

# Sintesi del Decreto Ministeriale 8 agosto 2025

## ■ Produzione

- Prodotti interessati: prosciutto cotto (anche scelto/alta qualità), prosciutto crudo stagionato, salame, culatello, bresaola e speck.
- Materie prime: solo tagli e specie animali ammessi (vietate carni di scrofe, carni PSE o DFD, carni separate meccanicamente, prodotti ricomposti).
- Ingredienti: ammessi sale (anche iodato), spezie, piante aromatiche, zuccheri, vino, aromi, additivi consentiti dalla normativa UE.
- Limitazioni sull'uso di nitriti/nitrati: se impiegati, valgono come conservanti; vietato dichiarare "senza conservanti" se presenti ingredienti che li apportano.
- Metodologie di lavorazione:
  - Prosciutto cotto → salamoia, massaggio, formatura, cottura e conservazione  $\leq 4$  °C.
  - Prosciutto crudo stagionato → solo salagione a secco, stagionatura min. 7 mesi (9 per >8 kg).
  - Salame → insaccato in budello naturale/artificiale, asciugatura + stagionatura, vietati coloranti.
  - Culatello → stagionatura min. 9 mesi, forma a pera, peso  $\geq 3$  kg.
  - Bresaola → tagli bovini/equini/cervo, stagionatura da 4 a 9 giorni a seconda del peso, proteine  $\geq 24\%$ .
  - Speck → salatura a secco, affumicatura  $\leq 25$  °C (solo con legno/erbe, no aromi artificiali), stagionatura  $\geq 12$  settimane, calo peso min. 28%.
- Controlli: autocontrollo obbligatorio con piani di campionamento; i campioni vengono analizzati (umidità, sale, pH, proteine, ecc.).

## ■ Commercializzazione

- Formati ammessi: tutti i prodotti possono essere venduti sfusi, sottovuoto o in atmosfera protettiva, interi, a tranci, affettati, cubettati o porzionati.
- Temperature di conservazione e vendita:
  - Prosciutto cotto → max +4 °C.
  - Bresaola e speck → "temperatura idonea a garantire la salubrità" sotto responsabilità dell'OSA.
  - Prosciutto crudo stagionato e culatello interi → stabili a temperatura ambiente.
- Etichettatura: obbligo di indicare correttamente la denominazione di vendita, con integrazioni in caso di affumicatura, aromatizzazione o trattamenti particolari.
- Divieti: non è consentito usare denominazioni come "culatello" o "bresaola" per prodotti diversi o con tagli non previsti; vietata la vendita di salame con carni separate meccanicamente.
- Regime transitorio: i prodotti già immessi sul mercato prima dell'entrata in vigore possono essere venduti fino a esaurimento scorte.

## ■ Entrata in vigore

- Tutto il decreto entra in vigore il giorno dopo la pubblicazione, tranne le parti su bresaola e speck (Capo V e VI) che avranno validità 12 mesi dopo.
- Abrogati i precedenti decreti (2005 e 2016).