



# NITRATI e NITRITI NEI SALUMI: COSA SONO E A COSA SERVONO?

E PER QUANTO RIGUARDA I SALUMI BIOLOGICI,  
CI SONO DELLE DIFFERENZE? FACCIAMO CHIAREZZA!

*Quando si parla di salumi, molto si discute sulla presenza di sostanze conservanti quali nitrati e nitriti, ma anche di altri ingredienti quali “destrosio” o “saccarosio” che fanno parte della categoria degli “zuccheri”. Ma è vero? E in che misura? E nei salumi biologici? Proviamo a fare chiarezza!*

*Innanzitutto occorre spiegare cosa sono i NITRATI e i NITRITI.*

**I NITRATI** sono sostanze naturalmente presenti negli alimenti animali, vegetali e nell'acqua potabile. Gli alimenti che contengono naturalmente la quantità maggiore di nitrati sono le bietole e il sedano, seguiti dalle rape e dagli spinaci.

Diverse categorie di nitrati sono utilizzati dall'industria alimentare come conservanti di categoria E, coloranti e antiossidanti per diversi alimenti, particolarmente nella carne processata (salumi, wurstel, carni in scatola), i pesci marinati e a volte anche nei prodotti caseari.

Sono indicati nelle etichette con le sigle E251 ed E252. Il loro impiego è principalmente dovuto al fatto che i nitrati sono al momento l'unica alternativa nota per contrastare la germinazione delle spore di *Clostridium botulino*, una delle più gravi forme di infezione alimentare dall'esito mortale, che può soltanto essere prevenuta.

I nitrati di per sé sono innocui, ma in particolari condizioni (calore, batteri, lunga conservazione) possono trasformarsi in nitriti e questi in nitrosammine.

Gli alimenti contenenti naturalmente nitrati contengono anche vitamina C, che limita la trasformazione in nitrosammine.

**I NITRITI** sono conservanti identificati dalle sigle E249 ed E250. Sono considerati sostanze potenzialmente pericolose perché in ambiente acido (ad esempio nello stomaco) si trasformano in acido nitroso, che dà origine alle nitrosammine, composti ritenuti cancerogeni.

Inoltre i nitriti si legano all'emoglobina, ossidandola a metaemoglobina e quindi riducendo il trasporto di ossigeno ai tessuti.



## MA VENIAMO IN PARTICOLARE AI SALUMI

Ma perché dunque vengono usati i nitrati/nitriti? I motivi sono molteplici:

- *In primis* svolgono azione antimicrobica e antisettica, soprattutto nei confronti del botulino, come già detto sopra
- Inoltre stabilizzano il colore rosso delle carni (in particolare nel prosciutto cotto se non si usassero, il prosciutto cotto avrebbe colore grigio!);
- favoriscono lo sviluppo dell'aroma agendo selettivamente nei confronti dei microorganismi che determinano la stagionatura dei salumi;

Un Decreto pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 28 Giugno 2016 (Decreto 26 maggio 2016 -Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria. (16A04808) -GU Serie Generale n.149 del 28-6-2016) ed entrato in vigore 26 Settembre 2016 introduce alcune modifiche sulla produzione e la vendita dei prodotti di salumeria in Italia.

Tra le novità Il decreto, che è solo italiano, fornisce dunque un'altra importante precisazione:

l'impiego di ingredienti che apportano nitrati, nitriti o entrambi in modo da ottenere effetto conservante, si configura come impiego di additivi alimentari e non consente di vantare l'assenza di conservanti. Sulla base di quanto disposto dalla Commissione europea nella nota del 12 gennaio 2007 "Utilizzo di estratto di spinaci ad alto contenuto di nitrato nei prodotti a base di carne", tale pratica si configura come utilizzo deliberato di additivo alimentare, qualora l'estratto di spinaci o di altri vegetali sia utilizzato con lo scopo tecnologico finalizzato alla conservazione del prodotto finito.

Questo è un importante passo avanti per la tutela del consumatore, al fine di evitare l'acquisto di prodotti che sono ritenuti completamente assenti di nitriti e nitrati per via della dicitura "senza conservanti", ma che in realtà li contengono (l'estratto di spinaci appunto), nascosti da altra dicitura (ad esempio: "Aromi naturali" e/o "Additivi naturali", spezie aromatiche).

## VEDIAMO QUALI SONO LE DIFFERENZE NEI SALUMI BIOLOGICI PER QUANTO RIGUARDA L'USO DEI CONSERVANTI.

Per garantire anche nei salumi biologici la corretta conservazione del prodotto, la sua salubrità microbica e batteriologica e quindi non mettere a rischio la salute del consumatore, in special modo in prodotti quali il prosciutto cotto e la mortadella che non essendo stagionati sono più facilmente deperibili ed aggredibili da microbi e batteri, l'aggiunta di conservanti, nitrati/nitriti, è consentita, ma ad un contenuto molto più basso rispetto ai prodotti convenzionali: parliamo di 80 mg per kg di prodotto nei salumi biologici con un massimo di 50 mg per kg di residuo ammesso contro i 150 mg per kg di prodotto





e senza obbligo di indicazione di residuo dei salumi convenzionali. Una bella differenza! Senza considerare poi che anche a monte la materia prima impiegata, cioè la carne proveniente da allevamenti di suini biologici presenta già notevoli differenze: i suini devono essere allevati su terreno biologico, nutriti con mangimi biologici e , quando serve, curati con trattamenti fitoterapici.

## CONSIDERAZIONI FINALI

*L'uso dei conservanti/additivi nei salumi biologici è strettamente limitato rispetto al normale utilizzo nei rispettivi salumi ottenuti con metodo convenzionale; tale limitazione riguarda la loro composizione, la quantità immessa e la modalità d'uso.*

*Detto ciò, pur dovendo rispettare i livelli di soglia massima consentiti dalla normativa biologica, i produttori di salumi biologici possono scegliere di utilizzare meno conservanti rispetto a quelli previsti, senza naturalmente inficiare la salubrità del prodotto e la sua corretta conservazione.*

*Ecco perché anche quando compriamo un salume biologico possiamo valutare le differenze: leggendo bene e confrontando le etichette, informandoci sul produttore e sulla provenienza delle carni, per essere certi di fare la scelta migliore.*

## NOI DI PEDRAZZOLI E I CONSERVANTI

Convinti che sia coerente produrre salumi biologici senza l'utilizzo di conservanti Pedrazzoli fin dal 1996 ha eliminato l'utilizzo di Nitriti / nitrati nei prodotti stagionati della linea Primavera ( la linea bio).

Nei prodotti cotti ( es mortadella e prosciutto cotto) invece utilizziamo ancora oggi una piccola percentuale di nitrito. Siamo fermamente convinti che la salubrità di un prodotto debba essere garantita al cliente fino al suo consumo e allo stato attuale dell'arte non esistono ritrovati diversi dai nitriti per poterlo fare. Riteniamo altrettanto doveroso nei confronti del consumatore indicare in etichetta l'inserimento dei conservanti anche qualora venga indirettamente tramite sostanze che li contengano.

Possiamo altresì garantire che l'utilizzo di nitriti nei prodotti Primavera è ampiamente sotto le direttive comunitarie del bio e di conseguenza anche il residuo nel prodotto finito che mediamente si attesta attorno al 25 mg per kg ( per la legge del bio è consentito un residuo fino a 50mg).

