

DECRETO 27 febbraio 2008.

Aggiornamento del decreto 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione della direttiva n. 2006/52/CE.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visti gli articoli 5, lettera *g*) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto l'art. 13 della legge 4 febbraio 2005, n. 11;

Visto il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE modificato da ultimo con il decreto 8 maggio 2006, n. 229;

Vista la direttiva 2006/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006, che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari;

Vista la rettifica della direttiva 2006/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006, che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari;

Sentito il Consiglio superiore di sanità che si è espresso nella seduta del 13 febbraio 2008;

Decreta:

Art. 1.

Il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209 (modificato da ultimo con il decreto 8 maggio 2006, n. 229) è modificato come segue:

a) all'art. 14, comma 1, la lettera *c*) è sostituita dalla seguente:

«*c*) “coadiuvanti”, inclusi i solventi veicolanti, le sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare o una sostanza aromatizzante senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego»;

b) all'art. 16, il comma 2 è sostituito dal seguente:

«2. Il comma 1 non si applica agli alimenti per lattanti e per la prima infanzia, agli alimenti a base di cereali ed agli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, come definiti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, salvo se previsto da disposizioni specifiche»;

c) l'allegato VIII è modificato come segue:

1) nella tabella relativa alle voci da «E420 a E967» è aggiunta la voce «E968»:

N.CE	Denominazione
E 968	eritritolo

d) l'allegato IX è modificato come segue:

1) dopo la nota 3 è inserita la seguente nota 4:

«4. Le sostanze E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 ed E 440, non possono essere utilizzate nella produzione di coppette di gelatina definite, agli effetti del presente decreto, dolciumi a base di sostanze gelatinose di consistenza solida, contenuti in coppette o minicapsule semirigide, destinati ad essere ingeriti in un unico boccone dopo essere stati proiettati in bocca esercitando una pressione sulla coppetta o sulla minicapsula»;

- 2) nella tabella dopo la voce «E 461 Metilcellulosa» è aggiunta la voce «E 462 Etilcellulosa»;
- e) l'allegato X è modificato come segue:
- 1) la tabella riguardante «Formaggio stagionato» è sostituita dalla seguente:

Formaggio stagionato	E 170 carbonato di calcio E 504 carbonati di magnesio E 509 cloruro di calcio E 575 gluconedeltalattone	<i>quanto basta</i>
	E 500ii) carbonato acido di sodio	<i>quanto basta</i> (solo per formaggi di latte acido)

2) la dizione «Pain courant français» è sostituita dalla seguente: «Pain courant français, Friss búzake-nyér, fehér és félbarna kenyerek»;

3) la dizione «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» è sostituita dalla seguente: « Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben»;

f) l'allegato XI, parte A, è modificato come segue:

1) le voci «E 216 p-idrossibenzoato dipropile» ed «E 217 propil-p-idrossibenzoato di sodio» sono depennate;

2) la tabella relativa ai prodotti alimentari di seguito riportata è soppressa:

Gamberetti cotti				2 000		
Code di gamberi di fiume, cotte e molluschi cotti e marinati preconfezionati	2 000					
Integratori alimentari dietetici liquidi						2 000

3) la dizione «Alimenti dietetici per scopi medici speciali» è sostituita dalla seguente: «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nel decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2002, n. 57»;

4) alla fine è aggiunta la seguente tabella:

Crostacei e molluschi cotti		1 000		2 000		
Integratori alimentari liquidi, quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)				2 000		

g) l'allegato XI, parte B, è modificato come segue:

1) la tabella riguardante «Crostacei e cefalopodi» è sostituita dalla seguente:

Crostacei e cefalopodi:	
— freschi, congelati e surgelati	150 ⁽¹⁾
— crostacei, famiglia dei <i>Peneidi</i> , <i>Solenceridi</i> e <i>Aristeidi</i> :	
— fino a 80 unità	150 ⁽¹⁾
— tra 80 e 120 unità	200 ⁽¹⁾
— più di 120 unità	300 ⁽¹⁾
Crostacei e cefalopodi	
— cotti	50 ⁽¹⁾
— crostacei, famiglia dei <i>peneidi</i> , <i>solenceridi</i> e <i>aristeidi</i> cotti:	
— fino a 80 unità	135 ⁽¹⁾
— tra 80 e 120 unità	180 ⁽¹⁾
— più di 120 unità	270 ⁽¹⁾
⁽¹⁾ Nelle parti commestibili	

2) la dizione «Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lo svezzamento, per lattanti e per la prima infanzia)» è sostituita dalla seguente: «Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lattanti, gli alimenti di proseguimento, gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini)»;

3) alla fine è aggiunta la seguente tabella:

<i>Salsicha fresca</i>	450
Uva da tavola	10
Litchi freschi	10 (nelle parti commestibili)

h) l'allegato XI, parte C, è modificato come segue:

1) la tabella relativa alle voci «E249, E250, E251 ed E252» è sostituita dalla seguente:

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₂)
E 249	Nitrito di potassio (x)	Prodotti a base di carne	150 mg/kg	
E 250	Nitrito di sodio (x)	Prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3,00) (y)	100 mg/kg	
		Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (1):		
		<i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2) e prodotti affini;		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) e prodotti affini;		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) e prodotti affini;		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		50 mg/kg
		Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura a secco (2):		
		<i>Dry cured bacon</i> (2.1) e prodotti affini;		175 mg/kg

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₂)
E 249 E 250	Nitrito di potassio (5) Nitrito di sodio (x)	<p><i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá e Paio do Lombo</i> (2.3) e prodotti affini;</p> <p><i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) e prodotti affini;</p>		100 mg/kg 50 mg/kg
		<p>Altri prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikás</i> (3.5) e prodotti affini;</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2) e prodotti affini;</p>	180 mg/kg	50 mg/kg

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₃)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₃)
E 251 E 252	di Nitrato di potassio ⁽²⁾ Nitrato di sodio ⁽²⁾	Prodotti a base di carne non trattati termicamente	150 mg/kg	
		<p>Prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon e Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6) e prodotti affini;</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5) e prodotti affini;</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p>	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg senza aggiunta di E 249 o E 250 10 mg/kg

N.E.	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₃)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₃)
E 251 F. 252	Nitrato di potassio ⁽⁷⁾ Nitrato di sodio ⁽⁷⁾	Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura a secco (2): <i>Dry cured bacon e Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da pa e paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepokelt</i> (2.5) e prodotti affini; <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres piéces maturées sèches similaires</i> (2.4)		250 mg/kg 250 mg/kg (senza aggiunta di F. 249 o F. 250)
		Altri prodotti a base di carni tradizionali ottenuti mediante salatura (3): <i>Rohwurst (Salami e Kantwurst)</i> (3.3); <i>Rohschinken, trocken-/nassgepokelt</i> (3.1) e prodotti affini; <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6) e prodotti affini; <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)	300 mg/kg (senza aggiunta di F. 249 o F. 250) 250 mg/kg (senza aggiunta di E 249 o E 250)	250 mg/kg 10 mg/kg

N.E.	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₃)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₃)
E 251 E 252	Nitrato di potassio ⁽⁷⁾ Nitrato di sodio ⁽⁷⁾	Formaggio di pasta dura, semidura e semimolle Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte Aringhe e spratti marinati	150 mg/kg nel latte destinato alla produzione di formaggi o dose equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua 500 mg/kg	

2) le note relative alle voci «E 249, E 250, E 251 ed E 252» sono sostituite dalle note riportate nell'allegato al presente decreto;

i) l'allegato XI, Parte D, è modificata come segue:

1) il testo della nota è sostituito dal seguente: «L'asterisco (*) in tabella si riferisce alla regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, TBHQ, BHA e BHT, i singoli livelli devono essere ridotti in modo proporzionale»;

2) la tabella relativa alle voci «E310, E311, E312, E320 ed E321» è sostituita dalla seguente:

E 310	Gallato di propile	Grassi e oli per la preparazione professionale di prodotti alimentari trattati termicamente	200* (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
E 311	Gallato d'ottile		
E 312	Gallato di dodecile	Olio e grasso per frittura, escluso l'olio di sansa di oliva	100* (BHT)
E 319	Butilidrochinone terziario (TBHQ)		
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)	Strutto, olio di pesce, grasso di bovini, di pollame e di ovini	ambidue espressi sul grasso
E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	Preparazione per torte Spuntini a base di cereali Latte in polvere per distributori automatici Zuppe e brodi disidratati Salse Carne disidratata Frutta a guscio lavorata Cereali precotti	200 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) Espressi sul grasso
		Condimenti e spezie	200 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) espressi sul grasso
		Patate granulate disidratate	25 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Gomma da masticare Integratori alimentari quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)	400 (gallati, TBHQ, BHT e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Oli essenziali	1 000 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)

		Aromi diversi dagli oli essenziali	100* singolarmente o in combinazione) 200* (TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
--	--	------------------------------------	---

3) alla fine è aggiunta la seguente tabella:

F. 586	4-F.silresorcinolo	Crostacei freschi, congelati e surgelati	2 mg/kg sotto forma di residui in polpa di crostaceo;
--------	--------------------	--	---

l) l'allegato XII è modificato come segue:

1) alle voci «E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451 ed E452» la dizione «integratori alimentari» è sostituita dalla seguente: «Integratori alimentari quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)»;

2) la tabella relativa alla voce E 385 è sostituita dalla seguente:

E 385	Etilendiamminatetra- cetano di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	Salse emulsionate	75 mg/kg
		Conserven di prodotti orticoli e di leguminose, di funghi e di carciofi, in scatola o in bottiglia	250 mg/kg
		Conserven di crostacei e molluschi in scatola o in bottiglia	75 mg/kg
		Conserven di pesce in scatola o in bottiglia	75 mg/kg
		Grassi da spalmare, corrispondenti alle definizioni di cui agli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94, con un contenuto di grasso pari o inferiore al 41 %	100 mg/kg
		Crostacei congelati e surgelati	75 mg/kg
		Libamáj, egészben és tömbben	250 mg/kg

3) alle voci «E 405, E 416, E 432, E433, E434, E435, E 436, E 473, E 474, E 475, E 491, E492, E 493, E 494, E 495, E 551, E552, E553a, E553b, E554, E555, E556, E 559, E 901, E902, E903 ed E 904» la dizione «Integratori dietetici» è sostituita dalla seguente: «Integratori alimentari, quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)»;

4) alle voci «E 405, E 432, E433, E434, E435, E 436, E 473, E 474, E 475, E 477, E 481, E 482, E 491, E492, E493, E494 ed E 495, la dizione «Alimenti dietetici per scopi medici speciali» è sostituita dalla seguente: «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nel Decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2002, n. 57»;

5) nella tabella relativa alle voci da «E420 a E967» è aggiunta la voce «E968»:

N.CE	Denominazione
E 968	eritritolo

6) alla voce «E 468», la dizione «Integratori dietetici solidi» è sostituita dalla seguente: «Integratori alimentari in forma solida, quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)»;

7) alle voci «E 1201 ed E 1202» la dizione «Integratori dietetici in forma di tavolette e/o pastigliaggi, anche ricoperti» è sostituita dalla seguente: «Integratori dietetici, sotto forma di compresse, anche ricoperte come definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari nella direttiva 2002/46/CE)»;

8) la tabella relativa alle voci E 1505, E1517, E1518 ed E 1520 è sostituita dalla seguente:

E 1505	Citrato di trietile	Aromi	3 g/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire in base alle istruzioni del produttore; singolarmente o in combinazione. Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, il livello massimo di E 1520 è pari a 1 g/l.
E 1517	Diacetato di glicerile (diacetina)		
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)		
E 1520	Propan-1,2-diolo (glicolepropilénico);		

9) alla fine è aggiunta la seguente tabella:

E 426	Emicellulosa di soia	Bevande a base di latte destinate alla vendita al dettaglio	5 g/l
		Integratori alimentari quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)	1,5 g/l
		Salse emulsionate	30 g/l
		Prodotti di panetteria fine confezionati destinati alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		“Noodles” orientali preconfezionate pronte per il consumo destinate alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		Riso preconfezionato pronto per il consumo destinato alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		Prodotti trasformati preconfezionati a base di patate e riso (inclusi i prodotti congelati, surgelati, refrigerati o disidratati) destinati alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		Ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati o surgelati	10 g/kg
		Prodotti dolciari a base di gelificanti, ad eccezione delle coppette di gelatina	10 g/kg;

E 1204	Pullulan	Integratori alimentari sotto forma di capsule e compresse, quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)	<i>quanto basta</i>
		Piccole caramelle per rinfrescare l'alito sotto forma di "cartine"	<i>quanto basta</i>
E 1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio	Preparati incapsulati a base di vitamine negli integratori alimentari quali definiti nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari)	35 g/kg nell'integratore alimentare

m) l'allegato XIII è modificato come segue:

1) nel testo della nota introduttiva, la dizione «Alimenti per lo svezzamento destinati ai lattanti e alla prima infanzia» è sostituita dalla seguente: «Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti e bambini»;

2) nella tabella della parte 3 la dizione «Alimenti/Prodotti per lo svezzamento» è sostituita dalla seguente: «Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti e bambini»;

3) nella tabella della parte 4 è aggiunta, alla fine, la seguente tabella:

E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l	Prodotti contenenti proteine, peptici e amminoacidi idrolizzati
-------	---	----------	---

n) l'allegato XIV è modificato come segue:

1) dopo la voce «E 967 Xilitolo» è aggiunta la voce «E 968 Eritritolo»;

2) dopo la voce «E 461 Metilcellulosa» è aggiunta la voce «E 462 Etilcellulosa»;

3) la tabella relativa alle voci «E 551 ed E 552» è sostituita dalla seguente:

E551 E552	Biossido di silicio Silicato di calcio	Emulsionanti e coloranti massimo 5 %. E 551 nell'E 171 (biossido di titanio) ed E 172 (ossido e idrossido di ferro) (al 90 % al massimo, in rapporto al pigmento).
--------------	---	--

Art. 2.

1. La commercializzazione e l'impiego dei prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del presente decreto è vietata a partire dal 15 agosto 2008. Tuttavia i prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 15 agosto 2008 e non conformi al presente decreto possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Art. 3.

1. Ai fini dell'individuazione e classificazione dei «prodotti affini» di cui alla tabella relativa alle voci «E249, E250, E251 ed E252» dell'allegato XI, parte C del decreto 27 febbraio 1996, n. 209, come modificato dal presente decreto, l'operatore del settore alimentare trasmette al Ministero della salute la documentazione tecnico-scientifica idonea all'inserimento in detto allegato.

Il presente decreto è trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 27 febbraio 2008

Il Ministro: TURCO

Registrato alla Corte dei conti il 3 aprile 2008

Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 1, foglio n. 353

ALLEGATO
Articolo 1, comma 1,
lettera h) punto 2

NOTE

(*) Se etichettato «per uso alimentare», il nitrito può essere venduto solo in miscela con sale o con un sostituto del sale.

(^o) Il valore Fo 3 è equivalente a tre minuti di trattamento termico a 121° C (riduzione della carica batterica di un miliardo di spore per ogni 1 000 scatole ad una spora in un migliaio di scatole).

(^o) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.

1. I prodotti a base di carne sono immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale ed altre componenti. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.

1.1. Iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starters microbiologici.

1.2. Salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.

1.3. Salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura.

1.4. Iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14-21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4-5 settimane.

1.5. Salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7° C, stagionatura per 24-40 ore a 22° C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20-25° C e conservazione per 3-6 settimane a 12-14° C.

1.6. Tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.

2. Il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.

2.1. Salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni.

2.2. Salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni.

2.3. Salatura a secco per 10-15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30-45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi.