

**D.M. 21 settembre 2005.** \*

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

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 231 del 4 ottobre 2005).

**Ultima modifica:** Comunicato pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 259 del 7 novembre 2005.

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, il quale prevede che con uno o più decreti ministeriali sono stabilite le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti di salumeria;

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modificazioni;

Vista la notifica effettuata alla Commissione europea ai sensi e per gli effetti della direttiva 98/34/CE;

Ritenuta la 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 composizione;

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, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio.

2. Per coscia di suino si intende l'arto posteriore del suino<sup>(1)</sup> sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco.

**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:

---

<sup>1</sup> Così corretto con Comunicato pubblicato in *Gazz. Uff.* n. 259 del 7 novembre 2005.

- 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;
- e) pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato, 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, 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 in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato.

2. L'aggiunta di ingredienti e di alimenti, diversi da quelli di cui al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, 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 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.

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, 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.

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» se nella sezione mediana del prodotto finito, salvo quando il prodotto sia utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, 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.

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;

d) spezie e piante aromatiche;

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

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

a) il trattamento di cottura deve 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.

## 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.

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.

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.

**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 né l'iniezione di salamoia;

b) riposo. Asciugamento a freddo dopo la rimozione del sale residuo. La durata minima della fase è di 45 giorni; di sessanta 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, né l'affumicamento, né tecniche di maturazione accelerata;

e) sugnatura. Applicazione sulla superficie di un impasto di sugna. farina, sale e pepe, 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, né 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.

### CAPO III – SALAME

**16. Definizione.** 1. Si intende per «salame» il prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente 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.<sup>(II)</sup>

**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 involucri.

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.** Il salame presenta una carica microbica mesofila superiore a 1 x 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.

---

<sup>II</sup> Così rettificato con Comunicato pubblicato in *Gazz. Uff.* n. 259 del 7 novembre 2005.

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

**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 novanta giorni dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

ALLEGATO A

## CONTROLLI

### *Caratteristiche e modalità di prelievo del campione da analizzare*

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 cotto, 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.

### *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;

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.

\* Modificato da:

Comunicato pubblicato in *Gazz. Uff.* n. 259 del 7 novembre 2005