



COMMISSIONE EUROPEA

Bruxelles, 2.12.2010
COM(2010) 704 definitivo

**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL
CONSIGLIO**

**sulla necessità e l'uso futuri di carne separata meccanicamente nell'Unione europea,
comprendente anche la politica di informazione dei consumatori**

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL CONSIGLIO

sulla necessità e l'uso futuri di carne separata meccanicamente nell'Unione europea, comprendente anche la politica di informazione dei consumatori

INDICE

1.	Sintesi.....	3
2.	Introduzione	3
3.	Consultazioni.....	4
4.	La legislazione dell'UE sulla carne separata meccanicamente.....	4
4.1.	Definizione di carne separata meccanicamente	4
4.2.	Disposizioni sulle specie d'origine	5
4.3.	Requisiti cui devono rispondere le imprese di produzione e le materie prime	5
4.4.	Requisiti igienici durante e dopo la produzione.....	5
4.5.	Requisiti di etichettatura	6
5.	Valutazione della produzione e dell'uso della CSM.....	6
5.1.	Metodi di produzione della CSM.....	6
5.2.	Quantità di CSM prodotte	6
5.3.	Uso della CSM	7
5.3.1.	Stati membri	7
5.3.2.	Industria delle carni.....	8
5.3.3.	Consumatori	8
5.4.	Commercio intra-UE, importazione ed esportazione di CSM	8
6.	Attuazione delle prescrizioni igieniche e di etichettatura relative alla CSM.....	9
6.1.	Controlli ufficiali.....	9
6.2.	Aspetti di sicurezza alimentare	9
6.3.	Applicazione della definizione di CSM	10
6.4.	Requisiti dell'etichettatura delle 2 categorie di CSM	10
7.	Posizione della Commissione	11
	ALLEGATO I	12
	ALLEGATO II.....	14

1. SINTESI

In conformità all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 999/2001¹ (regolamento EST - *encefalopatie spongiformi trasmissibili*), la Commissione deve presentare una comunicazione al Parlamento europeo e al Consiglio sulla necessità e l'uso futuri di CSM (*carne separata meccanicamente*) nell'Unione europea, comprendente anche la politica di informazione dei consumatori. La CSM viene prodotta rimuovendo meccanicamente dopo il disosso le carni da ossa ricoperte di carne oppure da carcasse di pollame. La produzione di CSM può essere uno strumento per aumentare i vantaggi economici di una produzione basata sul recupero delle carni.

La presente comunicazione dà un quadro generale dei requisiti specifici d'igiene e di etichettatura previsti dalla legislazione UE, della produzione e dell'uso di CSM (compreso il punto di vista dei consumatori su tale uso).

I metodi usati per produrre CSM sono molto vari e danno luogo a prodotti molto diversi riguardo all'aspetto visivo e microscopico (istologico) e ai parametri di qualità.

La quantità totale annua di CSM prodotta si aggira intorno a 700 000 t.; nel 2007, la CSM ad alta pressione ha rappresentato il 77% del totale e quella a bassa pressione, il 23%. Riguardo alle specie, l'88% della CSM deriva da pollame e il 12% da suini. La produzione di CSM da ruminanti è vietata a causa della legislazione sulla BSE. Si può dunque stimare il valore totale della produzione registrata di CSM tra 400 e 900 milioni di euro all'anno. Il 20% della CSM prodotta nella UE viene esportato. Le quantità importate sono trascurabili.

La Commissione non ha obiezioni all'uso continuato di CSM, ed è sostenuta in generale dagli Stati membri e dalle organizzazioni di parti interessate. Sono emerse alcune difficoltà durante l'applicazione pratica dei requisiti d'igiene e di etichettatura fissati dalla legislazione UE, soprattutto in relazione alle definizioni applicabili. Per garantire l'applicazione uniforme della legislazione UE e una concorrenza leale sul mercato interno, la Commissione redigerà una guida che permetta di individuare i prodotti da considerare come CSM o di proporre eventuali modifiche legislative.

La Commissione ritiene inoltre che le attuali disposizioni in materia di etichettatura della CSM siano adeguate e che possano dunque essere mantenute.

2. INTRODUZIONE

La carne separata meccanicamente (CSM) è un prodotto ottenuto rimuovendo carne residua da ossa o carcasse di pollame² con mezzi meccanici, quando la struttura normale della fibra muscolare è in gran parte perduta o modificata in modo da non essere più comparabile con la carne normale.

La CSM è un'importante materia prima nella fabbricazione di prodotti e preparati a base di carne; la sua produzione può essere uno strumento importante per aumentare i vantaggi economici dalla produzione di carne.

¹ Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili, modificato dal regolamento (CE) n. 1923/2006.

² Le parti del pollame più diffuse in commercio (petto, cosce, ali) sono separate con altri mezzi, per esempio tagliate prima che il resto della carcassa sia sottoposta alla separazione meccanica.

In passato, tuttavia, sono insorte preoccupazioni su potenziali pericoli per la sanità pubblica, dovuti anche alla BSE, legate a specifici metodi di produzione. L'uso di ossa di ruminanti come materia prima per produrre CSM è vietato nella UE dal 2001. Nel 2006, nell'ambito del riesame del regolamento EST, è stato chiesto alla Commissione di presentare al Parlamento europeo e al Consiglio una comunicazione sulla necessità e l'uso futuri nell'UE di CSM derivata da ossa di ruminanti e di altre specie, comprendente la politica di informazione verso i consumatori.

Lo scopo della presente comunicazione pertanto è quello di:

- passare in rassegna le disposizioni legislative sulla CSM attualmente vigenti nell'UE;
- descrivere e valutare sommariamente la produzione e l'uso di CSM nell'UE;
- valutare come sono attuate le disposizioni UE riguardanti la produzione e l'etichettatura della CSM e stabilire se sia necessario riesaminarle a medio termine.

3. CONSULTAZIONI

La presente comunicazione della Commissione si basa su informazioni provenienti dagli Stati membri riguardanti uso e metodi di produzione della CSM nel rispettivo territorio. Per raccogliere informazioni armonizzate, la Commissione ha inviato a tutti gli Stati membri un questionario. Le informazioni richieste riguardavano i metodi di produzione, i criteri usati per distinguere CSM prodotta con metodi diversi, le specie a partire dalle quali viene prodotta la CSM, le quantità prodotte, l'uso fattone, il valore economico e l'intenzione di continuare la produzione. Tutti i 27 Stati membri hanno risposto ai questionari.

La Commissione ha inoltre consultato le principali organizzazioni di parti interessate dell'UE: UECEB³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ e BEUC⁷.

Informazioni aggiuntive sull'attuazione della legislazione UE sono state desunte da relazioni su missioni effettuate da servizi ispettivi della Commissione come l'Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della Direzione generale Salute e consumatori.

4. LA LEGISLAZIONE DELL'UE SULLA CARNE SEPARATA MECCANICAMENTE

4.1. Definizione di carne separata meccanicamente

In conformità all'allegato I, punto 1, paragrafo 14 del regolamento (CE) n. 853/2004⁸ e dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera (n) del regolamento TSE, la CSM è definita come segue:

³ UECEB - Union Européenne du Commerce du Bétail et de la Viande (Unione europea per il commercio del bestiame e della carne).

⁴ AVEC - Association de l'Aviculture, de l'Industrie et du Commerce de Volaille dans les pays de l'UE (Associazione per l'avicoltura, l'industria e il commercio del pollame nei paesi della UE).

⁵ Clitravi - Centre de Liaison des Industries Transformatrices de Viandes de l'Union Européenne (Centro di collegamento per l'industria di trasformazione della carne nell'Unione europea).

⁶ Confédération des industries agroalimentaires de l'UE (Confederazione delle industrie agro-alimentari nell'UE).

⁷ BEUC - Bureau européen des unions de consommateurs (Ufficio europeo delle unioni dei consumatori)

“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 definizione era volutamente generica: si volevano coprire tutti i metodi di separazione meccanica, in modo da poter evidenziare le differenze tra CSM e carni sezionate o macinate e fissare di conseguenza i requisiti d’igiene alimentare. A causa dei rapidi sviluppi tecnologici, si è preferito una definizione flessibile. La CSM è definita dai seguenti criteri:

- la natura della materia prima *“ossa carnose dopo il disosso o carcasse di pollame”*;
- l’uso di mezzi meccanici;
- la perdita o la modifica della struttura delle fibre muscolari.

4.2. Disposizioni sulle specie d’origine

In conformità al regolamento EST, in tutti gli Stati membri è proibito usare ossa o pezzi non disossati di bovini, ovini e caprini per produrre CSM. Inoltre, le importazioni di prodotti d’origine bovina, ovina e caprina non devono contenere o essere derivate da CSM ottenuta da ossa di bovini, ovini o caprini. La produzione e l’importazione di CSM ottenuta da altre specie è permessa solo se vengono rispettati taluni requisiti di igiene e di etichettatura.

4.3. Requisiti cui devono rispondere le imprese di produzione e le materie prime

Oltre ai requisiti generali fissati dal regolamento (CE) n. 852/2004⁹, requisiti specifici che devono essere soddisfatti dalle imprese che producono CSM e dalle materie prime dalle quali è permesso ottenere CSM sono contenuti nel regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, parte V, capitolo I.

4.4. Requisiti igienici durante e dopo la produzione

Oltre ai requisiti generali fissati dal regolamento (CE) n. 852/2004, il regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, parte V, capitolo III, punto 1 stabilisce requisiti specifici a carattere igienico che devono essere soddisfatti durante e dopo la produzione di CSM.

Si è ritenuto necessario distinguere tra le CSM ottenute con tecniche diverse (p.es. a bassa o ad alta pressione) poiché tali tecniche influiscono sulla sensibilità di questi prodotti alla contaminazione microbiologica durante la produzione e i trattamenti successivi.

L’allegato I contiene una tabella di comparazione tra i requisiti specifici per la produzione e l’uso di CSM rispetto alle diverse tecniche di fabbricazione.

⁸ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22).

⁹ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari (GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3).

4.5. Requisiti di etichettatura

La CSM (definita anche *carne recuperata meccanicamente*) è molto diversa dalla “carne” normalmente intesa dai consumatori. Essa è stata perciò esclusa dalla definizione di carne data dalla direttiva 2001/101/CE¹⁰ della Commissione che ne regola la definizione a fini di etichettatura. Di conseguenza, CSM e specie dalle quali viene ottenuta devono essere esplicitamente menzionate. Questa norma di etichettatura si applica ai prodotti che rientrano nella definizione UE di “carne separata meccanicamente”¹¹ data sopra.

Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce inoltre che gli imballaggi dei prodotti destinati al consumatore finale contenenti carne macinata di pollame o di solipedi o preparazioni a base di carne contenente CSM devono indicare la necessità che tali prodotti siano cucinati prima del consumo, se imposto dalla legislazione nazionale.

5. VALUTAZIONE DELLA PRODUZIONE E DELL’USO DELLA CSM

5.1. Metodi di produzione della CSM

La pressione usata nelle diverse tecnologie varia a seconda delle macchine e dei parametri utilizzati. Per produrre CSM a bassa pressione, gli Stati membri consigliano di solito pressioni inferiori a 100 bar (fino a pochi bar), mentre, per produrre CSM ad alta pressione, ne consigliano di superiori a 100 bar (fino a 400 bar). Si segnalano casi di sovrapposizione delle pressioni tra i 2 metodi di produzione.

Con il tempo, si sono sviluppate nuove tecnologie o macchinari esistenti sono stati destinati a nuovi usi. Talora viene utilizzata una combinazione di tecnologie diverse.

La qualità della CSM varia a seconda dei macchinari usati per la produzione e dipendono da diversi parametri (v. allegato II).

A prima vista, la CSM ad alta pressione è un prodotto dalla struttura caratteristica e particolarmente pastosa dovuta alla perdita o alla modifica della struttura delle fibre muscolari. Altre tecnologie (CSM a bassa pressione) danno luogo a un prodotto impossibile da distinguere a occhio nudo, o solo con molta difficoltà, dalle carni macinate¹².

A livello microscopico, valutare la “perdita o la modifica della struttura della fibra muscolare” è possibile analizzando microscopiche di carne. A seconda dei parametri di produzione utilizzati, è possibile osservare un’ampia modifica della struttura interna del prodotto.

5.2. Quantità di CSM prodotte

4 Stati membri sono privi di stabilimenti riconosciuti per la produzione di CSM. Alcuni Stati membri per svariati motivi non hanno fornito dati sulla produzione. I dati provenienti dagli Stati membri della tabella 3 sono dunque stime per difetto.

¹⁰ Direttiva 2001/101/CE della Commissione del 26 novembre 2001 recante modificazione della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

¹¹ Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato I, paragrafo 1.15.

¹² Le carni macinate sono così definite dal regolamento (CE) n. 853/2004: “carni disossate che sono state sottoposte a un’operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell’1% di sale”.

Altri Stati membri non hanno potuto fornire dati differenziati in CSM a bassa o ad alta pressione e in base alle specie da cui si produce CSM nel loro territorio.

I dati dell'industria valutano la quantità di CSM prodotta con ampie oscillazioni.

Tabella 3: Produzione di CSM nel periodo 2006-2007 riferita dagli Stati membri (in t.)

	Specie d'origine				Totale
	Pollame	Suini	Conigli	Non specificata	
Alta pressione	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Bassa pressione	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Non specificata	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Totale	408 213	57 401	73	232 713	698 400

La quantità totale di CSM prodotta in 20 Stati membri è di circa 700 000 t. annue (periodo 2006-2007). Precisando il metodo di produzione, la CSM ad alta pressione rappresenta il 77% e la CSM a bassa pressione il 23% della produzione. Indicando la specie, l'88% della CSM proviene dal pollame (soprattutto broiler, seguiti dai tacchini) e più dell'11% dai suini. Attualmente, la produzione di CSM a partire da altre specie è trascurabile.

Nel complesso, il valore - riferito dagli Stati membri - della CSM prodotta ad alta pressione, varia da 0,3 a 0,6 euro al kg. Per la CSM prodotta a bassa pressione viene riferito un valore tra 0,6 e 1,5 euro al kg. Dai dati trasmessi, il valore totale della produzione di CSM può dunque essere stimato tra 400 e 900 milioni di euro all'anno.

EU27 produce oltre 11 milioni di tonnellate di pollame all'anno, con un fatturato annuo stimato di 20 miliardi di euro circa. La produzione di CSM da pollame rappresenta dal 2 al 4% di questo valore. EU27 produce oltre 22,5 milioni di tonnellate di suini all'anno, con un fatturato annuo stimato di 35 miliardi di euro circa. La produzione di CSM da suini rappresenta dallo 0,1 allo 0,3% di tale valore. La parte principale di CSM prodotta da suini è a bassa pressione.

5.3. Uso della CSM

5.3.1. Stati membri

La CSM prodotta a bassa e ad alta pressione è usata principalmente per alimenti destinati al consumo umano; una quantità limitata di CSM prodotta ad alta pressione è usata per l'alimentazione di animali domestici. Secondo la maggior parte degli Stati membri la CSM è usata in prodotti a base di carne che devono subire un trattamento termico, come le "salsicce di Francoforte". Alcuni Stati indicano nelle preparazioni a base di carne un uso della CSM prodotta a bassa pressione, come le polpette. Altri indicano che, per prodotti a base di carne, si usa solo CSM a bassa pressione mentre

per prodotti destinati all'alimentazione di animali domestici, si usa solo CSM ad alta pressione.

23 Stati membri intendono continuare a produrre CSM. 2 di essi permettono solo il metodo di produzione ad alta pressione. 4 Stati membri non producono CSM.

La maggior parte degli SM (20) ritiene che il consumo di alimenti contenenti CSM non presenti alcun rischio specifico di sicurezza degli alimenti, poiché la legislazione UE contiene prescrizioni specifiche per la sicurezza degli alimenti. Inoltre, il rischio di BSE è minimo a causa del divieto di produrre CSM da ossa di animali bovini, ovini e caprini provenienti da paesi o regioni che presentano un rischio controllato o indeterminato di BSE.

5.3.2. *Industria delle carni*

L'industria delle carni ha interesse a produrre CSM sia a bassa che ad alta pressione. Le differenze tra Stati membri nei volumi e nei metodi di produzione e nell'uso di entrambi i tipi di CSM sono molto ampie.

L'interesse a produrre CSM a bassa pressione risiede nella possibilità di valorizzare la sua qualità superiore rispetto alla CSM ad alta pressione. L'uso di CSM nei prodotti a base di carne è dovuto anche alla sua struttura e alla sua capacità di fungere da legante.

5.3.3. *Consumatori*

La qualità dei prodotti a base di carne è una questione che interessa da vicino i consumatori che si preoccupano per quanto è contenuto in tali prodotti sul mercato. La presenza, in prodotti a base di carne, di CSM etichettata come ingrediente è considerata un importante indicatore della qualità relativamente bassa di tali prodotti. L'uso della CSM è spesso associato a prodotti di bassa qualità.

L'associazione dei consumatori è favorevole all'uso della CSM purché essa sia correttamente etichettata ed esistano norme più chiare per la sua produzione e il suo impiego.

Dal punto di vista dei consumatori è perciò inaccettabile includere la CSM nella definizione di carne a fini di etichettatura.

5.4. **Commercio intra-UE, importazione ed esportazione di CSM**

Il commercio intra-UE è stato registrato dagli Stati membri, ma non è stato possibile ottenere dati esatti.

Le esportazioni sono costituite principalmente da CSM prodotta ad alta pressione. si può stimare che, nel 2008, siano state esportate 150 000t. circa di CSM, soprattutto verso la Russia (49%), l'Ucraina (33%) e altri paesi dell'ex Unione sovietica. Nel 2008, l'esportazione ha assorbito il 20% della CSM prodotta nella UE (32% in più rispetto al 2007) e ha rappresentato un valore di 83 milioni di euro.

Prima dell'approvazione del regolamento (CE) n. 853/2004, l'importazione del CSM era vietata.

Riguardo alla carne derivata da artiodattili, dall'approvazione del regolamento (CE) n. 853/2004, un paese terzo registrato per l'importazione di carne fresca, può chiedere l'iscrizione di uno stabilimento per CSM. 4 imprese della Nuova Zelanda sono registrate ai sensi dell'accordo di equivalenza e sono autorizzate a esportare CSM.

Riguardo al pollame, poiché non è stato emesso alcun certificato d'importazione ai sensi del regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione¹³, le importazioni di CSM prodotta a partire dal pollame sono vietate.

6. ATTUAZIONE DELLE PRESCRIZIONI IGIENICHE E DI ETICHETTATURA RELATIVE ALLA CSM

6.1. Controlli ufficiali

Valutare il sistema dei controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti presso gli stabilimenti che producono, trattano e usano CSM rientra tra i compiti dell'UAV negli Stati membri e nei paesi terzi. Nonostante talune carenze (qualità della materia prima, conformità ai criteri microbiologici), le ispezioni attestano generalmente che le condizioni di produzione, trattamento e uso della CSM soddisfano in complesso i requisiti UE.

Riguardo ai controlli ufficiali negli Stati membri, si possono usare indicatori visivi o microscopici durante la produzione di CSM o quando la CSM è usata come materia prima. Ma, allo stadio di vendita al minuto, l'interesse dei controlli ufficiali si concentra, tra l'altro, sull'adeguatezza dell'etichettatura dei prodotti finali contenenti CSM e l'uso di tali indicatori è limitato, soprattutto nel caso di CSM prodotta a bassa pressione.

6.2. Aspetti di sicurezza alimentare

In generale, si può usare CSM solo in prodotti a base di carne trattati termicamente fabbricati in stabilimenti riconosciuti. CSM prodotta a bassa pressione tuttavia può, a certe condizioni, essere usata anche in preparazioni a base di carne non destinate a essere consumate dopo il trattamento termico.

In base all'esperienza acquisita applicando le attuali norme igieniche, si può concludere che rischi di sanità pubblica connessi al consumo di preparazioni e di prodotti a base di carne, in cui è stata impiegata CSM come materia prima, possono essere considerati trascurabili. Continuare la produzione di CSM, se effettuata in conformità alle attuali norme igieniche, non comporta dunque rischi per la sanità pubblica e perciò non occorre modificare le pertinenti disposizioni legislative.

I dati sulla conformità ai criteri microbiologici come l'assenza di *Salmonella* nella CSM sono riassunti nel resoconto sommario annuale della UE sulle tendenze e le fonti delle zoonosi e degli agenti zoonotici e focolai di origine alimentare nell'UE, redatta dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (AESA) e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (CEPCM). I dati più recenti (2008)¹⁴ indicano che, dal 2006, la CSM tende a conformarsi sempre più al criterio della *Salmonella*. Nel 2008

- l'1,6% dei campioni di CSM non rispettava il criterio; si tratta di una percentuale d'inosservanza del criterio della *Salmonella* simile a quella registrata per i campioni di carne macinata, preparazioni e prodotti a base di carne.

¹³ Regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 226 del 23.8.2008, pag 1).

¹⁴ The EFSA Journal (2010) 1496.

- il 2,7% dei lotti di CSM non lo soddisfaceva; si tratta di un dato leggermente più elevato rispetto ai lotti degli altri prodotti. Questa percentuale è più elevata della percentuale di campioni positivi perché per ritenere positivo un lotto bastava che lo fosse uno dei campioni del lotto.

6.3. Applicazione della definizione di CSM

Successivamente all'entrata in vigore del regolamento (CE) n. 853/2004 sono emerse alcune difficoltà sull'applicazione della definizione di CSM. Ad esempio, per produrre CSM viene usata come materia prima non solo "ossa carnose dopo il disossamento o carcasse di pollame" ma anche carne disossata.

Se in taluni Stati membri si ricorre a una determinata tecnologia di separazione meccanica, il prodotto è considerato CSM anche se la materia prima non contiene ossa carnose dopo il disossamento o carcasse di pollame o se non si rileva perdita o modifica della struttura della fibra muscolare. In altri Stati membri, il prodotto è considerato CSM solo se sono soddisfatti tutti gli elementi della definizione di CSM. L'industria delle carni fa suo il secondo punto di vista e sostiene che il prodotto finale vada considerato carne o una categoria distinta di carne, indipendentemente dal metodo di produzione.

I rapidi sviluppi tecnologici in questo campo hanno inoltre fatto sì che alcune tecnologie, basate sul metodo di separazione meccanica della carne, possono conferire al prodotto finale caratteristiche assai simili a quelle della carne macinata. La Commissione ritiene che, ai sensi della legislazione vigente, tale prodotto rientri nella definizione di CSM e vada dunque etichettato di conseguenza.

D'altra parte, i metodi degli operatori del settore alimentare per produrre CSM sono anche utilizzati per separare la carne dalle ossa dopo il trattamento termico. Ma, ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, allegato I, solo la carne fresca è considerata materia prima ai fini della produzione di CSM. È dunque ancora incerto se il prodotto risultante debba essere considerato CSM, ed essere etichettato di conseguenza. I metodi ufficiali delle prove di laboratorio sui prodotti usati per accertare la presenza di CSM nei prodotti a base di carne, non riescono a distinguere se una materia prima sia CSM o un prodotto ottenuto dalle ossa dopo il trattamento termico: in alcuni Stati membri, ciò mette in difficoltà i controlli ufficiali.

Queste differenze nell'applicazione della definizione di CSM possono dar vita a forme di concorrenza sleale poiché lo stesso prodotto, se usato per prodotti a base di carne, può essere etichettato come carne in alcuni Stati membri e come CSM in altri.

6.4. Requisiti dell'etichettatura delle 2 categorie di CSM

Oltre al criterio UE armonizzato sul tenore di calcio, gli Stati membri usano svariati criteri per distinguere tra CSM prodotta a bassa e ad alta pressione. Questi criteri si fondano sul metodo di produzione, sulla pressione e sulle dimensioni dei filtri, sulla valutazione visiva della CSM prodotta, sul tenore di proteine e di grassi e sull'esame istologico per valutare la perdita o la modifica della struttura della fibra muscolare.

Entrambi i tipi di CSM rientrano nella definizione di CSM e vanno etichettati di conseguenza (v. sopra). Riguardo alla CSM prodotta ad alta pressione, tutti gli enti consultati concordano sull'applicazione delle attuali norme di etichettatura.

Riguardo alla CSM prodotta a bassa pressione, l'industria delle carni ritiene tuttavia che se il prodotto, in seguito soprattutto a una valutazione visiva, non può essere distinto dalla carne macinata, esso vada etichettato come carne (carne o categoria

specifica di carne) indipendentemente dal metodo di produzione. I loro argomenti si fondano sulla qualità della CSM a bassa pressione rispetto alla CSM ad alta pressione .

L'organizzazione dei consumatori e la maggior parte degli Stati membri, che hanno espresso loro opinioni in merito, preferiscono non distinguere tra i 2 tipi di CSM a fini di etichettatura poiché dubitano che i consumatori capiscano la differenza tra CSM prodotta a bassa o ad alta pressione.

Per l'organizzazione dei consumatori è più importante che i consumatori siano correttamente informati sugli ingredienti e sulle loro qualità. Dal loro punto di vista, va mantenuto l'obbligo di etichettare l'uso di CSM e non va nascosta la presenza di CSM nei prodotti perché la CSM differisce notevolmente dalla "carne", come la percepiscono i consumatori.

È anche nell'interesse dei consumatori che l'obbligo di etichettare la CSM non si limiti ai soli alimenti preconfezionati.

7. POSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Come risultato delle consultazioni, la Commissione prende la seguente posizione.

- Non ci sono obiezioni all'uso continuato di CSM da suini e pollame:
Gli Stati membri e le organizzazioni interessate del settore delle carni sono favorevoli a un uso continuato della CSM. Solo pochi Stati membri preferiscono utilizzare solo CSM prodotta a bassa pressione. Questo favore generale è dovuto in parte ai vantaggi economici di tale produzione.
Neanche il livello di conformità alle prescrizioni igieniche, criteri microbiologici compresi, riesce a indurre ulteriori limitazioni dell'attuale produzione di CSM. Si può concludere che i rischi per la sanità pubblica connessi al consumo di preparazioni e di prodotti a base di carne, con CSM usata come materia prima, si possono considerare trascurabili. Non è pertanto necessario alcun cambiamento delle pertinenti norme legislative.
- La Commissione non è favorevole alla reintroduzione di CSM da bovini, caprini e ovini.
- Essa ritiene necessario definire in modo migliore e armonizzato i prodotti che devono rientrare nella categoria di CSM. Per garantire l'applicazione uniforme della legislazione UE e una concorrenza leale sul mercato interno, la Commissione redigerà una guida che permetta di individuare i prodotti da considerare come CSM o, se necessario da un punto di vista giuridico, di proporre modifiche legislative.
- Essa ritiene che l'obbligo di etichettare l'uso di qualsiasi forma di CSM vada mantenuto per garantire che i consumatori siano informati sull'impiego della CSM in generale. La Commissione inoltre non è favorevole a introdurre disposizioni di etichettatura distinte per CSM prodotta a bassa e ad alta pressione. La Commissione ritiene pertanto che le attuali disposizioni di etichettatura siano adeguate e che dunque non debbano essere modificate.

ALLEGATO I

Requisiti igienici specifici relativi alla CSM (regolamenti (CE) n. 853/2004 e 2074/2005)

Tabella 1: Comparazione tra i requisiti igienici per la **materia prima** destinata alla CSM

	CSM a “bassa” pressione	CSM ad “alta” pressione
Carcasse di pollame	risalenti a non più di 3 giorni	risalenti a non più di 3 giorni
Altra materia prima da mattatoio in loco	risalente a non più di 7 giorni	risalente a non più di 7 giorni
Altra materia prima da un altro sito	risalente a non più di 5 giorni	risalente a non più di 5 giorni
Separazione meccanica	Immediatamente dopo il disossamento	Se non immediatamente dopo il disossamento, conservazione e trasporto a <2°C o congelamento a <-18°C delle ossa (ricongelamento vietato)

Tabella 2: Comparazione tra i requisiti igienici della CSM a produzione avvenuta

	CSM a “bassa” pressione	CSM ad “alta” pressione
Stoccaggio in caso di consumo non immediato	Confezionata e imballata, refrigerata a max. 2°C o congelata a temperatura interna <-18°C	Confezionata e imballata, refrigerata a max. 2°C se trattata entro un periodo compreso tra 1h e 24h; Altrimenti, congelata entro 12h dopo la produzione; entro 6h: temperatura interna di <-18°C. Periodo max. di stoccaggio della CSM congelata: 3 mesi a <-18°C.

Impiego	<p>Se l’operatore del settore alimentare ha effettuato analisi che dimostrano che la CSM soddisfa i criteri microbiologici per la carne macinata¹⁵:</p> <ul style="list-style-type: none"> • preparazioni a base di carne chiaramente destinate a essere consumate solo previo trattamento termico • prodotti a base di carne <p>Se la CSM non soddisfa i criteri microbiologici: solo in prodotti a base di carne, trattati termicamente e fabbricati in stabilimenti riconosciuti</p>	solo in prodotti a base di carne, trattati termicamente e fabbricati in stabilimenti riconosciuti
Contenuto di calcio ¹⁶	Max. 0,1% (=100mg/100g o 1000ppm) del prodotto fresco	Non definito

¹⁵ Assenza di salmonelle in 25g (5 campioni) se destinata a essere consumata cruda o se proveniente da pollame. Assenza di salmonelle in 10g (5 campioni) se proveniente da specie diverse dal pollame ed è destinata a essere consumata dopo cottura.

¹⁶ In conformità all’articolo 4 e all’allegato IV del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, un contenuto di calcio della CSM non superiore allo 0,1% (100mg/100g o 1000ppm) e determinato con il metodo standardizzato, non è considerato significativamente più elevato di quello presente nella carne macinata.

ALLEGATO II

Esempi di parametri importanti ai fini degli aspetti qualitativi della CSM e dipendenti dalle differenze del macchinario usato per la produzione

- Diametro del foro di scarico della piastra di raccolta
- Diametro di perforazione del tamburo
- Velocità della macchina
- Tensione della macchina
- Pressione nei vari moduli
- Rendimento in funzione del tempo e della pressione
- Carne sezionata introdotta