

Milano, 11 dicembre 2014
News 49-2014

A tutte le Aziende Interessate
Loro Sedi

IMPORTANTE

L'ACIDO ASCORBICO NON E' FUORI LEGGE

NELLA PREPARAZIONE DELLE SALSICCE FRESCHE

Grazie all'impegno congiunto dell'Associazione Macellai di Milano e Provincia e Federcarni Nazionale, finalmente si è fatta luce sull'annosa questione dell'acido ascorbico.

Dalla Nota Ministeriale, definita a seguito del nostro confronto con ASL (*scarica qui: [Nota Ministeriale](#)*), si evince la possibilità di utilizzo di taluni additivi alimentari:

1. Nelle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi e sale;
2. Nelle preparazioni sottoposte ad iniezione di ingredienti;
3. Nelle preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati affettati o trasformati) e uniti insieme;
4. Nelle preparazioni di carni e pollame.

Da ciò si evince quindi che la condizione di confezionamento non è condizione necessaria per l'uso di additivi alimentari nelle preparazioni di cui ai suddetti punti.

Grazie a tutti coloro che hanno reso possibile questo importante risultato che conferma il valore, nel panorama nazionale, delle vostre professionalità.

Nel precisare, quindi, che la Segreteria dell'Associazione è a disposizione per i chiarimenti del caso, colgo l'occasione per salutarVi cordialmente e augurarVi un Sereno Natale.

IL SEGRETARIO
Claudio Salluzzo

Visita il nostro sito: www.assofood.it