccanicamente è definita dai tre criteri seguenti:

1. l'utilizzo di ossa carnose dopo il disossamento o di carcasse di volatili;
2. l'utilizzo di mezzi meccanici per recuperare la carne residua;
3. la perdita o la modificazione della struttura muscolo-fibrosa.

La carne separata meccanicamente deve essere distinta dalle nozioni di «carne», «preparati di carne» e «prodotti a base di carne».

Nelle considerazioni del regolamento (CE) 853/2004² viene indicato che la definizione di carne separata meccanicamente dovrebbe essere così generica da contemplare tutti i metodi di separazione meccanica della carne. Dato il rapido sviluppo tecnologico, si è ritenuta sensata una definizione flessibile. In altre parole la nozione di «carne separata meccanicamente» dovrebbe includere anche nuovi sviluppi tecnologici futuri.

Il rapido progresso tecnologico ha fatto sì che alcune tecnologie nell'ambito della separazione meccanica della carne consentano di ottenere un prodotto avente caratteristiche analoghe a quelle della carne macinata. La Commissione è del parere che un prodotto simile rientri tuttavia, in base alle

² GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

disposizioni in vigore, nella definizione di carne separata meccanicamente e che debba essere pertanto debitamente contrassegnato.

Nella sua sentenza del 16 ottobre 2014³, la Corte di giustizia delle Comunità europee ha indicato che la definizione di carne separata meccanicamente posa su tre criteri cumulativi da leggere in combinazione gli uni agli altri:

1. l'utilizzazione di ossa i cui muscoli interi sono già stati distaccati o di carcasse di pollame alle quali rimane attaccata della carne;
2. l'impiego di metodi meccanici di separazione per recuperare tale carne;
3. la perdita o la modificazione della struttura muscolo-fibrosa della carne così recuperata.

A proposito dei singoli criteri:

1. **Materia prima**

Carcasse di volatili (anche dopo la rimozione di petto, cosce e ali); anche pezzi parziali come la carcassa della schiena o del petto con la muscolatura e la pelle attaccata.

2. **Impiego di metodi meccanici come ad es. la macchina Baader**

Devono essere indicati tutti i metodi per la separazione meccanica della carne dalle ossa. In caso di impiego di metodi meccanici, la carne separata meccanicamente deve essere chiaramente distinta da prodotti in cui vengano separati meccanicamente interi muscoli, ad es. petti di pollo separati meccanicamente. In questi casi si tratta infatti di carne fresca. Anche per separare la carne da tendini, cartilagine e frammenti di ossa vengono utilizzati metodi meccanici (ad es. la macchina Baader). Poiché questa fase di pulizia nella produzione della carne non comporta la separazione della carne dalle ossa, questi prodotti non soddisfano i requisiti per la carne separata meccanicamente, a condizione che la materia prima utilizzata non sia carne separata meccanicamente.

3. **Perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa**

Secondo la sentenza della Corte di giustizia delle Comunità europee del 16 ottobre 2014, la definizione non opera alcuna distinzione per quanto concerne il grado di perdita o di modificazione della struttura muscolo-fibrosa. Essa prende in considerazione qualsiasi perdita o modificazione di tale struttura superiore a quella strettamente localizzata nel punto di sezionamento. Questo vale indipendentemente dal fatto che la tecnica impiegata alteri o meno la struttura delle ossa utilizzate.

In caso di impiego di metodi meccanici, la carne separata meccanicamente deve essere chiaramente distinta da prodotti in cui vengano separati meccanicamente interi muscoli, ad es. petti di pollo separati meccanicamente. In questi casi si tratta infatti di carne fresca, poiché la perdita o la modificazione della struttura muscolo-fibrosa è strettamente localizzata nel punto di sezionamento (quando un muscolo scheletrico viene separato dalle ossa della carcassa).

In caso di impiego di metodi meccanici, questo criterio permette di distinguere la carne separata meccanicamente da prodotti ottenuti mediante il sezionamento di muscoli interi, poiché quest'ultimo rende evidente una perdita o una modificazione della struttura muscolo-fibrosa strettamente localizzata nel punto di sezionamento.

3.2 **Distinzione della nozione di «carne separata meccanicamente» dalle nozioni di «carne fresca», «carne macinata» e «preparati di carne»**

Non è consentito far rientrare la carne separata meccanicamente nella nozione di «carne fresca» (art. 4 cpv. 2 ODOA), poiché questo tipo di prodotto non corrisponde alla definizione di carne rilevante per la caratterizzazione ai sensi dell'articolo 10 ODOA. Inoltre la carne separata meccanicamente è

³ Sentenza della CGUE del 16 ottobre 2014 nella causa C-453/13; GU C 462 del 22.12.2014, pag. 9.

costituita da carne sminuzzata, che dal punto di vista dell'idea di base potrebbe rientrare unicamente nella nozione di «carne macinata».

Tuttavia non è possibile utilizzare neanche i termini «carne macinata» (art. 4 cpv. 3 ODOA) o «preparati di carne» (art. 4 cpv. 4 ODOA), poiché i requisiti vigenti per le materie prime di questi prodotti escludono l'impiego di carne separata meccanicamente (art. 6 cpv. 2 lett. a ODOA).

Questa valutazione si basa sulla sentenza della Corte di giustizia delle Comunità europee del 16 ottobre 2014.

3.3 Caratterizzazione

In base all'articolo 40 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02) le indicazioni riguardanti materie prime, prodotti intermedi e semilavorati devono essere tali per cui le derrate alimentari con essi fabbricate possano essere composte e caratterizzate in conformità alla legge.

Ai sensi dell'articolo 6 capoverso 1 dell'ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID; RS 817.022.16) una derrata alimentare deve essere definita con una denominazione specifica.

Nel quadro della caratterizzazione, ai sensi dell'articolo 10 ODOA, la carne separata meccanicamente deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne con la denominazione «carne separata meccanicamente» e menzionando la specie animale.

Per i prodotti rispondenti ai requisiti sopra indicati e fabbricati con metodi di separazione meccanica a una pressione all'incirca di 20 bar (separazione a bassa pressione), sono ammessi anche termini come «carne separata meccanicamente a bassa pressione».

Denominazioni quali «carne destinata alla trasformazione», «carne Baader» o «carne 3 mm» sono denominazioni fantasiose che non sono previste nella legislazione sulle derrate alimentari e che non sono consentite come denominazione specifica.

La presente lettera informativa sostituisce la lettera informativa 2019/1 «Interpretazione della nozione di «carne separata meccanicamente» prodotta con materie prime di pollame».

Divisione derrate alimentari e nutrizione

Dr. Michael Beer
Vice direttore