



Volpiano, 9 aprile 2013

A tutti gli Operatori del Settore Caseario
Ai Consorzi di Tutela
All' Assolatte
Alla Grande Distribuzione
Alla Confindustria

Oggetto: **Silver Zeolite A - Ministero della Salute**
Decreto 4 febbraio 2013, n. 23 (G.U. n. 71 del 25-3-2013)

AgPOLYMER e SCIESSANT - AgION Antimicrobial, hanno il piacere e l' orgoglio di allegare alla presente , il Regolamento relativo all'aggiornamento del Decreto del Ministro della Sanità 21 marzo 1973 recante: " Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale". Nel Regolamento viene inserita in lista positiva la sostanza SILVER ZEOLITE A quale additivo con funzione biocida, da utilizzarsi nei rivestimenti non commestibili in materia plastica dei formaggi interi a crosta non edibile.

Il Decreto Ministeriale 4 febbraio 2013 n. 23 autorizza e definisce la SILVER ZEOLITE A classificandola correttamente quale additivo del rivestimento plastico.

NON E' DA DICHIARARE NELLA ETICHETTATURA DEI FORMAGGI.

Per una corretta informazione al consumatore, nell'etichettatura dei formaggi trattati con questa tipologia di rivestimento superficiale, dovrà essere dichiarato:

"CROSTA NON EDIBILE" o meglio (come da parere Consiglio di Stato Sezione Consultiva per gli Atti Normativi Adunanza di Sezione del 20/12/2012 trasmessa al Ministero della Salute:

"CROSTA NON COMMESTIBILE".

La SILVER ZEOLITE A è una sostanza a base argento, con funzione tecnologica biocida di superficie , efficace nel contrastare i microrganismi quali muffe e batteri indesiderati compresa la listeria, batterio dannoso alla salute dell'uomo. La sua natura inorganica ha confermato, nei test di migrazione specifica condotti in laboratori accreditati ed in conformità alle prescrizioni per l'esecuzione di test validati secondo il Reg. CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali in filiera alimentare, migrazioni massime ampiamente sotto il limite di 0,05 mg/kg Argento in alimento previsto dalla legge.

L'ambizioso progetto portato avanti negli ultimi anni, potrà finalmente essere messo a disposizione di tutte le aziende produttrici di formaggi stagionati interessate ed attente all'impiego di materie prime e coadiuvanti di processo di alta qualità ed orientate verso produzioni alimentari **SENZA CONSERVANTI.**

Si ringraziano tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione del progetto, un particolare ringraziamento al Dottor Marco Pasqualini della Pasqualini & Partners.

Restiamo a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e approfondimento.

Con l'occasione porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Vittorio Capra