

Checklist Operativa - DM 8 agosto 2025

■ Produzione - Cosa fare

- Usare solo tagli e specie animali ammessi (no carni di scrofe, PSE, DFD, né carni separate meccanicamente).
- Seguire le metodologie previste per ciascun prodotto (cottura per il prosciutto cotto, salagione a secco per il crudo e il culatello, stagionatura minima obbligatoria per bresaola, culatello e speck).
- Utilizzare solo ingredienti e additivi ammessi dalla normativa UE.
- Eseguire controlli interni periodici (umidità, sale, pH, proteine, ecc.) secondo i piani di autocontrollo.

■ Produzione - Da evitare

- Non utilizzare carni separate meccanicamente o ricomposte per salami e bresaole.
- Non dichiarare 'senza conservanti' se sono presenti ingredienti che apportano nitrati/nitriti.
- Non usare metodi vietati (es. salamoia per immersione nel crudo o culatello, affumicatura artificiale nello speck).
- Non utilizzare denominazioni protette (es. 'culatello', 'bresaola') per prodotti che non rispettano i requisiti.

■ Commercializzazione - Cosa fare

- Vendere i prodotti nelle forme consentite: sfusi, sottovuoto, in atmosfera protettiva, interi, a tranci, affettati o cubettati.
- Mantenere le corrette temperature: prosciutto cotto max +4 °C; bresaola e speck a temperatura idonea; crudo stagionato e culatello interi a temperatura ambiente.
- Etichettare correttamente con la denominazione prevista, integrando se il prodotto è affumicato, aromatizzato o trattato.

■ Commercializzazione - Da evitare

- Non utilizzare denominazioni come 'culatello', 'bresaola', 'speck' se il prodotto non rispetta i requisiti.
- Non vendere salami ottenuti con carni separate meccanicamente.
- Non conservare i prodotti a temperature diverse da quelle previste.

■ Entrata in vigore

- Il decreto è valido dal giorno successivo alla pubblicazione.
- Per bresaola e speck, le nuove regole entrano in vigore dopo 12 mesi.
- Prodotti già sul mercato prima dell'entrata in vigore possono essere venduti fino a esaurimento scorte.