



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E
REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE
E DEL CONTRASTO ALLE FRODI AGRO-ALIMENTARI
PREF III

Roma.

Ai Direttori degli Uffici territoriali
LORO SEDI

al Direttore del Laboratorio di Modena
Via Domenico Cucchiari,12
41124 Modena

e p.c. agli Uffici PREF I, II e IV

SEDE

alla Direzione generale per il
riconoscimento degli organismi di
controllo e certificazione e tutela
del consumatore
SEDE

Oggetto: "Prosciutto cotto", "Prosciutto cotto scelto" e "Prosciutto cotto alta qualità"
affettato, preconfezionato in vaschette – richiesta parere (DM 21 settembre
2005, modificato con DM 26 maggio 2016).

A.

Nel corso dell'attività di controllo dell'ICQRF nel settore dei prodotti della salumeria disciplinati dal DM 21 settembre 2005, modificato con DM 26 maggio 2016, è stata accertata la produzione di "Prosciutto cotto", "Prosciutto cotto scelto" e "Prosciutto cotto di alta qualità" affettato e preconfezionato in vaschette di materiale plastico, le cui fette non derivano da una coscia di suino intera disossata, ma dalla sezione trasversale di particolari formati detti "tunnel" o "barre".

I suddetti "tunnel" vengono a loro volta ottenuti da stampi tubolari, di lunghezza variabile (50-90 cm), all'interno dei quali sono disposti i seguenti tagli anatomici: grasso dorsale rifilato in fogli, sottofesa e fesa, precedentemente siringate e zangolate. Il prodotto finale è pertanto ottenuto dall'assemblaggio di due tagli muscolari della coscia di suino avvolti in grasso dorsale e successiva cottura.

In considerazione del fatto che i muscoli di fesa e sottofesa nel loro insieme non costituiscono la muscolatura completa della coscia intera di suino e dell'utilizzo di grasso non proveniente dalla coscia, questa Amministrazione centrale ha richiesto il parere del competente Ministero dello Sviluppo Economico (MiSE) circa la possibilità, ai sensi della normativa citata, che prodotti ottenuti con procedimenti del tipo sopra descritto possano utilizzare le denominazioni indicate in oggetto.

Al riguardo il MiSE, con nota n. 185068 del 17 luglio u.s. allegata alla presente, ha in particolare rappresentato quanto segue.

- I controlli devono essere effettuati secondo quanto previsto dall'Allegato A del DM 21 settembre 2005, così come modificato con il DM 26 maggio 2006, pertanto le verifiche devono essere "effettuate presso l'impianto di produzione e/o confezionamento del prodotto".

- Ai sensi dell'art. 1, comma 1 del Capo I del DM citato, *“È possibile utilizzare la denominazione “prosciutto cotto” nel caso di prodotti ottenuti da carne di coscia di maiale eventualmente sezionata. Naturalmente anche il grasso di copertura dovrà necessariamente essere della coscia di suino”*.
- In merito alle denominazioni “prosciutto cotto scelto” e “prosciutto cotto di alta qualità”, *“la norma specifica che l'identificazione dei muscoli principali dovrà avvenire non in vaschetta, ma presso l'impianto di produzione e/o confezionamento”*.

Nel rinviare alla nota allegata per il dettaglio delle argomentazioni formulate, si chiede di informare il personale interessato e di uniformarsi, nell'espletamento dei controlli, alle indicazioni fornite.

Oreste Gerini
Direttore Generale

Allegato: Nota MiSE n. 185068 del 17/07/2019