

Carne separata meccanicamente, attenzione ai rischi

L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha pubblicato la propria valutazione dei rischi per la salute pubblica per quanto riguarda le carni di pollame e suini separate meccanicamente (Msm). Gli esperti dell'Authority hanno concluso che i rischi microbiologici e chimici associati con carni separate meccanicamente derivate da pollame e suini sono simili a quelli relativi alla carne non separate meccanicamente (carni fresche, carni macinate e preparazioni di carni). Tuttavia, il rischio di crescita microbica aumenta con l'uso di processi di produzione ad alta pressione. Le carni separate meccanicamente (regolamento CE n. 853/2004) sono ottenute mediante rimozione della carne da ossa dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici e conseguente alla perdita o modificazione della struttura delle fibre muscolari.

Ci sono due tipi principali di carne separata meccanicamente: "ad alta pressione", che è pastosa e può essere utilizzata in prodotti come ad esempio gli hot dog; a "bassa pressione" (Dsm), di aspetto simile alla carne macinata.

Secondo l'attuale normativa europea, i prodotti Msm ad alta pressione sono definiti in base alla alterazione della struttura ossea e al contenuto di calcio. Il limite superiore stabilito dall'Ue per l'Msm a bassa pressione è di 100 mg/100 g (1000 ppm) di calcio, in ragione dello sfarinamento delle ossa nella poltiglia di carne che si verifica nella carne separata meccanicamente ottenuta ad alta pressione. Msm con concentrazione di calcio sopra di questa soglia è considerata ad alta pressione.

Secondo gli esperti scientifici dell'Efsa gli eventuali rischi microbiologici connessi con le carni separate meccanicamente sono simili a quelli relativi alle carni non separate meccanicamente. I rischi microbiologici e chimici nascono dalla contaminazione delle materie prime e da pratiche di scarsa igiene durante la fase di lavorazione della carne. Tuttavia, i processi di produzione ad alta pressione aumentano il rischio di crescita microbica. Questi tipi di processi, rileva Efsa "provocano infatti una degradazione delle fibre muscolari maggiore e un rilascio di nutrienti associati che forniscono un substrato favorevole per la crescita batterica". La contaminazione microbiologica dei Msm dipende dall'igiene durante la lavorazione, dal livello e dal tipo di contaminazione nella materia prima e nella sua storia di stoccaggio.

Per quanto riguarda i rischi chimici, il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare ritiene che non vi sia nessuna preoccupazione, a condizione però che i livelli massimi di residui vengano rispettati.

Il panel sui pericoli biologici (Biohaz) ha considerato diversi parametri per distinguere le carni separate meccanicamente da quelle non separate meccanicamente. E' stato rilevato che, sulla base dei dati attualmente disponibili, il calcio (rilasciato dalle ossa durante la lavorazione)

sviluppato un modello che utilizza i livelli di calcio per sostenere l'identificazione dei prodotti a base di carne separata meccanicamente.

Questo modello è stato sviluppato al fine di ricavare i valori di probabilità per attestare se un prodotto sia da classificare come carne disossata a mano oppure separata meccanicamente in base appunto al contenuto di calcio. Un contenuto di calcio di 21, 39, 81.5 e 100 mg/100 g corrisponde alla probabilità del 10 per cento, 50 per cento, 90 per cento e 93,6 per cento che un prodotto sia da classificare come Msm. Quindi, secondo il modello sviluppato, un contenuto di calcio pari a 100 mg/100 g corrisponde alla probabilità del 93,6 per cento che un prodotto sia da classificare come Msm.

Il contenuto di calcio da solo però non permette di distinguere tra Msm a bassa pressione e altri prodotti di carne. In questo caso, secondo l'Efsa sarebbero necessari altri test convalidati con altri parametri come ad esempio il colesterolo o la rilevazione microscopica del danno alle fibre muscolari. L'Authority raccomanda inoltre alla Commissione europea il riconoscimento di una nuova terminologia per distinguere la carne ottenuta da processi ad alta e bassa pressione. Questo perché i progressi tecnologici hanno portato alla creazione di prodotti ottenuti tramite la bassa pressione del tutto simili alla carne macinata.