RATIO QUOTIDIANO
Il commento e la critica delle più importanti notizie del momento

AGRICOLTURA ED ECONOMIA VERDE

di PAOLO LACCHINI

Nuove regole per la produzione e la vendita di salumi

Pubblicato il D.M. 8.08.2025, a firma del MIMIT, che ridefinisce in modo organico la disciplina di produzione e vendita di alcuni prodotti di salumeria, abrogando i decreti precedenti.

È stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 23.08.2025, n. 195 il D.M. 8.08.2025, a firma del Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT) che ridefinisce in modo organico la disciplina di produzione e vendita di alcuni prodotti di salumeria, abrogando i decreti precedenti (21.09.2005 e modifiche successive del 2016).

Prodotti interessati e tempistiche - Il decreto disciplina le caratteristiche compositive, le modalità produttive e le denominazioni di vendita di prosciutto cotto, prosciutto crudo stagionato, salame, culatello, bresaola e speck.
Le nuove disposizioni sono già operative dal 24.08.2025 per tutti i prodotti, a eccezione di bresaola e speck, per i quali l'entrata in vigore è fissata al 23.08.2026, al fine di consentire agli operatori di adeguarsi gradualmente. I prodotti etichettati secondo le vecchie regole potranno comunque essere commercializzati fino a esaurimento scorte.

Ingredientistica e additivi - Uno degli aspetti più rilevanti riguarda il prosciutto cotto: viene introdotta la possibilità di sostituire i tradizionali nitriti sintetici (E250 ed E249) con fonti naturali o metodi alternativi che garantiscano gli stessi requisiti di sicurezza e stabilità microbiologica. Questa novità, notificata alla Commissione Europea secondo la procedura TRIS, apre la strada a produzioni più vicine alla domanda di *"clean label",* senza compromettere la riconoscibilità del prodotto.

Etichettatura e trasparenza - Il decreto recepisce e conferma l'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle carni suine (Paese di nascita, allevamento e macellazione), già introdotto in via sperimentale nel 2021 e prorogato fino al 31.12.2025. Solo quando tutte le fasi avvengono nello stesso Stato si può utilizzare la dicitura *"Origine: [Paese]",* mentre la menzione *"100% italiano"* è ammessa esclusivamente se anche la trasformazione avviene in Italia. Si tratta di un elemento cruciale per la valorizzazione delle produzioni nazionali, soprattutto in un contesto competitivo sui mercati esteri.

Ambito di applicazione - Le nuove regole si applicano esclusivamente ai salumi non tutelati da disciplinari DOP o IGP, che continuano a seguire le proprie specifiche di produzione. L'obiettivo è colmare un vuoto normativo per le produzioni *"standard",* offrendo certezze alle imprese e maggiore tutela ai consumatori.

Prospettive per il settore - Il decreto si inserisce in un percorso di rafforzamento della qualità e della tracciabilità del comparto, introducendo regole più chiare sia sul piano tecnico (ingredienti, controlli analitici, denominazioni), sia su quello commerciale (etichette, informazioni al consumatore). Per le aziende, oltre a un obbligo di adeguamento, il nuovo quadro normativo rappresenta anche un'opportunità: la possibilità di valorizzare la filiera, investire in innovazioni a basso impatto ambientale e presidiare la reputazione del made in Italy sui mercati globali.

PRODOTTO EDITORIALE
Ratio Agricoltura
Mensile per la gestione delle aziende agricole, d'allevamento e agroalimentari.
SCOPRI L'ABBONAMENTO


Riproduzione vietata - sabato 06 settembre 2025