



Associazione Industriali
delle Carni - ASS.I.CA.

SUINITALIA

LA TUTELA PER LA
SALUMERIA ITALIANA

FIERA DI CREMONA, 28 APRILE 2006



ASS.I.CA.

Dott. Giorgio Rimoldi

Responsabile

**Ufficio Legislazione
Sanitaria ASS.I.CA.**



ASS.I.CA.

ELENCO DENOMINAZIONI D'ORIGINE PROTETTA (DOP ITALIA)

Prosciutto di Parma

Prosciutto di Modena

Salame di Varzi

Culatello di Zibello

Valle d'Aosta Lard d'Arnad

Prosciutto Toscano

Salame Piacentino

Soppressata di Calabria

Salsiccia di Calabria

Salamini italiani alla cacciatora

Prosciutto di S. Daniele

Prosciutto Veneto Berico- Euganeo

Salame Brianza

Valle d'Aosta Jambon de Bosses

Prosciutto di Carpegna

Coppa Piacentina

Pancetta Piacentina

Capocollo di Calabria

Pancetta di Calabria

Soppressa Vicentina



ASS.I.CA.

ELENCO INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE (IGP ITALIA)

Speck dell'Alto Adige

Salame d'oca di Mortara

Bresaola della Valtellina

Lardo di Colonnata

Prosciutto di Norcia

Mortadella Bologna

Zampone Modena

Cotechino Modena



IL DECRETO 21 SETTEMBRE 2005

- ***“Prosciutto cotto di alta qualità”***
- ***“Prosciutto cotto scelto”***
- ***“Prosciutto cotto”***
- ***“Prosciutto (crudo)” stagionato***
- ***“Salame”***



ASS.I.CA.

II DECRETO 21 SETTEMBRE 2005

- ❖ **DISCIPLINA L'USO DELLE DENOMINAZIONI VINCOLANDONE L'UTILIZZO AL RISPETTO DEI REQUISITI PREVISTI**
- ❖ **I PRODOTTI NON CONFORMI POTRANNO CONTINUARE A PRODURSI IN ITALIA - DOVRANNO PERO' UTILIZZARE DENOMINAZIONI DIVERSE DA QUELLE DISCIPLINATE**
- ❖ **PIENA APPLICAZIONE DAL 30 GIUGNO 2006 – PRODOTTI ETICHETTATI PRIMA POTRANNO PORSI IN VENDITA FINO AL 31/12/2006**



ASS.I.CA.

I PROSCIUTTI COTTI L'UPSD%

- ❖ **SPERIMENTAZIONE S.S.I.C.A. SU
CAMPIONE RAPPRESENTATIVO AZIENDE**
- ❖ **PARAMETRO ANALITICO DI FACILE
DETERMINAZIONE CORRELATO ALLA
RESA TECNICA**
- ❖ **UPSD = [Umidità % / (100 - Grasso% - F)] x 100**
- ❖ **F = 100 - (umidità % + proteine % + grasso%
+ ceneri %)**



ASS.I.CA.

“*PROSCIUTTO COTTO*” LE CARATTERISTICHE

- ❖ DA COSCIA SUINA**
- ❖ SELEZIONE INGREDIENTI**
- ❖ OBBLIGO DI PASTORIZZAZIONE
SUPERFICIALE POST - COTTURA (INTERO)**
- ❖ TASSO DI UMIDITA' SU PRODOTTO
SGRASSATO E DEADDITIVATO $\leq 81\%$**



ASS.I.CA.

“PROSCIUTTO COTTO SCELTO” LE CARATTERISTICHE

- ❖ RISPETTO INTEGRITA' BASE ANATOMICA
(IDENTIFICABILI 3 MUSCOLI PRINCIPALI)**
- ❖ STESSA INGREDIENTISITICA PROSCIUTTO
COTTO**
- ❖ UPSD% ≤ 78,5%**



ASS.I.CA.

**“PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ”
LE CARATTERISTICHE**

- ❖ **RISPETTO INTEGRITA' BASE ANATOMICA
(IDENTIFICABILI 3 MUSCOLI PRINCIPALI)**
- ❖ **LIMITATA INGREDIENTISTICA**
- ❖ **UPSD% ≤ 75,5**
- ❖ **COTTURA A CUORE A 69° C**



ASS.I.CA.

“PROSCIUTTO (CRUDO)” **LE CARATTERISTICHE**

- ❖ SI A CONGELAMENTO MATERIE PRIME**
- ❖ NO A CONGELAMENTO PRODOTTO FINITO**
- ❖ SELEZIONE INGREDIENTI**
- ❖ STAGIONATURA A TEMPERATURA CONTROLLATA**
- ❖ CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE FACILMENTE MISURABILI**



ASS.I.CA.

“PROSCIUTTO (CRUDO)” LE CARATTERISTICHE

- ❖ PESO FINALE CON OSSO :**
 - MINIMO : 6 KG.**

- ❖ PERIODO MINIMO DEL PROCESSO
PRODUTTIVO :**
 - MINIMO 7 MESI**

 - MINIMO 9 MESI PER PROSCIUTTI CON
PESO FINALE > 8KG.**



ASS.I.CA.

“PROSCIUTTO (CRUDO)” LE CARATTERISTICHE

- ❖ UMIDITA' < 64%**
- ❖ PRODOTTO SALE PER UMIDITA' < 500%**
- ❖ INDICE DI PROTEOLISI 22- 30%**
- ❖ PROTEINE > 24%**



ASS.I.CA.

“SALAME”

- ❖ **CARNE : MUSCOLI STRIATI DELLA CARCASSA SUINA – GRASSO DI SOLO SUINO**
- ❖ **CARNI DI ALTRE SPECIE (EVENTUALE)**
- ❖ **NO CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**
- ❖ **FA SALVO “CHI SI CHIAMA GIA’ COSI’ MA NON SI PUO’ CONFONDERE” (ES. SALAME DI CIOCCOLATO)**
- ❖ **SELEZIONE INGREDIENTI (NO COLORANTI)**
- ❖ **pH SUPERIORE O UGUALE A 4.9 IN COMMERCIO**



ASS.I.CA.

IL DECRETO 21 SETTEMBRE 2005 I CONTROLLI

- ❖ ALLEGATO DETTA REGOLE COMUNI PER IL CAMPIONAMENTO (PRELIEVI E PIANO)**
- ❖ AUTOCONTROLLO : I PRELIEVI DEVONO EFFETTUARSI IN AZIENDA E RIFERIRSI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE**
- ❖ REQUISITI DEI SOGGETTI / ENTI DEPUTATI AL CONTROLLO (DA DEFINIRE)**
- ❖ DEFINIZIONE LINEE GUIDA SSICA**



ASS.I.CA.

IL DECRETO 21 SETTEMBRE 2005 LE SANZIONI

- ❖ LEGGE 24 DICEMBRE 2003 N. 350
“FINANZIARIA 2004” – ART.66**
- ❖ SALVO CHE L’USO DIFFORME DELLE
DENOMINAZIONI E’ PUNITO CON LA
SANZIONE AMMINISTRATIVA DA 3 MILA A
15 MILA EURO**
- ❖ COMUNQUE CONFISCA AMMINISTRATIVA
PRODOTTI NON CONFORMI**



ASS.I.CA.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!