

## 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

