DECRETO 8 agosto 2025.

**Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.**

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA,
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Vista la legge 24 dicembre 2003, n. 350, recante «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato» (legge finanziaria 2004) e in particolare l'art. 4, commi 66 e 67, che prevede che con uno o più decreti del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono stabilite le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti di salumeria;

Visto il decreto 21 settembre 2005 del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali, concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria;

Visto il decreto 26 maggio 2016 del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro delle politiche agricole e forestali recante modifiche al decreto 21 settembre 2005 del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali;

Visti i regolamenti (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale nonché il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

Visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE, e il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari, così come modificato dal regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione che istituisce un elenco dell'Unione di additivi alimentari, con il quale sono stati introdotti aggiornamenti e modifiche della legislazione comunitaria, in particolare in merito all'utilizzo dei nitrati;

Visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

Considerata la necessità di assicurare la trasparenza del mercato, finalizzata alla protezione e all'adeguata informazione del consumatore, attraverso la determinazione delle caratteristiche organolettiche e produttive dei prodotti di salumeria di largo consumo, anche con riferimento all'evoluzione dei metodi e delle tecnologie produttive, e la definizione delle condizioni d'uso delle denominazioni di vendita;

Ritenuto opportuno definire le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita della «bresaola» e dello «speck»;

Considerata la necessità di dare organicità alle modifiche intervenute nel tempo, al fine di dotarsi di un'unica disciplina che consenta un'applicazione sistematica delle disposizioni in materia di produzione e vendita di taluni prodotti di salumeria;

Ritenuto necessario delimitare l'ambito di applicazione delle disposizioni del presente provvedimento solo ai prodotti di salumeria non tutelati, ferme restando le specifiche disposizioni contenute nei disciplinari di produzione dei prodotti DOP/IGP e relative interpretazioni del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste e dei consorzi di tutela;

Ritenuto di abrogare e sostituire il decreto ministeriale 21 settembre 2005 del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali, così il decreto ministeriale 26 maggio 2016 del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro delle politiche agricole e forestali, concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria;

Vista la notifica alla Commissione europea numero 2024/0003/IT del 3 gennaio 2024, effettuata ai sensi della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio n. 2015/1535/UE;

Decreta:

*Capo I*

PROSCIUTTO COTTO

Art. 1.

*Definizione*

1. La denominazione «prosciutto cotto» è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalle cosce del suino eventualmente sezionate, disossate, sgrassate, private dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, compreso il sale iodato, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro. È consentito non utilizzare il nitrito sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare che è tenuto a dimostrare, con soddisfazione dell'autorità sanitaria competente, che le procedure

utilizzate siano supportate da giustificazione scientifica e che garantiscano il raggiungimento dei previsti criteri microbiologici di accettabilità dei processi e di sicurezza dei prodotti alimentari come definiti dalla normativa vigente.

2. Nel caso di ulteriore trasformazione, il prosciutto cotto di cui al comma 1 può non contenere nitriti se viene garantita l'idonea conservazione e sicurezza del prodotto finito con altri mezzi o modalità.

3. Per coscia di suino si intende l'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco. Per la sola categoria «prosciutto cotto», dove non è prevista la riconoscibilità di almeno tre muscoli della coscia, è possibile utilizzare una singola tipologia di muscolo proveniente da più cosce di suino.

4. La denominazione di vendita «prosciutto cotto» può essere utilizzata esclusivamente per prodotti ottenuti da cosce di animali della specie suina della sottospecie *sus scrofa domesticus*.

Art. 2.

*Ingredienti*

1. Nella produzione del prosciutto cotto possono essere impiegati vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi, brandy e altri alcolici, birra, aceto (compreso l'aceto balsamico), zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, maltodestrine (sciroppo di glucosio), proteine del latte, proteine di soia, amidi e fecole nativi o modificati per via fisica o enzimatica, spezie, piante aromatiche, gelatine alimentari, aromi, additivi consentiti, miele, tartufo, formaggio, frutta (anche a guscio), frutta disidratata, pesto, nduja, verdure fresche, congelate o disidratate.

Art. 3.

*Metodologia di produzione*

1. Le fasi principali del processo di lavorazione del prosciutto cotto sono:

*a)* preparazione della salamoia mediante dissoluzione o dispersione degli ingredienti;

*b)* salagione: addizione della salamoia alla carne, eventualmente seguita dall'omogeneizzazione dei componenti della salamoia generalmente per via meccanica (massaggio/zangolatura a pressione atmosferica o sottovuoto);

*c)* formatura: posizionamento del prodotto all'interno di un contenitore o involucro in grado di conferire al prodotto una forma;

*d)* cottura: il processo di trattamento termico, svolto sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare, che assicura la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca attraverso l'adozione di tempi e di temperature idonee a garantire la salubrità igienico-sanitaria del prodotto.

*e)* eventuale pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato può essere sottoposto a pastorizzazione superficiale.

Art. 4.

*Caratteristiche*

1. Il prosciutto cotto possiede un tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) inferiore o uguale a 82,0, dove per UPSD si intende [Umidità % / (100 - Grasso % - F)] x 100 e per F si intende 100 - (umidità % + proteine % + grasso % + ceneri %).

Art. 5.

*Proprietà organolettiche*

1. All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero presenta:

*a)* all'esterno

1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;

2) sufficiente resistenza alla compressione;

3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso;

4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;

*b)* al taglio

1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;

2) gusto caratteristico, non eccessivamente speziato;

3) colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti naturalmente elevate concentrazioni di pigmenti.

Art. 6.

*Presentazione*

1. Il prosciutto cotto è commercializzato sfuso, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato, cubettato o comunque porzionato.

2. L'aggiunta di ingredienti e di alimenti di cui all'art. 2, a scopo di aromatizzazione, diversi da quelli di cui al regolamento (CE) n. 1334/2008, è segnalata da specifica integrazione della denominazione di vendita.

3. L'integrazione della denominazione di vendita è altresì necessaria nel caso in cui il prosciutto cotto venga sottoposto a trattamento di affumicatura o venga arrostito.

Art. 7.

*Vendita*

1. Il prosciutto cotto, anche preimballato, è mantenuto a una temperatura non superiore a 4 °C.

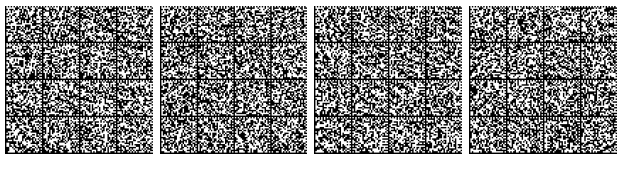
2. Il prosciutto cotto può essere posto in vendita in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato, cubettato o comunque porzionato.

Art. 8.

*Prosciutto cotto scelto*

1. È consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con il termine «scelto» se nella sezione mediana del prodotto, salvo quando utilizzato per la vendita





preimballato (affettato, in tranci, cubettato o comunque porzionato) sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità, su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD), sia inferiore o uguale a 79,5.

2. Nella produzione del prosciutto cotto scelto è consentito utilizzare gli ingredienti impiegati per la produzione del prosciutto cotto.

Art. 9.

*Prosciutto cotto di alta qualità*

1. È consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con i termini «di alta qualità» o «alta qualità» se nella sezione mediana del prodotto finito, salvo quando il prodotto sia utilizzato per la vendita preimballato (affettato, in tranci, cubettato o comunque porzionato) sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a 76,5.

2. Nella produzione del prosciutto cotto di alta qualità è consentito utilizzare, oltre agli ingredienti impiegati per la produzione del prosciutto cotto, acido ascorbico ed eritorbico e loro sali - glutammato monosodico - lattati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio. Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal regolamento (CE) n. 1333/2008, purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso regolamento.

Art. 10.

*Indicazioni facoltative relative all'assenza di additivi e di ingredienti*

1. Le indicazioni facoltative relative all'assenza di additivi o di ingredienti consentite ed utilizzabili per la denominazione generica «prosciutto cotto», conformemente al regolamento (UE) n. 1169/2011, sono consentite anche per le denominazioni «prosciutto cotto scelto» e «prosciutto cotto di alta qualità».

*Capo II*

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Art. 11.

*Definizione*

1. Fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i prosciutti crudi stagionati riconosciuti come Indicazione geografica ai sensi del regolamento UE n. 1151/2012, la denominazione generica «prosciutto crudo stagionato» è usata per il prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata.

2. La materia prima carnea è costituita dalla coscia intera del maiale.

3. Le cosce idonee alla produzione del prosciutto crudo stagionato presentano grasso esterno di colore bianco, non untuoso, una moderata presenza di grasso intramuscolare (marezzatura) e un limitato spessore del grasso di copertura.

4. Le cotenne sono di colore chiaro e non vi sono segni rilevanti di venature e macchie emorragiche.

5. Non è ammesso l'impiego di:

*a)* cosce di scrofe e di carni pallide soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD);

*b)* cosce recanti le seguenti anomalie

1. fratture delle ossa interne (femore, tibia) o esterna (testa del femore, anchetta);

2. assenza dell'anchetta;

6. È ammesso l'impiego di cosce congelate e singolarmente confezionate all'origine applicando al prodotto finale le prescrizioni di cui all'art. 10 e di cui agli allegati III e VI del regolamento (UE) n. 1169/2011.

7. Il prodotto intero con osso sottoposto a congelamento non è commerciabile con la denominazione prosciutto crudo stagionato o con termini similari.

Art. 12.

*Ingredienti*

1. Nel prosciutto crudo stagionato, oltre all'impiego di sale alimentare (compreso il sale iodato), è ammesso l'impiego di pepe, tartufo, aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal regolamento (CE) n. 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso regolamento.

Art. 13.

*Metodologia di produzione*

1. Le fasi di lavorazione del prosciutto crudo stagionato sono le seguenti:

*a)* salagione: aspersione con sale secco; non è ammessa la salagione per immersione né l'iniezione di salamoia;

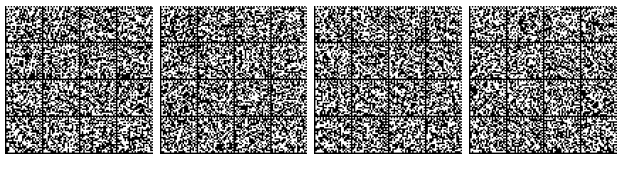
*b)* riposo: asciugamento a freddo dopo la rimozione del sale residuo. La durata minima della fase è di 40 giorni; di 55 giorni per cosce di peso iniziale superiore a 11 kg;

*c)* lavaggio: rimozione dei residui superficiali di sale mediante lavaggio con acqua tiepida;

*d)* asciugamento: disidratazione della superficie in condizioni di umidità e temperatura controllate; non è ammesso l'affumicamento, né tecniche di maturazione accelerata;

*e)* sugnatura: applicazione sulla superficie di un impasto di sugna, farina di riso, sale e pepe, aromi, allo scopo di evitare l'eccessiva disidratazione del magro;





*f)* stagionatura: maturazione a umidità e temperatura controllate. Non sono ammesse la stufatura, l'impiego di temperature superiori a 22 °C, né la maturazione accelerata. Il prodotto finito, integro, è stabile a temperatura ambiente.

Art. 14.

*Peso*

1. Il prosciutto crudo stagionato presenta, pronto per il consumo, un peso minimo di 6 kg con osso; la durata minima complessiva del processo di produzione è di sette mesi e di nove mesi per i prosciutti con peso finale superiore a 8 kg.

Art. 15.

*Caratteristiche*

1. La frazione magra interna (muscolo bicipite femorale) è definita per mezzo dei seguenti parametri, intesi come valori medi ottenuti dalla media dei risultati analitici di almeno sei prosciutti di età compresa fra sette e nove mesi per azienda:

*a)* umidità: inferiore al 64%;

*b)* prodotto sale x umidità: inferiore a 500;

*c)* indice di proteolisi: inferiore al 30%;

*d)* proteine: superiori al 24%.

2. Il prosciutto crudo stagionato è di colore rosso uniforme al taglio, privo di infiltrazioni, sfesature o cavità e presenta odore e sapore tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusti rancidi, nonché consistenza morbida, non fibrosa alla masticazione.

Art. 16.

*Presentazione*

1. Il prosciutto crudo stagionato può essere venduto intero, disossato, in tranci e affettato o in altre forme (a titolo esemplificativo, cubettato, «a fiammifero»).

*Capo III*

SALAME

Art. 17.

*Definizione*

1. Fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i salami riconosciuti come Indicazione geografica ai sensi del regolamento UE n. 1151/2012, si intende per «salame» il prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente prevalentemente alla carcassa di suino con aggiunta di sale, compreso il sale iodato, cloruro di potassio e sostitutivi del sodio ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale.

2. La definizione di salame non pregiudica l'uso di denominazioni che si riferiscono a prodotti di natura diversa, purché tali da non confondersi con i prodotti disciplinati dal presente decreto.

3. Il salame è asciugato e stagionato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

4. Il prodotto che contiene carni separate meccanicamente non è commerciabile con la denominazione «salame» o con termini similari.

Art. 18.

*Ingredienti*

1. Nella preparazione del salame è consentito impiegare vino, aceto (compreso l'aceto balsamico), brandy ed altri alcolici, miele, tartufo, formaggio, frutta a guscio, pepe, aglio, spezie e piante aromatiche, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, latte magro in polvere, proteine del latte, colture microbiche di avviamento alla fermentazione, aromi, additivi consentiti ad eccezione dei coloranti.

Art. 19.

*Metodologia di produzione*

1. Le frazioni muscolari ed adipose sono macinate e impastate con il sale e gli altri ingredienti ed insaccate in budello o in involucro.

2. Il salame è poi sottoposto ad asciugamento e stagionatura, che garantiscono la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

3. È ammesso trattare i budelli o gli involucri in superficie con colture microbiche, farine di cereali, amidi, oli e sostanze grasse alimentari.

Art. 20.

*Caratteristiche*

1. Il salame presenta una carica microbica mesofila superiore a 1 x 10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

2. In commercio il salame presenta un pH superiore o uguale a 4,9.

Art. 21.

*Presentazione*

1. È consentito commercializzare il salame sfuso o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato.

*Capo IV*

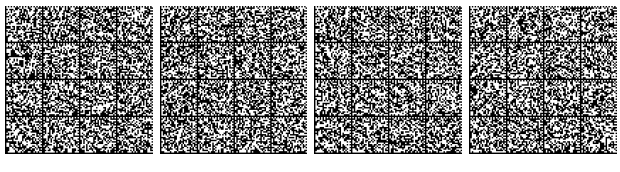
CULATELLO

Art. 22.

*Definizione*

1. Fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i culatelli riconosciuti come Indicazione geografica ai sensi del regolamento





UE n. 1151/2012, la denominazione «culatello» è riservata al prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia (bicipite femorale, semimembranoso e semitendinoso) del suino, totalmente privata della cotenna e parzialmente del grasso di copertura e separata completamente dalla sua base ossea e sezionata in modo da assumere forma «a pera».

Art. 23.

*Ingredienti*

1. Gli ingredienti del culatello sono il sale alimentare, compreso il sale iodato, il pepe intero o spezzato.

2. È ammesso l'impiego di spezie, aromi naturali, vino e (di) additivi consentiti a norma dei regolamenti comunitari indicati nelle premesse.

Art. 24.

*Modalità di produzione*

1. Le fasi di lavorazione del culatello sono le seguenti:

*a)* salagione: effettuata mediante aspersione con sale secco; non è ammessa la salagione per immersione né l'iniezione di salamoia;

*b)* insacco: il prodotto deve essere insaccato in involucri naturali oppure, se destinato ad essere commercializzato preaffettato, in involucri artificiali;

*c)* stagionatura: la durata della stagionatura (compresa la salagione) deve essere di almeno 9 mesi;

*d)* legatura: la legatura è effettuata manualmente con spago, utilizzando il tradizionale sistema delle briglie e dei passi fino a formare una specie di rete; la legatura del prodotto può essere effettuata altresì con l'ausilio di mezzi meccanici.

Art. 25.

*Peso*

1. Il culatello stagionato deve presentare, all'atto dell'immissione in commercio, una pezzatura minima di 3 kg.

Art. 26.

*Caratteristiche*

1. Il culatello si presenta come un prodotto dalla caratteristica forma a pera, esternamente legato in una rete a maglie, dalla consistenza soda, con la fetta con frazione muscolare di color rosso omogeneo e tessuto adiposo bianco. Il prodotto integro è stabile a temperatura ambiente.

2. I parametri, con riferimento alla fetta privata del grasso di copertura, sono:

*a)* sale: massimo 5,5%;

*b)* umidità: massima 51%;

*c)* pH: non superiore a 6,75 né inferiore a 5,50;

*d)* attività dell'acqua: non superiore a 0,91.

Art. 27.

*Presentazione*

1. Il culatello può essere venduto intero non preconfezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, in tranci, affettato o comunque porzionato.

Art. 28.

*Divieti*

1. È vietato:

*a)* l'impiego di cosce di scrofa e di carni pallide, soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD);

*b)* l'utilizzo della denominazione di vendita «culatello» con ulteriori e/o specifiche diciture, per prodotti similari ma lavorati con tecniche e modalità di produzione diverse da quelle di cui al presente capo IV, anche se la base anatomica è la stessa;

*c)* l'utilizzo del termine «culatello» nella denominazione di vendita, negli ingredienti e, comunque, nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti alimentari, nei quali non sia stato impiegato culatello.

*Capo V*

BRESAOLA

Art. 29.

*Definizione*

1. Fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per le bresaole riconosciute come Indicazione geografica ai sensi del regolamento UE n. 1151/2012, la denominazione «bresaola» è riservata al prodotto di salumeria ottenuto da carne fresca bovina o equina o di cervo, anche congelata, trasformata utilizzando i fasci muscolari privati delle ossa, anche rifilati per asportare parti grasse e tendinose se presenti.

2. La bresaola è prodotta con i tagli muscolari del quarto posteriore e del quarto anteriore dell'animale, ad esclusione dei tagli di cui al successivo art. 34, comma 2.

3. Il peso dei tagli varia da un minimo di 250 g ad un massimo di 15 kg.

Art. 30.

*Ingredienti*

1. Nella produzione della bresaola, oltre alla materia prima di cui all'art. 29, è ammesso l'impiego di sale alimentare, compreso il sale iodato, spezie, piante aromatiche, destrosio, fruttosio, saccarosio, vino, colture microbiche di avviamento, aromi, inclusi gli aromi naturali e additivi consentiti dalla normativa vigente.

Art. 31.

*Modalità di produzione*

1. Le fasi del processo di lavorazione della bresaola sono:

*a)* eventuale rifilatura per asportare le parti grasse e tendinose esterne laddove presenti;

*b)* salagione: effettuata mediante salatura con aspersione di una salina secca e/o immersione in salamoia;

*c)* eventuale insacco: il prodotto può essere insaccato in involucro naturale o artificiale;

*d)* maturazione: effettuata in condizioni ambientali controllate per consentire una graduale riduzione dell'umidita. La durata della maturazione varia in funzione del peso dei tagli carnei utilizzati così come segue:

| Peso del taglio muscolare | Durata maturazione in giorni (min) |
|---|---|
| 250 gr - ≤ 1 kg | 4 gg |
| > 1 kg - ≤ 3 kg | 5 gg |
| > 3 kg - ≤ 6 kg | 6 gg |
| > 6 kg - ≤ 9 kg | 7 gg |
| > 9 kg - ≤ 12 kg | 8 gg |
| > 12 kg - ≤ 15 kg | 9 gg |

*e)* è ammessa l'eventuale affumicatura con legno e/o erbe o piante aromatiche naturali e/o aromi e/o aromatizzanti di affumicatura;

*f)* è ammesso trattare in superficie gli involucri con colture microbiche, amidi e farine di cereali.

Art. 32.

*Caratteristiche*

1. La bresaola si presenta come un prodotto con forma derivata dal muscolo da cui proviene, cilindrica se insaccata oppure a mattonella qualora sottoposta a pressatura.

2. È di colore rosso uniforme per la parte magra e bianco per la parte grassa, priva di infiltrazioni e fessurazioni, presenta odore e sapore tipici del prodotto maturo, con percezione moderatamente salina, nota aromatica e di eventuale affumicato, nonché consistenza morbida ma non cedevole alla compressione.

3. La bresaola, con riferimento alla sezione centrale, privata dell'involucro esterno se presente, è definita dai seguenti parametri analitici di composizione:

*a)* grassi: massimo 16%;

*b)* proteine: minimo 24%.

Art. 33.

*Presentazione*

1. È consentito commercializzare la bresaola sfusa o confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci, affettata o comunque porzionata in altre forme (a titolo esemplificativo, cubettato, «a fiammifero».).

Art. 34.

*Divieti*

1. Il prodotto che contiene carni macinate e/o separate meccanicamente e/o ricomposte non è commerciabile con la denominazione «bresaola» o con termini similari o direttamente o indirettamente evocativi di tale denominazione.

2. Fermo restando quanto previsto all'art. 29, comma 2, non è consentito l'utilizzo dei seguenti tagli: costata, collo, pancia, petto, reale, stinco.

3. Il prodotto ricavato da animali diversi da bovino, equino e cervo o dai tagli di bovino, equino e cervo di cui al precedente comma 2, non è commerciabile con la denominazione «bresaola» o con termini similari o direttamente o indirettamente evocativi di tale denominazione.

4. È vietato utilizzare la denominazione «bresaola», nella denominazione di vendita, negli ingredienti, nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti alimentari, nei quali non sia stata utilizzata la materia prima di cui all'art. 29 e non siano state rispettate le caratteristiche di cui al capo V del presente decreto.

Art. 35.

*Vendita*

1. La bresaola anche preconfezionata deve essere mantenuta ad una temperatura idonea a garantirne la salubrità igienico-sanitaria, sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare, che ne deve fornire precisa indicazione.

*Capo VI*

SPECK

Art. 36.

*Definizione*

1. Fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per gli speck riconosciuti come Indicazione geografica protetta ai sensi del regolamento UE n. 1151/2012, la denominazione «speck» è riservata al prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dalla coscia di suino disossata, moderatamente salata ed aromatizzata, affumicata e ben stagionata

2. Per la lavorazione di speck la coscia di suino deve essere rifilata secondo il metodo tradizionale, ovvero:

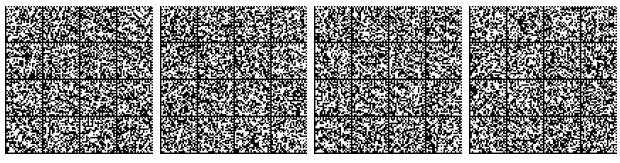
*a)* con fesa intera o parziale, ovvero previa rimozione integrale della fesa;

*b)* con un taglio parallelo dal muscolo *Fricandeau* all'osso della «noce»;

*c)* con un taglio arrotondato dal lato dello scamone, dal «pesce» fino alla «noce», in modo che non residuino porzioni di parte grassa senza porzione magra; nel caso in cui la coscia sia munita di fesa intera o parziale, deve essere praticato un taglio diritto anziché arrotondato;

3. È ammesso l'impiego di carne congelata.





Art. 37.

*Ingredienti*

1. Gli ingredienti dello speck sono il sale alimentare, compreso il sale iodato, il pepe intero o spezzato. È ammesso l'impiego di spezie, erbe, loro estratti, vino e additivi consentiti a norma dei regolamenti comunitari.

Art. 38.

*Modalità di produzione*

1. Le fasi di lavorazione dello speck sono le seguenti:

*a)* salagione: effettuata mediante salatura a secco; non è ammessa la salagione che preveda l'uso di zangolatura e di siringatura;

*b)* affumicatura: effettuata in appositi locali ad una temperatura non superiore a 25 °C; non è ammesso l'impiego di aromi di affumicatura;

*c)* stagionatura: avviene ad una temperatura d'ambiente da 10 a 20 °C ed un'umidità relativa percentuale compresa fra il 55% ed il 90%.

2. La durata della lavorazione deve essere di almeno dodici settimane; al termine della lavorazione deve essere raggiunto un calo peso minimo del 28%.

Art. 39.

*Peso*

1. Lo speck, dopo la fase di stagionatura, deve presentare, all'atto dell'immissione in commercio come baffa intera, un peso minimo di 3,4 kg.

Art. 40.

*Caratteristiche*

1. Lo speck è un prodotto stagionato, speziato ed affumicato con la caratteristica crosta superficiale accanto alla parte magra e una cotenna di colore marrone accanto alla parte grassa. L'aspetto interno al taglio si presenta di colore rosso con parti in bianco-rosato privo di infiltrazioni e cavità. Si presenta con odore e sapore tipico di stagionato-affumicato, con moderata percezione salina-aromatica e assenza di gusti rancidi, nonché consistenza non molle e non fibrosa alla masticazione.

2. I parametri chimici sul prodotto finito sono determinati prendendo una fetta dello spessore di circa 1-1,5 cm a metà baffa come indicato in allegato:

*a)* sale: massimo 6,0%;

*b)* proteine: pari o superiori al 20%;

*c)* rapporto grasso/proteine: pari o inferiore a 1,7.

Art. 41.

*Presentazione*

1. È consentito commercializzare lo speck sfuso o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato in altre forme (a titolo esemplificativo, cubettato, «a fiammifero»).

Art. 42.

*Altri tagli*

1. La denominazione «speck» con l'aggiunta degli specifici tagli può essere utilizzata per i seguenti tagli del suino opportunamente salati, affumicati e stagionati che hanno, se non diversamente specificato, un peso finito variabile da 1 kg a 5 kg:

*a)* per la mezzena: «speck di mezzena», «Seitenspeck» oppure «Mezetspeck» con un peso finito variabile da 8 kg a 30 kg;

*b)* per la pancetta: «speck di pancetta», «Bauchspeck» oppure «Brettlspeck»;

*c)* per il carré: «speck di carré» oppure «Karreespeck»;

*d)* per la coppa «speck di coppa» oppure «Schopfsspeck»;

*e)* per la spalla: «speck di spalla» oppure «Schulterspeck»;

*f)* per la fesa/sottofesa/lo scamone e la noce: «speck di fesa», «speck di sottofesa», «speck di scamone» e «speck di noce» oppure «Minispeck» e «Kaiserteilspeck» e «Kaiserspeck».

2. I prodotti stagionati di cui al comma 1 presentano le seguenti proprietà al taglio:

*a)* colore rosso della parte magra con presenza di crosta superficiale e di parti grasse di colore bianco-rosato;

*b)* odore tipico di stagionato, spezie e affumicato;

*c)* sapore tipico di stagionato, speziato e affumicato, con moderata percezione salina e assenza di gusti rancidi;

*d)* consistenza compatta ma non fibrosa alla masticazione.

Art. 43.

*Vendita*

1. Lo speck, anche preconfezionato, deve essere mantenuto ad una temperatura idonea a garantirne la salubrità igienico-sanitaria, sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare, che ne deve fornire precisa indicazione.

Art. 44.

*Divieti*

1. È vietato l'impiego di cosce di scrofa e di carni pallide, soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD).

*Capo VII*

DISPOSIZIONI COMUNI

Art. 45.

*Ingredienti con funzione conservante*

1. L'utilizzo nei prodotti a base di carne, di ingredienti che apportano nitrati, nitriti o entrambi si configura come aggiunta di conservanti.

2. Ad eccezione del sale, non è possibile vantare l'assenza di conservanti in presenza di ingredienti con funzione conservante, anche nel caso in cui non si utilizzino nitriti (E249 e E250) e nitrati (E251 e E252).

Art. 46.

*Controlli*

1. Le modalità dei controlli a carico delle imprese interessate sono indicate dall'Allegato A che è parte integrante del presente decreto.

Art. 47.

*Sanzioni*

1. L'uso delle denominazioni di vendita, in difformità dalle disposizioni del presente decreto, è punita con la sanzione amministrativa di cui all'art. 4, comma 67 della legge 24 dicembre 2003, n. 350.

Art. 48.

*Clausola di invarianza finanziaria*

1. Dall'attuazione del presente decreto non derivano nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

2. Agli adempimenti disposti dalla presente legge si provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie già previste a legislazione vigente.

Art. 49.

*Mutuo riconoscimento*

1. Ferma restando l'applicazione della normativa comunitaria vigente, le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti alimentari legalmente fabbricati e commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia, né ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

2. È fatta comunque salva la facoltà di adottare una decisione ai sensi dell'art. 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 515/2019 se le autorità competenti possono provare, applicando le procedure stabilite nel suddetto regolamento, che un prodotto specifico legalmente fabbricato in uno Stato dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE), non garantisce un livello di protezione equivalente a quello richiesto dalla presente normativa.

Art. 50.

*Entrata in vigore*

1. Il presente decreto, ad eccezione dei capi V e VI, entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. I capi V e VI entrano in vigore dodici mesi dopo la pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del presente decreto e che non ne soddisfano i requisiti possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Art. 51.

*Abrogazioni*

1. Dalla data di entrata in vigore del presente decreto sono abrogati i seguenti provvedimenti ministeriali:

*a)* decreto 21 settembre 2005 del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali;

*b)* decreto 26 maggio 2016 del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro delle politiche agricole e forestali.

Roma, 8 agosto 2025

*Il Ministro delle imprese e del made in Italy*
URSO

*Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*
LOLLOBRIGIDA

---

ALLEGATO *A*
(di cui all'art. 46)

Controlli

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del corretto utilizzo delle denominazioni di vendita sono effettuati presso l'impianto di produzione e/o di confezionamento del prodotto.

Con riferimento alle caratteristiche e modalità di prelievo del campione da analizzare, le analisi vengono eseguite, con metodi accreditati, sui campioni preparati secondo le modalità riportate di seguito per ciascun prodotto. I campioni ottenuti devono essere confezionati sottovuoto e conservati in refrigerazione fino all'analisi.

Piani di campionamento

L'azienda esegue in regime di autocontrollo i prelievi e le determinazioni necessarie per il controllo periodico della propria produzione.

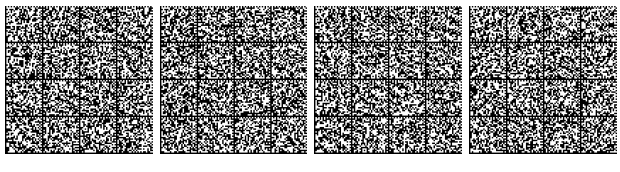
I controlli finalizzati alla verifica dei limiti chimico-analitici imposti nei disciplinari di produzione di:

- prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto, prosciutto cotto di alta qualità
- prosciutto crudo stagionato
- salame
- culatello
- bresaola
- speck

sono effettuati prelevando per ciascuno dei prodotti summenzionati, da uno dei lotti di produzione annua, almeno sei campioni per produzioni inferiori a 100.000 pezzi, otto campioni per produzioni comprese tra 100.000 e 200.000 e 10 per produzioni superiori a 200.000 pezzi.

Per ciascun parametro, la media delle determinazioni chimico-analitiche eseguite su tutti i campioni prelevati deve essere conforme ai limiti imposti dal presente provvedimento.





Prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto, prosciutto cotto di alta qualità.

Sul prodotto intero si individua la linea mediana dell'asse più corto; quindi, spostandosi 1 cm a destra ed 1 cm a sinistra di detta linea, si procede al taglio di una fetta dello spessore di due centimetri.

Sul campione ottenuto, dopo completa eliminazione della cotenna e del grasso di copertura, triturazione ed omogeneizzazione, sono effettuate le analisi previste dai disciplinari di produzione.

Per prodotti quali tranci ed affettati, l'analisi deve essere effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre ad analisi previa eliminazione della cotenna e del grasso di copertura, laddove necessario, non sia inferiore a 300 g.

Prosciutto crudo stagionato.

La porzione da analizzare è prelevata asportando dal centro del muscolo bicipite femorale (sezione mediana) una porzione pari a circa 100 g di muscolo. Le determinazioni sono quelle previste dal presente provvedimento e vanno eseguite sul campione preliminarmente tritato e omogeneizzato. Ciò vale anche per il prodotto confezionato, porzionato e/o affettato. I controlli sono eseguiti su prosciutti di età compresa tra i sette ed i nove mesi.

Salame.

La misura del pH viene eseguita mediante infissione dell'elettrodo nel centro geometrico del salame; la misura è registrata a lettura costante. Per prodotti quali tranci ed affettati l'analisi deve essere effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni, in modo tale che il campione da sottoporre ad analisi non sia inferiore a 100 g.

Culatello.

La porzione da analizzare è ottenuta prelevando dal culatello una sezione centrale di almeno 300 g; la sezione deve essere privata del budello.

Le determinazioni sono quelle previste dal presente provvedimento e vanno eseguite sul campione preliminarmente tritato.

Per il prodotto affettato l'analisi è effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni, in modo tale che il campione da sottoporre all'esame non sia inferiore a 300 g.

I controlli sono eseguiti su culatelli di almeno nove mesi di età.

Bresaola.

La porzione da analizzare è ottenuta prelevando dal pezzo intero di Bresaola o dal trancio una sezione centrale di almeno 100 g.

La sezione deve essere privata dell'eventuale involucro esterno.

Per il prodotto affettato l'analisi è effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre all'esame non sia inferiore a 100 gr.

Il campione deve essere confezionato sottovuoto e conservato a temperatura di refrigerazione fino all'analisi.

Le determinazioni sono quelle previste all'art. 32, comma 3 del presente decreto e vanno eseguite sul campione preliminarmente tritato.

Speck.

La porzione da analizzare è prelevata tagliando a metà in senso trasversale la baffa di speck, assicurando la presenza in sezione dei medesimi muscoli per lo speck «scudetto» e per lo speck «squadrato».

Su una delle metà prelevare per la determinazione dei parametri chimici le fette dallo spessore di circa 1/1,5 cm a metà speck con taglio in senso orizzontale.

**25A04704**

# PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

COMMISSARIO STRAORDINARIO RICOSTRUZIONE SISMA 2016

ORDINANZA 2 luglio 2025.

**Disposizioni urgenti per l'attuazione dei processi di ricostruzione pubblica e privata dei territori delle Regioni Marche e Umbria colpiti dagli eventi sismici del 9 novembre 2022 e del 9 marzo 2023.** (Ordinanza n. 1).

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO DEL GOVERNO PER LA RIPARAZIONE, LA RICOSTRUZIONE, L'ASSISTENZA ALLA POPOLAZIONE E LA RIPRESA ECONOMICA DEI TERRITORI DELLE REGIONI ABRUZZO, LAZIO, MARCHE E UMBRIA INTERESSATI DAGLI EVENTI SISMICI VERIFICATISI A FAR DATA DAL 24 AGOSTO 2016.

Visto il decreto-legge 17 ottobre 2016, n. 189, recante «Interventi urgenti in favore delle popolazioni colpite dagli eventi sismici del 2016», convertito, con modificazioni, dalla legge 15 dicembre 2016, n. 229;

Visto, in particolare, l'articolo 2, comma 2, del decreto-legge n. 189 del 2016, il quale prevede che per l'esercizio delle funzioni attribuite il Commissario straordinario provvede anche a mezzo di ordinanze, adottate nell'ambito della cabina di coordinamento dell'articolo 1, comma 5, del medesimo decreto-legge, nel rispetto della Costituzione, dei principi generali dell'ordinamento giuridico e delle norme dell'ordinamento europeo;

Visto il decreto-legge 11 gennaio 2023, n. 3, recante «Interventi urgenti in materia di ricostruzione a seguito di eventi calamitosi e di protezione civile», convertito, con modificazioni, dalla legge 10 marzo 2023, n. 21;

Viste le seguenti deliberazioni del Consiglio dei ministri:

(i) 6 aprile 2023, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 91 del 18 aprile 2023;

(ii) 11 aprile 2023, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 106 dell'8 maggio 2023;

(iii) 31 maggio 2023, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 148 del 27 giugno 2023;

(iv) 20 marzo 2024, pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* n. 76 del 30 marzo 2024;

Visto l'articolo 36, comma 2-*ter*, del decreto-legge 29 aprile 2024, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 aprile 2024, n. 56, il quale ha previsto che «Il Commissario straordinario di cui all'articolo 2, comma 2, del decreto-legge 11 gennaio 2023, n. 3, convertito, con modificazioni, dalla legge 10 marzo 2023, n. 21, sulla base delle procedure e dei criteri di quantificazione dei danni di cui al decreto-legge 17 ottobre 2016, n. 189, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 dicembre 2016, n. 229, provvede alla ricognizione dei fabbisogni per la ricostruzione, la riparazione o il ripristino delle strutture e delle infrastrutture, pubbliche e private, danneggiate per effetto degli eventi sismici che hanno colpito il territorio della Regione Marche il 9 novembre 2022 e il territorio della Regione Umbria il 9 marzo 2023, per i quali è stato dichiarato lo stato di emergenza di rilievo nazionale, ri-