



CH-3003 Berna, UFSP

- Alle autorità di controllo cantonali della legislazione in materia di derrate alimentari
- Alle autorità di controllo delle derrate alimentari del Principato del Lichtenstein
- Alle cerchie interessate

Codice della pratica: 410.0003-12/717025/

Vs. riferimento:

Ns. riferimento: BEM / AKM / WIS

Liebefeld, 13 dicembre 2010

Lettera informativa n. 159: interpretazione dei termini di «preparati di carne» e «prodotti a base di carne» secondo l'articolo 3 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale

Gentili Signore e Signori,

nell'ambito dell'adeguamento delle disposizioni svizzere alle norme europee in materia di derrate alimentari, sono state trasposte nella loro sostanza anche le disposizioni relative ai termini «preparati di carne» e «prodotti a base di carne». L'interpretazione di questi termini suscita spesso domande da parte delle autorità d'esecuzione cantonali nonché del settore interessato.

Con la presente lettera informativa intendiamo fornire un contributo per una migliore comprensione e precisione dei suddetti termini.

Disposizioni giuridiche

Si fa riferimento alle definizioni di cui all'articolo 3 capoversi 1-4 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (RS 817.022.108).

Valutazione

Per classificare un prodotto nella categoria dei preparati di carne o in quella dei prodotti a base di carne è indispensabile sapere se mediante la trasformazione la struttura muscolo-fibrosa interna è modificata al punto da eliminare completamente le caratteristiche della carne nella parte centrale del prodotto o se invece tale mutamento non è sufficiente.

Per eliminazione delle «caratteristiche della carne» si intende che le caratteristiche della carne **fresca**, nel senso di carne **cruda**, sono scomparse.

A differenza dei preparati di carne, nei quali le caratteristiche della carne fresca non scompaiono completamente nel corso della lavorazione – ossia nella sua parte interna la carne rimane cruda o parzialmente cruda –, nel processo di trasformazione dei prodotti a base di carne, al centro del prodotto non rimane più alcuna parte di carne cruda. Tra i processi di trasformazione utilizzati per la fabbricazione di prodotti di carne vanno menzionati in particolare il trattamento termico, cui può aggiungersi anche l'essiccazione o l'affumicazione, oppure un processo **completo** di salagione con arrossamento e stagionatura. I suddetti trattamenti servono alla conservazione e alla stabilizzazione microbica dei prodotti.

La differenziazione tra preparati di carne e prodotti a base di carne è stata introdotta per controllare pienamente i rischi specifici ai prodotti, in particolare i rischi microbici, nell'ottica della sicurezza alimentare. A differenza dei prodotti a base di carne, i preparati di carne sono soggetti a ulteriori requisiti (portata e frequenza degli esami obbligatori per garantire l'osservanza dei criteri microbiologici secondo l'ordinanza sull'igiene).

Al contrario dei prodotti a base di carne, i preparati di carne non sono cotti, affumicati o essiccati né **completamente** arrossati.

Trattamento che comporta la scomparsa delle caratteristiche della carne, intesa come carne fresca, cruda.

Trattamento termico

Consumare carne trattata termicamente è meno rischioso dal profilo dell'igiene che consumarla cruda, poiché il deterioramento microbico è nettamente inferiore. A condizione che tutte le parti della carne siano state sufficientemente riscaldate. Con il trattamento termico vengono uccisi i germi sviluppatasi durante il processo di coagulazione delle proteine della carne. Al termine di questo processo, ossia quando tutte le proteine sono coagulate, la carne non è più cruda in nessuna delle sue parti.

Salagione

La salagione consiste nel trattare la carne con sale da cucina, speciali sostanze ed eventualmente additivi per l'arrossamento. Si tratta di un processo che permette la conservazione impedendo selettivamente lo sviluppo di microorganismi. Per essere efficace, la salagione va **ultimata**, ossia il prodotto deve essere sufficientemente arrossato. L'arrossatura può essere completata con altri processi di stabilizzazione quali il trattamento termico mediante essiccazione o affumicatura.

Essiccazione - Affumicatura

Il processo di trasformazione mediante essiccazione o affumicatura fa perdere alla carne le sue caratteristiche di freschezza e quindi di crudità. Viene tolta l'acqua che è l'elemento indispensabile per l'attività dei microorganismi. In questo modo il prodotto acquisisce stabilità igienica.

Solo esaminando il caso singolo si è in grado di affermare se i procedimenti su esposti sono effettivamente sufficienti a eliminare le caratteristiche della carne fresca (cruda).

Nella seguente tabella figurano ad esempio prodotti che solitamente sono attribuiti alla categoria dei preparati di carne o a quella dei prodotti a base di carne.

Vi ringraziamo di prenderne atto.

Divisione sicurezza delle derrate alimentari
Il capo

Dr. Michael Beer

Preparati di carne		Prodotti a base di carne		
Preparati di carne (da consumare crudi) *	Preparati di carne (da consumare cotti) *	Prodotti a base di carne (da consumare crudi) *	Prodotti a base di carne (da consumare cotti) *	Prodotti a base di carne (cotti) *
<p>Tartare, carpaccio (sono considerati prodotti se speziati, altrimenti sono considerati carne)</p>	<p>Carne macinata (se contiene almeno l'1 % di sale)</p> <p>Carne impanata come scaloppine, cordon bleu, ecc.</p> <p>Carne marinata come bistecche, costolette, arrostiti, spiedini, ecc.</p> <p>Kebab, cevapcici, hamburger, adrio, salsicce di maiale da arrostire (crude), fleischkäse da cuocere (crudo), carne macinata per salsicce (cruda), carne macinata per arrosto (cruda), salsicce dell'Engadina (verdi, non arrossate)</p> <p>Prodotti in crosta come: filetto in crosta, bistecca in crosta, ecc.</p>	<p><u>Insaccati salmistrati crudi</u> come coppa, prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, pancetta, mostbröckli, pancetta paesana, pancetta piana, ecc.</p> <p><u>Prodotti di salumeria crudi</u> come salami, landjäger, schübli, paesano, salsiz, alpenklübler, ecc.</p> <p><u>Salumi crudi a maturazione interrotta</u> come salsicciotto affumicato, insaccato affumicato da spalmare, ecc.</p>	<p><u>Insaccati salmistrati crudi da cuocere</u> come prosciutto arrotolato, gnagi, lingua, schüfeli, rippli, prosciutto all'osso, pancetta da cuocere, ecc.</p> <p><u>Salumi crudi a maturazione interrotta</u> come salame, luganighe, longeoie, zampone, salsiccia d'Ajoie, salsicce dell'Engadina (affumicate) ecc.</p>	<p><u>Insaccati salmistrati cotti da cuocere</u> come prosciutto arrotolato, gnagi, lingua, spalla di maiale affumicata, costina affumicata, prosciutto all'osso, pancetta da cuocere, prosciutto di spalla, prosciutto di coscia, garnitura per pizza, ecc.</p> <p><u>Prodotti di salumeria scottati</u> come Cervelat, wienerli, salsiccia di vitello da arrostire, frankfurterli, salsiccia di maiale, affettati, mortadella, salsiccia di maiale da arrostire (riscaldata), ecc.</p> <p><u>Prodotti di salumeria cotti</u> come terrines, sanguinacci, salsiccia di fegato, trippa pressata in gelatina, pasticcio, formaggio di testa, salsiccia di fegato da spalmare, ecc.</p> <p><u>Preparati di carne cotti</u>, affogati, fritti, cotti al forno, grigliati, arrostiti, ecc. (non più crudi)</p>

*Queste denominazioni supplementari vanno considerate come indicazioni facoltative (secondo la vigente ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale (RS.817.022.108) è sufficiente la denominazione specifica «preparato di carne» o «prodotto a base di carne»)