

DECRETO 27 febbraio 2008

Aggiornamento del decreto 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione della direttiva n. 2006/52/CE. (GU n. 97 del 24-4-2008)

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visti gli articoli 5, lettera g) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto l'art. 13 della legge 4 febbraio 2005, n. 11;

Visto il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE modificato da ultimo con il decreto 8 maggio 2006, n. 229;

Vista la direttiva 2006/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006, che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari;

Vista la rettifica della direttiva 2006/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006, che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari;

Sentito il Consiglio superiore di sanità che si è espresso nella seduta del 13 febbraio 2008;

Decreta:

Art. 1.

Il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209 (modificato da ultimo con il decreto 8 maggio 2006, n. 229) è modificato come segue:

a) all'art. 14, comma 1, la lettera c) è sostituita dalla seguente:

«c) "coadiuvanti", inclusi i solventi veicolanti, le sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare o una sostanza aromatizzante senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego»;

b) all'art. 16, il comma 2 è sostituito dal seguente:

«2. Il comma 1 non si applica agli alimenti per lattanti e per la prima infanzia, agli alimenti a base di cereali ed agli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, come definiti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, salvo se previsto da

disposizioni specifiche».

Art. 2.

1. La commercializzazione e l'impiego dei prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del presente decreto e' vietata a partire dal 15 agosto 2008. Tuttavia i prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 15 agosto 2008 e non conformi al presente decreto possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Art. 3.

1. Ai fini dell'individuazione e classificazione dei «prodotti affini» di cui alla tabella relativa alle voci «E249, E250, E251 ed E252» dell'allegato XI, parte C del decreto 27 febbraio 1996, n. 209, come modificato dal presente decreto, l'operatore del settore alimentare trasmette al Ministero della salute la documentazione tecnico- scientifica idonea all'inserimento in detto allegato.

Il presente decreto e' trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 27 febbraio 2008

Il Ministro: Turco

Registrato alla Corte dei conti il 3 aprile 2008

Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 1, foglio n. 353

Allegato

Articolo 1, comma 1, lettera h) punto 2

(x) Se etichettato «per uso alimentare», il nitrito puo' essere venduto solo in miscela con sale o con un sostituto del sale.

(y) Il valore F_0 3 e' equivalente a tre minuti di trattamento termico a 121° C (riduzione della carica batterica di un miliardo di spore per ogni 1 000 scatole ad una spora in un migliaio di scatole).

(z) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidita'.

1. I prodotti a base di carne sono immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale ed altre componenti. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.

1.1. Iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starters microbiologici.

1.2. Salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non e' trattato termicamente e ha un'attivita' dell'acqua elevata.

1.3. Salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura.

1.4. Iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo

di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14-21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4-5 settimane.

1.5. Salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7° C, stagionatura per 24-40 ore a 22° C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20-25° C e conservazione per 3-6 settimane a 12-14° C.

1.6. Tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.

2. Il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.

2.1. Salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni.

2.2. Salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni.

2.3. Salatura a secco per 10-15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30-45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi.

2.4. Salatura a secco per 3 giorni + 1 giorno/kg seguito da 1 settimana di post-salatura e da un periodo di 45 giorni - 18 mesi di stagionatura/maturazione.

2.5. Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10-14 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.

3. Procedimenti combinati di salatura per immersione ed a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura. I prodotti possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.

3.1. Salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14-35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.

3.2. Iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore.

3.3. Prodotto con un periodo minimo di stagionatura di 4 settimane ed un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7.

3.4. Periodo di stagionatura di almeno 30 giorni.

3.5. Prodotto essiccato cotto a 70° C, cui fa seguito un procedimento di essiccazione e affumicatura di 8-12 giorni. Prodotto fermentato soggetto ad un procedimento di fermentazione in tre fasi della durata di 14-30 giorni, seguito da affumicatura.

3.6. Salsiccia cruda essiccata e fermentata senza aggiunta di

nitriti. Il prodotto e' fermentato a temperature comprese tra i 18 ed i 22° C o inferiori (10-12° C) e successivamente sottoposto ad un periodo minimo di stagionatura/maturazione di 3 settimane. Il prodotto ha un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7.