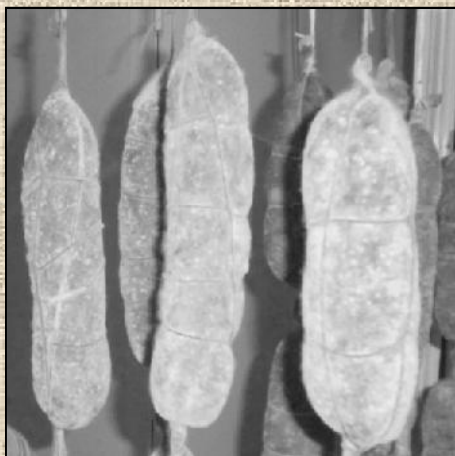




# *RADUNO DEGLI EX-ALLIEVI*



## Aggiornamento tecnico



# *I salumi «naturali»:*

*passaggi tecnologici ed ingredientistica  
per  
un prodotto buono, pulito e sicuro.*

Relatore: Salvatore Savasta – ex-allievo 2005-06

---

---

# *SALUMI*

Dal latino *salumen*, → 'insieme di cose salate'

Def. (gastronomia) qualunque prodotto di carne suina salato e stagionato

Salume è un termine italiano per definire un alimento a base di carne cruda o cotta, con l'aggiunta quasi sempre di sale, talvolta di grasso animale, erbe e spezie ed eventualmente altri ingredienti e conservanti.

In altre lingue il termine è usato per identificare salumi, insaccati e prosciutti tipici italiani.

---

---

# *SALUMI*

Se chiuso in un contenitore si chiama **insaccato** (tradizionalmente vengono usati gli intestini dell'animale, anche se oggi si utilizzano anche materiali sintetici). Viene conservato in diversi modi, a seconda che sia crudo, cotto, stagionato o affumicato.

I salumi possono provenire dalla carne di diversi animali

- allevamento (bovino, oca, capra, asino, pecora)
- selvaggina (cinghiale, cervo, capriolo)

Il maiale è certamente il più indicato e usato per questo scopo.

---

---

# *SALUMI*

Si possono utilizzare:

- parti intere ( prosciutti, spalle, coppe, culatello, etc),
- carni tritate o emulsionate e poi insaccate,
  - # crude (salami, salsiccia, etc)
  - # cotte (mortadella, wurstel, zampone, cotechino).

# NATURALE

**naturale** agg. [dal lat. *naturalis*]. –

1. della natura; relativo alla natura: *ordine, legge naturale; fenomeni, forze, bellezze naturali; scienze naturali*
  2. che deriva dalla natura; che si ha per natura: *qualità naturali; desideri, necessità naturali; avere una naturale inclinazione per qualcosa* | **confini naturali**, quelli segnati da montagne, fiumi ecc., che possono non corrispondere ai confini politici
  3. genuino, non alterato (contrapposto ad *artificiale*): *voce naturale; capelli di un bel biondo naturale; fiori naturali; minerale allo stato naturale; un lago naturale di origine glaciale; provare una naturale simpatia per qualcuno*, spontanea, immediata
  4. ricavato da sostanze animali o vegetali, con o senza lavorazioni chimiche: *coloranti naturali; medicina naturale, cure naturali; fibre tessili naturali*, ricavate da animali (come la lana) o da vegetali (come il cotone, la iuta)
  5. conforme all'ordine di natura; ovvio, pienamente prevedibile o spiegabile: *corso naturale delle cose* | come risposta affermativa: «*Verrai anche tu?*» «*Naturale!*»
- 
-

# *QUANDO È BIO*



**I prodotti per poter riportare il marchio comunitario “bio” devono essere ottenuti conformemente alle norme e riportare in etichetta il numero di codice dell’organismo di controllo.**

**Per gli alimenti trasformati (es: salumi e derivati della carne) il prodotto è definito biologico solo se almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola è biologico.**



# *QUANDO È BIO*



**Il logo unico europeo bio, che è diventato obbligatorio dal luglio 2010 per i prodotti confezionati determinando la riconoscibilità univoca in tutta Europa di un prodotto biologico, assolve alla principale funzione di integrare l'etichettatura e rendere immediatamente riconoscibile ciò che è bio, assicurando nello stesso tempo che stiamo acquistando un prodotto:**

- in cui almeno il 95% degli ingredienti sono stati prodotti con metodo biologico;**
  - conforme alle regole del piano ufficiale di ispezione;**
  - riportante il nome del produttore, l'addetto alla lavorazione o il venditore e il nome del codice dell'organismo di ispezione.**
- 
-

# *QUANDO È BIO*



L'etichettatura biologica non può essere usata nel caso di prodotti contenenti OGM .

Maggiore sicurezza è data anche dall'obbligo di riportare in etichetta il nome dell'ultimo operatore che ha maneggiato il prodotto (produttore, trasformatore o venditore), il codice riportante la sigla del Paese di produzione e il nome o il codice dell'organismo di controllo.

Il legame al territorio e il fil rouge che lega il produttore biologico alla tutela dell'ambiente, del benessere animale e del consumatore, rappresentano un plus di garanzia della sicurezza dell'alimento che stiamo acquistando.

# QUANDO È BIO



Affinché la carne ed i suoi derivati siano considerati biologici, l'allevatore deve seguire un processo di certificazione e dimostrare in ogni momento, nella fase di ispezione attuata dagli organismi di controllo, di essere conforme a quanto definito dalla normativa vigente.

Per evitare confusione nel consumatore i termini come “biologico”, “bio”, “eco” e simili non possono essere usati per prodotti non biologici.



TUTTO QUESTO E' VERO?  
TUTTO QUESTO E' TUTELATO?





## ***CENNI LEGISLATIVI***

**I riferimenti legislativi, cui fare riferimento e che definiscono le linee guida per le modalità di allevamento e trasformazione dei prodotti biologici di origine zootecnica, sono:**

- **-Regolamento CE 834/2007 del Consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il precedente Regolamento 2092/91,**
- **- Regolamento 889/2008 della Commissione recante le modalità di applicazione del Regolamento 834/2007.**

# *REQUISITI BIO*

## *PRINCIPI BASE*

- Alimentazione degli animali
  - Profilassi e cure veterinarie
  - Origine degli animali
  - Benessere degli animali
  - Trasformazione degli alimenti
- 
-

# *REQUISITI BIO*

## *PRINCIPI BASE*

### Alimentazione degli animali

- l'alimento deve essere biologico e possibilmente di produzione aziendale (almeno il 50%)
  - gli additivi alimentari ammessi sono controllati e regolamentati
- 
-

# *REQUISITI BIO PRINCIPI BASE*

## Profilassi e cure veterinarie

- è vietato l'uso di medicinali e antibiotici a scopo preventivo
  - è vietato l'uso di ormoni
- si consiglia il ricorso all'omeopatia, fitoterapia ecc.

# *REQUISITI BIO*

## *PRINCIPI BASE*

### Origine degli animali

Nella scelta delle razze si deve tenere conto:

- della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali;
  - della loro vitalità e resistenza alle malattie
  - di evitare malattie specifiche o problemi sanitari connessi con alcune razze usate nelle produzioni intensive
  - preferire razze e varietà autoctone
  - possono essere introdotti anche animali non biologici con specifiche restrizioni a seconda della razza e con tempi e modalità di conversione da rispettare ai fini di ottenere un prodotto commercializzabile come biologico. (es: tempo di decadimento dopo un terapia antibiotico, etc)
- 
-

# *REQUISITI BIO PRINCIPI BASE*

## Benessere degli animali

- è vietata la stabulazione fissa;
  - deve essere garantito il benessere degli animali e lo svolgimento delle loro attività
  - è regolamentato il numero di animali che è possibile allevare in relazione agli ettari di terra aziendali
  - gli animali devono avere spazi aperti dove muoversi
  - sono proibite le mutilazioni
- 
-

# *REQUISITI BIO*

## *PRINCIPI BASE*

### Trasformazione degli alimenti

- I prodotti trasformati sono conformi alle norme di produzione biologica
  - Prodotti non bio non possono avere indicazioni di produzione biologica
- 
-

***I CONSERVANTI***

*Nemici del naturale*

*o*

*Garanti della sicurezza alimentare ?*



# *Effetti per aggiunta del nitrito sulle carni*

Oltre all'aggiunta di sale, in alcune tipologie di salumi sia cotti che crudi si usano i nitrati o nitriti, i quali svolgono tre funzioni principali:

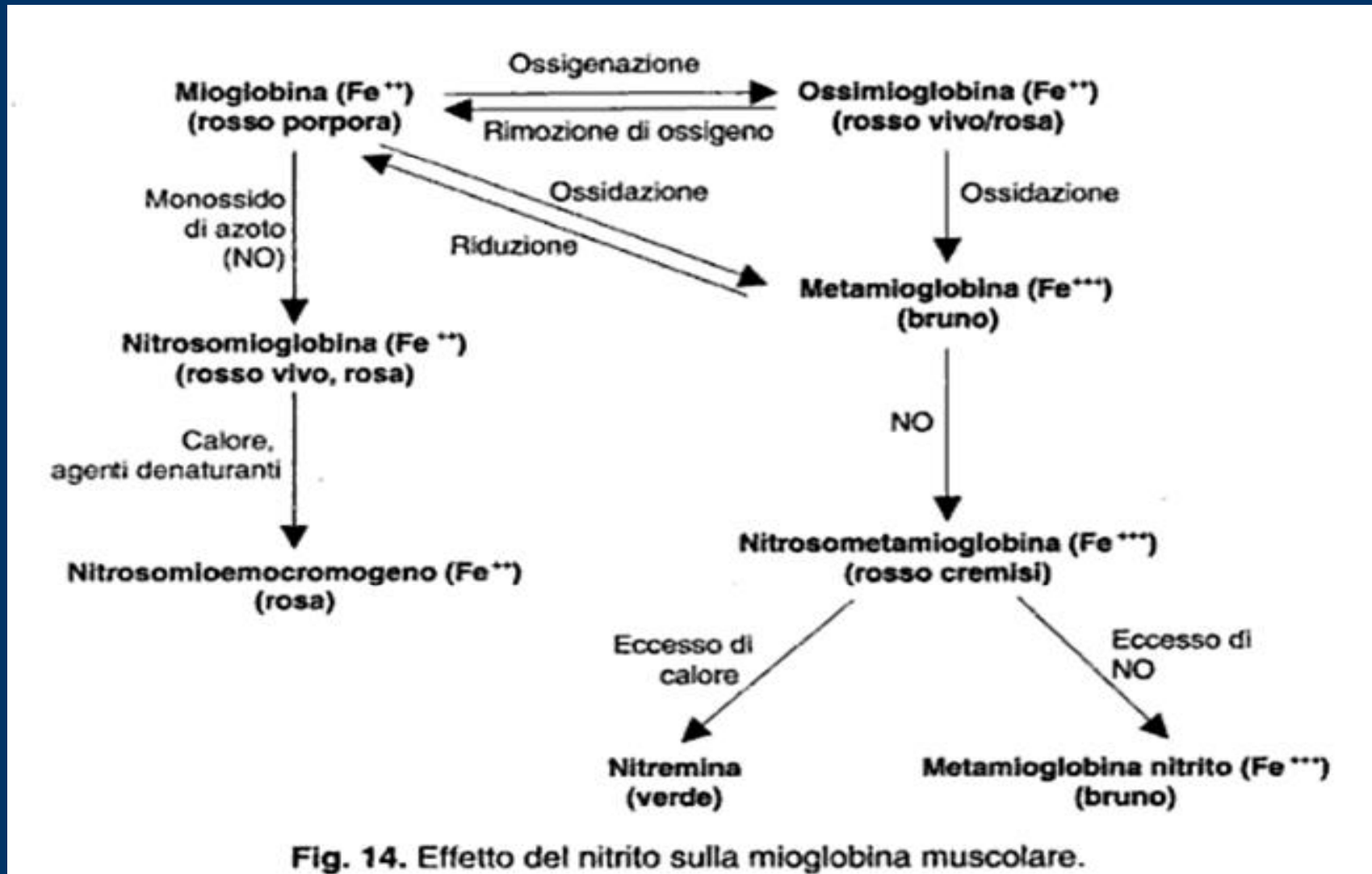
- inibiscono lo sviluppo di batteri sporigeni anaerobi tossigeni quali il *Clostridium botulinum*;
- contribuiscono al mantenimento di una colorazione rossa nei salumi crudi (es. salami);
- consentono la produzione della colorazione rosa tipica di alcuni salumi cotti (es. mortadella, prosciutti cotti).

A fronte di questo, essendo tali additivi molto volatili, è opportuno che l'uso di questi avvenga nel modo più accurato possibile, in modo che si eliminino drasticamente eventuali contaminazioni da parte dello stesso in prodotti finiti in cui non è previsto l'uso.

---

---

# Effetto del nitrito sul colore della carne



# *Nitriti e nitrati*

Cosa sono i nitriti e i nitrati???

Sono conservanti che contribuiscono alla sicurezza alimentare, ma possono anche essere nocivi se ne ingeriamo troppi.

Per questa loro ambivalenza suscitano perplessità tra i consumatori e autorizzano alcuni a magnificarli, altri a demonizzarli.

I nitrati e i nitriti non vanno criminalizzati a ogni costo.

Da criminalizzare sono gli eccessi nell'assunzione di queste sostanze.

---

---

# Nitriti e nitrati

La Dose Giornaliera Ammissibile (DGA, stabilita dalle autorità in base ai dati tossicologici disponibili e rappresenta la dose massima che una persona, in base al peso, può assumere nella dieta giornalmente, anche per tutta la vita, senza rischi individuabili allo stato attuale delle conoscenze medico-scientifiche) riferita ad 1kg di peso corporeo, è - 3,7 mg per i nitrati e 0,07 mg per i nitriti.

Quindi una persona (70 kg)

non dovrebbe assumere più di

259 (= 3,7 x 70) mg /die di nitrati

4,9 (=0,07 x 70) mg /die di nitriti

## DOSE GIORNALIERA RACCOMANDATA

(Joint Fao/Who Expert Committee on Food Additives)

### BAMBINI (24KG)

Nitrati: 0-5 mg/kg = 0-120 mg

Nitriti: 0-0,2 mg/kg = 0-4,8 mg

### ADULTI (70 KG)

Nitrati: 0-5 mg/kg = 0-350 mg

Nitriti: 0-0,2 mg/kg = 0-14 mg

# *Nitriti e nitrati*

Rispetto al passato la quantità di nitriti e di nitrati assunta è maggiore. Con l'avvento dell'agricoltura industriale, le quantità di nitrati e nitriti ingerite sono aumentate notevolmente perché il loro contenuto nei prodotti vegetali, e in special modo negli ortaggi, è molto più alto che in passato (quello dei nitrati può essere anche più del doppio) per effetto delle abbondanti concimazioni con nitrati di sintesi. Anche nella conservazione sono utilizzati maggiori quantità di nitriti e nitrati che in passato.

---

---

Ortaggio	Crudo (nitrato) (mg/kg)	Bollito (nitrato) (mg/kg)	% di perdita di nitrato nella cottura	Ortaggio	Crudo (nitrato) (mg/kg)	Bollito (nitrato) (mg/kg)	% di perdita di nitrato nella cottura
Asparagi	13	0	100	Cavolorapa	1.200	660	45
Melanzane	460	—	—	Porri	480	260	46
Fave	21	5,0	76	Lattuga	3.000	—	—
Fagiolini	450	290	36	Lattuga a foglie lunghe	870	—	—
Fagioli rampicanti	320	160	50	Lattuga iceberg	490	—	—
Fagioli	53	16	70	Lattuga Webbs	670	—	—
Barbabietole	1.500	1.900	27	Zucca	590	340	42
Broccoli	400	160	60	Funghi	70	—	36
Cavolini	12	8,3	31	Senape e crescione	2.400	—	—
Cavolini di Bruxelles	6,9	3,4	51	Cipolle	80	—	100
Cavoli	—	150	—	Cipolline	210	—	—
Cavoli rossi	160	69	57	Prezzemolo	780	340	—
Cavoli – Savoia	240	67	72	Pastinaca	81	54	33
Cavoli – Primaveraili	280	30	89	Piselli	57	17	70
Cavoli – Estivi	860	310	64	Pepe verde	78	8,9	8,9
Cavoli bianchi	390	—	—	Pepe rosso	9,3	—	—
Calabrese	220	100	54	Patate americane	110	62	56
Carote novelle	170	93	45	Zucca	410	300	27
Carote vecchie	210	34	84	Ravanelli	1.100	—	—
Cavolfiori	37	0,8	98	Sassefrica	28	8,3	70
Sedano	1.200	1.000	17	Spinaci	2.100	1.200	43
Cicoria	8,5	4,8	44	Fruento	14	7,6	46
Germogli cinesi	1.900	—	—	Pomodori (*)	1,3	—	31 (a)
Cetrioli	23	—	—	Pomodori (*)	16	—	59
Finocchi	2.000	1.200	40	Rape	970	380	61
Aglio	—	—	—	Crescione	1.300	—	—
Cavoli ricci	—	260	—	Patate dolci	35	22	37

(a) percentuale di aumento del livello di nitrato durante la cottura

(\*) rilevamenti in tempi diversi

# *Nitriti e nitrati*

## La legislazione sui conservanti

Negli anni 90 l'unico riferimento normativo per le produzioni bio a base di carne era la normativa che regolamentava le produzioni vegetali e questa legge non prevedeva l'utilizzo dei conservanti.

In Europa nasce nel 2002 la legislazione ufficiale che regola la produzione di prodotti biologici e prevede l'utilizzo dei conservanti all'interno degli stessi.

Il **1° Dicembre 2007** viene introdotta una nuova legislazione che prevede per i prodotti biologici una riduzione dei conservanti all'interno dei prodotti cotti, quindi prosciutti cotti e mortadelle. La legislazione prevede un uso dei nitriti molto più ristretto rispetto all'utilizzo degli stessi all'interno dei prodotti convenzionali:

---

---

# *Nitriti e nitrati*

## *PRODOTTI CONVENZIONALI*

**150 mg/kg di Nitriti massimi ammessi**

**Senza indicazione di un limite massimo di residuo ammesso**

## *PRODOTTI BIOLOGICI*

**80 mg/kg di Nitriti massimi ammessi**

**50 mg/kg di residuo massimo ammesso**



# *Nitriti e nitrati*

**Nei prodotti biologici è permesso l'uso dei nitrati e dei nitriti come conservanti – soltanto E 250 (nitrito di sodio) e E 252 (nitrato di potassio)- limitatamente ai prodotti conservati a base di carne.**

**La quantità massima permessa, 80 mg/kg di prodotto, è inferiore a quella permessa nei prodotti convenzionali. L'impiego di quantità anche molto basse e sotto la soglia ammessa dal regolamento del bio garantiscono conservabilità e salubrità al prodotto.**

---

---



Grazie per l'attenzione  
e  
Buona Giornata

