



Ministero delle Imprese e del

Made in Italy

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA RICONVERSIONE
E LA CRISI INDUSTRIALE,
L'INNOVAZIONE, LE PMI E IL MADE IN ITALY



Ministero dell'Agricoltura, della

Sovranità Alimentare e delle Foreste

DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE

**ALLE ORGANIZZAZIONI
IMPRENDITORIALI**

**AGLI ORGANISMI DI CONTROLLO
LORO SEDI**

Oggetto: Decreto 8 agosto 2025 recante “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria” – disposizioni applicative in materia di impiego d’acqua nelle produzioni di cui al Capo I.

La presente circolare è stata redatta allo scopo di fornire i necessari orientamenti per l'applicazione del punto 6 parte A dell'allegato VI del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Nel quadro della procedura di notifica di cui alla direttiva (UE) 2015/15351, le autorità italiane hanno notificato alla Commissione il 3 gennaio 2024 lo schema di decreto interministeriale che abroga e sostituisce il decreto 21 settembre 2005 del Ministro delle Attività Produttive e del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria (notifica 2024/0003/IT).

Il decreto interministeriale al capo I dedicato al «Prosciutto cotto», stabilisce, *inter alia*, la definizione (art. 1) e la metodologia di produzione (art. 3) del medesimo.

Dal combinato disposto degli artt. 1 e 3 del suddetto decreto, si evince che nel caso del «Prosciutto cotto» l'impiego di acqua è parte integrante dello specifico processo tecnologico per la sua produzione, in quanto l'aggiunta di salamoia con iniezione è necessaria per la distribuzione del sale e degli altri ingredienti in modo omogeneo nel prodotto attraverso l'acqua, ai fini dell'ottenimento delle caratteristiche e delle proprietà del prodotto previste dal decreto stesso.

Sempre nel decreto vengono definite, tra le caratteristiche del «Prosciutto cotto», del «Prosciutto cotto scelto» e del «Prosciutto cotto di alta qualità», il tasso massimo di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD), rispettivamente agli artt. 4, 8 e 9 del decreto.

L'allegato VI del regolamento (UE) n. 1169/2011, parte A, punto 6, prevede che, per i prodotti e le preparazioni a base di carne sotto forma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito.

Nel corso della procedura di notifica la Commissione ha ritenuto opportuno riportare delle considerazioni rispetto all'indicazione della presenza di acqua aggiunta nel prosciutto cotto, disciplinata dall'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (UE) n. 1169/2011, in combinato disposto con l'allegato VI, parte A, punto 6, del medesimo regolamento.

In particolare, la Commissione ha evidenziato che:

“Gli Stati membri sono responsabili dell’applicazione della legislazione alimentare dell’UE e possono assistere gli operatori del settore alimentare nell’applicazione delle norme in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori fornendo chiarimenti e istruzioni. Spetta inoltre a loro valutare, caso per caso, se tale obbligo si applica a specifici prodotti a base di carne e in particolare al prosciutto cotto, nonché garantire la conformità alle disposizioni dell’UE.”

La Commissione, in realtà, si era già espressa nel 2013 con la pubblicazione della Q&A 2.11.1: *“spetta in un primo tempo agli operatori del settore alimentare, e in un secondo tempo agli Stati membri, nel contesto delle loro attività di controllo, verificare caso per caso se un prodotto rispetta questi requisiti [...]”*

Fatta salva la finalità della disposizione, da quanto sopra riportato, si deduce che spetta agli Stati membri valutare e decidere a quali dei propri prodotti essa sia applicabile, tenendo conto delle normative nazionali che disciplinano i prodotti di salumeria.

Proprio in considerazione della diversità produttiva tra i salumi (in particolare, il prosciutto cotto) dei vari Paesi, la Commissione ha rinviato agli Stati membri la valutazione sull'esistenza dei presupposti per l'applicazione della disposizione in questione.

È evidente che l'obiettivo di questa indicazione è di tutelare il consumatore da pratiche sleali e ingannevoli quando, a prodotti a base di carne sotto forma di tagli, fette, porzioni o carcasse, è stata aggiunta una certa quantità di acqua durante il processo di fabbricazione.

Per alcuni prodotti, come il prosciutto cotto, il processo produttivo richiede necessariamente l'aggiunta di salamoia (acqua e sale) per distribuire il sale e gli altri ingredienti in modo omogeneo nel prodotto.

Come richiamato in precedenza, l'attuale Decreto Ministeriale 21 settembre 2005 - modificato da ultimo nel 2025 - definisce la produzione del prosciutto cotto (prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto, prosciutto cotto di alta qualità) e di altri prodotti di salumeria, introducendo una rigida disciplina per quanto riguarda le caratteristiche e i parametri tecnologici e qualitativi allo scopo di garantire l'alto livello del prosciutto cotto italiano.

L'aggiunta di salamoia è pertanto prescritta dal decreto: l'iniezione di una salamoia acquosa, infatti, è una fase tecnologicamente necessaria nella produzione del prosciutto cotto ai fini della sicurezza e della qualità del prodotto finito. La composizione e il volume della salamoia sono finalizzati a distribuire in modo omogeneo le idonee concentrazioni di sale e nitrito, ed eventualmente gli altri ingredienti ammessi come ascorbato, vino, zuccheri, proteine, aromi, ecc.

Mediante la successiva zangolatura, massaggio meccanico con il quale la salamoia viene distribuita, il sale deve raggiungere, in tutti i punti del prodotto, la concentrazione idonea per il rigonfiamento delle fibre muscolari e l'estrazione delle proteine miofibrillari, requisiti necessari per la consistenza e la coesione del prosciutto cotto. In questa fase, il nitrito disciolto nella salamoia, raggiungendo tutti i punti del prosciutto, assicura una concentrazione dell'agente nitrosante sufficiente per la stabilità microbiologica e ossidativa, e la nitrosazione dei pigmenti per lo sviluppo del colore rosa tipico.

Qualora i processi descritti non avvengano o avvengano parzialmente, il prodotto finito può presentare problemi relativi alla sicurezza, allo sviluppo del colore, alla tenuta della fetta, alla consistenza.

Il prodotto è quindi soggetto a specifici limiti produttivi correlati alla sicurezza alimentare; inoltre, il consumatore è correttamente informato rispetto al suo utilizzo attraverso la menzione "acqua" nell'elenco degli ingredienti a cui si aggiunge l'indicazione percentuale di quantità di carne presente nel prodotto.

È utile ricordare che analoga interpretazione è stata data anche dalle autorità francesi, che non hanno ritenuto applicabile la disposizione in questione ai prosciutti cotti, in quanto regolamentati dal "*Code des Usages de la Charcuterie*", un Codice di produzione approvato dalla "Direction generale de la concurrence del consommation et de la repression des fraudes" del Ministero dell'Economia e dell'Industria transalpino, che disciplina i principali prodotti di salumeria francese.

Di fatto, le autorità francesi sostengono che i prodotti di salumeria disciplinati dal Code sono necessariamente di qualità grazie alla loro regolamentazione, e il loro metodo di produzione è noto ai consumatori.

È evidente l'analogia con il provvedimento italiano che persegue la medesima finalità del "Code" francese.

Si può concludere che le produzioni di «Prosciutto cotto», anche nelle tipologie «Prosciutto cotto scelto» e «Prosciutto cotto di alta qualità», sono da intendersi al di fuori dell'ambito oggettivo di applicazione della disposizione sulla denominazione di vendita relativa alla presenza di acqua aggiunta di cui all'allegato VI del regolamento (UE) n. 1169/2011, parte A, punto 6.

IL DIRETTORE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA
RICONVERSIONE E LA CRISI INDUSTRIALE,
L'INNOVAZIONE, LE PMI E IL MADE IN ITALY

Dott. Paolo Casalino

IL DIRETTORE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA
QUALITA' AGROALIMENTARE

Dott.ssa Eleonora Iacovoni