



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA
TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
E LA NUTRIZIONE
Ufficio III
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

FAX

Ministero della Salute
DGISAN

0027464-P-31/07/2012

0027464-P-31/07/2012/1



Assessorati alla Sanità delle Regioni e
Provincia autonoma di Trento

Assessorato all'Agricoltura Provincia

REGIONE EMILIA-ROMAGNA: GIUNTA

PG.2012. 0189081

del 01/08/2012

Mitt.: MINISTERO DELLA SALUTE DIPARTIMENTO DELLA SANITA

OGGETTO: Carni separate meccanicamente.



In previsione dell'AUDIT dell' FVO in Italia che interesserà il settore delle CSM dal 3 al 11 settembre c.a. si ritiene opportuno ribadire alcuni aspetti stabiliti dalla normativa in vigore.

La carne separata meccanicamente, in conformità all'allegato I, punto 1, paragrafo 14 del regolamento (CE) n. 853/2004 è definita come segue:

"Carni separate meccanicamente" o "CSM": prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modifica della struttura delle fibre muscolari.

La CSM è molto diversa dalla "carne" normalmente intesa dai consumatori. Essa è stata perciò esclusa dalla definizione di carne data dalla direttiva 2001/101/CE della Commissione che ne regola la definizione a fini di etichettatura.

La CSM e le specie dalle quali viene ottenuta devono essere esplicitamente menzionate in etichetta ai sensi dell'allegato I punto 5 del d.l.vo 109 del 1992.

Si rammenta inoltre che il regolamento 999/2001 vieta l'utilizzo di carni bovine, ovine e caprine per la produzione di CSM; pertanto è opportuno che codesti Assessorati verifichino che sul proprio territorio non vi siano stabilimenti che risultino nel sistema SINTESI come riconosciuti per tali specie.

Come suddetto la CSM è un prodotto :

- ottenuto da ossa carnose dopo il disosso o carcasse di pollame come natura della materia prima;
- ottenuto mediante mezzi meccanici;
- che si presenta con perdita o modifica della struttura delle fibre muscolari.

Rispetto al tenore di calcio il regolamento 2074/2005 prescrive che le CSM non debbano superare lo 0,1 % (=100 mg/100 g o 1 000 ppm) di prodotto fresco.

I criteri microbiologici applicabili alle CSM sono definiti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005.

A prescindere dalle tecniche utilizzate per la produzione, a bassa o ad alta pressione, considerata la materia prima tali prodotti non possono essere considerati come carni macinate. Infatti le carni macinate devono essere prodotte a partire da muscoli scheletrici e non devono derivare carni contenenti frammenti di ossa (reg 853 all. III sez. V cap.II). Pertanto particolare attenzione deve essere posta nel corso dei controlli ufficiali onde evitare che CSM siano commercializzate come carni macinate.

Occorre ricordare che le CSM devono essere destinate alla produzione di prodotti cotti a base di carne presso stabilimenti riconosciuti. Le CSM, prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate, possono essere utilizzate nelle preparazioni di carni (da consumarsi previa cottura) a condizione che l'OSA abbia effettuato analisi che dimostrino che le CSM soddisfano i criteri microbiologici sanciti per le carni macinate stabiliti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005.

Il Direttore Generale
(Dr. Silvio Borrelli)

