

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. (16A04808)

(GU n.149 del 28-6-2016)

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 piu' 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 proprieta' 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 specificita' delle indicazioni e delle regole procedurali;

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 8

alla loro composizione;

Ritenuta la necessita' di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore 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, e' inserito il seguente comma 1-bis:

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

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

«2-bis. La denominazione di vendita "prosciutto cotto" puo' 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) e' sostituita dalla seguente:

«d) Cottura: il processo di trattamento termico svolto sotto la responsabilita' 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 salubrita' igienico-sanitaria del prodotto.».

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

«e) eventuale pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato puo' 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» e' sostituito dal seguente: «82,00».

Art. 4

Modifiche all'art. 6

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

del decreto ministeriale 21 settembre 2005

Al comma 1 sono apportate le seguenti modifiche:

a) dopo la parola «commercializzato» e' inserita la seguente: «sfuso»;

b) le parole: «intero, in tranci, affettato» e' 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 e' cosi' 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 modalita' di cui al Regolamento (UE) 1169/2011.».

2. Il comma 3 e' 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» e' 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 qualita'» sono inserite le seguenti: o «alta qualita'»;

b) dopo le parole: «preconfezionato affettato» sono inserite le seguenti: «in tranci, o comunque porzionato»;

c) il numero «75,5» e' sostituito dal seguente: «76,5».

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

«c) aromi cosi' 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) e' sostituita dalla seguente:

«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 necessita' tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi cosi' come previsto dallo stesso regolamento».

4. Il comma 3 e' cosi' sostituito:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

«3. Oltre a quanto previsto dall'art. 3, il processo produttivo cui e' sottoposto il prosciutto destinato ad essere commercializzato come "prosciutto cotto di alta qualita'" e' caratterizzato da un trattamento termico i cui tempi e i cui valori di temperatura, evidentemente adottati dall'operatore del settore alimentare sotto la sua responsabilita', sono descritti in una o piu' 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 e' 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 qualita'».

Art. 9

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

1. Il comma 2 e' cosi' sostituito:

«2. La materia prima carnea e' 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» e' 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), e' 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 acidita' (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 necessita' tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi cosi' 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» e' sostituito dal seguente: «40» e la parola «sessanta» e' sostituita dal numero «55»;

b) alla lettera d) sono eliminate le seguenti parole: «l'uso di temperature superiori a 22° C, ne'»;

c) alla lettera e) dopo la parola: «farina» sono inserite le seguenti: «di riso», e dopo la parola «pepe», e' 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» e' 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 e' inserito il seguente Capo III - bis:

«Capo III-bis Culatello

Art. 20-bis

Definizione

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

Art. 20-quater
Modalita' 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.

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 e' 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" e' parte integrante del presente decreto e precisa le modalita' dei controlli a carico delle imprese interessate.

Art. 20-undecies
Sanzioni

1. L'uso delle denominazioni di vendita, in difformita' 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-duodecis
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 piu' cotto" sono sostituite dalle seguenti "dell'asse piu' corto".

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

"Culatello.

La porzione da analizzare e' 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 e' 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 eta'.

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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, ne' ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

2. E' fatta comunque salva la facolta' di adottare una decisione ai sensi dell'art. 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 764/2008 se le autorita' 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