



## **Decisioni della commissione del marchio trasformazione relativa alla trasformazione della carne**

### **Sostituto del salnitro**

La sostituzione dei nitriti con polvere di verdure ricca di nitrati e l'impiego di materie prime coloranti come proposto da diverse parti non sono ammessi per prodotti Gemma, nemmeno se un testo che escluderebbe chiaramente l'inganno facesse riferimento a questi ingredienti.

### **Procedimento ad alta pressione**

I microrganismi e gli enzimi possono essere resi inattivi senza riscaldamento mediante pressione molto elevata. Nel caso della carne è particolarmente interessante l'inattivazione di *Salmonella spp.* e di *Listeria monocytogenes nella carne cruda e marinata*. Grazie a una combinazione adeguata di pressione e temperatura la morbidezza della carne di manzo può essere migliorata. Per i prodotti Gemma i procedimenti ad alta pressione non sono ammessi.

### **Superchilling**

Con il superchilling viene congelata solo una parte dell'acqua, la temperatura del prodotto viene abbassata di circa 1–2 °C al di sotto del punto di congelamento. Ciò permette di arrestare la maggior parte dell'attività microbica e di moltiplicare per quattro la durata di conservazione del prodotto. Per i prodotti a base di carne Gemma Bio Suisse autorizza temperature fino a –2 °C.

### **Trattamento a pressione della carne fresca con ossigeno**

Accanto all'collaudato imballaggio della carne in atmosfera protettiva a pressione normale vi è un nuovo procedimento che consiste nell'immettere sotto pressione di diversi bar dell'ossigeno nella carne per ottenere un colore rosso intenso che rimane stabile anche quando la carne non è più fresca.

Per i prodotti Gemma l'impiego di gas protetti è ammesso solo a pressione normale.

### **Congelare**

Nelle macellerie si usa conservare singole parti di carne nel congelatore fino al momento della trasformazione. Ciò è ammesso anche per prodotti Gemma destinati alla trasformazione (pancetta, carne per salsicce, carne per salumi). La carne fresca invece non può essere congelata prima della vendita.

27.01.11/JH