

## **MODIFICHE AL "DECRETO SALUMI"**

Il 26 giugno è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il **Decreto 26 maggio 2016**, soprannominato "Decreto salumi", che modifica il Decreto 21 settembre 2005 ed è finalizzato ad adeguare il testo all'evoluzione delle tecnologie produttive, delle caratteristiche delle materie prime e ad aggiornarlo sulla base delle modifiche della normativa comunitaria sugli additivi alimentari e sugli aromi.

Le nuove disposizioni sono entrate **ufficialmente in vigore il 26 settembre**, mentre le disposizioni del Capo III-bis (riguardanti il culatello) entreranno in vigore 12 mesi dopo la pubblicazione del decreto.

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

### **Sintesi delle principali modifiche apportate al DM 21 settembre 2005:**



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

- È stato vietato l'uso dei nitrati (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 (Reg.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).

- È 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.
- È stata introdotta la possibilità di uso dell'espressione in denominazione di vendita "alta qualità" oltre a "di alta qualità"
- È 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.
- È 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.

*Rimaniamo a disposizione per ulteriori informazioni.*

**MEDILABOR S.C.** P.I.10298810010

Sede Legale: Corso Francia 15 – 10138 Torino (TO) Sede Operativa: Via Cuneo 17 – 12030 Cavallermaggiore (CN)  
Tel: 0172/381066 Fax: 0172/382722 Web: [www.medilabor.com](http://www.medilabor.com) E-Mail: [commerciale@medilabor.com](mailto:commerciale@medilabor.com)