



**Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
e Media Impresa**

Associazione Provinciale di Modena  
via Malavolti, 27 - 41100 Modena - tel. 059 418111  
www.mo.cna.it

## *Unione CNA Alimentare*

Modena, 27 febbraio 2007

Prot. n. 18/2007

- ALLE IMPRESE ALIMENTARI IN INDIRIZZO

- e p.c. - Ai Direttori di filiale  
- Ai Responsabili Uffici affari generali sedi territoriali  
- Al Responsabile Divisione politiche economiche  
- Al Direttore A.S.Q.  
- Al Vice Direttore Generale – A. Papotti  
- Alla CNA Alimentare Nazionale  
- Alla CNA Alimentare Regionale
- 

**Oggetto:    *IMPIEGO DEI SIGILLI DI PIOMBO NELLA PRODUZIONE DEI PRODOTTI DI SALUMERIA***

In riferimento a comunicati precedenti in materia, si ribadisce che non esiste alcuna disposizione di legge che vieta espressamente l'utilizzo di sigilli di piombo sui prodotti a base di carne.

L'istituzione del C.D. piombino ossia del bollo metallico da applicarsi allo spago con cui l'insaccato è legato, era inizialmente disciplinata dall'art. 55 del R.D. 20/12/1928 N. 3298 (regolamento per vigilanza sanitaria delle carni).

Le successive disposizioni di legge e non per ultimo il D.Lgs. 537/92 e s.m.i. non ha mai abrogato espressamente la disposizione di predetto articolo che disciplinava l'utilizzo di sigilli metallici nei salumi.

Esiste però una nota del Ministero della salute che in codesta sede Vi riportiamo in "toto" che su parere dell'Istituto superiore della sanità, viene a sconsigliare qualsiasi utilizzo di sigilli metallici nei prodotti carnei:

*"NOTA DEL MINISTERO DELLA SALUTE DEL 21 MAGGIO 2003 – DIREZIONE GENERALE SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, ALIMENTI E NUTRIZIONE*

### ***IMPIEGO DEI SIGILLI DI PIOMBO NELLA PRODUZIONE DEI PRODOTTI DI SALUMERIA***

Si fa riferimento e riscontro alla nota di codesta Regione Lazio 42397/4/3/05 del 29 aprile 2003, concernente l'oggetto.

Al riguardo si rappresenta che un consumatore ha avanzato la propria preoccupazione circa la possibilità che i sigilli di piombo utilizzati per commercializzazione dei prodotti di salumeria possano comportare per contatto cessione di sostanza agli stessi.

Pertanto lo scrivente Ministero ha chiesto il parere dell'Istituto Superiore di sanità il quale, pur escludendo una reale rilevanza della contaminazione può avvenire per contatto occasionale del

sigillo con l'involucro dei prodotti in relazione al principio di cautela ritiene consigliabile l'impiego di sigilli in metallo diverso dal piombo.

Peraltro occorre osservare che:

- l'impiego di sigilli metallici da applicare all'inizio ed alla fine delle filze di insaccati sul materiale di legatura è previsto dall'articolo 55 del Regio decreto 20 dicembre 1929, N. 3298 al fine di riportare le indicazioni di carattere sanitario;
- il suddetto articolo, che peraltro non prescrive l'utilizzo del piombo si può ritenere superato dalle disposizioni in materia di bollatura sanitaria del decreto legislativo 30 dicembre 1992, N. 537, seppure l'articolo 21 di tale decreto legislativo ne abbia abrogato esplicitamente i commi 6, 7 ed 8;
- il decreto legislativo 537/92, che disciplina gli aspetti igiene sanitari della produzione ed immissione in commercio dei prodotti a base di carne, dispone che il bollo e le altre indicazioni sanitarie possono essere apposte sull'etichettatura del prodotto senza entrare nel merito del materiale da utilizzare per l'etichettatura.

In considerazione di quanto sopra indicato, lo scrivente Ufficio ritiene suggerire alle Regioni l'adozione di provvedimenti per consigliare agli operatori produttivi l'impiego di sigilli in materiale diverso dal piombo".

Orbene sulla base di questa nota anche se la regione Emilia Romagna, come del resto anche le altre regioni, non hanno preso alcun provvedimento, varie AUSL della regione stessa, tra cui Reggio Emilia, hanno fornito indicazioni precise in merito al "non utilizzo del piombo nei prodotti a base di carne" ma trattasi comunque di un consiglio, poiché una nota del genere non ha assolutamente valore di legge.

I SS.VV. dell'AUSL Modena per il momento non si è ancora mossa verso le succitate linee di comportamento, ma a nostro modo di vedere la situazione, anche la scrivente associazione consiglia alle imprese che utilizzano ancora il piombo nei propri prodotti, di abbandonare tale tipologia di sigillo in quanto da un momento all'altro potrebbe essere espressamente vietata da un provvedimento di legge vero e proprio che ha sicuramente più valore di una semplice nota.

Nei prossimi giorni contatteremo l'AUSL di Reggio Emilia SS.VV. che sta consigliando a tutte le imprese del settore (comprese quelle di Modena che vendono i loro prodotti nel reggiano), di abbandonare completamente l'utilizzo del piombo, al fine di richiederli un congruo periodo di tempo per lo smaltimento delle scorte.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti al riguardo, Vi salutiamo cordialmente.

Il Presidente provinciale  
Unione CNA Alimentare  
*MARIA LUISA FALCHI*

Il Responsabile provinciale  
Unione CNA Alimentare  
*DOTT. GIOVANNI FLORI*