

Alcune osservazioni sul decreto 21 settembre 2005

“Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”

Capo II – PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Non si riscontra, nelle specifiche tecniche che disciplinano questo prodotto, la reale volontà di trasparenza e di corretta informazione verso il consumatore dichiarata nelle premesse.

Il prosciutto crudo, per il consumatore italiano, è un prodotto italiano e di alta qualità, ottenuto nel rispetto di metodi di lavorazione antichi quanto sicuri. Con il vigente decreto salumi si autorizzano invece lavorazioni contrastanti con questa aspettativa.

1. Il prosciutto crudo nasce da una materia prima di altissima qualità dal momento che deve essere in grado di affrontare un lungo processo di lavorazione. Pertanto è fondamentale migliorare le specifiche riportate nell'**art. 10 Definizione**.

Al punto 3 dell'art.10 si dice che la coscia debba avere un **limitato spessore del grasso di copertura**. Questo è assolutamente contrario a quanto identifica il buon prodotto italiano, e che da sempre ci viene richiesto dagli stagionatori. E' questa invece (il limitato spessore di grasso di copertura) una caratteristica che contraddistingue le cosce estere provenienti da un suino magro. Allo stesso momento non si da' alcuna specifica sull'indispensabile peso minimo della coscia fresca, altro aspetto importante preteso dai suini prodotti in Italia e destinati a questa lavorazione.

Chiediamo che venga così modificato l'articolo: “.....ed un **buon** spessore del grasso di copertura. Lo spessore del grasso di copertura della parte esterna della coscia rifulata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (“sottonoce”), deve essere superiore ai 30 millimetri nelle cosce fresche. Il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%”.

Chiediamo che venga stabilito ed inserito il peso minimo della coscia fresca per essere giudicata idonea alla produzione di prosciutto crudo e che questo peso **debba essere superiore a 10,5 Kg**.

Al punto 6 dell'art.10 si ammette l'uso di cosce congelate e singolarmente confezionate all'origine. Questa è decisamente in contrasto con quanto viene tradizionalmente utilizzato. E' questo un articolo che promuove l'uso di cosce importate e di speculazioni economiche a danno degli allevatori.

Chiediamo che venga modificato l'articolo: **Non** è ammesso l'uso di cosce congelate anche se singolarmente confezionate all'origine.

2. **All'art.13** viene giudicato idoneo un prosciutto crudo stagionato assolutamente fuori standard dal prodotto tipico nazionale sia come peso (Kg 6) che come tempo di produzione (7 mesi). Questo non è ciò che si aspettano i consumatori di prosciutto crudo.

Chiediamo che venga stabilito il **peso minimo finale** del prosciutto crudo stagionato in **Kg 9,0**.

Chiediamo che venga stabilita, la **durata minima** del processo di produzione corrispondente a **12 mesi**.

.....

Crediamo che i parametri analitici qualitativi riportati nella tabella **dell'art. 14** siano troppo ampi e che non assicurino quella qualità che invece è importantte raggiungere ed preservare.

Proponiamo la seguente modifica:

- umidità < 62,5 %
- sale < 6.0 %
- indice di proteolisi < 30 %

Art.11, punto 2. pensiamo che dovrebbe essere determinato anche il quantitativo massimo dei vari additivi ed eventualmente ridurne la lista.

.....

Queste sono per noi le specifiche indispensabili affinché un prosciutto stagionato possa chiamarsi PROSCIUTTO CRUDO ed essere riconosciuto come tale anche dal consumatore.

Eventuali altre lavorazioni che non soddisfino i livelli qualitativi da noi richiesti, ma che possano rientrare in quanto descritto nell'attuale "DECRETO SALUMI" dovrebbero chiamarsi "COSCE SALATE".

Chiediamo pertanto di modificare alcuni requisiti stabiliti dall'attuale DECRETO 21 SETTEMBRE 2005 per la categoria "PROSCIUTTO CRUDO".
Indispensabile quanto richiesto ai punti 1 e 2.

PROSCIUTTO COTTO

Crediamo sia inoltre corretto ed importante per gli allevatori Italiani ma anche per il consumatore, rimarcare maggiormente la differenza riportata nel decreto 21 settembre 2005 tra:

"PROSCIUTTO COTTO", "PROSCIUTTO COTTO SCELTO", "PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'".

Chiediamo che solamente il PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' possa chiamarsi prosciutto cotto mentre le altre due categorie dovrebbero essere denominate in altro modo.... ad es. "COSCIA COTTA" e "COSCIA COTTA SCELTA".

Chiediamo di inserire anche i requisiti qualitativi della coscia fresca per la produzione del "PROSCIUTTO COTTO" di alta qualità. Questi dovrebbero ricalcare quanto stabilito, e debitamente corretto, per il PROSCIUTTO CRUDO.

Art.10 Definizione – punti 2.3.4.5.6.7.

- È indispensabile rimarcare la differenza tra un prodotto di alta qualità riconosciuta dal consumatore, com'è il tipico prosciutto crudo italiano, ed una coscia magra, leggera e salata in pochi mesi.
- È indispensabile anche tutelare il produttore ed il consumatore del prosciutto cotto di alta qualità evitando di chiamare prosciutto quello di inferiore qualità (es. cosce cotte).
- Sarebbe auspicabile stabilire che non è più possibile produrre prosciutti crudi e prosciutti cotti di alta qualità nello stesso stabilimento in cui si effettuano lavorazioni di prodotti simili ma di inferiore livello (es. cosce salate e cosce cotte).
-