



ASSICA

Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

aderente a Confindustria

www.assica.it

area legale

comunicazione riservata alle aziende associate

circolare 16/215/MI
Milanofiori, 29 giugno 2016

Decreto 26 maggio 2016 di modifica del DM 21.9.2005 sulla produzione e la vendita di alcuni prodotti di salumeria

Publicato sulla Gazzetta Ufficiale

Facendo seguito alle precedenti circolari in materia a cui rinviamo per maggiori dettagli, informiamo le aziende associate che è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 28 6 2016 il **Decreto 26 maggio 2016 recante le modifiche al DM 21/09/2005 che disciplina la produzione e della vendita dei prodotti di salumeria**".

Si conclude così il complesso iter per la modifica del decreto 21 settembre 2005, finalizzata ad adeguare il testo all'evoluzione delle tecnologie produttive, delle caratteristiche delle materie prime ed ad aggiornarlo sulla base delle modifiche della normativa comunitaria sugli additivi alimentari e sugli aromi.

Rispetto al testo notificato il 31 luglio scorso alla Commissione Europea, si è resa necessaria apportare una modifica per quanto riguarda l'impiego di additivi per il "prosciutto cotto di alta qualità", e per il "prosciutto crudo stagionato".

Secondo la Commissione, la limitazione all'impiego degli additivi rispetto a quanto previsto dal regolamento 1333/2008, prevista dal decreto per il prosciutto cotto "di alta qualità" e per il "prosciutto crudo stagionato", interferisce la corretta e completa applicazione del regolamento e non è compatibile con esso.

Poiché nonostante le considerazioni tecnico-legali svolte dal Ministero d'accordo con ASSICA, la Commissione non era disposta a modificare la sua posizione, è stata introdotta nell'articolo una frase che lega l'impiego di additivi nel prodotto ad una effettiva necessità tecnologica, e a condizione che il loro impiego non induca in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso Regolamento 1333/2008.

Entrata in vigore e periodo transitorio

Le nuove disposizioni **entreranno in vigore 90 giorni dopo la pubblicazione del decreto in Gazzetta Ufficiale (26 settembre prossimo).**

Le disposizioni del Capo III-bis riguardanti il "culatello", **entreranno in vigore 12 mesi dopo la pubblicazione del decreto.**



A tale riguardo, ricordiamo che durante i lavori al Ministero, su istanza del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello DOP, era stata presentata **una proposta di disciplina della denominazione "culatello"**, riservandolo al prodotto ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, privato della cotenna e insaccato e stagionato, inserita successivamente nel testo del decreto.

I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del decreto e non conformi ad esso, potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Alleghiamo il testo del decreto 26 5 2016 di modifica del D.M. 21 settembre 2005 e il testo consolidato del DM 21 settembre 2005, con evidenziate le modifiche introdotte. Per facilitare la lettura riportiamo sotto una scheda con la sintesi delle principali modifiche.

Anticipiamo anche che dopo la pausa estiva organizzeremo una riunione aperta a tutte le aziende associate, per discutere e approfondire il contenuto delle modifiche apportate.

Cordiali saluti.

Il Direttore

Davide Calderone

Per maggiori informazioni:

contattare: Avv. Silvia Bucci

riferimenti: tel 02 892590208 – mail bucci@assica.it

altre circolari in materia: prot. n. 67/2016; 300/2015



Sintesi delle principali modifiche apportate al DM 21 settembre 2005

• *Prosciutto cotto/prosciutto cotto scelto/prosciutto cotto di alta qualità*

- E' stato **vietato** l'uso dei **nitriti** (sodio/potassio) il cui utilizzo non è più ammesso nei prodotti a base di carne trattati termicamente a partire dalla Direttiva 2006/52/CE. Tali disposizioni sono state riprese dall'attuale regolamento comunitario in materia di additivi - Regolamento (UE) n. 1129/2009.
- Per adeguare il decreto alle esigenze di mercato, vista l'importanza dello iodio nell'alimentazione umana, si è ritenuto opportuno introdurre la possibilità di utilizzare anche il **sale iodato**.
- Quando il prosciutto cotto è utilizzato come ingrediente in un altro prodotto che richiede l'assenza di nitriti (per esempio, omogeneizzati), è ammessa la produzione dello stesso **senza nitriti**, se garantita diversamente la conservabilità.
- La denominazione "prosciutto cotto" può essere utilizzata esclusivamente per i prodotti ottenuti da cosce di animali della specie suina.
- Il trattamento termico di pastorizzazione diviene facoltativo per la produzione di prosciutto cotto. È dunque scelta e responsabilità del singolo produttore l'introduzione o meno nel processo produttivo del trattamento di pastorizzazione.
- Sono stati **modificati** i parametri di riferimento di **UPSD** (cotto da 81 a 82, cotto scelto da 78,5 a 79,5, cotto alta qualità da 75,5 a 76,5)
- E' stata aggiunta la specifica **facoltà - solo per il prosciutto cotto** e non per il prosciutto cotto scelto e di alta qualità – di presentazione in vendita come **cubettato**. Ciò in ragione della prescrizione (*articolo 8, comma 1; articolo 9 comma 1*) che limita l'utilizzo delle denominazioni "prosciutto cotto scelto" e "prosciutto cotto di alta qualità" alle produzioni per le quali è possibile identificare almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia suina. Tale identificazione non risulta infatti possibile nel prodotto cubettato.
- La temperatura di conservazione, non superiore a + 4 C°, è stata estesa anche al prodotto sfuso e preconfezionato.
- Sono state **abolite le indicazioni sui TMC massimi** applicabili, in conformità con il principio generale in materia di etichettatura che stabilisce che la durabilità del prodotto alimentare sia determinata dall'OSA, in relazione alla qualità delle materie prime, alla merceologia, al trattamento industriale e al sistema di confezionamento.
- E' stata Introdotta la possibilità di uso dell'espressione in denominazione di vendita "**alta qualità**" oltre a "**di alta qualità**"
- E' stato adeguato il testo della norma nazionale alla normativa comunitaria, **il Reg UE 1334/2008 relativo agli aromi** e alle sostanze aromatizzanti, che ha eliminato la distinzione tra aromi artificiali e aromi naturali identici. Infatti, entrambe le definizioni, secondo il dettato comunitario, rientrano attualmente nella definizione "**aromi**". La modifica introdotta nel DM, adotta le nuove definizioni comunitarie, elimina il vecchio scritto che non troverebbe più riferimenti a definizioni legali, senza introdurre novità sul fronte degli aromi.
- L'art. 9 comma 2 lett. e) è così modificato: e) acido ascorbico ed eritorbico e loro sali - glutammato monosodico – lattati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio. **Non sono**



ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal Regolamento 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso Regolamento, per adeguarla all'attuale normativa in materia di additivi (Reg. CE n. 1333/2008).

- È stato **eliminato il vincolo del raggiungimento di 69°C a cuore** per quanto riguarda il trattamento di cottura del *prosciutto cotto di alta qualità* poiché tale valore non è più di riferimento per le attuali tecniche produttive.
 - E' stata specificata la possibilità di indicare l'assenza di additivi anche per il prodotto "scelto" e "alta qualità". Poiché il decreto limita l'impiego di additivi per il prosciutto cotto di alta qualità, si è ritenuto che il riferimento all'assenza di determinati additivi vada realizzato considerando la categoria merceologica "prosciutto cotto". Tali messaggi, pertanto, sono concessi anche per le altre denominazioni; prosciutto cotto scelto e prosciutto cotto di alta qualità.
- **Prosciutto Crudo stagionato**
 - E' stato **eliminato l'obbligo di rimozione del castelletto** (rimossi anche divieti conseguenti).
 - L'art. 11 è sostituito dal seguente: "**Nel prosciutto crudo stagionato, oltre all'impiego di sale alimentare (compreso il sale iodato), è ammesso l'impiego di pepe, aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal Regolamento 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso Regolamento.**"
 - E' stata **ridotta** la fase minima di riposo a **40 giorni** (rimane a 60 giorni per cosce maggiori di 11 kg).
 - E' stato ammesso l'uso di temperature di asciugamento superiori a 22°C.
 - E' stato consentito anche l'impiego di aromi e prescritto l'uso di farina di riso per la sugna.
 - E' stata **ampliata la possibilità di porzionamento** (cubettato, a fiammifero, ecc.) nella presentazione per la vendita.
 - **Culatello:**
 - Nel testo del provvedimento è stato inserito un capitolo dedicato alla denominazione "Culatello", alla metodologia di produzione e agli ingredienti utilizzabili.
 - **Norme trasversali**
 - L'impiego di ingredienti che apportano nitrati, nitriti o entrambi in modo da ottenere effetto conservante, si configura come impiego di additivi alimentari e non consente di vantare l'assenza di conservanti. Sulla base di quanto disposto dalla Commissione Europea nella nota del 12 gennaio 2007 "*Utilizzo di estratto di spinaci ad alto contenuto di nitrato nei prodotti a base di carne*", tale pratica si configura come utilizzo deliberato di additivo alimentare, qualora l'estratto di spinaci o di altri vegetali sia utilizzato con lo scopo tecnologico finalizzato alla conservazione del prodotto finito.
 - **La sanzione amministrativa per l'uso delle denominazioni di vendita, in difformità dalle disposizioni del decreto, rimane invariata.** Viene solamente inserito nel testo del decreto il



ASSICA

Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

aderente a Confindustria

www.assica.it

area legale

richiamo all'articolo 4, comma 67 della legge 24 dicembre 2003, n. 350 (Legge Finanziaria 2004), che stabilisce una sanzione pecuniaria da 3.000 a 15.000 euro e la confisca amministrativa dei prodotti.

- **Controlli (Allegato A).** Si conferma che **i controlli ufficiali finalizzati alla verifica del corretto utilizzo delle denominazioni di vendita sono effettuati presso l'impianto di produzione e/o di confezionamento del prodotto.**

**MINISTERO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO**

DECRETO 26 maggio 2016.

Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

E

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Vista la legge 24 dicembre 2003, n. 350, ed in particolare l'art. 4, commi 66 e 67, che prevede che con uno o più decreti ministeriali sono stabilite le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti di salumeria italiani;

Visto il decreto ministeriale 21 settembre 2005, concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria;

Visti i regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004, n. 882/2004;

Visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari;

Visto il regolamento (UE) 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE;

Visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, e ss.mm.ii.;

Considerato che il regolamento (UE) 1169/2011 innova la materia sull'etichettatura dei prodotti alimentari con l'adozione di principi generali che risultano prevalenti sulla specificità delle indicazioni e delle regole procedurali;

Preso atto dell'evoluzione delle tecnologie produttive e al contempo della necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di prodotti di salumeria di largo consumo in relazione alla loro composizione;

Ritenuta la necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il con-

sumatore per consentirgli di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore, si sono stabilite le condizioni d'uso della denominazione di vendita del culatello;

Vista la notifica alla Commissione europea effettuata ai sensi della direttiva 2015/1535/UE con nota del 31 luglio 2015;

Adottano il seguente decreto:

Art. 1.

*Modifiche all'art. 1
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1 sono apportate le seguenti modifiche:

a) dopo le parole: «con impiego di acqua, sale,» sono inserite le seguenti: «compreso il sale iodato»;

b) sono soppresse le parole: «o con nitrato di sodio e nitrato di potassio».

2. Dopo il comma 1, è inserito il seguente comma 1-bis:

«1-bis. Nel caso di ulteriore trasformazione, il prosciutto cotto di cui al comma 1 può non contenere nitrati se viene garantita l'idonea conservazione del prodotto finito con altri mezzi o modalità».

3. Dopo il comma 2, è inserito il seguente comma 2-bis:

«2-bis. La denominazione di vendita "prosciutto cotto" può essere utilizzata esclusivamente per prodotti ottenuti da cosce di animali della specie suina».

Art. 2.

*Modifiche all'art. 3
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1, la lettera d) è sostituita dalla seguente:

«d) Cottura: il processo di trattamento termico svolto sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare che assicura la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca attraverso l'adozione di tempi e di temperature idonee a garantire la salubrità igienico-sanitaria del prodotto.».

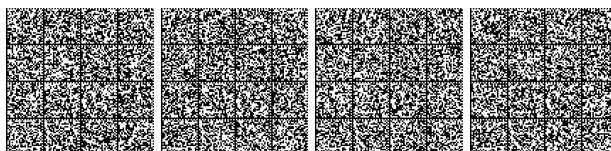
2. Al comma 1, la lettera e) è sostituita dalla seguente:

«e) eventuale pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato può essere sottoposto a pastorizzazione superficiale.».

Art. 3.

*Modifiche all'art. 4
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1 il numero «81,00» è sostituito dal seguente: «82,00».



Art. 4.

*Modifiche all'art. 6
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

Al comma 1 sono apportate le seguenti modifiche:

- a) dopo la parola «commercializzato» è inserita la seguente: «sfuso»;
- b) le parole: «intero, in tranci, affettato» è inserita la seguente: «cubettato».

2. Al comma 2, le parole: «decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107» sono sostituite dalle seguenti: «Regolamento (CE) 1334/2008».

Art. 5.

*Modifiche all'art. 7
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1, dopo le parole: «Il prosciutto cotto» sono inserite le seguenti: «anche preconfezionato».

2. Il comma 2 è così sostituito:

«2. Il prosciutto cotto, posto in vendita in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero in tranci, affettato, cubettato o comunque porzionato, riporta le informazioni obbligatorie degli alimenti nei termini e con le modalità di cui al Regolamento (UE) 1169/2011.».

2. Il comma 3 è soppresso.

Art. 6.

*Modifiche all'art. 8
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1 sono apportate le seguenti modifiche:

- a) dopo le parole: «preconfezionato affettato» sono inserite le seguenti: «in tranci, o comunque porzionato»;
- b) il numero «78,5» è sostituito dal seguente: «79,5».

Art. 7.

*Modifiche all'art. 9
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1 sono apportate le seguenti modifiche:

- a) dopo le parole: «di alta qualità» sono inserite le seguenti: o «alta qualità»;
- b) dopo le parole: «preconfezionato affettato» sono inserite le seguenti: «in tranci, o comunque porzionato»;
- c) il numero «75,5» è sostituito dal seguente: «76,5».

2. Al comma 2, la lettera c) è sostituita dalla seguente:

«c) aromi così come definiti all'art. 3 del regolamento (UE) 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 e ss.mm.ii.».

3. Al comma 2, la lettera e) è sostituita dalla seguente:

«e) acido ascorbico ed eritorbico e loro sali - glutammato monosodico - lattati, cloruro di potassio e altri sostituti del sodio. Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal regolamento 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso regolamento.».

4. Il comma 3 è così sostituito:

«3. Oltre a quanto previsto dall'art. 3, il processo produttivo cui è sottoposto il prosciutto destinato ad essere commercializzato come "prosciutto cotto di alta qualità" è caratterizzato da un trattamento termico i cui tempi e i cui valori di temperatura, evidentemente adottati dall'operatore del settore alimentare sotto la sua responsabilità, sono descritti in una o più schede tecniche inserite nel manuale di autocontrollo di cui all'art. 5 del regolamento (CE) 852/2008.».

Art. 8.

*Introduzione dell'art. 9-bis
al decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Dopo l'art. 9 del decreto ministeriale 21 settembre 2005 è inserito il seguente art. 9-bis:

«Art. 9-bis

*Indicazioni facoltative relative all'assenza
di additivi e di ingredienti*

1. Le indicazioni facoltative relativi all'assenza di additivi o di ingredienti consentite ed utilizzabili per la denominazione generica "prosciutto cotto" conformemente al Regolamento 1169/2011 sono consentite anche per le denominazioni: "prosciutto cotto scelto" e "prosciutto cotto di alta qualità"».

Art. 9.

*Modifiche all'art. 10
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Il comma 2 è così sostituito:

«2. La materia prima carnea è costituita dalla coscia intera del maiale.».

2. Al comma 5 sono soppressi i punti b3) e b4).

3. Al comma 6 dopo le parole «confezionate all'origine» è inserita la seguente frase: «applicando al prodotto finale le prescrizioni di cui all'art. 10 e di cui agli allegati III e VI del Regolamento (UE) 1169/2011.».

Art. 10.

*Modifiche all'art. 11
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

I commi 1 e 2 sono sostituiti dalla seguente formulazione:

«1. Nel prosciutto crudo stagionato, oltre all'impiego di sale alimentare (compreso il sale iodato), è ammesso l'impiego di pepe, aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitrati e nitriti, cloruro di potassio e altri sostituti del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal regolamento 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso regolamento.».



Art. 11.

*Modifiche all'art. 12 del decreto ministeriale
21 settembre 2005*

1. Al comma 1 sono apportate le seguenti modifiche:

- a) alla lettera b) il numero «45» è sostituito dal seguente: «40» e la parola «sessanta» è sostituita dal numero «55»;
- b) alla lettera d) sono eliminate le seguenti parole: «l'uso di temperature superiori a 22° C, né»;
- c) alla lettera e) dopo la parola: «farina» sono inserite le seguenti: «di riso», e dopo la parola «pepe», è inserita la parola «aromi».

Art. 12.

*Modifiche all'art. 15
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1 dopo le parole: «in tranci e affettato» sono inserite le seguenti: «o in altre forme (cubettato, "a fiammifero", ecc.)».

Art. 13.

*Modifiche all'art. 16
del decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Al comma 1 dopo le parole «muscolatura striata appartenente» è inserito il termine «prevalentemente».

Art. 14.

*Introduzione del Capo III - bis
al decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Dopo l'art. 20 del decreto ministeriale 21 settembre 2005 è inserito il seguente Capo III - bis:

«Capo III-bis Culatello
Art. 20-bis
Definizione

1. La denominazione "Culatello" è riservata al prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia (bicipite femorale, semimembranoso e semitendinoso) del suino, totalmente privata della cotenna e parzialmente del grasso di copertura e separata completamente dalla sua base ossea e sezionata in modo da assumere forma "a pera".

Art. 20-ter
Ingredienti

1. Gli ingredienti del Culatello sono il sale alimentare, compreso il sale iodato, il pepe intero o spezzato.

2. È ammesso l'impiego di spezie, aromi naturali, vino e gli additivi consentiti a norma dei regolamenti comunitari indicati nelle premesse.

Art. 20-quater
Modalità di produzione

1. Le fasi di lavorazione del Culatello sono le seguenti:

- a) salagione: effettuata mediante salatura a secco; non è ammessa la salagione per immersione né l'iniezione di salamoia;
- b) insacco: il prodotto deve essere insaccato in involucri naturali oppure, se destinato ad essere commercializzato pre-affettato, in involucri artificiali;
- c) stagionatura: la durata della stagionatura (compresa la salagione) deve essere di almeno 9 mesi;
- d) legatura: la legatura è effettuata manualmente con spago, utilizzando il tradizionale sistema delle briglie e dei passi fino a formare una specie di rete; la legatura del prodotto può essere effettuata con l'ausilio di mezzi meccanici.

Art. 20-quinquies
Peso

1. Il culatello stagionato deve presentare, all'atto dell'immissione in commercio, una pezzatura minima di 3 kg.

Art. 20-sexies
Caratteristiche

1. Il Culatello si presenta come un prodotto dalla caratteristica forma a pera, esternamente legato in una rete a maglie, dalla consistenza soda, la fetta con frazione muscolare di color rosso omogeneo e tessuto adiposo bianco.
2. I parametri, con riferimento alla fetta privata del grasso di copertura, sono:
- a) sale: massimo 5,50%;
- b) umidità: massima 51%;
- c) ph non superiore a 6,75 né inferiore a 5,5;
- d) attività dell'acqua libera non superiore a 0,91;
- e) stabilità: integro, il prodotto è stabile a temperatura ambiente.

Art. 20-septies
Presentazione

1. Il Culatello può essere venduto non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, in tranci, affettato o comunque porzionato.

Art. 20-octies
Divieti

1. È vietato:
- a) l'impiego di cosce di scrofa e di carni pallide, soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD);
- b) utilizzare la denominazione di vendita "Culatello" con ulteriori e/o specifiche diciture, per prodotti simili ma lavorati con tecniche e modalità di produzione diverse da quelle di cui all'art. 20-bis, anche se la base anatomica è la stessa;
- c) utilizzare il termine "Culatello" nella denominazione di vendita, negli ingredienti e, comunque, nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di



prodotti alimentari, nei quali non sia stata impiegata la materia prima di cui all'art. 20-bis e non abbia le caratteristiche di cui al Capo III del presente decreto».

Art. 15.

*Introduzione del Capo III - ter
al decreto ministeriale 21 settembre 2005*

1. Dopo l'art. 20-octies del decreto ministeriale 21 settembre 2005 è inserito il seguente Capo III - ter:

«Capo III-ter Disposizioni comuni
Art. 20-novies
Ingredienti che apportano nitrati, nitriti

1. Si configura impiego di additivi alimentari l'utilizzo nei prodotti a base di carne di ingredienti che apportano nitrati, nitriti o entrambi, in modo da ottenere effetto conservante nel prodotto finito. L'impiego di tali ingredienti non consente di vantare l'assenza di conservanti.

Art. 20-decies
Allegato A

1. L'Allegato A "Controlli" è parte integrante del presente decreto e precisa le modalità dei controlli a carico delle imprese interessate.

Art. 20-undecies
Sanzioni

1. L'uso delle denominazioni di vendita, in difformità dalle disposizioni del presente decreto, sono punite con la sanzione amministrativa di cui all'art. 4, comma 67 della legge 24 dicembre 2003, n. 350.

Art. 20-duodecies
Integrazioni all'Allegato A - Controlli

1. All'Allegato A "Controlli" viene inserito come primo paragrafo il seguente:

"I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del corretto utilizzo delle denominazioni di vendita sono effettuati presso l'impianto di produzione e/o di confezionamento del prodotto."

3. All'Allegato A "Controlli" le parole "dell'asse più cotto" sono sostituite dalle seguenti "dell'asse più corto".

4. All'Allegato A "Controlli", dopo il paragrafo "Salame" è inserito il seguente:

"Culatello.

La porzione da analizzare è ottenuta prelevando dal culatello una sezione centrale di almeno 300 gr.; la sezione deve essere privata del budello.

Il campione omogeneizzato deve essere quindi conservato al freddo e confezionato sotto vuoto fino all'analisi.

Le determinazioni sono quelle previste dal disciplinare e vanno eseguite sul campione preliminarmente tritato.

Per il prodotto affettato l'analisi è effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre all'esame non sia inferiore a 300 gr.

I controlli sono eseguiti su culatelli di almeno 9 mesi di età.

5. All'Allegato A "Controlli", al paragrafo "Piani di campionamento", dopo la parola "salame" è inserita la parola "culatello"».

Art. 16.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica. I soggetti pubblici interessati provvedono agli adempimenti previsti dal presente decreto con le risorse umane e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Art. 17.

Mutuo riconoscimento

1. Ferma restando l'applicazione della normativa comunitaria vigente, le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti alimentari legalmente fabbricati e commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia, né ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

2. È fatta comunque salva la facoltà di adottare una decisione ai sensi dell'art. 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 764/2008 se le autorità competenti possono provare, applicando le procedure stabilite nel suddetto regolamento, che un prodotto specifico di cui al comma precedente, non garantisce un livello di protezione equivalente a quello richiesto dal presente decreto.

Art. 18.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore novanta giorni dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le disposizioni del Capo III-bis «Culatello» entrano in vigore dodici mesi dopo la pubblicazione del presente decreto.

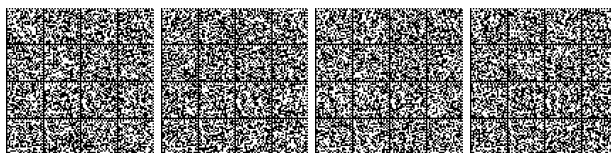
3. I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del presente decreto che non ne soddisfano i requisiti possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Roma, 26 maggio 2016

*Il Ministro
dello sviluppo economico*
CALENDA

*Il Ministro delle politiche agricole
alimentari e forestali*
MARTINA

16A04808



D.M. 21 settembre 2005¹. TESTO **CONSOLIDATO**

Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.²

IL MINISTRO

DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

e

IL MINISTRO

DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Vista la legge 24 dicembre 2003, n. 350, ed in particolare l'art. 4, commi 66 e 67, che prevede che con uno o più decreti ministeriali sono stabilite le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti di salumeria;

Visti i Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004, n. 882/2004;

Visto il Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari;

Visto il Regolamento (UE) 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti che modifica il Regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i Regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la Direttiva 2000/13/CE;

Visto il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Regolamenti (CE) 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, e ss.mm.ii.;

Considerato che il Regolamento (UE) 1169/2011 innova la materia sull'etichettatura dei prodotti alimentari con l'adozione di principi generali che risultano prevalenti sulla specificità delle indicazioni e delle regole procedurali;

¹ Pubblicato nella Gazz. Uff. 4 ottobre 2005, n. 231.

² L'art. 1, D.M. 30 dicembre 2005 (Gazz. Uff. 5 gennaio 2006, n. 4) ha così disposto: «Art. 1. - È consentito utilizzare fino al 30 giugno 2006 etichette conformi alle disposizioni vigenti alla data del presente decreto e non conformi alle disposizioni del decreto citato nelle premesse (il riferimento è da intendere al presente decreto, n.d.r.).

2. I prodotti di cui al comma 1 sono posti in vendita fino al 31 dicembre 2006.».

Preso atto dell'evoluzione delle tecnologie produttive e al contempo della necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di prodotti di salumeria di largo consumo in relazione alla loro composizione;

Ritenuta la necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore stabilendo le condizioni d'uso della denominazione di vendita del culatello;

Vista la notifica alla Commissione europea effettuata ai sensi della direttiva 2015/1535/UE con nota del 31/07/2015;

Adottano il seguente decreto:

Capo I - Prosciutto cotto

1. Definizione.

1. La denominazione «prosciutto cotto» è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, **compreso il sale iodato**, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro ~~o con nitrato di sodio e nitrato di potassio~~.

1-bis. Nel caso di ulteriore trasformazione, il prosciutto cotto di cui al comma 1 può non contenere nitriti se viene garantita l'idonea conservazione del prodotto finito con altri mezzi o modalità.

2. Per coscia di suino si intende l'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco.

2-bis. La denominazione di vendita "prosciutto cotto" può essere utilizzata esclusivamente per prodotti ottenuti da cosce di animali della specie suina

2. Ingredienti.

1. Nella produzione del prosciutto cotto possono essere impiegati vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, maltodestrine (sciroppo di glucosio), proteine del latte, proteine di soia, amidi e fecole nativi o modificati per via fisica o enzimatica, spezie, gelatine alimentari, aromi, nonché gli additivi consentiti.

3. Metodologia di produzione.

1. Le fasi principali del processo di lavorazione del prosciutto cotto sono:

a) preparazione della salamoia mediante dissoluzione o dispersione degli ingredienti;

b) salagione: addizione della salamoia alla carne, eventualmente seguita dall'omogeneizzazione dei componenti della salamoia generalmente per via meccanica (massaggio/zangolatura a pressione atmosferica o sottovuoto);

c) formatura: posizionamento del prodotto all'interno di un contenitore o involucro in grado di conferire al prodotto una forma;

~~d) cottura: il trattamento termico che assicura la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca, garantendo la salubrità igienico-sanitaria del prodotto;~~

d) Cottura: il processo di trattamento termico svolto sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare che assicura la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca attraverso l'adozione di tempi e di temperature idonee a garantire la salubrità igienico-sanitaria del prodotto.

~~e) pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato, sottoposto a pastorizzazione superficiale.~~

e) eventuale pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato, può essere sottoposto a pastorizzazione superficiale.

4. Caratteristiche.

1. Il prosciutto cotto possiede un tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) inferiore o uguale a ~~81,00~~ **82,00**, dove per UPSD si intende $[Umidità \% / (100 - Grasso \% - F)] \times 100$ e per F si intende $100 - (umidità \% + proteine \% + grasso \% + ceneri \%)$.

5. Proprietà organolettiche.

1. All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero presenta:

a) all'esterno:

1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;

- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso;
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;

b) al taglio:

1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;

2) gusto caratteristico, non eccessivamente speziato;

3) colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti.

6. Presentazione.

1. Il prosciutto cotto è commercializzato **sfuso** in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato, **cubettato** o comunque porzionato.

2. L'aggiunta di ingredienti e di alimenti, diversi da quelli di cui al ~~decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107~~ **Regolamento (CE) 1334/2008**, a scopo di aromatizzazione, è segnalata da specifica integrazione della denominazione di vendita.

3. Analoga integrazione è necessaria nel caso in cui il prosciutto cotto viene sottoposto a trattamento di affumicatura.

7. Vendita.

1. Il prosciutto cotto, **anche preconfezionato**, è mantenuto a una temperatura non superiore a + 4°C.

~~2. Il prosciutto cotto confezionato in tranci, che non ha subito il trattamento di pastorizzazione dopo confezionamento, riporta il termine minimo di conservazione non superiore a giorni sessanta dalla data di confezionamento.~~

2. Il prosciutto cotto, posto in vendita in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero in tranci, affettato, cubettato o comunque porzionato, riporta le informazioni obbligatorie degli alimenti nei termini e con le modalità di cui al Regolamento (UE) 1169/2011.

~~3. Il prosciutto cotto affettato o comunque porzionato riporta il termine minimo di conservazione non superiore a giorni trenta dalla data di confezionamento.~~

8. Prosciutto cotto scelto.

1. È consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con il termine «scelto» se nella sezione mediana del prodotto, salvo quando utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, **in tranci, o comunque porzionato**, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità, su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD), sia inferiore o uguale a ~~78,5~~ **79,5**.

2. Nella produzione del prosciutto cotto scelto è consentito utilizzare gli ingredienti impiegati per la produzione del prosciutto cotto.

9. Prosciutto cotto di alta qualità.

1. È consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con i termini «di alta qualità» **o «alta qualità»** se nella sezione mediana del prodotto finito, salvo quando il prodotto sia utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, **in tranci, o comunque porzionato**, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a ~~75,5~~ **76,5**.

2. Nel prosciutto cotto di alta qualità è consentito impiegare solo i seguenti ingredienti, oltre gli ingredienti indicati all'art. 1, comma 1:

a) vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi;

b) zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio alla dose massima dell'1,5% sul prodotto finito;

~~c) aromi, ad esclusione sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale;~~

c) aromi così come definiti all'articolo 3 del Regolamento (UE) 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 e ss.mm.ii.

d) spezie e piante aromatiche;

~~e) acido ascorbico ed eritorbico e loro sali sodici - glutammato monosodico - lattato di sodio.~~

e) acido ascorbico ed eritorbico e loro sali - glutammato monosodico – lattati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio. Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal Regolamento 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso Regolamento.

~~3. Il prosciutto cotto di alta qualità presenta, oltre a quanto previsto dall'art. 3, le seguenti caratteristiche:~~

~~a) il trattamento di cottura dev'essere tale da garantire il raggiungimento di una temperatura a cuore del prodotto di almeno 69°C.~~

~~b) il prodotto raffreddato e confezionato è sottoposto a pastorizzazione superficiale.~~

3. Oltre a quanto previsto dall'articolo 3, il processo produttivo cui è sottoposto il prosciutto destinato ad essere commercializzato come "prosciutto cotto di alta qualità" è caratterizzato da un trattamento termico i cui tempi e i cui valori di temperatura, evidentemente adottati dall'operatore del settore alimentare sotto la sua responsabilità, sono descritti in una o più schede tecniche inserite nel manuale di autocontrollo di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2008.

9-bis. "Indicazioni facoltative relative all'assenza di additivi e di ingredienti"

1. Le indicazioni facoltative relativi all'assenza di additivi o di ingredienti consentite ed utilizzabili per la denominazione generica «prosciutto cotto» conformemente al Regolamento 1169/2011 sono consentite anche per le denominazioni. «prosciutto cotto scelto» e «prosciutto cotto di alta qualità».

Capo II - Prosciutto crudo stagionato

10. Definizione.

1. La denominazione generica «prosciutto crudo stagionato» è usata per il prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata.

~~2. La materia prima carnea è costituita dalla coscia intera del maiale, comprendente la base ossea rimanente dopo rimozione del castelletto.~~

2. La materia prima carnea è costituita dalla coscia intera del maiale.

3. Le cosce idonee alla produzione del prosciutto crudo stagionato presentano grasso esterno di colore bianco, non untuoso, una moderata presenza di grasso intramuscolare (marezzatura) e un limitato spessore del grasso di copertura.

4. Le cotenne sono di colore chiaro e non vi sono segni rilevanti di venature e macchie emorragiche.

5. Non è ammesso l'impiego di:

a) cosce di scrofe e di carni pallide soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD);

b) cosce recanti le seguenti anomalie:

1) fratture delle ossa interne (femore, tibia) o esterna (testa del femore, anchetta);

2) assenza dell'anchetta;

~~3) presenza del «castelletto»;~~

~~4) rifilatura irregolare: estensione del magro per oltre 9 cm al di sotto della testa del femore.~~

6. È ammesso l'impiego di cosce congelate e singolarmente confezionate all'origine **applicando al prodotto finale le prescrizioni di cui all'articolo 10 e di cui agli allegati III e VI del Regolamento (UE) 1169/2011.**

7. Il prodotto intero con osso sottoposto a congelamento non è commerciabile con la denominazione prosciutto crudo stagionato o con termini simili.

11. Ingredienti.

~~1. Gli ingredienti del prosciutto crudo stagionato sono il sale alimentare (compreso il sale iodato) e il pepe.~~

~~2. È ammesso l'impiego di aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Non sono ammessi altri additivi.~~

1. Nel prosciutto crudo stagionato, oltre all'impiego di sale alimentare (compreso il sale iodato), è ammesso l'impiego di pepe, aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal Regolamento 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso Regolamento.

12. Metodologia di produzione.

1. Le fasi di lavorazione del prosciutto crudo stagionato sono le seguenti:

a) salagione. Aspersione con sale secco; non è ammessa la salagione per immersione nè l'iniezione di salamoia;

b) riposo. Asciugamento a freddo dopo la rimozione del sale residuo. La durata minima della fase è di ~~45~~ **40** giorni; di ~~sessanta~~ **55** giorni per cosce di peso iniziale superiore a 11 kg;

c) lavaggio. Rimozione dei residui superficiali di sale mediante lavaggio con acqua tiepida;

d) asciugamento. Disidratazione della superficie in condizioni di umidità e temperatura controllate; non è ammesso ~~l'uso di temperature superiori a 22° C,~~ nè l'affumicamento, né tecniche di maturazione accelerata;

e) sugnatura. Applicazione sulla superficie di un impasto di sugna, farina **di riso**, sale e pepe, **aromi** allo scopo di evitare l'eccessiva disidratazione del magro;

f) stagionatura. Maturazione a umidità e temperatura controllate. Non sono ammesse la stufatura, l'impiego di temperature superiori a 22° C, nè la maturazione accelerata. Il prodotto finito, integro, è stabile a temperatura ambiente.

13. Peso.

1. Il prosciutto crudo stagionato presenta, pronto per il consumo, un peso minimo di 6 kg con osso; la durata minima complessiva del processo di produzione è di 7 mesi e di 9 mesi per i prosciutti con peso finale superiore a 8 kg.

14. Caratteristiche.

1. La frazione magra interna (muscolo bicipite femorale) è definita per mezzo dei seguenti parametri, intesi come valori medi ottenuti dalla media dei risultati analitici di almeno sei prosciutti di età compresa fra 7 e 9 mesi per azienda:

- a) umidità < 64%;
- b) prodotto sale x umidità < 500%;
- c) indice di proteolisi 22-30%;
- d) proteine > 24%;

2. Il prosciutto crudo stagionato è di colore rosso uniforme al taglio, privo di infiltrazioni, sfesature o cavità e presenta odore e sapore tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusti rancidi, nonché consistenza morbida, non fibrosa alla masticazione.

15. Presentazione.

1. Il prosciutto crudo stagionato può essere venduto intero, disossato, in tranci e affettato **o in altre forme (cubettato, " a fiammifero", ecc.)**.

Capo III - Salame

16. Definizione.

1. Si intende per «salame» il prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente **prevalentemente** alla carcassa di suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale.

2. La definizione di salame non pregiudica l'uso di denominazioni che si riferiscono a prodotti di natura diversa, purché tali da non confondersi con i prodotti disciplinati dal presente decreto.

3. Il salame è asciugato e stagionato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

4. Il prodotto che contiene carni separate meccanicamente non è commerciabile con la denominazione «salame» o con termini simili.

17. Ingredienti.

1. Nella preparazione del salame è consentito impiegare vino, pepe, aglio, piante aromatiche, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, latte magro in polvere, proteine del latte, colture microbiche di avviamento alla fermentazione, spezie, aromi, additivi consentiti ad eccezione dei coloranti.

18. Metodologia di produzione.

1. Le frazioni muscolari ed adipose sono macinate e impastate con il sale e gli altri ingredienti ed insaccate in budello o in involucro.

2. Il salame è poi sottoposto ad asciugamento e stagionatura, che garantiscono la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

3. È ammesso trattare i budelli o gli involucri in superficie con colture microbiche, farine di cereali, amidi, oli e sostanze grasse alimentari.

19. Caratteristiche.

1. Il salame presenta una carica microbica mesofila superiore a 1×10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

2. In commercio il salame presenta un pH superiore o uguale 4.9.

20. Presentazione.

1. È consentito commercializzare il salame sfuso o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato.

Capo III-bis Culatello

20-bis. Definizione

1. La denominazione "Culatello" è riservata al prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia (bicipite femorale, semimembranoso e semitendinoso) del suino, totalmente privata della cotenna e parzialmente del grasso di copertura e separata completamente dalla sua base ossea e sezionata in modo da assumere forma "a pera".

20-ter. Ingredienti

1. Gli ingredienti del Culatello sono il sale alimentare, compreso il sale iodato, il pepe intero o spezzato.

2. E' ammesso l'impiego di spezie, aromi naturali, vino e gli additivi consentiti a norma dei regolamenti comunitari indicati nelle premesse.

20-quater. Modalità di produzione

1. Le fasi di lavorazione del Culatello sono le seguenti:

a) salagione: effettuata mediante salatura a secco; non è ammessa la salagione per immersione né l'iniezione di salamoia;

b) insacco: il prodotto deve essere insaccato in involucri naturali oppure, se destinato ad essere commercializzato preaffettato, in involucri artificiali;

c) stagionatura: la durata della stagionatura (compresa la salagione) deve essere di almeno 9 mesi;

d) legatura: la legatura è effettuata manualmente con spago, utilizzando il tradizionale sistema delle briglie e dei passi fino a formare una specie di rete; la legatura del prodotto può essere effettuata con l'ausilio di mezzi meccanici.

20-quinquies. Peso

1. Il culatello stagionato deve presentare, all'atto dell'immissione in commercio, una pezzatura minima di 3 kg.

20-sexies. Caratteristiche

1. Il Culatello si presenta come un prodotto dalla caratteristica forma a pera, esternamente legato in una rete a maglie, dalla consistenza soda, la fetta con frazione muscolare di color rosso omogeneo e tessuto adiposo bianco.

2. I parametri, con riferimento alla fetta privata del grasso di copertura, sono:

a) sale: massimo 5,50%;

b) umidità: massima 51%;

c) ph non superiore a 6,75 né inferiore a 5,5;

d) attività dell'acqua libera non superiore a 0,91;

e) stabilità: integro, il prodotto è stabile a temperatura ambiente.

20-septies. Presentazione

1. Il Culatello può essere venduto non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, in tranci, affettato o comunque porzionato.

20-octies. Divieti

1. E' vietato:

a) l'impiego di cosce di scrofa e di carni pallide, soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD);

b) utilizzare la denominazione di vendita "Culatello" con ulteriori e/o specifiche diciture, per prodotti simili ma lavorati con tecniche e modalità di produzione diverse da quelle di cui all'articolo 20-bis, anche se la base anatomica è la stessa;

c) utilizzare il termine "Culatello" nella denominazione di vendita, negli ingredienti e, comunque, nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti alimentari, nei quali non sia stata impiegata la materia prima di cui all'articolo 20 bis e non abbia le caratteristiche di cui al Capo III del presente decreto.

Capo III-ter Disposizioni comuni

20- novies. Ingredienti che apportano nitrati, nitriti

1. Si configura impiego di additivi alimentari l'utilizzo nei prodotti a base di carne di ingredienti che apportano nitrati, nitriti o entrambi, in modo da ottenere effetto conservante nel prodotto finito. L'impiego di tali ingredienti non consente di vantare l'assenza di conservanti.

20- decies. Allegato A

1. L'Allegato A "Controlli" è parte integrante del presente decreto e precisa le modalità dei controlli a carico delle imprese interessate.

20- undecies

(Sanzioni)

1. L'uso delle denominazioni di vendita, in difformità dalle disposizioni del presente decreto, sono punite con la sanzione amministrativa di cui all'articolo 4, comma 67 della legge 24 dicembre 2003, n. 350.

21. Mutuo riconoscimento.

1. I prodotti legalmente fabbricati o commercializzati negli altri Stati membri dell'Unione europea o in Turchia o legalmente fabbricati in uno Stato parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo, possono essere commercializzati nel territorio italiano. Tuttavia è vietato utilizzare le denominazioni di vendita previste dal presente decreto, anche se accompagnate da integrazioni o specificazioni, per designare prodotti che si differenziano in modo sostanziale da quelli indicati nel presente decreto dal punto di vista della composizione o della fabbricazione.

22. Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Allegato A (previsto dall'articolo 20-decies)

Controlli

Caratteristiche e modalità di prelievo del campione da analizzare

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del corretto utilizzo delle denominazioni di vendita sono effettuati presso l'impianto di produzione e/o di confezionamento del prodotto.

Le analisi vengono eseguite, con metodi accreditati, sui campioni preparati secondo le modalità riportate di seguito per ciascun prodotto.

Prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto, prosciutto cotto di alta qualità.

Sul prodotto intero si individua la linea mediana dell'asse più ~~corta~~ **corta**, quindi spostandosi 1 cm a destra ed uno a sinistra di detta linea si procede al taglio di una fetta dello spessore di due centimetri.

Sul campione ottenuto, dopo completa eliminazione della cotenna e del grasso di copertura, triturazione ed omogeneizzazione, sono effettuate le analisi previste dai disciplinari di produzione.

Per prodotti quali tranci ed affettati l'analisi deve essere effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre ad analisi previa eliminazione della cotenna e del grasso di copertura, laddove necessario non sia inferiore a 300 g.

Prosciutto crudo stagionato.

La porzione da analizzare è prelevata asportando dal centro del muscolo bicipite femorale (sezione mediana) una porzione pari a circa 100 grammi di muscolo. Il campione prelevato è conservato al freddo, sotto vuoto, fino all'analisi. Le determinazioni sono quelle previste dal disciplinare di produzione e vanno eseguite sul campione preliminarmente tritato e omogeneizzato. Ciò vale anche per il prodotto confezionato, porzionato e/o affettato. I controlli sono eseguiti su prosciutti di età compresa tra i 7 ed i 9 mesi.

Salame.

La misura del pH viene eseguita mediante infissione dell'elettrodo nel centro geometrico del salame; la misura è registrata a lettura costante. Per prodotti quali tranci ed affettati l'analisi deve essere effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre ad analisi non sia inferiore a 100 g.

Culatello.

la porzione da analizzare è ottenuta prelevando dal culatello una sezione centrale di almeno 300 gr. ; la sezione deve essere privata del budello.

Il campione omogeneizzato deve essere quindi conservato al freddo e confezionato sotto vuoto fino all'analisi.

Le determinazioni sono quelle previste dal disciplinare e vanno eseguite sul campione preliminarmente tritato.

Per il prodotto affettato l'analisi è effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre all'esame non sia inferiore a 300 gr.

I controlli sono eseguiti su culatelli di almeno 9 mesi di età.

Piani di campionamento

L'azienda esegue in regime di autocontrollo i prelievi e le determinazioni necessarie per il controllo periodico della propria produzione.

I controlli finalizzati alla verifica dei limiti chimico-analitici imposti nei disciplinari di produzione di:

prosciutto cotto;

prosciutto cotto scelto;

prosciutto cotto di alta qualità;

prosciutto crudo stagionato;

salame;

culatello:

sono effettuati prelevando per ciascuno dei prodotti summenzionati, da uno dei lotti di produzione annua, almeno sei campioni per produzioni inferiori a 100.000 pezzi, otto campioni per produzioni comprese tra 100.000 e 200.000 e 10 per produzioni superiori a 200.000 pezzi.

Per ciascun parametro, la media delle determinazioni chimico-analitiche eseguite su tutti i campioni prelevati, deve essere conforme ai limiti imposti dal disciplinare.