

L'INDUSTRIA DELLE  
**CARNI** E DEI  
**SALUMI**

**UE**  
**STOP MEAT**  
**SOUNDING**

Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale DL 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n° 46) art.1, comma 1, DCB Milano € 1,81

**COMUNICAZIONE**  
Giovani Imprenditori  
ASSICA: nuovo  
Consiglio Direttivo

**EXPORT**  
Accordi UE-India  
e UE-Mercosur:  
effetti sulla filiera

**NORMATIVA**  
Nome del produttore  
o dell'operatore  
nell'etichetta di DOP-IGP

- 03. EUROPA**  
UE: un primo stop al “meat sounding”
- 04. EXPORT**  
Trump introduce nuovi dazi dopo la sentenza della Corte Suprema
- 05. COMUNICAZIONE**  
Giovani Imprenditori ASSICA: si riparte tra formazione e il nuovo Consiglio Direttivo
- 05. EXPORT**  
ASSICA presenta lo sportello doganale



- 06. ATTUALITÀ**  
Giornata Nazionale della Prevenzione Veterinaria
- 08. EXPORT**  
Accordi commerciali UE-India e UE-Mercosur
- 10. NORMATIVA**  
RENTRI e formulario digitale, il Decreto Milleproroghe rinvia l'obbligo al 15 settembre 2026
- 10. FIERE**  
A TuttoFood il manifesto internazionale del cibo, carta dei valori per dieta del futuro
- 12. EXPORT**  
La bussola del Made in Italy
- 12.** L'eccellenza doganale fa tappa in ASSICA
- 14. NORMATIVA**  
Allergeni, verso regole UE più chiare sull'etichettatura precauzionale
- 15.** Indicazione del nome del produttore nell'etichettatura dei prodotti DOP e IGP

## SOMMARIO



- 16. COMUNICAZIONE**  
La promozione dei salumi torna nel Regno Unito con il concorso culinario “The UK Contest”
- 17. NOMINE**  
Federprima, Serafino Cremonini eletto Presidente
- 18. ATTUALITÀ**  
Il welfare personalizzato è una priorità per 8 lavoratori su 10
- 18. NOTIZIE BREVI**  
Inflazione in leggera crescita, la ripresa dei consumi resta fragile
- 19. ATTUALITÀ**  
Mimit: presentata la Giornata Nazionale del Made in Italy 2026
- 19. PRODOTTI TUTELATI**  
Dati economici Culatello di Zibello DOP, la produzione cresce del 12%
- 20.** Consorzio Tutela Speck Alto Adige, i 30 anni dell'IGP
- 21.** Il Prosciutto Toscano DOP accelera nel preaffettato
- 21.** I salumi DOP Piacentini “on tour”
- 22. INTERVISTE IMPOSSIBILI**  
Sette qualità del grasso suino
- 23. CARNI SOSTENIBILI**  
Dieta vegana, troppe carenze di micronutrienti essenziali

L'INDUSTRIA DELLE  
**CARNI E DEI  
SALUMI**

MARZO 2026  
N° 3

**ASSICA**  
Associazione Industriali  
delle Carni e dei Salumi

**DIREZIONE E  
AMMINISTRAZIONE**  
Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8  
20089 Rozzano (MI)  
Tel. +39 02 8925901 (6 linee)  
assicaservice@assicaservice.it  
www.assica.it

**DIRETTORE  
RESPONSABILE**  
Davide Calderone

**COORDINAMENTO  
REDAZIONALE**  
Tiziana Formisano

**REDAZIONE**  
Giada Battaglia, Loredana Biscione  
Augusto Cosimi, Giovanni Facchini  
Laura Falasconi, Cristiano Costantino Lodo  
Monica Malavasi, Fabio Onano  
Giovannibattista Pallavicini, Francesca Senna  
Michele Spangaro, Stefania Turco

**REGISTRATO PRESSO**  
il Tribunale di Milano in data  
24 gennaio 1951 con n. 2242

Chiuso in tipografia il  
**23 marzo 2025**

**GESTIONE EDITORIALE,  
COMMERCIALE E  
AMMINISTRATIVA**

**edra**  
EDIZIONI

**RESPONSABILE PERIODICI**  
Chiara Scelsi - c.scelsi@lswr.it  
Tel. +39 349 0099322

**REDAZIONE**  
Diletta Gaggia - d.gaggia@lswr.it

**DIREZIONE  
COMMERCIALE**  
dircom.quine@lswr.it

**UFFICIO TRAFFICO  
E SERVIZIO  
ABBONAMENTI**  
Ilaria Tandoi  
i.tandoi@lswr.it  
Tel. +39 3452453804

**GRAFICA E  
IMPAGINAZIONE**  
LSWR

**IMMAGINI**  
Shutterstock

**PRODUZIONE**  
Antonio Iovene  
a.iovene@lswr.it

**STAMPA**  
GALLI & C. Varese

# UE: UN PRIMO STOP AL “MEAT SOUNDING”

L'accordo di Trilogo introduce il divieto di usare alcune denominazioni della carne per prodotti non di origine animale

/ MICHELE SPANGARO

L'intesa raggiunta stabilisce il **divieto di utilizzare termini tipici della carne per prodotti che non derivano da animali**. L'obiettivo è evitare il cosiddetto *meat sounding*, cioè l'uso di denominazioni che richiamano prodotti di origine animale per identificare alternative vegetali o prodotti ottenuti in laboratorio. La misura introduce una lista di trentuno termini che non potranno essere utilizzati per questi prodotti, con l'obiettivo di garantire maggiore trasparenza nei confronti dei consumatori e una distinzione più netta tra alimenti di origine animale e altre tipologie di prodotti. Termini ormai entrati nell'uso comune, come “burger”, “salsiccia” o “nugget”, continueranno a poter essere utilizzati anche per prodotti vegetali, purché sia chiaro che si tratta di alimenti di origine vegetale.

## UN SUCCESSO PARZIALE

Resta comunque l'amaro in bocca per un compromesso che rischia di fare ancora più confusione e scontentare un po' tutti. Infatti, per stabilire che un tipico prodotto a base di carne si possa chiamare così solo se frutto della macellazione di qualche animale hanno provato a legiferare diversi Stati membri e poi anche l'Unione europea, ma con alcuni cambiamenti di rotta in un complesso e travagliato iter istituzionale UE. Nell'autunno dello scorso anno, l'orientamento del legislativo comunitario sembrava “proibizionista”: basta “finte” mortadelle e salami di legumi. Invece, dopo pochi mesi ecco il compromesso summenzionato. I legislatori hanno concordato di concedere ai produttori tre anni di tempo per esaurire le scorte e adeguarsi alle nuove norme dopo l'entrata in vigore. I dettagli tecnici del testo comunque debbono essere ancora definiti, poi il testo passerà al voto del Consiglio Agricoltura e Pesca, con i ministri degli Stati membri, e a un voto finale nella plenaria del Parlamento.

“L'accordo raggiunto in sede europea rappresenta un primo passo verso la tutela delle denominazioni della carne e verso una maggiore trasparenza per i consumatori. È importante che i nomi rispecchino la reale natura dei prodotti: alimenti diversi devono avere denominazioni diverse, senza sfruttare la notorietà e il valore delle produzioni tradizionali. Pur trattandosi di



“ **Un'evoluzione normativa che mira a garantire un'informazione sempre più corretta e trasparente nei confronti dei consumatori** ”

un compromesso che copre solo una parte degli ambiti che avrebbero meritato tutela, questo risultato segna comunque un passaggio significativo. Riconosce infatti che dietro le denominazioni della carne esiste un patrimonio di competenze, lavoro e tradizione costruito nel tempo da allevatori, macellatori e trasformatori. Non è ancora il traguardo definitivo, ma è un primo passo nella direzione di garantire informazioni più corrette ai consumatori e una piena tutela delle nostre denominazioni tradizionali”, ha affermato il Direttore di ASSICA, **Davide Calderone**.

“Da registrare inoltre - conclude Calderone - l'ottimo lavoro del Governo italiano e della Delegazione italiana al Parlamento europeo che ancora una volta ha saputo far squadra cercando di difendere con successo gli interessi del Made in Italy. Questo ci incoraggia a intraprendere ulteriori azioni per la piena tutela di tutte le nostre denominazioni tradizionali”.

## IMITAZIONI E NON SOSTITUTI “UGUALI”

Ricordiamo ancora una volta che non si tratta solo della tutela di una denominazione di vendita in gioco, ma è prima di tutto il riconoscimento che dietro quel nome c'è un processo frutto dell'esperienza e della capacità

di imprenditori e lavoratori con competenze preziose e non comuni. Consentire a ricostituiti vegetali di usare le stesse denominazioni tradizionali di prodotti carni vorrebbe dire permettere una forma di dumping non solo di reputazione e di mercato, ma anche culturale, proponendo ai consumatori come apparentemente equivalente un prodotto che non è paragonabile nemmeno per metodo di produzione e know how produttivo. Come noto, la commercializzazione di questi prodotti a base vegetale che richiamano nel nome quelli a base di carne può chiaramente indurre i consumatori europei a pensare erroneamente che queste imitazioni siano sostituti “uguali” agli originali. In effetti, la questione non è il consumo o il non consumo di carne, ma semplicemente l'importanza di dire le cose come stanno e di non sfruttare furbescamente la notorietà e il successo di altri. Va da sé che prodotti completamente diversi debbano avere nomi completamente diversi. Anche se i consumatori sanno che non c'è carne in uno “spiedino vegano”, sono indotti a credere che si tratti di un esatto equivalente nutrizionale. In sostanza si tratta di un atto di civiltà perché **consente di circoscrivere le denominazioni della carne ai soli prodotti di origine animale**, come ci insegna la tradizione romana secondo cui *nomina sunt consequentia rerum* (i nomi sono conseguenza delle cose).

In conclusione, il compromesso rappresenta comunque un risultato significativo perché costituisce un primo tassello nel percorso di tutela delle denominazioni tradizionali della carne, costruite nel tempo dal lavoro di allevatori, macellatori e trasformatori e profondamente legate ai territori e alle diverse tradizioni regionali. Un ulteriore passo all'interno di una più ampia e complessa evoluzione normativa che mira a garantire un'informazione sempre più corretta e trasparente nei confronti dei consumatori.



# TRUMP INTRODUCE NUOVI DAZI DOPO LA SENTENZA DELLA CORTE SUPREMA

Ancora incertezze per gli operatori che esportano negli Stati Uniti

/ GIADA BATTAGLIA

Il 20 febbraio scorso la Corte Suprema degli Stati Uniti ha emesso una sentenza sull'autorità del Presidente Donald Trump di imporre dazi ai sensi dell'*International Emergency Economic Powers Act* (IEEPA). La sua autorità di imporre tali tariffe è stata oggetto di una controversia legale, in cui Trump ha invocato l'IEEPA come fonte di tale autorità. La Corte ha respinto la sua posizione con sei voti a favore e tre contrari.

## RESPINTE LE TARIFFE IMPOSTE DA TRUMP?

La decisione non riguarda tutte le tariffe imposte da Trump, mantiene in vigore quelle su acciaio e alluminio, adottate tramite altre leggi, e annulla i dazi in due categorie: la prima riguarda le cosiddette tariffe "reciproche" Paese per Paese, che vanno dal 34% per la Cina, al 15% per le esportazioni dall'Unione europea, fino al 10% per il resto del mondo; la seconda è una tariffa del 25% su alcuni beni provenienti da Canada, Cina e Messico. In risposta alla decisione della Corte, il Presidente ha emanato un nuovo Ordine esecutivo con il quale dispone l'imposizione, per un periodo di 150 giorni, di un dazio temporaneo del 10% *ad valorem* sui prodotti importati negli Stati Uniti, a partire dal 24 febbraio 2026. Il provvedimento, basato sulla Sezione 122 del Trade Act del 1974, dispone che siano esentate dai nuovi dazi le merci che sono state caricate su una nave nel porto di carico e in transito prima dell'ingresso negli Stati Uniti prima delle 00:01 del 24 febbraio 2026 e immesse al consumo, o ritirate dal magazzino per il consumo prima delle 00:01 del 28 febbraio 2026. Inoltre, sono esclusi dal campo di applicazione del dispositivo una serie di codici doganali tra i quali, tuttavia, non compare alcun codice delle carni suine e dei prodotti a base di carne suina. Sono esentati dal dazio reciproco alcuni prodotti di origine bovina che, come noto, non sono al momento esportabili dall'Italia.

## LA SEZIONE 122 È UN PONTE PER GUADAGNARE TEMPO

Ancora oggi permangono gli interrogativi sul fondamento giuridico delle tariffe sostitutive. Alcuni economisti ed esperti del settore sostengono che non sussistano le condizioni per giustificare i dazi con quanto previsto dalla Sezione 122 e che quindi anche questi potrebbero



**“ Un Ordine esecutivo dispone, per un periodo di 150 giorni, un dazio temporaneo del 10% ad valorem sui prodotti importati a partire dal 24 febbraio ”**

essere annullati dai tribunali. Sebbene queste nuove imposte saranno quasi certamente oggetto di un'azione legale, l'esito potrebbe non avere grande importanza considerate le più ampie ambizioni tariffarie di Trump. Questi dazi, infatti, sono disposti per 150 giorni prima che possano essere introdotti quelli "permanenti". Quando si arriverà alla conclusione di un eventuale ricorso legale contro i dazi della Sezione 122, Trump potrebbe essere passato a misure sostitutive più solide. Quindi la Sezione 122 è "un ponte per guadagnare tempo. Il vero obiettivo sono tariffe più elevate, non situazioni specifiche come la sicurezza nazionale o la bilancia commerciale", ha dichiarato alla CNN in un'intervista telefonica **Erica York**, vicepresidente della politica fiscale federale presso la Tax Foundation. Alcuni conservatori hanno respinto la giustificazione giuridica della Sezione 122. Naturalmente, questo non è di conforto per le innumerevoli piccole imprese, società e anche i consumatori che pagano le tariffe della Sezione 122. Molti esperti negli USA ritengono improbabile che il Congresso dia il via libera a una proroga oltre il limite di 150 giorni della Sezione 122.

Alcuni hanno sostenuto che, in teoria, Trump potrebbe lasciare scadere i dazi e poi riavviare il termine dei 150 giorni dichiarando un'altra emergenza. Ma anche questa operazione potrebbe trovare l'opposizione dei giudici.

## NESSUNA CERTEZZA SULLA RESTITUZIONE DEI PAGAMENTI TARIFFARI

Nel frattempo, gli importatori americani stanno tentando di capire se e come richiedere e ottenere i rimborsi per i dazi pagati sulla base del provvedimento annullato dalla Corte Suprema. **Brandon Lord**, direttore esecutivo delle Politiche e dei Programmi Commerciali del CBP, ha affermato che l'agenzia sta "facendo tutto il possibile" per predisporre entro 45 giorni un nuovo processo automatizzato che richieda "un invio minimo di informazioni da parte degli importatori".

Sembra che Nintendo, Costco, Fedex e migliaia di altre aziende abbiano fatto causa al Governo nel tentativo di ottenere rimborsi tariffari, ma questo potrebbe non essere più necessario se il nuovo sistema automatizzato venisse implementato. "La CBP fornirà indicazioni su come presentare le dichiarazioni di rimborso nel nuovo sistema", ha affermato Lord.

Al momento non è stata fornita alcuna stima sui tempi in cui gli importatori potranno effettivamente ricevere la restituzione dei pagamenti tariffari. L'unico commento disponibile è quello del Presidente Donald Trump, il quale, subito dopo la sentenza della Corte, ha dichiarato ai giornalisti che la questione potrebbe richiedere "due anni di dibattiti in tribunale" e che potrebbero essere necessari fino a cinque anni prima che i rimborsi vengano elaborati. Resta quindi molta incertezza sui tempi concreti di rimborso, e le imprese interessate dovranno attendere sviluppi futuri per avere indicazioni più precise.



# GIOVANI IMPRENDITORI ASSICA SI RIPARTE TRA FORMAZIONE E IL NUOVO CONSIGLIO DIRETTIVO

**Presso la SSICA di Parma sia una masterclass sulle prove sensoriali che l'Assemblea del gruppo**

/ GIOVANNI FACCHINI

**L**o scorso 6 marzo – presso la sede della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) – si è tenuto con grande successo il primo appuntamento dell'anno del Gruppo Giovani Imprenditori ASSICA. Riservato ai membri del Gruppo, **l'appuntamento ha unito una masterclass formativa sulle prove sensoriali all'Assemblea per l'elezione del nuovo Consiglio Direttivo**, aprendo le attività 2026 all'insegna del futuro.

La giornata è iniziata con una masterclass teorico-pratica sull'analisi sensoriale, organizzata da **ASSICA in collaborazione con la Divisione Consumer Science di SSICA** – guidata dalla dott.ssa Giovanna Poli – e i **Consorzi italiani di tutela della Mortadella Bologna, del Cacciatore italiano e dello Zampone e Cotichino Modena IGP**, rappresentati dal dott.

Alberto Merigo (Responsabile Area Qualità dei Consorzi). Dopo un'introduzione teorica che ha inquadrato la disciplina e condiviso esperienze concrete dei Consorzi, i partecipanti si sono immersi nel laboratorio di analisi sensoriale. Qui, sotto la guida delle dott.sse Degni Monica, Dellapina Giovanna e Moscatelli Vanna, i partecipanti hanno condotto test pratici, coprendo tutte le fasi chiave: dalla definizione degli obiettivi alla scelta e progettazione dei test, fino alla conduzione e all'analisi dei risultati.

Un'esperienza assolutamente operativa che ha permesso ai giovani imprenditori di esplorare aspetti preziosi e peculiari del settore, con focus su qualità, tradizione e scienza applicata. Non a caso la Divisione Consumer Science è impegnata nel supportare le imprese del settore nella valutazione della qualità sensoriale dei prodotti, nella comprensione delle preferenze dei

consumatori e nello sviluppo di soluzioni in linea con le nuove esigenze di mercato. Tra le attività principali, lo studio della shelf life sensoriale di prodotti innovativi – in fase preventiva al lancio o dopo modifiche tecnologiche, formulistiche o di packaging – e gli studi di shelf life secondaria (SSL).

## IL NUOVO CONSIGLIO DIRETTIVO DEL GRUPPO GIOVANI

Una volta conclusa la masterclass, i lavori sono proseguiti con l'**Assemblea del Gruppo Giovani Imprenditori** chiamata a eleggere il **nuovo Consiglio Direttivo** – in carica per i prossimi due anni – ora così composto: **Giuseppe Beretta** (Salumificio F.lli Beretta Spa), **Diletta Brunello** (Salumificio Zambon Giovanni Srl), **Federico Gherri** (Prosciuttificio San Michele Srl), **Filippo Grassi** (Salumificio La Torre Spa), **Vittoria Lavarini** (Salumificio Valpolicella Spa), **Ludovico Levoni** (Prosciuttificio Borgo Antico Srl), **Lorenzo Mottolini** (Salumificio Mottolini Srl), **Giacomo Polli** (Salumificio di Genga Srl), **Giulia Schiavoni** (Levoni Spa Società Benefit), **Filippo Utini** (Furlotti Prosciutti Srl) e **Maria Chiara Utini** (Furlotti Prosciutti Srl). La compagine resterà in carica per il prossimo biennio di attività del Gruppo. L'evento ha rappresentato un'occasione unica per rafforzare legami professionali e competenze tecniche, confermando il ruolo del Gruppo Giovani come incubatore di talenti nel comparto salumi italiano.



# ASSICA PRESENTA LO SPORTELLINO DOGANALE

**Un nuovo strumento strategico al servizio delle Aziende associate**

/ FRANCESCA SENNA

**I**n un mercato globale dove la velocità e la precisione normativa dettano le regole della competitività, ASSICA vuole ribadire il proprio ruolo di punto di riferimento per il settore delle carni suine e dei salumi lanciando un'iniziativa di alto profilo riservata esclusivamente alle Aziende associate.

## RISPOSTE CONCRETE E "SU MISURA"

Lo **Sportello Doganale**, presentato ufficialmente lo scorso 24 febbraio 2026 e già pienamente operativo, nasce per trasformare la complessità doganale da ostacolo burocratico a leva di vantaggio competitivo per le Aziende del nostro sistema, offrendo agli Associati un filo diretto, gratuito ed esclusivo con i massimi esperti del settore. I servizi dello Sportello si articolano in appuntamenti mensili online strutturati

per fornire risposte concrete e "su misura" alle sfide dell'internazionalizzazione. Non si tratta di semplici incontri informativi, ma di un supporto profondamente operativo: attraverso il confronto diretto con i massimi esperti nel settore delle dogane, le Aziende possono risolvere dubbi interpretativi, gestire criticità tecniche e definire strategie di export sicure ed efficienti. Per partecipare attivamente alle sessioni di confronto, le Aziende associate sono invitate a trasmettere i propri quesiti tecnici all'Ufficio Export di ASSICA (referenti Giada Battaglia e Francesca Senna) entro una settimana dagli incontri calendarizzati; le domande vengono poi analizzate e discusse in tempo reale durante l'evento, creando un sistema di condivisione di *best practice* esclusivo nel nostro panorama associativo.

## CONVENZIONE STRATEGICA CON EASYFRONTIER

A supporto di questa attività, ASSICA ha implementato sulla propria Piattaforma Export una nuova sezione – scheda di approfondimento **DOGANE** – dove gli Associati possono accedere, in un'area riservata, ai calendari formativi, agli aggiornamenti costanti sulle prassi doganali e alle registrazioni dei webinar, inclusi i celebri "Giovedì Formativi" di Fulvio Liberatore.

L'efficacia dello Sportello è garantita dalla convenzione strategica siglata con **Easyfrontier**, realtà d'eccellenza nella consulenza doganale nazionale. Grazie a questa sinergia, le aziende del sistema ASSICA possono contare su un supporto tecnico di altissimo livello per la gestione di certificazioni AEO, status di esportatore autorizzato e semplificazioni doganali, beneficiando inoltre di una scontistica dedicata del 10% sulle tariffe professionali di Easyfrontier.

Con il lancio dello Sportello Doganale, ASSICA non si limita ad assistere, ma fornisce ulteriori strumenti per competere ai massimi livelli, confermando che l'appartenenza all'Associazione rappresenta sempre di più un investimento strategico essenziale per la sicurezza e la crescita del business internazionale.

# GIORNATA NAZIONALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA

Convegno: “Il sistema dei controlli: ipotesi di efficientamento”

/ STEFANIA TURCO

La prevenzione veterinaria è uno dei pilastri della sanità pubblica, tutela la salute degli animali, garantisce la sicurezza degli alimenti e protegge la salute umana, con azioni che si sviluppano lungo tutta la filiera.

Per celebrare la Giornata Nazionale della Prevenzione Veterinaria, lo scorso 3 febbraio, la Regione Lombardia ha organizzato il convegno “**Il sistema dei controlli: ipotesi di efficientamento**”. Lo scopo dell’iniziativa è stato quello di presentare il Progetto della Regione Lombardia “Migliorare l’attuazione delle regole basata sul rischio e la cooperazione interregionale in materia di sicurezza alimentare e applicazione della tutela ambientale per aumentare lo sviluppo regionale”, finanziato dalla Commissione Europea, SG e sviluppato con il supporto tecnico dell’OCSE. A livello nazionale hanno aderito al progetto anche le regioni Campania e Friuli-Venezia Giulia. Nel corso della giornata, la Regione Lombardia ha voluto ricordare l’attività fondamentale svolta dai veterinari su tutto il territorio regionale, riconoscendo il valore della prevenzione come vero investimento per il futuro. Il loro lavoro quotidiano – dalla tutela della salute animale ai controlli sanitari negli allevamenti e nella filiera alimentare – rappresenta un presidio essenziale per la collettività. La salute degli animali, infatti, è parte integrante della salute pubblica: proteggere il benessere animale significa prevenire malattie, garantire la sicurezza alimentare e salvaguardare l’intero sistema sanitario.

## SALUTO DELLE AUTORITÀ

All’apertura dei lavori del Convegno **Francesco Maraschi** (Dirigente UO Veterinaria Regione Lombardia) ha introdotto per i saluti istituzionali **Mario Melazzini** (Direttore Generale al Welfare Regione Lombardia), **Ugo Della Marta** (Direttore Generale della Direzione dell’Igiene e della Sicurezza Alimentare Ministero della Salute), **Elodie Boulch** (Policy e Project Officer SG Reform Commissione Europea)

e **Margarita Escobar** (Responsabile Progetto sul miglioramento dei controlli OCSE). Dopo il saluto delle autorità sono intervenuti in qualità di relatori, per presentare i contenuti del progetto e delle Linee Guida (LLGG), **Paola Coletti** (Università degli Studi di Bergamo), **Filippo Castoldi**, **Angelo Monti** e **Tiziano Lattisi** (Consulenti OCSE) e **Danilo Cereda** (Dirigente UO Prevenzione Regione Lombardia).

## PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto, avviato attraverso diverse fasi dal 2019 al 2024, mira a migliorare gli strumenti digitali e dei metodi basati sul rischio nelle fasi ispettive, soprattutto nei settori alimentare, ambientale e sicurezza sul lavoro. Nello specifico, la “**score-card**”, ha come obiettivo di accrescere la qualità, l’uniformità, la coerenza delle attività ufficiali condotte dal personale delle Autorità competenti (AC) e, al contempo, di permettere agli operatori economici del settore alimentare (OSA) di disporre di un supporto per procedere all’autovalutazione delle attività sotto il loro controllo, così da diminuire la contestazione durante i controlli ufficiali. Inizialmente, questo strumento nasce con la funzione di categorizzare il rischio degli stabilimenti, come previsto dall’articolo 9.1 del Regolamento UE 2017/625. Successivamente, però, la sua funzione si è ampliata, diventando uno strumento più completo per assicurare:

- la **copertura di tutti gli ambiti di controllo**, evitando che alcuni aspetti importanti vengano trascurati;
- l’**uniformità** degli approcci adottati dal personale delle AC durante la conduzione dei CU, assicurando maggiore coerenza e standardizzazione nelle verifiche;
- la piena **trasparenza** delle procedure di controllo attuate;
- la **completezza e l’adeguatezza delle informazioni** raccolte durante i controlli, facilitando l’espressione di un giudizio finale sulla conformità o meno dell’operatore alle norme.

Inoltre, rappresenta anche un modulo per comunicare agli operatori i criteri di valutazione delle informazioni raccolte in sede di Controllo Ufficiale (CU) secondo il principio di trasparenza (art. 11, Reg. UE 2017/625). Promuove il processo di autovalutazione del proprio stato di conformità da parte degli operatori e garantisce la crescita del personale addetto ai CU in particolare per quanto riguarda l’adeguatezza dei CU (art. 9.5, Reg. UE 2017/625).

Il **corretto impiego della “score card”** è supportato da Linee Guida (LLGG) di facile consultazione, costruite in modo da riprendere la struttura della score card a supporto sia degli operatori addetti ai CU, sia degli operatori economici. Per ogni aspetto verificato vengono proposti scenari diversi, tra i quali l’addetto alla verifica identifica quello più aderente alla realtà osservata. La score card non è strutturata come una lista di controllo a risposta binaria (Sì/No). La **score card e le LLGG sono strumenti in continua evoluzione**, alla luce delle esperienze maturate, come pure degli eventuali suggerimenti pervenuti dalle associazioni, per tenere conto dei cambiamenti normativi, di quelli nell’assetto degli stabilimenti e delle esperienze maturate.

Per ogni scenario è definito un peso di ciascuna osservazione. I punteggi attribuiti a ciascuno scenario sono oggetto di un continuo aggiornamento sulla base della correlazione con i “risultati” dei CU. Così che il sistema viene ad acquisire una sempre maggiore fondatezza e oggettività. Per “risultati” dei CU si intendono le misure adottate e documentate dall’Autorità competente a seguito del rilievo di NC, nonché le misure adottate dallo stabilimento alimentare ai sensi dell’art. 19 del Reg. (CE) n. 178/02 - “Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore”, per quanto riguarda il ritiro e/o il richiamo di alimenti non conformi, o ritenuti tali, dal mercato.

**L’impiego della “score-card”, secondo la sperimentazione** sin qui effettuata, è risultato utile a diminuire la dispersione dei giudizi degli ispettori





(miglioramento della coerenza dei Controlli Ufficiali). Inoltre, esplica al meglio la propria funzione attraverso l'impiego consapevole e la conoscenza approfondita delle Linee Guida. I risultati della sperimentazione, pur limitati per numerosità, depongono per l'efficacia delle linee guida e segnalano gli aspetti, caratterizzati da maggior dispersione, sui quali intervenire con un rafforzamento della formazione e l'eventuale aggiornamento delle Linee Guida. Per diminuire le diversità di giudizio nel CU sono stati individuati i seguenti strumenti:

- adozione di strumenti comuni e condivisi per la conduzione del CU;
- eventi formativi;
- audit interni.

#### SECONDA PARTE: PAROLA AGLI STAKEHOLDERS

La seconda parte del Convegno, moderata da **Gianluca Pinotti** (Dirigente Veterinario Regione Lombardia) è stata dedicata al dialogo con gli

stakeholders. I rappresentanti delle Associazioni – **Gianni Di Falco** (Federdistribuzione), **Marco Barbieri** (Confcommercio), **Davide Calderone** (ASSICA) e **Davide Fontana** (Assolatte) – hanno accolto favorevolmente gli obiettivi del progetto, l'avvicendamento e la razionalizzazione dei controlli ufficiali sulla base del rischio. Oltre alla volontà condivisa di collaborazione è emersa da parte degli stakeholders la necessità di una piena uniformità dei CU ufficiali su tutto il territorio nazionale. Per concludere l'evento è intervenuto **Ugo Della Marta**, Direttore Generale della Direzione dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, che ha accolto la richiesta di un maggiore coordinamento nell'ambito dei CU presso le aziende. Nel suo intervento ha ricordato come, nel nostro Paese, il sistema dei controlli sia particolarmente complesso sotto il profilo politico-istituzionale. Proprio per questo, disporre di un sistema di controlli ufficiali efficiente rappresenta una garanzia per tutti i soggetti coinvolti: istituzioni,

operatori e consumatori. Riprendendo quanto anticipato in apertura dei lavori, ha inoltre sottolineato la forte necessità di razionalizzare i controlli ufficiali alla luce delle risorse limitate disponibili. Si tratta di una sfida che non riguarda soltanto il livello nazionale, ma che si pone anche in una più ampia dimensione europea e internazionale. Il tema dell'efficientamento dei controlli è oggi centrale in tutti i contesti. Efficientare non significa ridurre, bensì rafforzare l'efficacia del sistema. Una delle modalità principali per raggiungere questo obiettivo è una maggiore cooperazione con gli stakeholder, che rivestono un ruolo fondamentale nell'applicazione della normativa, nell'identificazione dei rischi connessi alle proprie attività e nell'adottare comportamenti adeguati per garantire la conformità e la tutela della sicurezza alimentare.

#### ATTIVITÀ FUTURE

Per il futuro, si auspica una più ampia diffusione della "score-card" e delle pertinenti Linee Guida (LLGG) tra gli addetti ai controlli ufficiali (CU) e gli operatori economici, accompagnata da specifici interventi formativi. L'obiettivo è assicurarne il corretto e uniforme impiego, sia da parte del personale incaricato dei controlli, sia da parte delle imprese coinvolte. Sarà inoltre fondamentale attivare tavoli di confronto periodici, con il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati, al fine di garantire il costante miglioramento e l'aggiornamento sia della "score-card" sia delle LLGG, in coerenza con l'evoluzione normativa e operativa del settore.

La diffusione di un modello applicato a livello nazionale contribuirebbe a rafforzare il sistema delle relazioni tra i diversi attori lungo la filiera alimentare e a valorizzare le informazioni raccolte a tutti i livelli. Ciò consentirebbe non solo di intervenire in modo più efficace, ma anche di anticipare eventuali criticità, comprese quelle di natura sanitaria, legate agli alimenti.

## PER LA TUA PUBBLICITÀ SU L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI



Per informazioni  
[info@quine.it](mailto:info@quine.it)

# ACCORDI COMMERCIALI UE-INDIA E UE-MERCOSUR

Effetti sulla filiera delle carni e dei salumi

EASYFRONTIER  
www.easyfrontier.it

Il panorama del commercio internazionale sta attraversando una fase di profonda trasformazione, nella quale gli accordi di libero scambio assumono un ruolo sempre più determinante nel definire le condizioni di competitività delle filiere agroalimentari europee. In questo contesto, le intese raggiunte dall'Unione europea con il blocco Mercosur [1] e con l'India [2], concluse positivamente nel gennaio 2026, rappresentano un passaggio chiave anche per il settore delle carni e dei salumi. L'accordo UE-Mercosur, che coinvolge oltre 700 milioni di persone, sta superando rapidamente le fasi burocratiche nei Paesi partner. Il 27 febbraio 2026 sono stati pubblicati nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea i testi completi dell'Accordo di Partenariato UE-Mercosur (EMPA) e dell'Accordo Interinale sugli Scambi (ITA). L'intesa rappresenta un passaggio cruciale nelle relazioni tra Europa e Mercosur, con l'obiettivo di rafforzare i legami storici, culturali ed economici e di aprire una nuova fase operativa per le imprese europee interessate ai mercati di Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay.

Con la Decisione (UE) 2026/183 [3] del Consiglio dell'Unione europea è stata approvata l'applicazione provvisoria dell'Accordo Interinale sugli Scambi (ITA). Questo provvedimento è rilevante perché attribuisce alla Commissione europea il potere di adottare misure di salvaguardia bilaterali a tutela dell'industria agricola europea, prevedendo un monitoraggio semestrale sui prodotti sensibili e la possibilità di intervenire entro 21 giorni in caso di rischio di grave pregiudizio.

Parallelamente, Uruguay e Argentina hanno ratificato ufficialmente l'intesa il 26 febbraio 2026, diventando i primi membri fondatori del blocco a completare l'approvazione parlamentare. Anche il Brasile ha registrato progressi significativi con il via libera della Camera bassa il 25 febbraio, in attesa del Senato, mentre il Paraguay avvierà il dibattito parlamentare a marzo.

L'accordo UE-India, invece, ad oggi [4] è in fase di revisione e l'avvio dell'applicazione è realisticamente atteso nel 2027, con liberalizzazioni tariffarie progressive su più anni. Per le imprese italiane, tali accordi non si traducono esclusivamente in un'apertura dei mercati, ma introducono nuovi equilibri competitivi, richiedendo una valutazione attenta degli impatti lungo l'intera filiera: dalla disponibilità delle materie prime fino al posizionamento dei prodotti trasformati sui mercati nazionali e internazionali.

## MERCOSUR: UN NUOVO EQUILIBRIO COMPETITIVO PER IL MERCATO EUROPEO

L'accordo UE-Mercosur (Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay) crea una delle aree di libero scambio più vaste al mondo. L'intesa si articola in un Accordo di Partenariato (EMPA) e un Accordo Commerciale Interinale (ITA), quest'ultimo volto a rendere operativi i benefici economici prima della ratifica completa degli Stati membri. Per quanto riguarda il comparto delle



“ **Gli accordi con il Mercosur e l'India segnano una nuova fase per la politica commerciale dell'Unione europea e, di riflesso, per la filiera italiana delle carni e dei salumi** ”

carni, l'impatto è gestito attraverso contingenti tariffari (TRQ) mirati. Per mitigare la pressione sui produttori europei, l'importazione preferenziale di carne bovina e avicola è stata stimata rispettivamente all'1,5% e all'1,3% della produzione totale annua dell'UE.

Inoltre, l'accordo prevede meccanismi di salvaguardia bilaterali e procedure rapide per sospendere temporaneamente le preferenze tariffarie in caso di danni ai produttori interni o squilibri di mercato. In particolare, può essere applicata una clausola di salvaguardia bilaterale nel caso in cui l'aumento delle importazioni dal Mercosur causi, o anche solo minacci di causare, un grave pregiudizio ai settori interessati dell'UE. Per la prima volta, tale clausola di salvaguardia copre anche le importazioni effettuate nell'ambito dei contingenti tariffari. La Commissione europea sostiene che l'accordo avrà un impatto limitato sul mercato europeo della carne bovina e non comporterà ulteriore deforestazione nei Paesi del Mercosur. L'intesa non prevede un accesso in esenzione da dazi per la carne bovina del Mercosur ma consentirà l'ingresso nel mercato UE di 99.000 tonnellate di carne bovina del

Mercosur con un dazio del 7,5%. Il 55% del contingente sarà costituito da carne fresca o refrigerata, mentre il 45% riguarderà carne congelata di valore inferiore. L'accordo prevede inoltre un fondo di sicurezza di 6,3 miliardi di euro a tutela degli agricoltori dell'UE in caso di gravi perturbazioni del mercato. Questo stanziamento è parte integrante del pacchetto di misure per mitigare le potenziali perturbazioni di mercato derivanti dall'accordo. Si tratta di una rete di sicurezza per gestire crisi improvvise e sostenere gli agricoltori europei di fronte all'aumento delle importazioni a basso costo da parte dei Paesi del Sud America.

L'accordo protegge oltre 344 Indicazioni Geografiche europee contro le imitazioni nel mercato Mercosur. Questo meccanismo mira a eliminare la concorrenza sleale, garantendo che i prodotti autentici UE non debbano coesistere con falsi locali nel mercato del Sud America. Questo assume una rilevanza operativa particolarmente concreta, poiché l'aumento, seppur limitato, dei flussi di carne bovina e avicola comporterà un utilizzo più intenso degli strumenti di controllo già esistenti. L'impatto potenziale per gli esportatori europei di carni e salumi verso i mercati del Mercosur è di grande rilievo, considerando che l'accordo istituisce una zona di libero scambio mirata a eliminare o ridurre progressivamente i dazi doganali.

Le carni trasformate (come i salumi europei) beneficeranno della liberalizzazione tariffaria, aprendo opportunità per le aziende UE, in particolare in Brasile, Argentina, Paraguay e Uruguay. In un contesto dove le barriere tariffarie attuali per i prodotti trasformati sono storicamente elevate, il cronoprogramma di soppressione dei dazi offre una traiettoria chiara per incrementare la competitività dei prodotti di eccellenza, come i salumi italiani. Il vantaggio competitivo sarà inoltre sostenuto dalla protezione di centinaia di Indicazioni Geografiche, che garantirà l'uso esclusivo

dei nomi tradizionali contro imitazioni o utilizzi abusivi, tutelando così il posizionamento commerciale dell'alto valore aggiunto europeo. Tuttavia, l'accesso al regime preferenziale non è automatico e richiede una gestione tecnica rigorosa, basata sulla dimostrazione del carattere originario della merce. Gli esportatori dovranno predisporre correttamente le prove dell'origine secondo le procedure stabilite. Per la filiera dei salumi, l'origine della materia prima è determinante: prodotti ottenuti esclusivamente da materiali originari o che abbiano subito lavorazioni sostanziali oltre quelle "insufficienti" potranno beneficiare dei dazi ridotti, sfruttando anche il meccanismo del cumulo bilaterale.

Parallelamente alla compliance doganale, le aziende dovranno garantire il rispetto dei rigidi requisiti SPS (misure sanitarie e fitosanitarie) e delle procedure di riconoscimento degli stabilimenti. In tal senso, l'impegno del Mercosur a semplificare le procedure attraverso l'adozione graduale di un unico questionario e certificato rappresenterà un passo fondamentale per facilitare l'accesso effettivo al mercato.

### INDIA: OPPORTUNITÀ E PROTEZIONE DEI SETTORI SENSIBILI

L'accordo con l'India garantisce alle imprese europee un accesso privilegiato alla quarta economia mondiale e al Paese più popoloso del pianeta (circa 1,5 miliardi di persone). Sebbene si preveda che l'accordo possa raddoppiare le esportazioni dell'UE verso l'India entro il 2032, l'Unione ha adottato un approccio cautelativo per le carni. L'accordo rappresenta, per la filiera delle carni e dei salumi, un cambiamento soprattutto sul versante dell'export dei prodotti trasformati. Il mercato indiano è tradizionalmente caratterizzato da barriere tariffarie elevate sui prodotti agroalimentari, spesso comprese tra il 30% e il 60% per i trasformati, e da requisiti regolatori complessi. L'accordo interviene proprio su questi due aspetti: riduzione progressiva dei dazi e maggiore prevedibilità delle regole di accesso.

La struttura dell'accordo riflette una distinzione chiara tra carni fresche e prodotti trasformati. Le categorie considerate sensibili, come la carne bovina e avicola fresca, restano sostanzialmente protette e continuano a essere soggette a livelli tariffari elevati. Le opportunità si concentrano invece sui prodotti a base carne trasformati, che rientrano nella più ampia categoria dei *processed food*. In questo ambito, salumi stagionati, prodotti *ready-to-eat*, specialità premium e ingredienti destinati all'industria alimentare internazionale rappresentano le tipologie più direttamente interessate dalla riduzione dei dazi.

L'impatto potenziale è significativo se si considerano i livelli tariffari attuali, che per molti prodotti trasformati possono collocarsi tra il 30% e il 60%. L'accordo prevede riduzioni progressive e, per numerose linee tariffarie, l'eliminazione nel tempo. Anche una riduzione iniziale parziale può incidere in modo rilevante sulla competitività dei salumi italiani, in particolare nel segmento premium retail e nel canale horeca internazionale, dove il prezzo finale rappresenta spesso un fattore critico per l'ingresso sul mercato.

L'accesso al regime preferenziale non è tuttavia automatico e richiede una gestione tecnica dell'export più strutturata. L'elemento centrale è la dimostrazione dell'origine preferenziale UE, che consente di applicare il dazio ridotto o nullo. Ciò implica la predisposizione delle dichiarazioni di origine, la tracciabilità della materia prima e la verifica delle regole di origine specifiche per ciascun prodotto.



Per la filiera dei salumi, l'origine della carne assume quindi un ruolo determinante: prodotti trasformati in Italia con materia prima europea potranno normalmente beneficiare del trattamento preferenziale, mentre l'utilizzo di carne extra-UE richiederà valutazioni puntuali e, in alcuni casi, potrà limitarne l'accesso. Accanto al tema dell'origine, l'accesso effettivo al mercato indiano richiede il rispetto di una serie di requisiti regolatori che restano pienamente applicabili anche in presenza di dazi ridotti.

Tra questi rientrano la registrazione degli stabilimenti esportatori, la predisposizione delle certificazioni sanitarie richieste, la corretta classificazione doganale, l'adeguamento dell'etichettatura ai requisiti locali e la conformità alle procedure dell'autorità alimentare indiana. Per i prodotti a base carne possono inoltre assumere rilievo aspetti legati alla composizione e alla formulazione, inclusi elementi di natura culturale che incidono sul posizionamento commerciale. Nel complesso, l'accordo con l'India configura un'opportunità concreta soprattutto per i salumi ad alto valore aggiunto, ma introduce al tempo stesso una maggiore

rilevanza della compliance commerciale e della gestione dell'origine. Il vantaggio competitivo non deriverà esclusivamente dalla riduzione dei dazi, bensì dalla capacità delle imprese di strutturare correttamente la documentazione, adattare i prodotti ai requisiti del mercato e pianificare l'ingresso in un contesto in cui la liberalizzazione sarà graduale.

### CONCLUSIONE

Gli accordi con il Mercosur e l'India segnano quindi una nuova fase per la politica commerciale dell'Unione europea e, di riflesso, per la filiera italiana delle carni e dei salumi. Non si tratta di intese "neutre": entrambe incidono in modo diverso ma complementare sugli equilibri del settore. L'accordo con il Mercosur agisce principalmente sul lato dell'approvvigionamento e della concorrenza interna al mercato europeo, introducendo maggiori volumi di carne bovina e avicola entro contingenti controllati e sotto un sistema di vigilanza rafforzato. Per l'industria di trasformazione ciò può tradursi in nuove dinamiche sui costi delle materie prime, mentre per la produzione primaria europea resta centrale il monitoraggio dell'impatto competitivo. In parallelo, la tutela delle Indicazioni Geografiche e la riduzione dei dazi sui trasformati aprono spazi di crescita nei mercati sudamericani per i prodotti a maggiore valore aggiunto. L'accordo con l'India, invece, si configura soprattutto come una leva di sviluppo commerciale per i salumi e i prodotti trasformati premium. In un mercato storicamente caratterizzato da barriere tariffarie elevate, la riduzione progressiva dei dazi può migliorare in modo sostanziale la competitività dei prodotti italiani. Tuttavia, l'effettivo beneficio dipenderà dalla capacità delle imprese di gestire in modo rigoroso l'origine preferenziale, la documentazione doganale e l'adeguamento ai requisiti regolatori locali. In entrambi i casi emerge un elemento comune: la compliance normativa e commerciale diventa parte integrante della strategia industriale.

La gestione dell'origine della materia prima, la tracciabilità, la corretta classificazione doganale e la preparazione tecnica all'export non sono più aspetti accessori, ma fattori determinanti per accedere ai vantaggi tariffari e consolidare la presenza sui mercati esteri. Per la filiera italiana delle carni e dei salumi, il nuovo scenario non rappresenta soltanto un'apertura, ma una fase di adattamento strategico. La competitività non si giocherà esclusivamente sul prezzo, bensì sulla capacità di coniugare qualità, conformità normativa e posizionamento internazionale. In questo quadro, gli accordi con Mercosur e India possono diventare strumenti di crescita, a condizione che vengano accompagnati da una pianificazione attenta e da un controllo tecnico costante lungo tutta la filiera.

### NOTE

- [1] Vedi: "Accordo di partenariato commerciale tra l'Unione europea, da una parte, e i Paesi del Mercosur (Argentina, Brasile, Paraguay, Uruguay), dall'altra", testo negoziato e documenti correlati, pubblicati dalla Commissione Europea, disponibile online: [https://policy.trade.ec.europa.eu/eu-trade-relationships-country-and-region/countries-and-regions/mercosur/eu-mercosur-agreement/text-agreement\\_en](https://policy.trade.ec.europa.eu/eu-trade-relationships-country-and-region/countries-and-regions/mercosur/eu-mercosur-agreement/text-agreement_en)
- [2] Vedi: Pagina ufficiale della Commissione Europea - Accordo commerciale tra l'Unione europea e l'India, con informazioni istituzionali, documenti e aggiornamenti sullo stato dei negoziati, disponibile online: [https://commission.europa.eu/topics/trade/eu-india-trade-agreement\\_en](https://commission.europa.eu/topics/trade/eu-india-trade-agreement_en)
- [3] Vedi: EUR-Lex - Decisione (UE) 2026/183 del Consiglio che autorizza la firma e l'applicazione provvisoria dell'Accordo Interinale sugli Scambi (ITA) tra l'Unione europea e i Paesi del Mercosur, pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, disponibile online: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:L\\_202600183](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202600183)
- [4] L'articolo è stato redatto il 27/02/2026

# RENTRI E FORMULARIO DIGITALE IL DECRETO MILLEPROROGHE RINVIÀ L'OBBLIGO AL 15 SETTEMBRE 2026

**Fase transitoria con doppio sistema cartaceo e digitale per accompagnare le imprese nella tracciabilità elettronica dei rifiuti**

/ **CRISTIANO COSTANTINO LODDO**

**L**a conversione in legge del decreto "Milleproroghe" (**legge 27 febbraio 2026, n. 26**) ha introdotto importanti modifiche al calendario di attuazione del sistema RENTRI - Registro Elettronico Nazionale per la Tracciabilità dei Rifiuti. Tra le principali novità figura lo spostamento dell'obbligo di utilizzo del formulario digitale dei rifiuti (FIR), inizialmente previsto per il 13 febbraio 2026 e rinviato al 15 settembre 2026.

## FASE DI DOPPIO BINARIO

La misura introduce una **fase transitoria** durante la quale gli operatori potranno continuare a utilizzare il tradizionale formulario di identificazione dei rifiuti (FIR) in formato cartaceo, in alternativa alla versione digitale. In questa fase di "doppio binario", il formato scelto dal produttore o detentore del rifiuto determina le modalità operative che devono essere adottate

**“ IL RENTRI rappresenta il fulcro della nuova infrastruttura nazionale di monitoraggio dei flussi di rifiuti ”**



da tutti i soggetti coinvolti nella filiera del trasporto e della gestione dei rifiuti. Il rinvio dell'obbligo risponde **alle difficoltà operative segnalate da numerosi operatori economici e associazioni di categoria**, in particolare in relazione all'adeguamento dei sistemi informatici e all'integrazione con le piattaforme gestionali aziendali. L'obiettivo della proroga è, pertanto, consentire una graduale transizione verso la completa digitalizzazione del sistema di tracciabilità dei rifiuti.

## IL SISTEMA RENTRI

Il RENTRI, istituito dal **Ministero dell'Ambiente con il Decreto ministeriale 4 aprile 2023, n. 59**, rappresenta il fulcro della nuova infrastruttura nazionale di monitoraggio dei flussi di rifiuti.

Attraverso il registro elettronico sarà possibile trasmettere in tempo reale i dati relativi alla produzione, al trasporto e al trattamento dei rifiuti, rafforzando le attività di controllo e contrasto alle pratiche illegali. Durante la fase transitoria prevista dalla legge di conversione del Milleproroghe, rimangono, inoltre, **so-**  
**spese le sanzioni** relative alla mancata o incompleta trasmissione dei dati al sistema RENTRI.

L'applicazione delle sanzioni scatterà, infatti, a partire dal 15 settembre 2026. Per le imprese produttrici di rifiuti speciali, comprese quelle appartenenti al comparto agroalimentare e della trasformazione alimentare, la proroga rappresenta un periodo utile per completare l'adeguamento organizzativo e tecnologico richiesto dalla nuova disciplina.

# A TUTTOFOOD IL MANIFESTO INTERNAZIONALE DEL CIBO CARTA DEI VALORI PER DIETA DEL FUTURO

**Oltre 5 mila realtà internazionali attese all'edizione 2026 presentata al Masaf**

/ **A CURA DELLA REDAZIONE**

**L'**Italia si candida a guidare le filiere globali del food verso un sistema più sostenibile, più inclusivo, più sicuro e trasparente con una prospettiva che sia focalizzata su un accesso universale e consapevole al cibo inteso come valore e non semplice merce, come bene primario per il benessere individuale e sociale, come strumento culturale per un dialogo universale: è il Food Manifesto, presentato lo scorso 17 marzo al Ministero dell'Agricoltura e Sovranità alimentare, nel corso della conferenza stampa dedicata all'edizione 2026 di Tuttofood Milano.

Un vero e proprio Manifesto d'indirizzo per la community mondiale del cibo che Fiere di Parma, anche alla luce del riconoscimento Unesco alla Cucina Italiana,

è pronta a divulgare e condividere con i protagonisti internazionali del Food&Beverage che affolleranno i padiglioni di Rho Fiera Milano dall'11 al 14 maggio. Oltre 200 eventi di altissimo livello in 4 giorni, 80 paesi presenti, rappresentati da decine di TPO (Trade Promotion Organisation) e dalle rispettive aziende leader, oltre 4.000 top buyers provenienti da tutto il mondo, molti dei quali gestiti dall'incoming program di Ice Agenzia, un ricco Fuori Salone pensato insieme alle istituzioni e alle imprese, una collaborazione tra Fiere di Parma e Fiera Milano che ha posizionato, in sole due edizioni, Tuttofood tra le prime fiere di settore al mondo. Forti della collaborazione di Fiera Colonia che ha messo a disposizione la piattaforma di competenze e relazioni di Anuga. "Tuttofood si

pone così l'obiettivo strategico di affermarsi come il primo hub fieristico per il sistema agroalimentare globale - ha sottolineato **Franco Mosconi**, Presidente Fiere di Parma - grazie alla sua capacità di attrarre e connettere le filiere dell'agribusiness italiane ed estere". "Le performance dell'export italiano - ha aggiunto **Antonio Cellie**, CEO di Fiere di Parma - sono un esempio per le filiere di tutto il mondo; mangiare meglio non significa solo alzare la qualità intrinseca del cibo ma rispettare l'ambiente, i territori e se stessi. E l'Italia a livello globale è diventata una 'destinazione' per i foodies e i professionisti del settore; per lo stesso motivo Tuttofood in sole due edizioni ha raddoppiato le sue dimensioni triplicando il numero di espositori esteri".



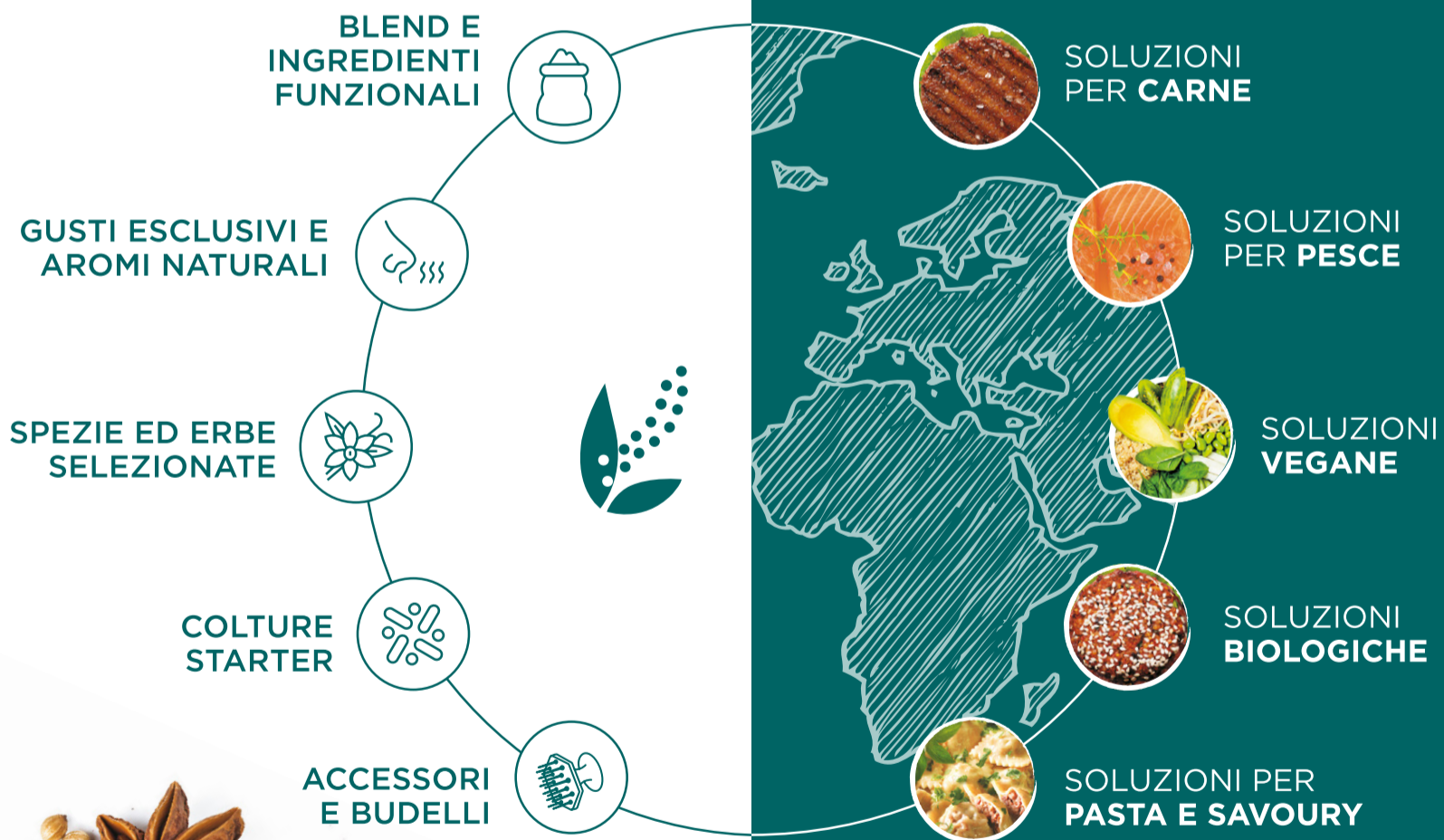
AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

# Radici LOCALI, Visione GLOBALE.

Fratelli Pagani S.p.A. pioniera delle soluzioni clean label nel campo dell'industria alimentare, da oltre 110 anni rende unica e riconoscibile l'esperienza sensoriale dei prodotti alimentari, in un processo di continua innovazione.

**Sempre al passo con gli ultimi trend del mercato, l'Azienda crea storie di gusto che uniscono tradizione locale e visione globale, offrendo soluzioni uniche e personalizzate per diversi settori: CARNE, PESCE, PASTA E RIPIENI, BIOLOGICO E VEGANO.**

## LE NOSTRE SOLUZIONI ESCLUSIVE



# LA BUSSOLA DEL MADE IN ITALY

## SACE presenta la Mappa dell'Export 2026

/ FRANCESCA SENNA

In un mondo dove la geografia del business non è più una linea retta, ma un mosaico di sfide e accelerazioni improvvise, saper leggere le mappe è diventato il primo atto di ogni strategia imprenditoriale di successo.

Con questa consapevolezza SACE, la Export Credit Agency partecipata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ha presentato il 26 febbraio scorso la nuova **Mappa dell'Export 2026**, il mappamondo digitale interattivo che traccia le vie di crescita delle imprese che esportano e investono nel mondo, uno strumento che quest'anno non si limita a fotografare i rischi, ma ambisce a essere una vera e propria bussola digitale per le imprese italiane che guardano oltre i confini nazionali.

### MAPPA DELL'EXPORT 2026

Lo strumento, giunto quest'anno alla sua diciannovesima edizione, si avvale di un set integrato di indicatori che valutano **profili di opportunità e rischi in circa 200 mercati esteri**: rischio di credito, rischio politico e indicatori di opportunità per l'export e gli investimenti. La Mappa è parte integrante dei servizi di accompagnamento di SACE che, grazie a una rete di export advisor in 23 uffici in Italia e nel mondo, facilita nuove opportunità e occasioni di business matching e garantisce la crescita in sicurezza delle imprese italiane. L'evento, introdotto dal Presidente

**Giuglielmo Picchi**, ha segnato anche un momento simbolico importante con il debutto di una **nuova identità visiva**, pensata per valorizzare la missione istituzionale al servizio della crescita e della competitività del Made in Italy sui mercati internazionali e che **celebra cinquant'anni di competenza** a supporto del sistema produttivo italiano nel mondo.

Il cuore dell'evento è stato l'intervento di **Alessandro Terzulli**, Capo Economista di SACE, che ha descritto la Mappa come una vera e propria **"bussola" per l'impresa moderna**: il quadro delineato racconta di un commercio mondiale sorprendentemente resiliente. Pur in un alveo di marcate tensioni geopolitiche, il 2025 ha visto il commercio globale espandersi con una resilienza del 5%. Tale dinamismo è scaturito dal connubio tra l'avvento dell'intelligenza artificiale e una metamorfosi delle filiere produttive, improntate oggi a una flessibilità senza precedenti. Eppure, la stabilità del rischio creditizio rimane un dato puramente epidermico: al di sotto di essa si mantiene una eterogeneità profonda, in cui la capacità di governare l'incertezza è il vero spartiacque tra l'eccellenza competitiva e la fragilità strutturale.

La Mappa 2026 rivela un mondo a più velocità, dove la parola d'ordine è **diversificazione**. La capacità di leggere i mercati in modo selettivo e integrare consapevolmente la gestione del rischio nelle strategie di crescita è fondamentale per le imprese che

puntano su export e internazionalizzazione.

Per la prima volta, **la Mappa integra indicatori sul cambiamento climatico e il benessere sociale**, fattori che influenzano direttamente la continuità operativa, specialmente in alcuni Paesi terzi. Oggi, il 45% delle imprese italiane esporta ancora verso un solo mercato, strategia che le espone

a shock localizzati e le rende più vulnerabili a cambi normativi, geopolitici o macroeconomici, concentrazione che SACE invita a superare attraverso una **diversificazione strategica e protetta**.

### PANORAMICA SULLE TENDENZE DELLE AREE GEOGRAFICHE

In questa direzione, la Mappa dell'Export di SACE offre una panoramica sulle tendenze delle aree geografiche evidenziando i mercati ad alto potenziale, per rischi e opportunità. Guardando alle grandi aree globali, il **Nord America** si conferma un porto sicuro per i beni di lusso e le tecnologie di frontiera, mentre l'**America Latina** vive una nuova primavera grazie al fenomeno del *nearshoring* e alla disponibilità di materie prime critiche. In questo scenario, il Brasile e il Messico emergono come hub fondamentali, capaci di attrarre investimenti grazie a mercati interni dinamici e a una crescente integrazione con le catene del valore internazionali.

Nell'area **Medio Oriente**, il Golfo continua ad avanzare grazie ai programmi di diversificazione economica, con l'Arabia Saudita e gli Emirati Arabi Uniti che si propongono come destinazioni d'elezione per le eccellenze italiane nell'ingegneria, nelle costruzioni e nella manifattura avanzata. Un capitolo di particolare rilievo riguarda l'**Africa**, dove il Piano Mattei sta agendo come un potente motore di stabilità e sviluppo. Dalle riforme strutturali in Egitto e Marocco ai grandi progetti infrastrutturali, il continente africano non è più solo una terra di promesse, ma un teatro di investimenti mirati che generano valore per le comunità locali e opportunità concrete per il nostro sistema produttivo. Anche l'**Asia**, pur dovendo fare i conti con un crescente protezionismo e con le incognite legate alla governance cinese, resta un polo manifatturiero imprescindibile, con l'India che accelera per diventare il nuovo punto di riferimento globale grazie anche ai recenti Accordi di Libero Scambio con l'Unione europea.

In conclusione, **la Mappa 2026 ci restituisce l'immagine di un mondo complesso ma non inaccessibile**: la chiave per le imprese italiane risiede nella capacità di integrare la gestione del rischio – da quello politico a quello climatico – all'interno della propria visione di crescita, trasformando la sfida della globalizzazione in un percorso di espansione sicuro, sostenibile e, soprattutto, consapevole.

### MAPPA DELL'EXPORT

Innovazione ed Export sono le due leve strategiche su cui puntare per la crescita della tua impresa:

1. **Innovazione** per essere agili, competitivi e a prova di futuro
2. **Export** per espandere e diversificare il tuo business in nuovi mercati

Seleziona il paese di tuo interesse cliccando sul mappamondo o dal menu a tendina in basso. La colorazione della mappa corrisponde all'**Export Opportunity Index** di SACE che classifica i paesi in base alle migliori opportunità per le esportazioni italiane.



## L'ECCELLENZA DOGANALE FA TAPPA IN ASSICA

### 24 marzo 2026, una giornata intensiva di formazione tecnica e laboratori pratici sui temi doganali dell'export

/ FRANCESCA SENNA

**A**SSICA si conferma ancora una volta punto di riferimento strategico per l'industria delle carni suine e dei salumi, portando preziose rappresentanze del mondo doganale direttamente "in casa"; l'Associazione si è infatti aggiudicata con successo una tappa fondamentale dell'**Export Kit Dogana 2026**, iniziativa d'eccellenza ideata da **Agenzia ICE** in collaborazione con **Confindustria ed Easyfrontier**. Un'opportunità esclusiva, fortemente voluta da ASSICA

per offrire alle proprie Aziende associate un vantaggio competitivo concreto sui mercati internazionali attraverso una formazione specifica e pratica di altissimo profilo. L'incontro si è tenuto in presenza lo scorso **24 marzo 2026** presso la sede associativa di **Milanofiori** secondo una formula dinamica studiata per massimizzare l'apprendimento: la mattina ha visto lo svolgersi di una sessione tecnica con i massimi esperti del settore e l'intervento diretto dell'Agenzia delle Dogane territoriale,

mentre nel pomeriggio, le aziende presenti all'incontro, hanno potuto approfondire direttamente con i relatori i temi trattati nella mattinata e ulteriori tematiche doganali concrete di interesse. Tra le due sessioni, un coffee break e un light lunch hanno offerto l'occasione ideale per consolidare il contatto tra le aziende partecipanti e i relatori presenti. La giornata, riservata a un numero limitato di 30 partecipanti, ha visto la presenza di numerosi rappresentanti delle nostre aziende.



# COLTURE STARTER +

Colture naturali ad alte prestazioni,  
progettate per garantire un processo  
di fermentazione sicuro e uniforme

**4**PRO  
TECTION

Food Cultures with Protective Effect



**Fermentazione rapida,**  
riduce i tempi di  
produzione



**Aroma e colore ottimizzati**  
per proprietà sensoriali  
superiori



**Sicurezza microbiologica,**  
grazie all'inibizione della  
*Listeria monocytogenes*

# ALLERGENI VERSO REGOLE UE PIÙ CHIARE SULL'ETICHETTATURA PRECAUZIONALE

La Commissione europea avvia la consultazione sul *Precautionary Allergen Labelling (PAL)*

/ CRISTIANO COSTANTINO LODDO

L'etichettatura degli allergeni rappresenta uno degli ambiti di maggior importanza, per gli evidenti legami con aspetti relativi alla salute, della normativa europea sull'informazione alimentare. Dinanzi a un **quadro normativo unionale lacunoso**, negli anni più recenti diversi Stati membri hanno concentrato l'attenzione, in particolare, sul *Precautionary Allergen Labelling (PAL)*, ossia le **indicazioni volontarie** utilizzate per segnalare la **possibile presenza accidentale di allergeni negli alimenti**, generalmente espresse attraverso espressioni come "può contenere" o "may contain".

In tal contesto, la **Commissione europea** ha annunciato l'avvio di una **fase di consultazione pubblica** nell'ambito dell'iniziativa volta a disciplinare in modo più uniforme l'uso di tali indicazioni. L'obiettivo dichiarato è giungere all'adozione di un regolamento di esecuzione previsto indicativamente per il quarto trimestre del 2027, volto a introdurre criteri armonizzati per l'utilizzo dell'etichettatura precauzionale degli allergeni nell'Unione europea.

## IL QUADRO NORMATIVO VIGENTE

La disciplina dell'informazione sugli allergeni è contenuta principalmente, come noto, nel Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il regolamento prevede l'obbligo di indicare in etichetta la presenza di una delle **14 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze** elencati nell'allegato II quando tali sostanze sono utilizzate intenzionalmente come ingredienti nella preparazione dell'alimento.

Diversamente, la normativa unionale **non disciplina in modo specifico la comunicazione della possibile presenza accidentale di allergeni** derivante, a esempio, da fenomeni di contaminazione crociata che possono verificarsi durante i processi produttivi o nelle linee di lavorazione.

Le indicazioni relative a tali rischi rientrano, pertanto, nella categoria delle **informazioni volontarie sugli alimenti**, disciplinate dall'articolo 36 del Regolamento (UE) n. 1169/2011. In particolare, l'articolo 36, paragrafo 2, stabilisce che le informazioni volontarie devono:

- non indurre in errore il consumatore;
- non essere ambigue o confuse;
- essere, se del caso, basate su dati scientifici pertinenti.

E proprio lo stesso articolo, al paragrafo 3, attribuisce alla Commissione il potere di adottare **atti di esecuzione** per disciplinare l'applicazione di tali principi, anche con riferimento alle informazioni sulla **presenza eventuale e non intenzionale di allergeni negli alimenti**.



“ Una disciplina più chiara e armonizzata potrebbe rafforzare la tutela dei consumatori ”

## LE INIZIATIVE DI SINGOLI STATI MEMBRI

L'assenza di criteri armonizzati per l'utilizzo del PAL ha determinato negli anni un'applicazione estremamente eterogenea a livello operativo sia nel mercato sia nelle autorità degli Stati membri. Alla luce della suddetta mancanza, si comprende talvolta un utilizzo cautelativo delle diciture precauzionali anche in presenza di rischi effettivi di contaminazione minimi. Questa pratica, spesso adottata per ridurre il rischio legale, rischia tuttavia di compromettere l'efficacia informativa dell'etichettatura e finisce per gravare sull'operato delle aziende determinando potenziali squilibri di carattere competitivo fra soggetti economici dei diversi Stati membri.

Parallelamente, anche sulla scorta di percorsi indicati da gruppi di esperti internazionali, alcuni Stati membri hanno iniziato a sviluppare **linee guida o sistemi nazionali di gestione del rischio allergeni**.

Esperienze come quelle dei Paesi Bassi o della Spagna indicano un orientamento crescente verso un approccio basato sulla **valutazione scientifica del rischio**.

## L'INIZIATIVA DELLA COMMISSIONE EUROPEA

In questo contesto si inserisce l'iniziativa della Commissione europea, che mira a colmare una lacuna normativa persistente fin dall'adozione del Regolamento (UE) n. 1169/2011. Secondo le informazioni preliminari nell'ambito dell'iniziativa "Have Your Say", il futuro regolamento di esecuzione dovrebbe prevedere che gli **operatori del settore alimentare effettuino valutazioni del rischio documentate e scientificamente fondate** prima di applicare qualsiasi indicazione PAL. Tra i temi oggetto di discussione dovrebbero figurare, inoltre:

- la definizione di **soglie di riferimento per gli allergeni**;
- la possibile **standardizzazione delle diciture** utilizzabili in etichetta;
- lo sviluppo di **metodologie comuni di valutazione del rischio**.

In tal contesto, la Commissione avvierà nei prossimi mesi una **consultazione pubblica** in cui le imprese alimentari, le associazioni dei consumatori, le autorità nazionali e la comunità scientifica potranno fornire contributi tecnici e osservazioni. L'adozione dell'atto di esecuzione è prevista indicativamente **entro il 2027**, con l'obiettivo di introdurre regole uniformi sull'uso del PAL in tutta l'Unione europea.

## LE PROSPETTIVE DELL'INTRODUZIONE DI UN SISTEMA ARMONIZZATO

L'introduzione di un sistema armonizzato di etichettatura precauzionale degli allergeni potrebbe produrre diversi benefici. In particolare:

- fornire **informazioni più chiare e affidabili ai consumatori allergici**;
- evitare un uso eccessivamente prudenziale delle diciture "può contenere", che spesso limita inutilmente la scelta dei prodotti alimentari;
- garantire **condizioni di concorrenza più uniformi nel mercato unico** per le imprese del settore alimentare.

Per gli operatori economici, l'avvio della consultazione rappresenta quindi un passaggio significativo, destinato a incidere in prospettiva sulle modalità di **gestione del rischio allergeni e sulle strategie di etichettatura dei prodotti**. Una disciplina più chiara e armonizzata potrebbe infatti rafforzare la tutela dei consumatori, garantendo al contempo **maggiore certezza giuridica** agli operatori del mercato alimentare unionale.

# INDICAZIONE DEL NOME DEL PRODUTTORE NELL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DOP E IGP

I chiarimenti applicativi della circolare MASAF del 6 marzo 2026

/ CRISTIANO COSTANTINO LODDO

Il quadro normativo unionale in materia di indicazioni geografiche, come noto, è stato rinnovato con il Regolamento (UE) 2024/1143, entrato in vigore il 13 maggio 2024, che disciplina in maniera unitaria il sistema delle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché delle specialità tradizionali garantite. La nuova normativa ha, fra gli obiettivi, quello di rafforzare la tutela delle denominazioni registrate, migliorare la trasparenza nei confronti dei consumatori e assicurare una maggiore tracciabilità lungo le filiere produttive.

## L'ARTICOLO 37, PARAGRAFO 5, DEL REGOLAMENTO (UE) 2024/1143

In tal contesto, il considerando 50 prevede che “al fine di dare visibilità ai produttori dei prodotti designati da indicazioni geografiche, dovrebbe essere obbligatorio indicare sull'etichetta il nome del produttore o, nel caso di prodotti agricoli, il nome dell'operatore”. Ne è attuazione l'articolo 37, paragrafo 5, del regolamento, che, nell'ambito di disposizioni specifiche in materia di etichettatura dei prodotti designati da indicazioni geografiche, dispone che “Se i prodotti agricoli sono designati da un'indicazione geografica, un'indicazione del nome del produttore o dell'operatore appare nell'etichettatura nello stesso campo visivo dell'indicazione geografica. In tal caso, il nome dell'operatore è inteso come il nome dell'operatore responsabile della fase di produzione in cui è ottenuto il prodotto che deve essere oggetto dell'indicazione geografica o responsabile della trasformazione sostanziale di tale prodotto”. Quanto all'entrata in applicazione della suddetta disposizione, lo stesso regolamento consente che i prodotti commercializzati come indicazione geografica ed etichettati prima del 14 maggio 2026 possano continuare a essere immessi sul mercato senza rispettare l'obbligo di indicare il nome del produttore o dell'operatore nello stesso campo visivo dell'indicazione geografica, fino a esaurimento delle scorte esistenti.

## I CHIARIMENTI DELLA CIRCOLARE MASAF N. 0110473 DEL 6 MARZO 2026

La necessità di fornire chiarimenti alla formulazione della disposizione in questione ha condotto il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a emanare una specifica circolare, a firma della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, titolata “Circolare relativa all'obbligo di indicazione del nome del produttore o dell'operatore nell'etichettatura dei prodotti agricoli DOP e IGP - Art. 37, par. 5, regolamento (UE) 2024/1143”. Gli aspetti di maggior rilievo:



- **Campo visivo di indicazione del nome del produttore o dell'operatore.** Si intendono per campo visivo, ai sensi dell'articolo 2, par. 2, lettera k) del Regolamento (UE) n. 1169/2011, tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale. Ne discende che l'indicazione del nome del produttore o dell'operatore deve essere inserita nell'area dell'etichetta/imballaggio riportante la denominazione tutelata che può essere vista dalla stessa angolazione, senza la necessità di ruotare il prodotto. Per cui il nome del produttore o dell'operatore e la denominazione tutelata devono essere visibili almeno una volta da un medesimo punto di osservazione. Quanto alla collocazione in etichetta, non è prescritta la necessaria indicazione del nome del produttore o dell'operatore nel campo visivo principale, risultando sufficiente la presenza del nome del produttore o dell'operatore e della denominazione tutelata anche solo nella c.d. retroetichetta o etichetta tecnica. Rimangono ferme eventuali diverse disposizioni più specifiche previste dai singoli disciplinari di produzione, quali l'obbligo di riportare il nome del produttore nel campo visivo principale dell'etichettatura, le quali prevalgono, pertanto, sullo standard minimo previsto dall'articolo 37, paragrafo 5, del Regolamento (UE) 2024/1143 nella sua interpretazione resa dalla circolare MASAF nonché nell'ambito delle Q&A emesse dalla Commissione europea
- **Nozione di produttore.** Si intende il soggetto appartenente alla categoria di cui all'articolo 4 del decreto ministeriale 12 aprile 2000, n. 61413 e iscritto al sistema di controllo della DOP/IGP, vale a dire, per il comparto della salumeria tutelata, le imprese di lavorazione.
- **Nozione di operatore.** Si intende la persona fisica o giuridica responsabile della fase di produzione in cui il prodotto designato come DOP/IGP viene ottenuto

oppure la persona fisica o giuridica responsabile della trasformazione sostanziale di tale prodotto. La circolare precisa che “l'operatore può svolgere attività di trasformazione sostanziale del prodotto (post-produzione) non necessariamente incluse nel disciplinare di produzione”. In tal contesto, per “trasformazione sostanziale” si intende l'operazione che modifica in modo irreversibile lo stato fisico del prodotto designato da DOP o IGP. Il riferimento è, pertanto, alle attività successive all'ottenimento delle caratteristiche distintive fondamentali del prodotto DOP/IGP, quali, esemplificando, l'attività di affettamento, porzionamento, cubettatura. Anche tale specifico aspetto dovrà essere preventivamente coordinato, nell'applicazione concreta, con eventuali disposizioni dei disciplinari o consortili che dispongono specifiche prescrizioni in materia.

- **Tipologie di prodotto.** Viene chiarito che l'obbligo si applica ai prodotti preimballati e ai prodotti sfusi.
- **Marchio commerciale/logo aziendale.** Viene chiarito che, se il nome o la ragione sociale del produttore o dell'operatore contenuto nel marchio o nel logo aziendale corrisponde al nome del produttore o dell'operatore del prodotto designato dalla DOP/IGP, il requisito è soddisfatto.
- **Decorrenza dell'obbligo e smaltimento delle etichette.** Come già ricordato sopra, i prodotti commercializzati come IG ed etichettati prima del 14 maggio 2026 possono continuare a essere immessi sul mercato senza rispettare l'obbligo, fino a esaurimento delle scorte esistenti. La circolare ministeriale consente lo smaltimento delle etichette già stampate prima del 14 maggio 2026 fino a esaurimento delle scorte e, comunque, per un periodo massimo di tre mesi decorrenti dal 14 maggio 2026, quindi fino al 14 agosto 2026, ma esclusivamente per i prodotti DOP/IGP circolanti sul territorio nazionale.

# LA PROMOZIONE DEI SALUMI TORNA NEL REGNO UNITO CON IL CONCORSO CULINARIO “THE UK CONTEST”

Riparte dal Galles l'attività nei college britannici organizzata da IVSI con ASSICA e ICE Agenzia

/ A CURA DELLA REDAZIONE

**P**uò *prosciutto e melone* parlare gallese e vincere nel 2026 un contest culinario? La risposta è sì quando la ricetta viene proposta sotto forma di gelato e l'idea viene da una giovane studentessa di cucina di Cardiff. Insomma, se il buongiorno si vede dal mattino, le soddisfazioni per questa seconda edizione del tour promozionale nei college del Regno Unito promossa da IVSI assieme ad ASSICA e con il decisivo contributo di ICE Agenzia non saranno affatto poche. Ma procediamo con ordine.

## IL SUCCESSO DEL TOUR 2025

Dopo il grande successo della **prima edizione nel 2025**, che ha entusiasmato **circa 400 studenti di cucina in tre prestigiosi college del Regno Unito**,

il format promozionale è ripartito rinnovato e con ancora maggiore ambizione. Organizzato con il supporto strategico di **Gabriella Migliore** vicedirettore della sede londinese di ICE Agenzia, questa iniziativa ha dimostrato la straordinaria capacità dei salumi italiani di ispirare e affascinare le nuove generazioni di chef britannici. La qualità intrinseca, la tradizione artigianale e il gusto unico di prodotti della salumeria nostrana hanno catturato l'attenzione, riuscendo a colpire nel segno la nuova generazione di operatori della cucina professionale. L'entusiasmo generato ha creato un'onda d'urto positiva, con feedback entusiastici da studenti e docenti, evidenziando come i salumi italiani non siano solo ingredienti, ma veri e propri volani della gastronomia contemporanea. Da qui l'inevitabile obbligo di proseguire con una nuova e ancor più efficace edizione.

## “ITALIAN SALUMI: THE UK CONTEST”, SI RIPARTE!

Non a caso, lo scorso 25 febbraio è infatti ripartito dal **prestigioso Coleg y Cymoedd di Cardiff** l'attività promozionale rivolta agli studenti di cucina UK con un format rinnovato: la vera rivoluzione dell'edizione 2026

è **“The UK Contest”**, un contest culinario avvincente che trasforma gli studenti in protagonisti creativi. Ogni tappa vedrà i giovani chef sfidarsi nel **creare piatti originali che valorizzino i salumi italiani** oggetto di promozione, integrandoli con ingredienti locali per proporre fusion audaci e rispettose della tradizione. Immaginate un salame piccante intrecciato con sapori britannici in un piatto no-food-waste, o un prosciutto crudo protagonista di un impiattamento fuori dagli schemi.

In ogni tappa, una giuria d'eccezione – composta da esperti IVSI/ASSICA, rappresentanti ICE e docenti dei college – valuterà le creazioni con una scheda rigorosa e professionale. I criteri spaziano dall'igiene e sostenibilità (con enfasi su zero sprechi), alla professionalità e tecnica esecutiva, alla presentazione innovativa, al gusto equilibrato e alla comunicazione efficace del piatto, inclusi storytelling accattivanti che narrano l'origine italiana dei salumi. Questo approccio olistico premia non solo il sapore, ma l'intera filiera: dalla materia prima alla tavola, enfatizzando valori come tracciabilità, rispetto ambientale e creatività culturale.

**1 Kayla Thomas** prosciutto e melone ice cream (il piatto vincitore)

**2 Matt Thomson-Davies** Welsh Canederli

**3 Rosie Shapcott** pappardelle tagliate a mano con ragù bianco alla finocchiona

**4 Pancetta, capesante e carciofi**





### TUTTI GLI OCCHI SU CARDIFF

Nella capitale del Galles **quattro promettenti aspiranti chef hanno raccolto la sfida** con creatività audace, esaltando i salumi italiani in ricette innovative realizzate live davanti a **oltre 100 colleghi di corso**. A trionfare è stata **Kayla**, la quale ha **reinventato il classico “prosciutto e melone” in un gelato** spettacolare con prosciutto, impreziosito da melone cantalupo e fichi, realizzando un twist moderno su un piatto storico della tradizione italiana. Un plauso speciale va anche a Ranaya, Rosie e Matt per le loro creazioni – da pancetta con capesante e carciofi, a pappardelle fatte a mano con ragù bianco alla finocchiona, fino ai canederli allo speck – che hanno stupito per tecnica, gusto e storytelling.

### TUTTI IN ITALIA:

#### PER I VINCITORI UN VIAGGIO PREMIO TRA LE PRODUZIONI D'ECCELLENZA

E per chi vince? Ebbene, **i vincitori di ogni tappa si aggiudicheranno un'esperienza indimenticabile: un'immersione diretta nelle eccellenze della salumeria italiana**, visitando alcune iconiche produzioni di salumi nostrani. Qui incontreranno maestri salumieri e scopriranno segreti tramandati da generazioni.

Questo non è solo un incentivo, ma un ponte culturale che lega giovani talenti UK alle radici italiane, favorendo future collaborazioni e una maggiore consapevolezza circa le materie prime italiane e il loro indiscutibile valore aggiunto.

### LE PROSSIME TAPPE

La seconda edizione vedrà radicalmente ampliato il raggio d'azione, toccando le principali regioni del Regno Unito: Galles, Scozia e Inghilterra. Le tappe selezionate sono di altissimo profilo: dopo Cardiff, il tour ha fatto tappa a **Edimburgo il 10 marzo**, si prosegue **il 23 aprile a Manchester/Blackpool**, **il 7 maggio a Glasgow**, culminando con **l'evento clou a Londra** in corso di definizione. Per massimizzare l'impatto, saranno acquistati spazi pubblicitari mirati su media locali, invitati operatori del settore food, chef rinomati e buyer. Un network di influencer, food blogger e giornalisti specializzati seguirà ogni tappa, amplificando la risonanza attraverso social media, articoli e video. Insomma: *slice, eat...repeat!* (*affetta, mangia...ripeti!*)

### L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI / NOMINE

## FEDERPRIMA SERAFINO CREMONINI ELETTO PRESIDENTE

/ TIZIANA FORMISANO

**S**erafino Cremonini è il nuovo Presidente di Federprima - Federazione italiana delle imprese dei cereali, della nutrizione animale e delle carni. **L'Assemblea dei Soci ha eletto lo scorso 27 febbraio la squadra di Presidenza che guiderà la Federazione nel biennio 2026-2027**. Insieme a Cremonini sono stati eletti vicepresidenti Silvio Ferrari e Andrea Valente. Nel suo intervento programmatico, Cremonini ha indicato con chiarezza la linea del mandato: rafforzare e aggregare il mondo della prima trasformazione agroindustriale, valorizzandone la specificità e costruendo un perimetro rappresentativo più coeso e riconoscibile. “Federprima deve consolidarsi come il punto di riferimento della prima trasformazione industriale nel sistema Confindustria. Dobbiamo aggregare le associazioni più vicine a questo mondo, rafforzare la nostra capacità di sintesi e parlare con una voce autorevole e unitaria”. Tra le priorità del mandato figurano il rafforzamento della rappresentanza della prima trasformazione agroindustriale all'interno del sistema Confindustria, con l'obiettivo di consolidarne il ruolo e favorire un maggiore coordinamento tra le componenti del settore.

L'ampliamento della Federazione sarà perseguito secondo criteri di coerenza settoriale e sostenibilità organizzativa, per accrescere la capacità rappresentativa senza sovrapposizioni né conflitti di ruolo. Il rafforzamento della prima trasformazione non si pone in alternativa, ma in un'ottica di dialogo e collaborazione con la seconda trasformazione industriale. In questo senso, Cremonini ha sottolineato la necessità di lavorare per una maggiore integrazione del settore alimentare nel suo complesso all'interno del sistema confindustriale: “Il settore food è tra i principali pilastri della manifattura italiana. Prima e seconda trasformazione devono collaborare per costruire posizioni comuni sui grandi temi strategici e restituire piena autorevolezza all'industria alimentare nel sistema Confindustria”. L'obiettivo è contribuire a un assetto della rappresentanza industriale alimentare più ordinato, efficace e capace di esprimere sintesi condivise, evitando frammentazioni che indeboliscono l'interlocuzione con le istituzioni. Con l'elezione di Serafino Cremonini si apre una nuova fase orientata all'aggregazione responsabile, al rafforzamento della rappresentanza e alla costruzione di un sistema food più coeso e autorevole all'interno di Confindustria.



Federprima rappresenta un comparto che integra cereali, nutrizione animale e carni, riunendo circa 300 imprese per un fatturato complessivo superiore ai 25 miliardi di euro, con un ruolo strategico nell'approvvigionamento delle materie prime, nella sicurezza alimentare e nella competitività dell'industria agroalimentare italiana, contribuendo in modo determinante alla tenuta e allo sviluppo della filiera nazionale.

## IL WELFARE PERSONALIZZATO È UNA PRIORITÀ PER 8 LAVORATORI SU 10

I lavoratori apprezzano un approccio su misura: oltre l'84% ritiene che soluzioni personalizzate migliorino motivazione e produttività, ma solo 4 aziende su 10 rispondono

/ A CURA DELLA REDAZIONE

**I welfare aziendale** si conferma una leva strategica per le imprese italiane: **l'87,3% lo considera un fattore decisivo di attrazione e fidelizzazione dei talenti**. Eppure, nonostante questa centralità, solo **4 aziende su 10 (43,3%) hanno introdotto dei piani su misura per i collaboratori**, mentre **il 33,3% ha intenzione di farlo nel prossimo futuro**.

A fotografare questa distanza tra ambizione e realtà è la **9ª edizione del Rapporto Eudaimon-Censis**: "A ognuno il suo welfare aziendale: la sfida praticabile". L'indagine, realizzata con il contributo di **Campari, Credem, Edison e Michelin** fotografa una relazione in **profonda trasformazione tra capitale umano e sistema aziendale**. In uno scenario in cui le aspettative dei lavoratori si fanno sempre più articolate – dalla

ricerca di un **equilibrio vita-lavoro** alla crescente richiesta di avere a disposizione **soluzioni e benefit personalizzati** – il welfare aziendale acquisisce un ruolo sempre più strategico, passando da elemento accessorio a componente strutturale: **la quasi totalità (92%) delle imprese con più di 50 dipendenti ha, infatti, già attivato misure dedicate**. Tra queste, spiccano in particolare quelle di **integrazione al reddito (86,2%)** come buoni pasto e buoni acquisto; seguite da **coperture sanitarie e servizi medici (76,8%)** e **previdenza complementare (69,6%)**.

### I COLLABORATORI APPREZZANO UN APPROCCIO SU MISURA

Ne consegue una nuova configurazione nella relazione tra persone e imprese, le quali sono chiamate a diventare **partner nella costruzione di un benessere integrato vita-lavoro**, attraverso soluzioni **semplici, accessibili e su misura**. La personalizzazione, quindi, non rappresenta più un'opzione, ma una **condizione imprescindibile** per i collaboratori, che dimostrano di apprezzare un **approccio su misura**, poiché oltre **l'84% ritiene che soluzioni personalizzate migliorino motivazione e produttività** e più dell'**83%** chiede alle imprese **un impegno concreto** sul proprio benessere complessivo.



Inoltre ben il **71,3%** dei dipendenti dichiara che, se dovesse scegliere un nuovo posto di lavoro, opterebbe per un'azienda **anche in virtù del suo welfare aziendale**. Alla luce delle evidenze emerse dal Rapporto, nel corso dell'evento è stata inoltre annunciata un'evoluzione strategica per il futuro dell'azienda. Eudaimon ha presentato un'importante operazione di rebranding e un rafforzamento del management, con l'obiettivo di rispondere in modo sempre più puntuale alle esigenze di imprese e lavoratori. Nasce così Epassi Italia, sul modello della capogruppo finlandese Epassi, leader nelle soluzioni digitali per l'erogazione e il pagamento dei benefit aziendali.

18 “ **Il welfare aziendale acquisisce un ruolo sempre più strategico, passando da elemento accessorio a componente strutturale** ”

L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI / NOTIZIE BREVI

## INFLAZIONE IN CRESCITA, LA RIPRESA DEI CONSUMI RESTA FRAGILE E I MARGINI SOTTO PRESSIONE

/ A CURA DELLA REDAZIONE

I dati diffusi dall'Istat relativi alle stime sui prezzi al consumo del mese di febbraio evidenziano un indice generale di inflazione in decisa risalita: **+1,5% su base annua** (rispetto al +1,0% di gennaio) e un "carrello della spesa" che segna su base tendenziale un **+2,0%**. A determinare questo andamento è l'evoluzione dei prezzi dei **servizi ricreativi, culturali e per la cura della persona (+4,9%)** e dei **servizi relativi ai trasporti (+2,9%)**. Alla dinamica inflazionistica generale contribuiscono anche i prezzi degli alimentari non lavorati (+3,7%), mentre l'unico effetto di contenimento rilevante è dato dai prezzi degli energetici (-6,6%). Quest'ultimo elemento ha visto la situazione mutare profondamente a partire dal **28 febbraio 2026**, con l'inizio di una nuova fase del conflitto in Iran.

Parallelamente, i prezzi alla produzione (i cui dati Istat sono fermi a gennaio 2026) tornano ad aumentare su base mensile del +1,5%, principalmente per effetto del forte rialzo della componente energetica sul mercato interno; al netto di tale componente, i prezzi

registrano un incremento congiunturale più contenuto (+0,3%). L'aumento dei costi energetici, che si sta già trasmettendo lungo le filiere, rischia dunque di mettere nuovamente e pesantemente sotto stress i **margini dell'industria di trasformazione**. Le imprese si trovano a confrontarsi con una domanda finale debole, che rende probabile una drastica contrazione dei volumi venduti.

“Le dinamiche in atto ricordano pericolosamente la situazione che si determinò all'inizio della guerra in Ucraina. Se il conflitto in Iran e le difficoltà registrate nello Stretto di Hormuz dovessero proseguire a lungo, è facile immaginare una rapida ripresa dell'inflazione, una forte contrazione dei margini e un calo dei volumi venduti: una situazione che il nostro settore non può sostenere senza mettere a rischio la sopravvivenza di molte imprese. Crediamo sia fondamentale un intervento immediato a favore del mondo produttivo in materia di energia, per non indebolire ulteriormente il tessuto industriale del Paese. Su questo invitiamo il Parlamento a proseguire con forza il buon lavoro



iniziato dal Governo con il Decreto Bollette e a rendere più forti e stabili gli interventi di calmieramento dei costi energetici, a beneficio di imprese e famiglie” ha commentato Davide Calderone, direttore di ASSICA.

# MIMIT: PRESENTATA LA GIORNATA NAZIONALE DEL MADE IN ITALY 2026

ASSICA presente nel calendario della Manifestazione

/ TIZIANA FORMISANO

**P**resentata a Palazzo Piacentini, a Roma, lo scorso 17 aprile, la **terza edizione** della Giornata Nazionale del Made in Italy (GNMI), che raggiungerà il suo momento culminante il **15 aprile**, anniversario della nascita del più grande genio italiano, Leonardo da Vinci. Quasi **800 eventi** animeranno il Paese e si estenderanno anche all'estero, confermando il successo crescente dell'iniziativa, che ha avuto negli anni un importante incremento di iniziative. "La Giornata Nazionale del Made in Italy celebra il nostro biglietto da visita nel mondo: qualità, eccellenza e quel 'saper fare italiano' che nasce dall'incontro tra identità dei territori e innovazione", ha dichiarato il ministro delle Imprese e del Made in Italy, sen. **Adolfo Urso**. "Quest'anno la manifestazione raggiunge un nuovo record, con quasi 800 eventi, e avrà come tema unificante la formazione, perché la forza del Made in Italy risiede nelle competenze e nella capacità di trasmettere nel tempo i saperi che rendono uniche le nostre produzioni. Con questa edizione celebriamo anche il traguardo dei mille marchi storici registrati, simbolo di identità, memoria e tradizione, ma anche di innovazione, perché hanno saputo evolvere nel tempo".

## VERO KNOW-HOW ARTIGIANO E INDUSTRIALE

Dai 350 eventi della prima edizione nel 2024, dedicata all'identità, ai 550 del 2025 sulla tecnologia, fino agli oltre 800 di quest'anno: la Giornata Nazionale del Made in Italy ha più che raddoppiato le iniziative in due anni.

Il **ricco calendario** di questa edizione, che si snoderà dal 20 marzo al 10 maggio, offre un mosaico di iniziative capaci di raccontare **la varietà e la vitalità del Made in Italy**: dalle porte aperte di oltre 150 aziende e laboratori - veri e propri scrigni di know-how artigiano e industriale - a 350 eventi pubblici che spaziano da conferenze a dimostrazioni live, passando per **50 mostre immersive** che celebrano patrimoni storici e innovazioni all'avanguardia, e **65 appuntamenti formativi** dedicati a studenti e professionisti.

"Il Made in Italy si è storicamente affermato nel mondo attraverso cinque grandi filiere - le cosiddette '5 A': Alimentazione, Abbigliamento, Arredo, Automazione e Auto - simbolo della capacità italiana di realizzare prodotti di eccellenza pensati per la persona e per la qualità della vita", ha aggiunto Urso. "Accanto a queste crescono nuovi comparti ad alto valore aggiunto - dalla salute allo spazio e difesa, dall'economia blu al turismo e alle industrie culturali e creative - che hanno rafforzato la proiezione internazionale delle nostre imprese e contribuito alla crescita dell'export italiano".

Gli **eventi** della GNMI si distribuiscono su tutto il **territorio nazionale**, con il Lazio come prima regione per numero di appuntamenti, seguito dalla Campania e dalla Lombardia.

## L'EVENTO A FIRMA ASSICA

**ASSICA partecipa alla Giornata Nazionale del Made in Italy** con un evento in programma **a Parma il 17 aprile**, organizzato in **collaborazione con la**

**SSICA e ITS Tech&Food Academy**. L'iniziativa in programma sarà dedicata al ruolo dei salumi nel sistema agroalimentare italiano, con un approfondimento sul valore della tradizione, le sfide attuali e gli scenari futuri del comparto.

Il programma prevede interventi sulla **tutela delle produzioni DOP e IGP**, con un focus specifico sulle attività di valorizzazione e protezione delle indicazioni geografiche, oltre ad approfondimenti su qualità e sicurezza alimentare **attraverso casi studio**.

Saranno inoltre affrontati i temi della sicurezza e della microbiologia applicata ai salumi, con esempi pratici di gestione e controllo lungo la filiera.

L'evento sarà completato da attività laboratoriali presso **l'ITS Tech&Food Academy**, offrendo ai partecipanti un'esperienza diretta sui processi di analisi e controllo.



L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI / PRODOTTI TUTELATI

# DATI ECONOMICI CULATELLO DI ZIBELLO DOP LA PRODUZIONE CRESCE DEL 12%

Fatturato a 24 milioni di euro, sfiorando il record del 2022

/ A CURA DELLA REDAZIONE

**U**n aumento della produzione del 12% con un fatturato al consumo di 24 milioni di euro, sfiorando così il record del 2022 (25,2 milioni). Sono alcuni dei principali numeri comunicati dal Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello Dop, all'interno del consuntivo sui dati economici del comparto relativi al 2025. L'ente di tutela racchiude tutte le 20 aziende produttrici della Dop e ha chiuso l'anno con 82.570 culatelli sigillati, in crescita del 12% rispetto ai 73.550 del 2024.

I chilogrammi certificati destinati al Culatello di Zibello sono stati 330 mila, con **un valore alla produzione di 12,5 milioni di euro**. Cresce anche il fatturato al consumo, che dai 18,5 del 2024 sale a 24 milioni di euro. "Siamo molto soddisfatti dell'anno appena concluso - ribadisce Romeo Gualerzi, presidente del Consorzio di

Tutela -. Nonostante il prezzo della materia prima sia rimasto molto alto, sfiorando i 6 euro al chilo e ricordando che nel 2020 non arrivava a 4 euro, abbiamo avuto maggiore disponibilità; inoltre un mercato più stabile e i numeri costanti dell'affettato hanno garantito ai consorziati una rinnovata fiducia nel poter aumentare la produzione". Nel 2025 il **Consorzio ha immesso sul mercato 1,06 milioni di vaschette** - in linea con l'anno precedente - destinando 34.392 culatelli al preaffettato, ovvero il 41,5% dell'intero volume con un fatturato derivante superiore ai 12 milioni di euro. Le sfide per il Consorzio, in vista del 2026, saranno concentrate soprattutto sull'export, dove la peste suina africana continua a rappresentare un importante scoglio burocratico: "Mercati come Giappone e Cina al momento sono inaccessibili - conclude Gualerzi -.

Questo nonostante da due anni gli allevamenti di suini scelti per la Dop non abbiano registrato alcun caso di Psa. Purtroppo la massiccia presenza di cinghiali sul territorio parmense continua a essere un problema che andrà necessariamente risolto per aprirsi nuovamente ai mercati di riferimento". Nei dati economici 2025, il Consorzio - che racchiude un comparto da oltre 250 addetti - ha dichiarato comunque un export del 25%, dove i Paesi dell'area UE (in primis Francia e Germania), insieme con la Svizzera, rappresentano l'88% della quota estero. Ma cresce anche il Nord America, con Canada e Stati Uniti (6% complessivo). Infine per quanto riguarda il canale di commercializzazione, il **normal trade si conferma quello principale** con una quota pari al 60% del comparto, mentre la grande distribuzione organizzata rappresenta il restante 40%.

# CONSORZIO TUTELA SPECK ALTO ADIGE, I 30 ANNI DELL'IGP

## Qualità, valorizzazione e nuove prospettive

/ TIZIANA FORMISANO

**I**l 2025 si chiude come un anno di consolidamento strategico per il Consorzio Tutela Speck Alto Adige, impegnato a rafforzare la tutela, la qualità e la notorietà dello **Speck Alto Adige IGP** in un contesto economico complesso e altamente competitivo. Con **26 produttori**, il Consorzio rappresenta oggi una filiera strutturata e coesa, orientata all'innovazione, alla sostenibilità e alla valorizzazione del marchio, guardando già al 2026, anno in cui ricorrono i **30 anni dal riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta**.

### PRODUZIONE E MERCATI: L'IGP PILASTRO STRATEGICO

Nel 2025 sono state certificate **2.551.323 baffe di Speck Alto Adige IGP**, pari al 39,2% della produzione complessiva delle aziende riconosciute dal Consorzio. Un dato che, pur registrando una flessione rispetto all'anno precedente, conferma il ruolo centrale dell'IGP nel posizionamento qualitativo del prodotto.

**Il mercato italiano assorbe il 68% della produzione**, con una forte concentrazione in Alto Adige e nel Nord Italia e una crescente penetrazione nel Centro e Sud del Paese. **L'export rappresenta il 32% dei volumi**, con la Germania primo mercato estero (24,8%), seguita da Stati Uniti, Francia, Svizzera e Austria.

In Italia, la distribuzione avviene prevalentemente attraverso la GDO, mentre in **Alto Adige** si conferma determinante il dettaglio tradizionale, a testimonianza del **forte radicamento territoriale del prodotto**.

### QUALITÀ, CONTROLLI E TUTELA DEL MARCHIO

Nel corso dell'anno sono state effettuate 370 visite ispettive lungo la filiera, controlli su oltre 100.500 cosce fresche e 54.800 baffe stagionate, oltre ad analisi microbiologiche e organolettiche sul prodotto finito. Il monitoraggio del mercato, focalizzato sulla conformità dell'etichettatura, ha coinvolto 1.336 punti vendita in

Italia e 100 all'estero, confermando un eccellente tasso di conformità del 93,8%. A questa attività si affianca la stretta collaborazione con il **Controllo Qualità Alto Adige (SQK)**, mirata a garantire uno standard qualitativo uniforme e a monitorare la qualità percepita dai consumatori. Nel 2025 l'SQK ha condotto sopralluoghi in 209 punti vendita tra il Nord Italia (Alto Adige incluso) e la Germania meridionale. Durante queste verifiche sono stati controllati 632 campioni su un totale di 1.887 ispezioni. I risultati testimoniano un'altissima coerenza del prodotto: solo nel 2% dei casi sono state rilevate lievi non conformità, riconducibili esclusivamente a difetti estetici o mancanza di uniformità. È inoltre entrato pienamente a regime il nuovo portale digitale di certificazione, strumento strategico per la gestione dei dati produttivi, della tracciabilità e della rendicontazione legata alla sostenibilità.

### COMUNICAZIONE E PROMOZIONE: RAFFORZARE NOTORIETÀ NAZIONALE E PRESENZA SUL TERRITORIO

Parallelamente, il Consorzio ha investito in attività di comunicazione e promozione per sostenere notorietà e vendite. Oltre alla **campagna televisiva nazionale** "UNESPECKTED: il secondo che non ti aspetti",

sono stati organizzati eventi e iniziative sul territorio che hanno richiamato l'interesse anche a livello **internazionale**, tra cui la **Festa dello Speck Alto Adige a Brunico** (settembre, circa 10.000 visitatori). Tra le iniziative di maggior rilievo spicca, inoltre, la prestigiosa **partnership con i Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali Milano Cortina 2026**, che ha offerto una vetrina di respiro mondiale per valorizzare l'eccellenza e l'autenticità del marchio. Proseguono inoltre i progetti europei e le azioni di supporto all'internazionalizzazione. **L'impegno formativo e di divulgazione del Consorzio** si è concretizzato anche coinvolgendo oltre **12.000 alunni di 427 scuole primarie in Lombardia e Veneto**. Attraverso **kit didattici dedicati** e un concorso creativo a base di ricette, i bambini e le loro famiglie hanno potuto scoprire da vicino le peculiarità dello Speck Alto Adige IGP e del suo territorio.

### VERSO I 30 ANNI DELL'IGP

Con uno sguardo rivolto al 2026, il Consorzio si prepara a celebrare i 30 anni dal riconoscimento europeo dell'IGP, un traguardo che rappresenta tre decenni di tutela della denominazione, crescita sui mercati e valorizzazione di una specialità simbolo dell'Alto Adige. "Il 2025 è stato un anno che ci ha messo alla prova, ma ha anche confermato la solidità del nostro sistema produttivo", afferma **Paul Recla**, Presidente del Consorzio. "Stiamo lavorando con visione e responsabilità per rafforzare ulteriormente la qualità, la tutela del marchio e la presenza sui mercati. I 30 anni dello Speck Alto Adige IGP non saranno solo una celebrazione, ma un momento per raccontare l'evoluzione di un prodotto che è diventato simbolo del nostro territorio e della nostra competenza".



## NUMERO DI MAGGIO 2026

# Speciale Tecnologie & Packaging

Per informazioni  
[info@quine.it](mailto:info@quine.it)

# IL PROSCIUTTO TOSCANO DOP ACCELERA NEL PRAFFETTATO

Nel 2025 il libero servizio premia qualità e tradizione

/ LOREDANA BISCIONE

Il comparto del preaffettato segna un trend di crescita che si avvicina alla doppia cifra. Il Prosciutto Toscano DOP, nel 2025, ha registrato una crescita significativa del segmento del prodotto preaffettato, con un incremento pari al +8,92% rispetto all'anno precedente. Tale risultato conferma il trend positivo degli ultimi anni e riflette una chiara evoluzione delle preferenze di consumo, sempre più orientate verso il prodotto a libero servizio, apprezzato per le

sue caratteristiche di praticità, affidabilità, sicurezza e ottimale conservabilità. A testimonianza di una presenza sul mercato vitale e in continua evoluzione, si evidenzia un'importante crescita delle produzioni a partire dal mese di settembre 2025. Proprio per cavalcare questo slancio, nel 2026 il Consorzio punta sempre di più a **rafforzare il legame diretto con i consumatori**, attraverso un piano strategico di attività nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO), primo canale di



vendita della DOP. L'obiettivo è valorizzare l'esperienza di acquisto e promuovere la conoscenza di questo prodotto di eccellenza, grazie a degustazioni, materiali informativi, banner dedicati e campagne social veicolate dai principali gruppi della GDO a livello nazionale.

**Bene anche l'export.** La Germania si conferma il principale mercato di esportazione del Prosciutto Toscano con un netto aumento, anche in questo caso, delle vendite del prodotto preaffettato. Stati Uniti e Canada rappresentano, invece, i principali Paesi di esportazione per quanto riguarda il fiorentino mercato extra UE. "La crescita delle produzioni a partire dal mese di settembre consente di guardare con ragionato ottimismo al 2026", ha dichiarato **Fabio Viani**, Presidente del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP. "I dati di vendita - trainati dal preaffettato - testimoniano il riconoscimento del prodotto sul mercato e la conferma di quanto il Prosciutto Toscano DOP sia in grado di intercettare perfettamente le esigenze del consumatore moderno, che ricerca qualità e tipicità, unite alla praticità di consumo. Guardiamo al futuro consapevole che la distintività del nostro prodotto e il forte legame con il territorio rimangono la nostra più grande forza competitiva.

Come Consorzio di tutela, siamo a fianco delle aziende per supportarle nella valorizzazione e nella salvaguardia del prodotto, anche attraverso numerose iniziative che vedono protagonista il Prosciutto Toscano DOP. A maggio, ad esempio, saremo presenti alla fiera Tuttofood, che continua a rappresentare una vetrina imprescindibile per incontrare un pubblico eterogeneo, dai partner B2B internazionali ai consumatori finali, con l'obiettivo di raccontare e far toccare con mano le qualità distintive e identitarie che rendono il nostro prodotto unico al mondo: un perfetto equilibrio tra un'antica tradizione sapiente e la capacità di rispondere con versatilità alle sfide del mercato globale".

# I SALUMI DOP PIACENTINI "ON TOUR"

Coppa, Salame e Pancetta Piacentina ambasciatori del territorio tra turismo enogastronomico, eventi internazionali e il trentennale delle tre DOP

/ LOREDANA BISCIONE

Il 2026 della salumeria piacentina d'eccellenza si apre all'insegna dell'internazionalità e di un anniversario simbolico: i trent'anni delle DOP Coppa Piacentina, Salame Piacentino e Pancetta Piacentina, un primato europeo conquistato nel 1996 che ha trasformato questi prodotti in veri ambasciatori del territorio. L'attività di promozione del Consorzio prosegue con slancio grazie alla sinergia con "Visit Emilia" e con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna. Le tre DOP piacentine sono state protagoniste nelle principali vetrine dedicate al turismo internazionale, come FITUR di Madrid, FESPO di Zurigo, Sana-Slow Wine Fair di Bologna e la Borsa Mediterranea del Turismo di Napoli. Un percorso di valorizzazione che si inserisce nel Piano promozionale 2026 presentato a Piacenza Expo nel corso della manifestazione **BuonVivere**, occasione in cui il Consorzio ha tracciato anche il bilancio produttivo: nel 2025 sono state prodotte quasi **400 mila**

**Coppe Piacentine DOP, oltre 100 mila Pancette DOP e più di un milione di Salami Piacentini DOP**, numeri che confermano la solidità di un comparto capace di coniugare qualità artigianale e crescita sui mercati nazionali e internazionali. Oggi il turismo enogastronomico rappresenta una delle leve più attrattive per l'economia locale. I tour operator guardano con crescente interesse a territori che sanno raccontarsi attraverso prodotti autentici e certificati, simboli di una cultura millenaria. Il legame inscindibile tra i salumi piacentini e il loro territorio, sancito dai rigidi disciplinari di produzione, trasforma infatti il prodotto gastronomico in una vera e propria meta turistica. Nel corso dell'anno il Consorzio sarà protagonista di numerosi eventi e iniziative in Italia e all'estero, affiancati anche da progetti educativi come **"Le tre DOP in cattedra"**, dedicato agli studenti delle scuole secondarie per far conoscere ai giovani i prodotti simbolo del territorio.

Il 2026 sarà inoltre scandito da importanti appuntamenti celebrativi, a partire dal **2 luglio**, data scelta per festeggiare ufficialmente il trentennale delle DOP piacentine, insieme ad altri eventi di riferimento per il settore. Piacenza si conferma così una capitale della gastronomia europea, capace di valorizzare il prestigio delle sue tre DOP per attrarre flussi turistici qualificati e offrire un'esperienza che unisce territorio, storia e qualità della tavola.



# SETTE QUALITÀ DEL GRASSO SUINO

/ PROF. EM. GIOVANNI BALLARINI  
Università degli Studi di Parma

**N**on è una notte cupa e tempestosa, ma una calma e nebbiosa serata invernale della vasta pianura padana e attorno all'allegro fuoco del camino, tutti con in mano un bicchiere di spumeggiante lambrusco, ci troviamo ad assistere all'infervorata discussione tra Marco, il *pater familias*, con la presenza della grande famiglia della cascina della quale è capo indiscusso, e Pino (Giuseppe), il *mazén* o norcino che il giorno dopo avrebbe compiuto il sacrificio di due grassi maiali e la loro trasformazione in una grande varietà di salumi, ma soprattutto diversi tipi di grassi, sui quali è necessario intervistare il *mazén*.

## Gentile Mazén, perché i grassi del maiale sono importanti?

Da sempre e cioè da quando il cinghiale selvatico è stato addomesticato diventando il maiale domestico, questo magnifico animale fornisce carne, ma soprattutto i suoi grassi che nella loro diversità danno energia al corpo e piaceri a ogni tipo di antica e tradizionale cucina nella quale altri grassi sono ancora quasi sconosciuti e gli olii, tra questi quello d'oliva, hanno altre destinazioni e sono usati come medicamento, cosmetico, illuminazione e in riti religiosi. I grassi del maiale identificano anche la nostra società settentrionale di antiche origini longobarde, diversa dalle società meridionali dell'olio d'oliva. Grassi del maiale di diversa qualità secondo la parte del corpo dell'animale.

## Non sapevo che il maiale avesse tante varietà di grasso, quante sono?

Lardo, pancetta, guanciale, sugna, rete, strutto e *oleum* sono i diversi grassi del maiale, sette quanti i giorni del quarto lunare, della settimana, della creazione, dei sacramenti e delle note musicali. Un numero simbolo di perfezione e completezza radicato nella natura e nella tradizione, come mi ha spiegato un antico monaco, e che non poteva mancare nei grassi del maiale dai quali otteniamo una grande diversità di usi in cucina e in altre nostre umane attività. Per questo ogni taglio di grasso ha la sua destinazione e ogni uso richiede un certo tipo di grasso (N.d.I. - Una diversità di consistenza, sapore e posizione anatomica dei grassi nella loro collocazione nel corpo dell'animale si accompagna al grado di saturazione, durezza e morbidezza e, di conseguenza, il loro uso).

## Lei è maestro nel trasformare il maiale in impareggiabili salumi, mi può indicare le diverse qualità dei sette tagli di grasso del maiale?

Non basta una sera, e neanche una settimana di sette sere per rispondere e mi limito ad alcuni cenni. **Lardo** è il grasso dorsale, situato sotto la pelle nella zona del dorso e del lombo del maiale, molto compatto



e sodo, è uno strato adiposo spesso, solitamente stagionato, salato ed erborato, consumato crudo a fette sottili o usato per lardellare carni magre.

**Pancetta** proviene dal ventre del suino, a differenza del lardo presenta una forte stratificazione di grasso e muscolo magro, contiene una quantità bilanciata tra grassi saturi e insaturi, può essere tesa o arrotolata, salata e spesso speziata, si mangia affettata o usata in cucina.

**Guanciale** (gola), ottenuto dalla guancia e da parte del collo è un grasso pregiato, più compatto e nobile della pancetta, con una vena di magro centrale e una consistenza che si scioglie lentamente in cottura. Il guanciale ha un'alta concentrazione di grassi monoinsaturi, tra cui l'acido oleico, lo stesso presente nell'olio extravergine di oliva, che lo rende più morbido, scioglievole e aromatico ed eccellente in cucina per il suo grasso saporito che non brucia facilmente.

**Sugna** (*sógn*a o *sóngia*) è nome che deriva dal latino *axūngia*, composto da *axis* (asse del carro) e *ungere* e indicava il grasso usato per lubrificare gli assi delle ruote e preparare pomate e saponi perché molto morbido e cremoso. È un grasso viscerale che circonda i reni, bianco e con un sapore quasi neutro ideale per la pasticceria.

**Rete peritoneale** è il velo di grasso nell'omento avvolge gli organi interni del maiale in una struttura a rete sottilissima e grassa, usata in cucina per avvolgere involtini, fegatelli o macinati di carne, che durante la cottura la fanno sciogliere, insaporendo e tenendo morbida la carne.

**Strutto** è ottenuto dalla fusione a caldo del lardo, sugna e altri dei ritagli del maiale. Un grasso solido o semisolido, bianco e cremoso da cucina per eccellenza usato negli impasti e per il fritto e soffritti.

**Oleum lardinum** (olio di lardo) è la frazione liquida o semiliquida ottenuta dal grasso di maiale tramite

pressatura o cristallizzazione frazionata, un tempo assimilato a un olio vegetale e quindi permesso nei giorni o tempi di "magro" (venerdì, vigilie, quaresima ecc.). Un "olio dimenticato" liquido o molto morbido a basse temperature ancora qualche volta usato come condimento in sostituzione dell'olio d'oliva o come conservante e in ambito artigianale per lubrificazione.

## Mi rendo conto della diversità di composizione e uso dei grassi di maiali e chiedo a Maria, la resdora qui presente, quanto grasso usare in cucina?

A dispetto di quanto a volte si dice, il grasso fa molto meno male di quello che si crede. Il nostro medico mi ha detto che il grasso deve fornire un terzo delle calorie in un'alimentazione equilibrata, necessaria per vivere bene, e che è indispensabile a chi fa un'attività fisica che dovrebbe essere sempre se non elevata, almeno di una certa consistenza.

Il grasso di un maiale ben allevato e nutrito ha un'elevata quantità di vitamina D e più grassi monoinsaturi di quanti ne abbia il burro, ma soprattutto ha un punto di fumo elevato per cui è adatto a cotture ad alta temperatura come la frittura.

Adesso lardo e strutto hanno una composizione che si avvicina a quella di molti oli vegetali, principalmente soia e mais, perché i maiali sono alimentati con queste granaglie e loro oli. Inoltre, oggi abbiamo cambiato le idee sul ruolo che il colesterolo contenuto negli alimenti ha nel determinare i suoi livelli nel sangue del consumatore, che sono prevalentemente determinati dal suo metabolismo e dalla genetica. Ciò significa che lo strutto è, come molti altri ingredienti, qualcosa da usare con parsimonia, ma da non cancellare, né in nome del valore gastronomico né di quello nutrizionale. Basta mangiarne poco, ma buono.

## TAGLI GRASSI DEL MAIALE

Grasso	Posizione	Consistenza	Caratteristica
Lardo	Dorso	Sodo/Compatto	Spesso, pregiato, da stagionare
Pancetta	Ventre	Misto (grasso/magro)	Stratificata, salata, saporita
Guanciale	Guancia/Collo	Compatto/Tenero	Scioglie bene, gusto intenso
Sugna	Rene/Interno	Morbido/Crema	Gusto neutro, ottimo per dolci
Rete	Intestino	A velo (retina)	Avvolge e insaporisce
Strutto	Fusione Grassi	Crema solida	Ottimo per friggere/impasti
Oleum lardinum	Frazione grasso	Liquido/Oleosio	Versatile, costante

# DIETA VEGANA

## TROPPE CARENZE DI MICRONUTRIENTI ESSENZIALI

**Seguire una dieta vegana può comportare carenze di micronutrienti essenziali che non dovrebbero essere sottovalutate**



a cura della redazione di  
**Carni Sostenibili**

[www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it)

**S**eguire una dieta vegana invece che una dieta onnivora può comportare carenze di micronutrienti essenziali che non dovrebbero essere sottovalutate. È quanto emerge da una nuova revisione sistematica su 12.096 individui vegani che ha analizzato l'adeguatezza nutrizionale delle diete vegetali nelle popolazioni europee, valutando l'apporto di macro- e micronutrienti rispetto alle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS). Negli ultimi dieci anni, la dieta vegana ha conosciuto una rapida diffusione, soprattutto nei Paesi ad alto reddito e tra i millennials, spesso anche come fenomeno culturale o di tendenza. Tuttavia, la sua valutazione sistematica dal punto di vista nutrizionale è stata finora relativamente limitata. Proprio per colmare questa lacuna, la revisione in questione ha incluso 48 studi pubblicati tra il 1987 e il 2020, di cui 12 studi di coorte e 36 studi trasversali. I risultati non sono sorprendenti, poiché confermano evidenze già presenti in letteratura: i soggetti che seguono una dieta vegana mostrano una maggiore probabilità di carenze sia di macro- che di micronutrienti rispetto ad altri modelli alimentari. In particolare, emergono criticità ricorrenti per ferro, zinco, iodio, selenio, calcio, acidi grassi omega-3 a lunga catena, vitamina B12, vitamina D e vitamina B2.

### APPORTO PROTEICO RIDOTTO E BASSE CONCENTRAZIONI SIERICHE DI NUTRIENTI

Dall'analisi dei macronutrienti emerge che la dieta vegana è caratterizzata da un apporto proteico inferiore rispetto a tutti gli altri modelli alimentari. In particolare, nella popolazione vegana sono state riscontrate le concentrazioni plasmatiche più basse di tirosina e di altri amminoacidi essenziali, quali lisina, metionina e triptofano, rispetto alle diete onnivore.

Il veganismo risulta inoltre associato a un ridotto apporto di numerosi micronutrienti, tra cui le vitamine B2, niacina (vitamina B3), B12 e D, nonché iodio, zinco, calcio, potassio e selenio. Diversi studi indicano che la dieta vegana può non garantire il raggiungimento dei livelli di assunzione raccomandati per le vitamine B2, B6 e niacina. Anche nei casi in cui l'assunzione di vitamina B6 risulti apparentemente adeguata, le concentrazioni sieriche possono essere insufficienti a causa della ridotta biodisponibilità di questa vitamina negli alimenti di origine vegetale, in particolare quando la dieta è ricca di cereali. Per i vegani, i carboidrati e le proteine derivanti dalla soia rappresentano le principali fonti energetiche. Di conseguenza, la dieta vegana è risultata caratterizzata da un elevato consumo di carboidrati,



mentre non sono state osservate differenze significative nell'assunzione complessiva di grassi rispetto ad altri regimi alimentari. È stato inoltre rilevato un apporto di sodio più elevato nei soggetti vegani.

Un aspetto particolarmente critico riguarda la vitamina D: i vegani ne assumono quantità inferiori rispetto ad altri gruppi dietetici e al fabbisogno raccomandato. Diversi studi hanno infatti evidenziato concentrazioni sieriche più basse di vitamina D totale e un rischio più elevato di carenza. Al contrario, sebbene le diete vegane presentino un'elevata assunzione di vitamina E, questo dato non si traduce in concentrazioni sieriche più alte, che risultano invece maggiori nei vegetariani, grazie al consumo di uova e latticini.

### DIETA VEGANA: MOLTI RISCHI, POCHE VANTAGGI

La vitamina B12 rappresenta uno dei nutrienti più critici nelle diete vegane, poiché è presente esclusivamente in alimenti di origine animale. Dall'analisi emerge che l'assunzione di vitamina B12 nei vegani è significativamente inferiore rispetto alle raccomandazioni: i valori medi si attestano tra 0,24 e 0,49 µg al giorno, a fronte di un fabbisogno raccomandato di 2,4 µg.

Una carenza di vitamina B12 può determinare alterazioni neurologiche ed ematologiche, con sintomi che spesso compaiono lentamente, anche dopo anni. Inoltre, un'elevata assunzione di folati può mascherare temporaneamente i segni clinici della carenza, ritardandone la diagnosi.

Oltre alla vitamina B12, l'apporto di altri micronutrienti essenziali, in particolare zinco, iodio, selenio e calcio, risulta frequentemente inferiore alle raccomandazioni nella popolazione vegana. Le principali fonti vegetali di zinco, come frutta secca, semi e cereali integrali, presentano una biodisponibilità ridotta a causa della presenza di fitati, che ne limitano l'assorbimento intestinale. Lo zinco è fondamentale per la regolazione del sistema immunitario e per l'attività di numerosi enzimi; un apporto inadeguato è stato associato a disturbi

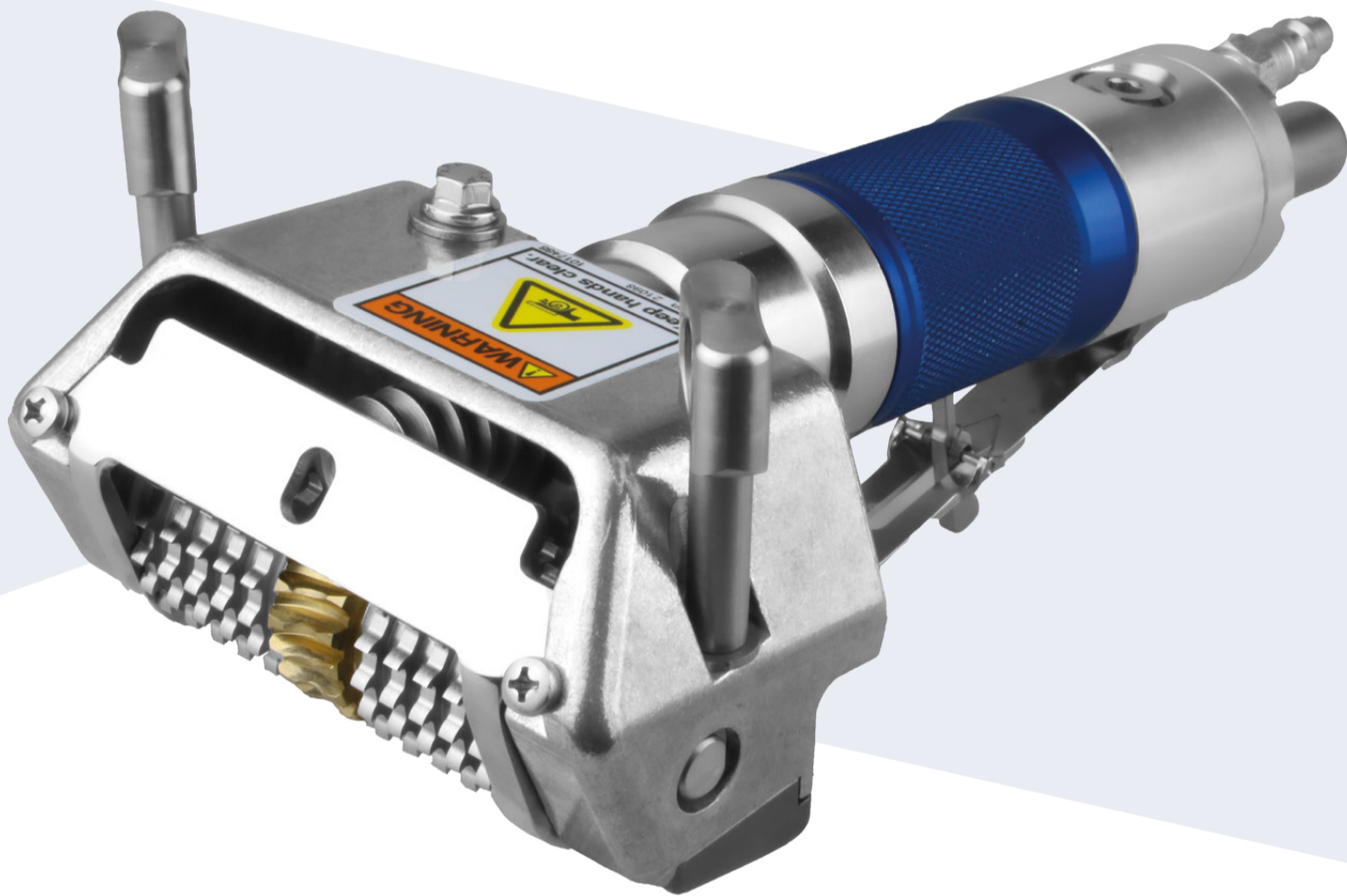
della salute mentale, inclusa la depressione, oltre a dermatiti, diarrea e alopecia, condizioni riportate con maggiore frequenza nei vegani. I risultati evidenziano inoltre un ridotto apporto di selenio nei vegani. Questo oligoelemento svolge un ruolo chiave nella funzione tiroidea, nel sistema immunitario, nella salute mentale e nella protezione antiossidante. Livelli insufficienti di selenio sono stati associati a disturbi della fertilità e a debolezza muscolare. Il basso apporto concomitante di iodio e selenio nella popolazione vegana suggerisce la necessità di ricorrere ad alimenti fortificati e, quando indicato, alla supplementazione, al fine di prevenire carenze potenzialmente rilevanti per la salute.

L'apporto di calcio nelle diete vegane è spesso insufficiente per l'assenza di latticini e la ridotta biodisponibilità del calcio vegetale. Valori bassi sono associati a un maggior rischio di fratture e studi mostrano nei vegani un'incidenza più elevata, soprattutto con carenza di vitamina D. Sebbene l'assunzione di ferro possa essere superiore rispetto agli onnivori, la forma non-eme vegetale è meno assorbibile, con livelli di ferritina più bassi, in particolare nei vegani di lungo termine. Di conseguenza, si raccomanda spesso l'integrazione, soprattutto per le donne in età fertile.

Il veganismo può comportare compromissioni del sistema nervoso, scheletrico e immunitario, legate a carenze di micronutrienti essenziali. Alcune evidenze segnalano anche una maggiore incidenza di disturbi mentali nei vegani, mentre i dati disponibili indicano una mortalità simile ad altri regimi alimentari. Il rischio di carenze aumenta con la durata della dieta, motivo per cui è consigliato il monitoraggio nutrizionale da parte di professionisti.

I risultati suggeriscono insomma che evitare carenze nutrizionali nell'ambito di una dieta vegana può risultare complesso. Studi di questo tipo sono fondamentali perché offrono una solida base per la definizione di linee guida nutrizionali fondate sull'evidenza, così da fornire ai decisori pubblici strumenti concreti per progettare politiche alimentari più efficaci e aggiornate.

# JARVIS®



## JHS

### Scotennatrice manuale pneumatica

*Ideale per la scotennatura di diversi tagli anatomici del suino.*

Elevata resa di lavoro e prestazioni tra le migliori del mercato per i prodotti stagionati. Manutenzione semplice e veloce. Ricambi ed assistenza disponibili in Italia.

Jarvis Italia porta il vasto patrimonio di esperienza e innovazione costante anche nel nostro paese, mettendolo a disposizione della filiera bovina, equina, suina, ovi-caprina e avicola italiane. I prodotti di Jarvis sono per i macelli la perfetta sintesi di alta tecnologia, solida forza ed esatta precisione.



Tagliati per la qualità.

Jarvis Italia S.r.l.  
Via Pinfari, 8/C  
Suzzara (MN)

T. + 39 0376 508338  
info@jarvisitalia.it  
www.jarvisitalia.it



# JARVIS®