



## Domanda

Buongiorno, si chiede cortesemente un chiarimento interpretativo in merito alla classificazione del prodotto “carne salada”, ai fini dell’inquadramento nelle categorie previste dal Documento guida della Commissione Europea “Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives” (versione 8). Questo prodotto può essere ottenuto mediante salatura a secco oppure tramite procedure di salagione in salamoia liquida.

Secondo il documento Ceirsa “Nitriti e nitrati: modifiche dei limiti introdotte dal Reg. (UE) 2023/2108” (aggiornato ad Aprile 2025), il prodotto potrebbe essere classificato sia nella categoria 08.3.4.1 sia nella categoria 08.3.4.2.

Con riferimento all’inquadramento nella categoria 08.3.4.1, si chiede se, in base al processo produttivo adottato, il prodotto possa rientrare nella specifica sottocategoria prevista, con i relativi limiti di utilizzo applicabili, anche qualora fossero impiegati metodi combinati, compresa l’eventuale iniezione della salamoia.”

Ringraziandovi anticipatamente per il lavoro che svolgete, porgo cordiali saluti.

## Risposta

Buongiorno, a fronte del quesito posto, occorre precisare che il CeIRSA non fornisce consulenze nell’interesse di privati, né elabora protocolli di validazione per specifici prodotti, processi o misure di controllo. Alla luce di tale premessa, si forniscono le seguenti considerazioni:

1

## CHIARIMENTI IN MERITO ALLA CLASSIFICAZIONE DELLA CARNE SALADA

Il quesito posto richiede un approccio sistematico, dal momento che le metodologie di fabbricazione possono variare sensibilmente a seconda delle realtà produttive.

Occorre pertanto definire tre premesse che ci serviranno per i ragionamenti successivi:

1) Il considerando 6 del Reg.CE 2023/2108 dichiara che sono state previste delle deroghe per i prodotti tradizionali ottenuti mediante salatura per immersione o con l'applicazione a secco sulla superficie (o una combinazione di entrambe), in cui non è possibile determinare la dose aggiunta ed assorbita dalla carne. Per questo motivo per questi prodotti sono stati stabiliti solo dei livelli residui massimi di nitriti e nitrati.

2) Il documento di orientamento (Guidance document Reg.CE 1333/2008) alla voce 8.3.4 afferma che i "prodotti analoghi" sono quelli che sono stati prodotti con un metodo di produzione simile/analogo e quindi soggetto agli stessi livelli residui massimi. Il documento contiene una lista, che definisce non esaustiva, di "prodotti analoghi"; altre situazioni dovrebbero essere considerate caso per caso alla luce del principio descritto.

3) Il documento di orientamento (Guidance document Reg.CE 1333/2008) alla voce 8.3.4 afferma che il termine "prodotti analoghi" include prodotti a base di carne ottenuti mediante trattamento "per immersione", "a secco", oppure "una combinazione di metodi" (es. "immersione + salatura a secco", "iniezione + immersione", "iniezione + salatura a secco").

Come già espresso nel documento CEIRSA, riteniamo che i limiti da rispettare dipendano dal metodo di produzione:

A	<b>Carne salada ottenuta mediante la sola salatura a secco</b>  In base alla premessa 1) e come già previsto dal documento di orientamento, ricade alla voce 8.3.4.2	<b>Solo dry cured ham e prodotti analoghi:</b> salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni Periodo di applicazione: dal 9 ottobre 2025	
		<b>Dose residua massima nitriti 65 mg/kg - nitrati 150 mg/kg</b>	
B	<b>Carne salada ottenuta mediante la sola salatura per immersione</b>  In base alla premessa 1) e alla premessa 2) sul metodo di produzione analogo riteniamo che possa ricadere alla voce 8.3.4.1	<b>Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e prodotti analoghi:</b> salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata Periodo di applicazione: dal 9 ottobre 2025	
		<b>Dose residua massima nitriti 105 mg/kg - nitrati 150 mg/kg</b>	
C	<b>Carne salada ottenuta mediante la sola salatura per iniezione</b>  Non si applica la premessa 1), in quanto in linea teorica è possibile determinare la dose aggiunta ed assorbita dalla carne, non rientra nelle deroghe alle voci 8.3.4 e riteniamo che ricada alla voce 8.3.1	08.3	Prodotti a base di carne
		08.3.1	Prodotti a base di carne non sottoposti -a trattamento termico
		<b>Dose massima aggiunta nitriti 80 mg/kg - nitrati 90 mg/kg</b>  <b>Dose residua massima nitriti 45 mg/kg - nitrati 90 mg/kg</b>	

2

<b>D</b>	<p><b>Carne salada ottenuta mediante una combinazione di metodi tra i precedenti</b></p> <p>Considerata la premessa 3), è possibile constatare come la maggior parte dei prodotti ottenuti con una combinazione di metodi, ricadano nella voce 8.3.4.1. Riteniamo pertanto che resti valida l'analogia tra i metodi di produzione come individuata al punto B della presente tabella</p>	<p><i>Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata</i></p> <p>Periodo di applicazione: dal 9 ottobre 2025</p>
		<p><b>Dose residua massima nitriti 105 mg/kg - nitrati 150 mg/kg</b></p>

## CONCLUSIONI

Pur consapevoli di non poter fornire informazioni univoche, che permettano un'interpretazione inequivocabile, è necessario affidarsi alle informazioni oggi disponibili, citate nella presente trattazione.

Oltre alle caratteristiche intrinseche dei prodotti esaminati, nella valutazione e/o progettazione dei processi produttivi andranno considerate le specifiche tecnologie di fabbricazione, che andranno opportunamente validate e verificate mediante campionamenti per analisi dei residui.

In conclusione si ricorda che il presente parere, che si configura come dissertazione tecnico-scientifica ad uso divulgativo, in nessun caso può essere considerato un giudizio di conformità in merito procedure o prodotti cui si riferisce il quesito.

*Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.*

