

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

**2026: nei primi sei mesi  
in crescita le esportazioni  
di salumi italiani**

**speciale**  
AROMI · INGREDIENTI · ADDITIVI

## **EUROPA**

Primi passi dell'UE  
sugli ultra-processati

## **EXPORT**

Thailandia e Guatemala  
riaprono ai salumi italiani

## **NORMATIVA**

Precautionary Allergen Labelling:  
sviluppi del quadro internazionale

SOMMARIO



03. **ECONOMIA**  
Crescono nel primo semestre 2026 le esportazioni di salumi italiani, grazie all'accelerazione del secondo trimestre
04. **Ristorazione in Europa:**  
Circana rivela significativi cambiamenti generazionali
06. **EUROPA**  
Prima passi dell'UE sugli ultra-processati
07. **EXPORT**  
Accordo tra Europa e India
08. **Thailandia e Guatemala**  
riaprono ai salumi italiani
09. **NORMATIVA**  
Green claims sotto la lente, dal 27 settembre 2026 in applicazione il D.Lgs. 30/2026
10. **Precautionary Allergen Labelling (PAL),**  
sviluppi del quadro internazionale

24. **PRODOTTI TUTELATI**  
La scelta PerFETTA: la Mortadella Bologna IGP protagonista dei momenti di ogni giorno
24. **Salumitalia** rafforza la propria rappresentatività con l'ingresso di due nuovi consorzi
25. **DOP Crudo di Cuneo,**  
nuovo disciplinare di produzione
26. **INTERVISTE IMPOSSIBILI**  
Il buon salume lo dice il cervello
26. **NOTIZIE BREVI**  
Gruppo Chiola: Emanuela e Roberta Chiola tra le 100 donne di successo d'Italia



speciale

AROMI  
INGREDIENTI  
ADDITIVI

12. **Il progetto ProMixQual**  
e la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria alimentare
14. **FAQ - attuazione**  
del Regolamento (UE) 2023/2108
16. **Nitriti e nitrati**  
nei prodotti a base carne
20. **Gli ingredienti specialistici**  
per il settore alimentare
22. **Decreto Salumi:** in applicazione le disposizioni su bresaola e speck
22. **Peperoncino di Calabria IGP,**  
l'origine tutelata di un ingredienti



OTTOBRE 2026  
N° 9



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  
12 ottobre 2026

GESTIONE EDITORIALE,  
COMMERCIALE E AMMINISTRATIVA



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

REDAZIONE  
Diletta Gaggia  
d.gaggia@lswr.it

DIREZIONE COMMERCIALE  
dircom@edraedizioni.it

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

GRAFICA E IMPAGINAZIONE  
Edra Edizioni

IMMAGINI  
Shutterstock, Depositphotos,  
DALL-E (OpenAI), Adobe Firefly

PRODUZIONE  
Antonio Iovene - a.iovene@lswr.it

STAMPA  
Tipografia Galli S.r.l.  
Gavirate (VA)

# CRESCONO NEL PRIMO SEMESTRE 2026 LE ESPORTAZIONI DI SALUMI ITALIANI GRAZIE ALL'ACCELERAZIONE DEL SECONDO TRIMESTRE

/ LAURA FALASCONI

**N**el corso del primo semestre del 2026, le esportazioni di salumi italiani hanno mostrato un'importante capacità di resistenza, evidenziando una crescita moderata ma non scontata, dopo un primo trimestre caratterizzato da un rallentamento. Secondo i dati rilasciati da ISTAT, tra gennaio e giugno 2026 le spedizioni dei nostri prodotti hanno raggiunto quota **114.594 tonnellate (+3,3% rispetto al primo semestre 2025)** per un valore di **1.205,2 milioni di euro (+1,3% in valore)**. La crescita dei volumi è risultata più sostenuta rispetto a quella del valore, determinando una riduzione del valore medio unitario dell'1,9% (a 10,52 euro/kg), riconducibile alle forti pressioni concorrenziali e alle tensioni sul pricing necessarie per difendere le quote di mercato. La performance complessiva ha risentito delle difficoltà internazionali: dal deterioramento del contesto geopolitico, che ha aumentato i costi di energia, trasporto e noli, alle politiche protezionistiche, fino alla presenza della PSA sul territorio nazionale, che ha penalizzato l'export verso i Paesi terzi.

Nello stesso periodo, le **importazioni** sono cresciute a quota 26.710 tonnellate (+9,5%) per un valore di 161 milioni di euro (+6,9%), portando **il saldo commerciale a 1.044,2 milioni di euro (+0,5%)**.

Il **secondo trimestre** (aprile-giugno 2026), nonostante l'aumento delle tensioni geopolitiche e i rialzi del Brent, ha dato un contributo particolarmente positivo, registrando un +4,6% in quantità e un +3,0% in valore (per un totale 59.666 tonnellate e 628,0 milioni di euro) rispetto allo stesso periodo del 2025.

## PANCETTE STAGIONATE IN FORTE CRESCITA, OTTIMI RISULTATI ANCHE PER MORTADELLE E BRESAOLA

L'analisi per categorie merceologiche evidenzia andamenti eterogenei, ampiamente sostenuti dalle migliori dinamiche del secondo trimestre. I **prosciutti crudi stagionati** hanno chiuso con un incremento dell'1,6% in quantità per un totale di 35.198 tonnellate a fronte di un fatturato sostanzialmente stabile (-0,2%) a 490,9 milioni di euro anche grazie al secondo trimestre (+2,0% in volume e +1,7% in valore).

All'interno della categoria, nei sei mesi, i prosciutti dissalati sono cresciuti dell'1,1% in volume calando dello -0,5% in valore, mentre i prosciutti in osso hanno segnato una crescita a due cifre sia in quantità (+16,3%) sia in valore (+13,6%). In flessione sono risultati i **salami stagionati**, fermatisi a 26.438 tonnellate (-2,4%) per 312,8 milioni di euro (-2,4%), nonostante l'inversione di tendenza del secondo trimestre (+2,5% in volume e

+1,5% in valore). Ottima performance per **mortadelle e wurstel** che hanno registrato un +6,0% in volume (per un totale di 26.917 tonnellate) e un +7,6% in valore (per 137,8 milioni di euro), accelerando nel secondo trimestre (+8,8% in quantità e +9,9% in valore). Luci e ombre per i **prosciutti cotti** che hanno archiviato il semestre con un +2,9% in volume (per 13.284 tonnellate totali) ma con un -1,8% in valore (per un fatturato di 110,6 milioni di euro), penalizzati dal secondo trimestre (+1,1% in quantità ma -3,7% in valore).

Molto dinamiche le spedizioni di **pancette stagionate** che, con 4.531 tonnellate e 41,4 milioni di euro, hanno registrato una crescita a doppia cifra in quantità (+16,1%) e un robusto aumento in valore (+8,7%), confermando il trend positivo anche nel secondo trimestre (+8,8% in volume e +4,1% in valore). Infine, la **bresaola** ha segnato l'incremento di valore più marcato del comparto (+14,8%, per 52,6 milioni di euro) a fronte di un +6,1% in quantità (per un totale di 2.133 tonnellate), con ottimi risultati anche nel secondo trimestre (+9,9% in volume e +14,9% in valore).

## CRESCONO LE ESPORTAZIONI VERSO L'UE TRAINATE DA FRANCIA, POLONIA E SPAGNA

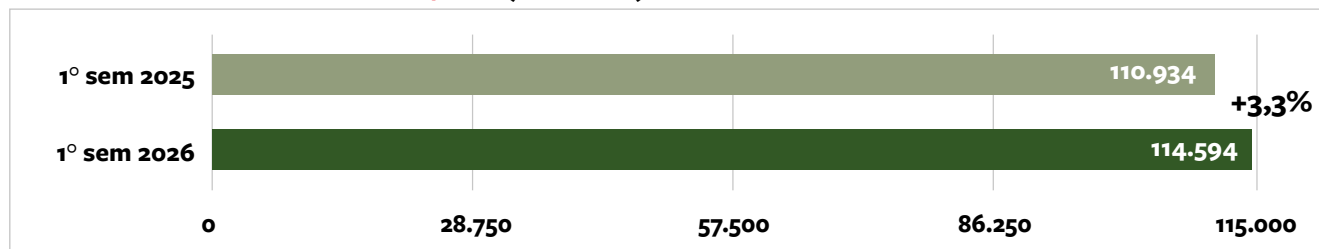
La performance dei salumi italiani nel primo semestre 2026 è stata trainata principalmente dalla domanda proveniente dall'**Unione europea, che ha registrato un +4,5% in quantità e un +4,0% in valore rispetto al primo semestre 2025**, anche grazie al contributo positivo della seconda frazione dell'anno (aprile-giugno) che ha segnato un +4,3% in volume e un +2,9% in valore. All'interno del mercato unico la **Francia** si è confermata il primo mercato di destinazione, registrando un +5,0% in quantità e un +4,5% in valore nel semestre



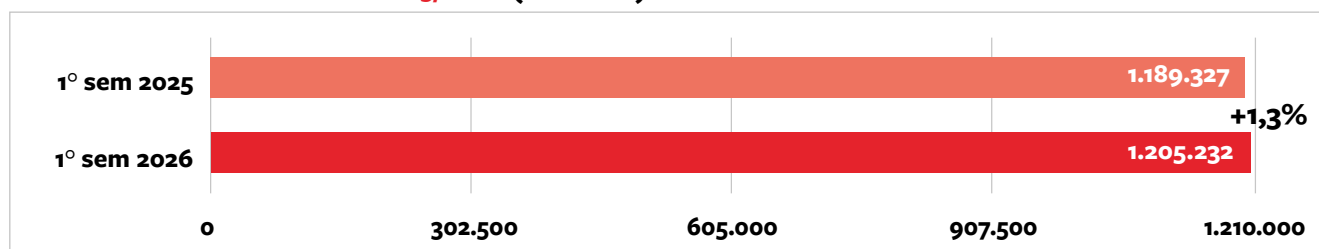
(con un +7,1% in volume e +5,7% in valore nel secondo trimestre), davanti alla **Germania**, che ha mostrato una leggera flessione in volume (-0,6%) ma una crescita del valore (+1,7%). Nei sei mesi, particolarmente dinamici sono stati gli andamenti di **Polonia** (+25,2% in quantità e +14,8% in valore) e **Spagna** (+22,4% in quantità e +11,6% in valore). Hanno evidenziato aumenti significativi, inoltre, i **Paesi Bassi** (+10,4% in quantità e +11,1% in valore) e la **Svezia** (+9,6% in quantità e +7,3% in valore), mentre sono risultati in aumento, soprattutto a volume, gli invii verso il **Belgio** (+4,4% in quantità e +0,2% in valore). Ha mostrato una flessione del -4,7% nei volumi ma una crescita del +6,3%

## EXPORT SALUMI 1° SEMESTRE 2025/2026 (tonnellate)

Fonte: elaborazioni Assica su dati ISTAT



## EXPORT SALUMI 1° SEMESTRE 2025/ 2026 (.000 euro)



nei valori **Croazia**, mentre la **Romania** ha registrato una lieve crescita a volume (+0,8%) e un più vigoroso incremento in valore (+3,4%). Ha chiuso in flessione l'**Austria** (-7,2% in volume e -5,0% in valore).

FATICANO LE SPEDIZIONI VERSO I PAESI TERZI PENALIZZATE DALLE FLESSIONI DI USA , CANADA E REGNO UNITO

Le esportazioni verso i **Paesi terzi**, invece, hanno evidenziato **una lieve crescita in quantità (+0,5%) ma una flessione (-4,0%) in valore**, frutto di un difficile primo trimestre, solo parzialmente mitigato dal secondo trimestre che ha registrato un +5,5% in volume e un +3,2% in valore. Su questi mercati hanno inciso le restrizioni legate alla Peste suina africana, l'inasprimento dei dazi e il peggioramento del quadro geopolitico. A pesare sul risultato complessivo è stata soprattutto la flessione degli **Stati Uniti** (-12,2% in quantità e -17,5% in valore), nonostante i segnali di ripresa a volume nel secondo trimestre (+2,5%) accompagnati però da valori ancora in lieve calo (-0,5%). Anche il **Canada** ha chiuso il semestre in negativo (-4,4% in quantità

EXPORT SALUMI - VAR % I SEMESTRE 2026/ 2025

|                                          | Export - I sem 2026 |           | Var% 1 sem 2026 -2025 |        |
|------------------------------------------|---------------------|-----------|-----------------------|--------|
|                                          | Quantità            | Valore    | Quantità              | Valore |
| Prosciutti crudi                         | 35.198              | 490.878   | 1,6%                  | -0,2%  |
| Salsicce e salami stagionati             | 26.438              | 312.800   | -2,4%                 | -2,4%  |
| Mortadella, wurstel, cotechini e zamponi | 26.917              | 137.766   | 6,0%                  | 7,6%   |
| Prosciutti cotti                         | 13.284              | 110.613   | 2,9%                  | -1,8%  |
| Pancette                                 | 4.531               | 41.392    | 16,1%                 | 8,7%   |
| Bresaola                                 | 2.133               | 52.560    | 6,1%                  | 14,8%  |
| Altri salumi                             | 6.094               | 59.222    | 22,7%                 | 13,4%  |
| Totale salumi                            | 114.594             | 1.205.232 | 3,3%                  | 1,3%   |

e -7,4% in valore), pur mostrando un forte rimbalzo primaverile (+23,6% in quantità e +28,3% in valore) che non è stato sufficiente a compensare le difficoltà accumulate nei primi mesi. Un contributo negativo è arrivato anche dal **Regno Unito**, principale mercato dell'area extra-UE, che ha registrato una contrazione moderata (-2,5% in volume e -3,1% in valore). Di contro hanno evidenziato una crescita gli invii verso la **Svizzera** (+6,5% in quantità e +6,8% in valore), il **Brasile** (+15,4% in volume e +12,7% in valore), la

**Norvegia** (+15,0% in volume e +12,6% in valore) e la **Bosnia Erzegovina** (+17,3% in volume e +11,6% in valore). Risultati positivi, seppur più contenuti, si sono osservati in **Libano** (+8,2% in volume e +0,4% in valore), mentre il **Sudafrica** ha mostrato una flessione a volume del -1,8% a fronte di una crescita del +5,0% in valore. Infine, hanno chiuso il quadro in territorio negativo **Hong Kong** (-8,0% volume e -7,8% valore) e la **Federazione Russa** (-26,0% e -22,1%), con esportazioni limitate al codice 1602 a causa dell'embargo.

RISTORAZIONE IN EUROPA: CIRCANA RIVELA SIGNIFICATIVI CAMBIAMENTI GENERAZIONALI

Le performance complessive della ristorazione nascondono differenze significative nei comportamenti generazionali, tra cui una maggiore attenzione alle proteine e il digiuno intermittente

A CURA DELLA REDAZIONE

I mercato europeo della ristorazione ha raggiunto una spesa annua di 361,2 miliardi di euro. Secondo la nuova analisi di Circana, tuttavia, questa performance complessivamente stabile nasconde un'evoluzione fondamentale: stanno cambiando sia i consumatori che trainano il mercato sia le loro aspettative. Nel corso del suo intervento all'European Foodservice Summit di Madrid, Edurne Uranga, VP Foodservice Europe di Circana, ha messo in discussione alcune delle convinzioni che continuano a orientare le strategie di bar, ristoranti e locali fast food europei in relazione alle diverse generazioni. "I comportamenti dei consumatori stanno evolvendo al di sotto dei dati complessivi", ha osservato Uranga. "A prima vista, la ristorazione europea appare straordinariamente stabile", ha proseguito Uranga. "La

spesa continua a crescere, le presenze hanno registrato variazioni marginali e i consumatori continuano a mangiare fuori casa. Tuttavia, questa apparente stabilità è ingannevole, perché i comportamenti delle diverse generazioni stanno evolvendo. L'età non è più un indicatore diretto dei comportamenti. I nostri dati restituiscono un quadro molto più complesso, in cui tecnologia, salute, pressioni economiche, cambiamenti negli stili di vita e fase della vita stanno ridisegnando le scelte dei consumatori. È evidente che il consumatore del futuro nella ristorazione non si comporterà semplicemente come una versione più giovane del consumatore adulto di oggi". Invece di costruire modelli sempre più complessi per spiegare il divario tra pressioni macroeconomiche e domanda dei consumatori, Circana sostiene che il modo più chiaro per interpretare questa fase sia tornare alle basi: comprendere gli stili di vita, le esigenze e la fase della vita che guidano i comportamenti di ciascuna generazione nella ristorazione.

UN CAMBIAMENTO GENERAZIONALE NELLE VISITE NELLA RISTORAZIONE

L'analisi Circana mostra che la quota della popolazione è un indicatore poco efficace riguardo la rilevanza delle diverse generazioni per la ristorazione. La Generazione Alpha, nonostante sia il gruppo generazionale più giovane, rappresenta già una porta d'accesso alla categoria; la sua spesa è tuttavia orientata soprattutto verso i canali retail di consumo immediato, più che verso la ristorazione tradizionale. La Gen Z rappresenta il 16% della popolazione nei cinque principali mercati europei, ma registra il 39% di visite in più nella ristorazione rispetto a quanto ci si aspetterebbe sulla base del suo

peso demografico. Anche Millennials e Gen X registrano performance superiori rispetto al loro peso sulla popolazione. Al contrario, i Baby Boomer, pur rappresentando il 29% della popolazione, registrano un indice pari ad appena 60. La differenza è particolarmente evidente nel segmento dei ristoranti di marca. I format di marca rappresentano complessivamente il 29% della spesa nei ristoranti commerciali, ma la quota sale al 40% per la Generazione Alpha, al 35% per la Gen Z e al 35% per i Millennials, rispetto al 24% della Gen X e al 16% dei Baby Boomer. Circana attribuisce parte di questa differenza generazionale alle diverse aspettative che i consumatori portano con sé quando scelgono la ristorazione. Le generazioni più giovani, native digitali, attribuiscono maggiore importanza all'immediatezza e alla personalizzazione: per questo i format riconoscibili e di marca risultano particolarmente adatti al modo in cui scoprono, ordinano e vivono la ristorazione attraverso i canali digitali e il delivery. Per gli operatori si apre quindi una duplice opportunità: rispondere alla crescente influenza dei consumatori più giovani e, al contempo, trovare nuovi modi per coinvolgere una popolazione più anziana, numericamente consistente ma ancora poco presente nella ristorazione. "La digitalizzazione, il benessere e la personalizzazione possono essere oggi più pronunciati in alcune generazioni, tuttavia col tempo, molti di questi comportamenti diventeranno più diffusi", ha concluso Uranga. "Un mercato da 361 miliardi di euro può sembrare stabile, ma la calma apparente nasconde una base di consumatori in trasformazione. Gli operatori che riconosceranno per tempo questi cambiamenti saranno nella posizione migliore per restare rilevanti e sbloccare la crescita futura".



# OTTANT'ANNI A FIANCO DI UN'ECCELLENZA ITALIANA.

Ottant'anni fa, in un'Italia che si rimetteva in piedi, nasceva ASSICA con una missione precisa: **dare voce, rappresentanza e forza a un settore** che è da sempre parte dell'identità produttiva e culturale del Paese.

**Otto decenni di lavoro quotidiano accanto alle imprese**, per affrontare insieme le sfide normative, i cambiamenti di mercato, le stagioni difficili e le grandi conquiste.

Ottant'anni in cui **essere associazione ha significato costruire relazioni, tutelare interessi, aprire mercati e tenere unita una filiera** che oggi vale oltre 10 miliardi di euro e porta il meglio della salumeria italiana in tutto il mondo.

**Un traguardo che appartiene a ogni azienda che ha scelto di farne parte.**

1946

2026

PER SAPERNE DI PIÙ  
VISITA IL SITO DI ASSICA



# PRIMI PASSI DELL'UE SUGLI ULTRA-PROCESSATI

**Una definizione degli UPF – ultra processed foods – potrebbe avere influenze profonde sull'informazione ai consumatori, etichettatura degli alimenti e sulla pubblicità, ma l'iter è ancora molto lungo**

/ MICHELE SPANGARO

In un periodo storico in cui i consumatori sembrano sempre più vocate a scelte etiche e consapevoli, un sistema che dia ai cosiddetti **alimenti ultra-processati** o **UPF una regolamentazione** sembra ancora lontano dal concretizzarsi. Un paradosso che **unisce Europa e Stati Uniti** nelle intenzioni e li divide nel metodo, e che sta dando vita a un dibattito che animerà il mondo dell'alimentazione per gli anni a venire, a partire da **ciò che definisce un cibo ultra-processato**.

Mentre il vecchio continente procede con un approccio più cauto, negli Stati Uniti la definizione di questi prodotti è già in fase avanzata, e sono stati compiuti passi concreti a livello statale: la California ha infatti approvato una certificazione per i cibi non ultra-processati basata principalmente sugli additivi contenuti, attualmente in attesa dell'approvazione del governatore Gavin Newsom. Contemporaneamente, anche il governo federale statunitense sta cercando di elaborare una propria definizione formale.

## IL PERCORSO DELL'UNIONE EUROPEA

In Europa la situazione appare differente, in quanto l'Unione europea sta ancora valutando se **sia opportuno elaborare una definizione ufficiale**. Nonostante non vi sia stato ancora un impegno formale vincolante, le istituzioni comunitarie hanno iniziato a porre le basi almeno per analizzare il fenomeno.

Lo scorso luglio, l'UE ha pubblicato un **documento preliminare** (*scoping paper*) intitolato "Scientific and Ethical Assessment of Ultra-processed Food Consumption and Recommendations for Related

Policies in the EU", uno studio in cui riconosce espressamente la presenza di potenziali rischi per la salute associati al consumo di cibi ultra-processati.

L'iniziativa si inserisce nel programma tracciato dalla Comunicazione sulla Visione per l'agricoltura e l'alimentazione, dalla Strategia europea per le scienze della vita e dal *Safe Hearts Plan* per la salute cardiovascolare evidenziando la necessità di elaborare e promuovere una definizione chiara, fondata su basi scientifiche e armonizzata. Inoltre, il *Safe Hearts Plan* prevede due interventi chiave prioritari legati agli esiti dello studio:

- l'introduzione di nuovi strumenti d'informazione al consumatore sul livello di trasformazione degli alimenti;
- la predisposizione di misure (anche finanziarie) per incentivare la riformulazione dei prodotti e facilitare scelte alimentari più salutari.

## IL LAVORO DEGLI ESPERTI E LE PROSPETTIVE REGOLATORIE

Per affrontare la questione, il documento stabilisce l'ambito operativo e le linee guida su cui lavoreranno il Gruppo dei Consulenti Scientifici Principali della Commissione (GCSA) e il Gruppo Europeo sull'Etica della Scienza e delle Nuove Tecnologie (EGE) che avranno il compito di analizzare la letteratura scientifica disponibile, le definizioni esistenti e i livelli attuali di consumo di tali alimenti in tutto il territorio europeo. Questi esperti sono chiamati a **individuare marcatori e criteri specifici** per valutare con precisione gli impatti sulla salute, fornendo strumenti utili sia ai consumatori per orientarsi verso diete più sane, sia ai legislatori per attuare eventuali politiche sanitarie. Nel dettaglio il documento formula indirizzi distinti per i due organismi consultivi:

1. **Valutazione scientifica (GCSA)**: i consulenti scientifici dovranno indicare quali evidenze sui potenziali effetti per la salute legati al consumo di alimenti ultra-processati possano sostenere le politiche UE. Il mandato si articola su quattro quesiti fondamentali:
  - analisi critica delle definizioni e classificazioni esistenti di UPF come base per l'azione politica;
  - stato attuale delle evidenze scientifiche circa l'impatto sulla salute;
  - analisi dei modelli di consumo degli UPF all'interno dell'Unione europea;
  - individuazione di criteri o indicatori scientifici (grado di trasformazione, densità energetica, profili nutrizionali, additivi, porzioni e frequenza di consumo) utili a guidare sia le campagne informative sia le misure di sanità pubblica.
2. **Valutazione etica e sociale (EGE)**: all'EGE è richiesto di esaminare i principi etici che dovranno governare l'azione dell'Unione lungo l'intera filiera. L'analisi riguarda la tutela del diritto a un'alimentazione adeguata, la protezione dell'autonomia decisionale

**“ Gli esperti sono chiamati a individuare marcatori e criteri specifici per valutare gli impatti sulla salute, fornendo strumenti utili sia ai consumatori per orientarsi verso diete più sane, sia ai legislatori per attuare eventuali politiche sanitarie ”**

del consumatore, la giustizia sociale, la responsabilità sociale d'impresa, il benessere animale e la sostenibilità ambientale. Nello specifico, l'attenzione si concentrerà su:

- le implicazioni sociali ed economiche dei modelli di produzione e consumo (disuguaglianze, offerta al dettaglio, dinamiche di prezzo e concentrazione del mercato);
- le esternalità ambientali lungo le catene del valore degli UPF.

Tra gli elementi presi in considerazione rientrano quindi i nutrienti, la densità energetica, la presenza di additivi alimentari, le dimensioni delle porzioni, la frequenza di consumo, il grado di trasformazione e il contributo dei singoli cibi al fabbisogno nutrizionale complessivo. La decisione se formulare o meno una definizione è stata sottoposta al Gruppo dei Consulenti Scientifici Principali (GCSA), organo che fornisce pareri scientifici indipendenti alla Commissione Europea, e le raccomandazioni ufficiali di questo gruppo saranno **rese note nel marzo del 2027**, e soltanto successivamente la Commissione Europea deciderà quali azioni intraprendere.

Nel caso in cui si decida di procedere verso norme vincolanti, **i tempi per una reale applicazione saranno però molto lunghi**: in precedenti esperienze come quella sui pareri relativi alle nuove tecniche genomiche pubblicati tra il 2017 e il 2018, la conseguente proposta legislativa è giunta soltanto nel 2023. Inoltre, che la Commissione potrebbe decidere di utilizzare il parere scientifico per scopi non legislativi, come l'orientamento dietetico, la ricerca o l'informazione ai consumatori, ma, se invece si decidesse di avviare un iter regolatorio, questo richiederebbe la fase di consultazione, la valutazione di impatto, la formulazione della proposta legislativa e le successive negoziazioni tra il Parlamento europeo e il Consiglio.



# ACCORDO TRA EUROPA E INDIA

**Oltre i dazi, si consolida la presenza strategica europea nell'area Indo-pacifica**

/ FRANCESCA SENNA

**L'** 11 settembre 2026 la Commissione europea ha presentato al Consiglio le sue proposte per la firma e la conclusione di **un Accordo di Libero Scambio (ALS) tra l'Unione europea e l'India**, chiedendone l'autorizzazione. In un momento storico caratterizzato da profonde trasformazioni geopolitiche e da crescenti pressioni sul sistema commerciale globale, l'Unione europea e la Repubblica dell'India si avviano a consolidare una partnership economica di portata epocale. Con la presentazione della proposta di Decisione del Consiglio per la conclusione dell'Accordo di Libero Scambio, la Commissione Europea compie il passaggio formale propedeutico alla firma e alla ratifica definitiva. Se approvata dal Consiglio e successivamente dal Parlamento Europeo, l'intesa – strutturata in **18 capitoli tematici** che spaziano dal commercio digitale alle PMI, fino alla sostenibilità e a un meccanismo dedicato per la risoluzione delle controversie – rappresenterà **il più grande Accordo commerciale mai stipulato sia dall'UE sia dall'India**. Una volta adottato ed entrato in vigore, l'Accordo **migliorerà l'accesso al mercato, ridurrà le tariffe, eliminerà le barriere commerciali non necessarie** e fornirà regole prevedibili

per gli scambi e gli investimenti tra l'UE e l'India. Come sottolineato da Maroš Šefčovič, Commissario per il Commercio e la Sicurezza Economica, le Relazioni Interistituzionali e la Trasparenza: "Il nostro obiettivo è stato chiaro fin dall'inizio: garantire che le imprese e i cittadini possano percepire i benefici concreti di questo storico Accordo di Libero Scambio il più rapidamente possibile. I tempi sono cruciali, ed è per questo che stiamo procedendo ora presentando le nostre proposte al Consiglio per la firma e la conclusione in tempi record. Questo Accordo unisce due delle maggiori economie mondiali, un mercato di 2 miliardi di persone e circa un quarto del PIL globale. Inizierà molto presto a creare nuove opportunità sia per il commercio che per gli investimenti".

## DAZI, SETTORI STRATEGICI E IMPATTO ECONOMICO

Quali sono i dettagli operativi, i numeri e i settori chiave, previsti in questo Accordo?

- **Abbattimento dei Dazi e Copertura del Mercato:** l'Accordo eliminerà o ridurrà le barriere tariffarie per l'86% delle voci doganali, coprendo il 96,6% del valore degli scambi verso l'India. Sul fronte europeo,

circa il 99% del valore delle importazioni dall'India beneficerà di una liberalizzazione totale o parziale.

- **Focus Settoriale Specifico:** è previsto un netto abbattimento dei dazi in settori strategici d'esportazione europea, tra i quali: **automotive**, con una riduzione significativa dei dazi d'importazione indiani (attualmente fino al 110%); **vini e bevande**, con una riduzione delle aliquote attuali del 150% verso una forbice compresa tra il 20% e il 30%; **olio d'oliva e prodotti agricoli**, con la liberalizzazione completa per l'olio d'oliva e regimi contingentati per prodotti sensibili.
- **Impatto Economico e Risparmi:** è stato stimato un risparmio di dazi non pagati pari a circa 3,3-3,6 miliardi di euro all'anno. Secondo la Sustainability Impact Assessment (SIA) integrata nella proposta, l'Accordo potrebbe incrementare il PIL europeo tra i 25,5 e i 47,9 miliardi di euro, dando ulteriore slancio a un interscambio che già oggi supera i 180 miliardi di euro annuali e sostiene 800.000 posti di lavoro nell'UE.

Con la tabella di marcia definita dalla proposta COM(2026)482, la maggior parte dei beni verrà liberalizzata al momento dell'entrata in vigore, prevista indicativamente nella **prima metà del 2027**, mentre per le merci più sensibili sono definiti **periodi di transizione di 3, 5 o 7 anni**. Attraverso questo Accordo, l'Unione europea consolida la propria presenza strategica nell'Indo-Pacifico, offrendo regole stabili e trasparenti a tutela degli investimenti e delle imprese.



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI



## Radici LOCALI, Visione GLOBALE.

LE NOSTRE SOLUZIONI ESCLUSIVE



fratellipagani.it



# THAILANDIA E GUATEMALA RIAPRONO AI SALUMI ITALIANI

**Importante risultato per il settore: dopo un lungo e complesso lavoro diplomatico e tecnico, tornano accessibili due mercati di particolare interesse per le imprese**

/ GIADA BATTAGLIA

**A**rrivano due importanti segnali positivi per l'export italiano dei prodotti a base di carne suina. A distanza di pochi giorni, il Ministero della Salute ha infatti comunicato la riapertura dei mercati della Thailandia e del Guatemala, al termine di lunghe e articolate interlocuzioni con le rispettive Autorità competenti.

Si tratta di un risultato incoraggiante per il settore, non soltanto sotto il profilo commerciale, ma anche per il valore del **lavoro istituzionale che ha consentito di superare ostacoli tecnici e sanitari che negli ultimi tempi avevano fortemente limitato le possibilità di esportazione delle aziende italiane**. La riapertura conferma, inoltre, quanto la collaborazione tra Amministrazioni nazionali, rete diplomatica, Istituzioni europee e associazioni di categoria rappresenti uno strumento essenziale per tutelare la presenza delle produzioni agroalimentari italiane sui mercati internazionali.

## 8 THAILANDIA: SUPERATO UN NEGOZIATO PARTICOLARMENTE COMPLESSO

L'esito positivo assume particolare rilievo considerando le notevoli difficoltà incontrate nel corso delle trattative. Il percorso per arrivare alla riapertura non è stato infatti semplice e ha richiesto un'intensa attività di confronto con le Autorità thailandesi.

Un passaggio particolarmente significativo nel percorso che ha condotto alla riapertura del mercato si è avuto in occasione della **missione in Thailandia del Commissario europeo per l'Agricoltura e l'Alimentazione, Christophe Hansen, svoltasi dal 24 al 29 maggio 2026, cui ASSICA ha preso parte** in rappresentanza dell'industria italiana di lavorazione delle carni suine, per portare direttamente all'attenzione del Commissario e della sua struttura le difficoltà che continuavano a impedire alle imprese italiane di esportare concretamente i prodotti della salumeria in Thailandia, nonostante il lungo lavoro tecnico e istituzionale già svolto.

Il tema dell'accesso al mercato per le carni trasformate italiane è stato così inserito tra le questioni sanitarie e fitosanitarie prioritarie affrontate nel corso della missione europea. Nelle settimane successive sono arrivati i primi segnali di apertura da parte del *Department of Livestock Development* (DLD) thailandese, fino al successivo esito positivo delle interlocuzioni e alla riapertura comunicata dal Ministero della Salute nel settembre 2026. La partecipazione di ASSICA alla missione **si inserisce quindi in un'attività di presidio e rappresentanza portata avanti con continuità, facendo sì che le difficoltà delle aziende del settore siano rappresentate direttamente ai più alti livelli istituzionali europei e mantenendo alta l'attenzione sui dossier più strategici per l'export della salumeria italiana**.



Determinante è stato il contributo della Delegazione dell'Unione europea a Bangkok, che ha portato avanti le interlocuzioni in stretta collaborazione con il Ministero della Salute italiano, con l'Ambasciata d'Italia e con l'Ufficio ICE a Bangkok. Un'azione coordinata che ha permesso di conseguire due risultati di grande importanza: da un lato, l'approvazione del modello condiviso di certificato sanitario necessario per accompagnare le esportazioni; dall'altro, il riconoscimento della lista degli stabilimenti italiani già precedentemente autorizzati dall'Autorità thailandese.

Quest'ultimo elemento riveste una particolare importanza pratica, perché consente di valorizzare il lavoro di qualificazione già svolto dalle aziende italiane ed evita, per gli impianti già riconosciuti, di dover ripartire da zero con nuovi e complessi iter autorizzativi.

Tuttavia, il lavoro non può ancora considerarsi concluso. Sono infatti in corso ulteriori interlocuzioni con le Autorità thailandesi finalizzate alla definizione dei criteri e delle procedure per l'abilitazione di nuovi stabilimenti italiani, così da consentire progressivamente a un numero maggiore di imprese di accedere alle opportunità offerte dal mercato locale.

## GUATEMALA: VIA LIBERA A PRODOTTI STAGIONATI E TRATTATI TERMICAMENTE

A pochi giorni di distanza un altro interessante risultato è stato raggiunto al termine di complesse interlocuzioni con il Ministero dell'Agricoltura, Zootecnia e Alimentazione del Guatemala (MAGA).

Il negoziato ha consentito di definire le condizioni sanitarie necessarie per permettere la ripresa delle esportazioni di salumi dall'Italia, sospese per la presenza del virus della Peste suina africana nel nostro territorio.

**“ La collaborazione tra Amministrazioni e associazioni di categoria è essenziale per tutelare il Made in Italy sui mercati internazionali ”**

La stagionatura di 190 giorni e il trattamento termico che garantisca una temperatura interna al cuore del prodotto di almeno 70°C per un minimo di 30 minuti rendono i nostri salumi idonei all'accesso al mercato guatemalteco. **Un ulteriore risultato particolarmente rilevante riguarda il riconoscimento degli stabilimenti esportatori.** Le Autorità del Guatemala hanno infatti confermato la possibilità di esportare per tutti gli stabilimenti abilitati agli scambi intracomunitari: una semplificazione importante, che contribuisce a ridurre gli adempimenti necessari per l'accesso al mercato. “Accogliamo con grande soddisfazione la riapertura dei mercati di Thailandia e Guatemala, due risultati importanti e attesi da tempo, che restituiscono nuove opportunità alle nostre imprese e premiano il lungo e complesso lavoro di interlocuzione portato avanti a livello nazionale, diplomatico ed europeo”, ha dichiarato il Direttore di ASSICA. “Auspichiamo che questi risultati possano rappresentare un esempio anche per altri Paesi e favorire, in tempi brevi, la rimozione delle restrizioni che ancora penalizzano ingiustificatamente le esportazioni della salumeria italiana”.

# GREEN CLAIMS SOTTO LA LENTE

## DAL 27 SETTEMBRE 2026

## IN APPLICAZIONE IL D.LGS. 30/2026

Le indicazioni su giacenze e gli adempimenti operativi per le Aziende

/ CRISTIANO COSTANTINO LODDO

**L**a direttiva (UE) 2024/825, nota come *Empowering Consumers for the Green Transition* (ECGT), ha innovato la disciplina unionale delle pratiche commerciali sleali intervenendo sulla direttiva 2005/29/CE, con l'obiettivo dichiarato di rafforzare l'affidabilità delle asserzioni ambientali e delle etichette di sostenibilità rivolte ai consumatori. Il legislatore italiano vi ha dato attuazione con il decreto legislativo 20 febbraio 2026, n. 30, che ha modificato il Codice del consumo di cui al d.lgs. 206/2005: le nuove regole, come noto, hanno trovato applicazione a partire dal 27 settembre 2026.

Con la nuova disciplina, vengono introdotte **definizioni più stringenti in materia di pratiche commerciali legate alla sostenibilità**, con l'obiettivo di contrastare il *greenwashing*. Tra le azioni ingannevoli rientrano i **claim ambientali generici** non supportati da evidenze verificabili, così come le **etichette di sostenibilità prive di un sistema di certificazione riconosciuto o non basate su schemi approvati dalle autorità pubbliche**. Vengono vietate le asserzioni relative a benefici ambientali futuri privi di un impegno chiaro, misurabile e verificabile, con tempi di attuazione definiti. È sanzionata anche la pratica di presentare requisiti già imposti dalla legge come un vantaggio distintivo del prodotto. Le nuove regole si applicano a tutte le comunicazioni commerciali B2C, incluse etichette, packaging, canali digitali e pubblicità, senza modificare l'ambito di applicazione generale della direttiva 2005/29/CE.

### LA GESTIONE DELL'“OLD STOCK” TRA INDICAZIONI DEL CPC NETWORK E DEL MIMIT

L'assenza di una fase transitoria ha immediatamente sollevato un problema molto concreto per le imprese costituito dal come gestire i prodotti e gli imballaggi già fabbricati, ordinati o collocati sugli scaffali prima dell'entrata in applicazione della nuova disciplina, quando questi rechino claim ambientali o marchi di sostenibilità non più pienamente allineati alle nuove prescrizioni. Per rispondere a questa esigenza, le autorità nazionali di controllo riunite nel **Consumer Protection Cooperation** (CPC) Network hanno elaborato, nel giugno 2026, una **Common Understanding on old stock situations**, un documento destinato a orientare l'attività di **enforcement delle autorità di tutela** del consumatore in tutta l'Unione: testo condiviso dalla Commissione europea, che vi ha riconosciuto lo strumento per garantire una transizione ordinata, **contenendo per quanto possibile i costi di adeguamento a carico delle imprese**.

I principi cardine dell'intesa comune possono essere così riassunti: gli operatori devono muoversi verso la conformità senza indebiti ritardi e in buona fede; le



“ Le nuove regole si applicano a tutte le comunicazioni commerciali B2C, incluse etichette, packaging, canali digitali e pubblicità ”

autorità possono adottare un approccio graduale tenendo conto delle difficoltà transitorie genuine e specifiche; nella valutazione dei singoli casi rilevano vincoli pratici oggettivi come i cicli di confezionamento, i **volumi di scorta**, gli **ordini già effettuati** e la **durata di conservazione dei prodotti**; agli operatori è richiesto di dimostrare **sforzi ragionevoli e proporzionati**; vanno **evitate misure sproporzionate, incluso il richiamo o la distruzione ingiustificata dei prodotti**; l'azione di *enforcement* dovrà **privilegiare**, specie nella fase iniziale, un **approccio orientato alla conformità** piuttosto che alle sanzioni.

Su questa cornice generale si è innestata la **nota della Direzione Generale Consumatori e Mercato del MIMIT**, che ha fornito indicazioni applicative puntuali sulla gestione degli **existing products**. Il Ministero distingue anzitutto tra beni deperibili e beni durevoli: per i primi il periodo di smaltimento delle scorte sarà verosimilmente breve, in ragione della naturale scadenza dei prodotti; per i secondi, invece, il MIMIT individua un parametro orientativo pari a sei mesi di shelf life per ciascuna categoria merceologica, decorrenti dal 27 settembre 2026, a condizione che vi sia prova dell'immissione in commercio o dell'avvenuta produzione anteriormente a tale data.

È il Ministero stesso a precisare che tale termine non costituisce un periodo transitorio generalizzato previsto dalla legge, né consente di mantenere indiscriminatamente sul mercato qualsiasi prodotto fino alla

sua scadenza: si tratta di un **parametro indicativo, da calare nella specifica categoria merceologica e nelle concrete circostanze del caso**.

Resta comunque ferma, fin dall'entrata in vigore della nuova disciplina, la necessità di adottare, da parte degli operatori, **misure ragionevoli e proporzionate**: adeguamento del materiale promozionale, coordinamento con la rete di vendita, utilizzo di etichette adesive correttive, esposizione di informazioni correttive presso il punto vendita o la vetrina online. Il MIMIT ribadisce inoltre un principio di fondo: la gestione ordinata delle scorte non dovrebbe tradursi nel ritiro o nella distruzione di prodotti conformi alla normativa vigente al momento della loro produzione, poiché ciò determinerebbe un paradossale effetto contrario agli stessi obiettivi ambientali della riforma.

### ADEGUAMENTO AZIENDALE E PRESIDIO DEI CLAIM AMBIENTALI

Nell'ottica dell'**adeguamento al nuovo dettato normativo**, le Aziende hanno agito e stanno agendo su più fronti: mappatura sistematica dei claim (etichette, packaging, siti, cataloghi, social); processo interdisciplinare di verifica e validazione; raccolta di evidenze solide e documentate a supporto di ogni claim; presidio della catena di fornitura; riesami periodici e aggiornamento tempestivo dei claim non più sostenibili.

Sul fronte della **gestione delle scorte**, i suggerimenti riguardano: una ricognizione puntuale dei prodotti e materiali recanti claim ambientali; la definizione di priorità di intervento, privilegiando i contenuti online e i materiali pubblicitari in quanto più agevolmente modificabili; l'individuazione di misure di adeguamento proporzionate (adesivi, sostituzione etichette, informazioni integrative al punto vendita); il coordinamento con fornitori e distributori; e, non ultimo, la tenuta di una **documentazione che dia conto delle valutazioni compiute e delle misure adottate** – elemento che può risultare rilevante in termini di dimostrazione della tempestività di azione e della buona fede del percorso di adeguamento intrapreso.

# PRECAUTIONARY ALLERGEN LABELLING (PAL)

## SVILUPPI DEL QUADRO INTERNAZIONALE

**Dal Codex alla futura disciplina UE, con il passaggio scientifico affidato a EFSA**

/ **CRISTIANO COSTANTINO LODDO**

**I** **Precautionary Allergen Labelling (PAL)**, ossia l'indicazione precauzionale della possibile presenza non intenzionale di allergeni, rappresenta da tempo un tema complesso per gli operatori del settore alimentare. La valutazione del rischio di contaminazione accidentale deve infatti tenere conto di materie prime, fornitori, processi produttivi, sequenze di lavorazione, procedure di pulizia e misure adottate per prevenire la contaminazione crociata. Come già approfondito nell'ambito del **numero di marzo 2026 de "L'Industria delle Carni e dei Salumi"**, a livello unionale, il quadro normativo non ha tuttora ancora definito criteri quantitativi armonizzati per stabilire quando il rischio residuo debba essere comunicato mediante una dicitura quale *"può contenere"*. L'articolo 36 del **Regolamento (UE) n. 1169/2011** disciplina le informazioni volontarie e prevede che la possibile presenza non intenzionale di allergeni possa essere oggetto di informazione al consumatore, a condizione che questa non sia ambigua o confusa e, ove appropriato, sia basata sui pertinenti dati scientifici. Lo stesso articolo prevede l'**adozione di atti di esecuzione** per disciplinare la possibile presenza non intenzionale di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. È su questo terreno che si stanno sviluppando, in parallelo ma secondo iter distinti, le iniziative internazionali e all'interno dell'Unione europea. Sul tema del *Precautionary Allergen Labelling (PAL)* si registrano ora alcuni sviluppi che segnano un ulteriore avanzamento verso la definizione di un quadro armonizzato. Dopo il lavoro scientifico sviluppato in ambito FAO/OMS e le attività avviate a livello dell'Unione europea, il 2026 ha visto infatti il completamento delle nuove linee guida internazionali sul ricorso all'etichettatura precauzionale e, parallelamente, l'avvio di un ulteriore approfondimento scientifico da parte dell'EFSA.

### **LE NUOVE LINEE GUIDA CODEX SUL PAL**

Un passaggio centrale è rappresentato dalla **49ª sessione del Codex Committee on Food Labelling (CCFL49)**, svoltasi a Ottawa dall'11 al 15 maggio 2026, nel corso della quale è stato finalizzato il testo delle *Guidelines on the use of precautionary allergen labelling*. Il documento è stato successivamente sottoposto alla **Codex Alimentarius Commission**, che il 6 luglio 2026 ne ha formalizzato l'adozione. Le nuove linee guida sono destinate a integrare il *General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods (CXS 1-1985)*, fornendo un riferimento internazionale comune per la gestione del rischio di presenza non intenzionale di allergeni e per il conseguente ricorso al PAL. L'impostazione adottata dal Codex è fondata sulla valutazione quantitativa del rischio e mira a collocare il PAL all'interno di un sistema più ampio di gestione degli allergeni.

Il punto di partenza rimane infatti l'adozione, da parte dell'operatore, di appropriate misure di prevenzione e mitigazione della contaminazione crociata. Solo una volta considerate tali misure viene valutato il rischio residuo e l'eventuale necessità di ricorrere all'informazione precauzionale.

### **REFERENCE DOSES, ACTION LEVELS E GESTIONE DEL RISCHIO**

In questo schema assumono rilievo le **Reference Doses (RfD)** e gli **Action Levels**. La *Reference Dose* rappresenta la quantità di allergene che costituisce il parametro scientifico di riferimento per la valutazione del rischio; l'*Action Level* deriva invece dall'applicazione di tale parametro alla quantità di alimento considerata per la specifica categoria di prodotto. Il sistema richiede quindi di considerare congiuntamente la dose di riferimento, la quantità di alimento e la concentrazione dell'allergene. Il ricorso al PAL viene così ricondotto a una valutazione strutturata del **rischio residuo**, anziché alla semplice presenza o assenza dell'allergene nell'ambiente produttivo. Le linee guida forniscono inoltre indicazioni sull'utilizzo delle **diciture precauzionali**, che devono risultare specifiche, comprensibili e riferite all'allergene interessato, evitando formulazioni generiche o suscettibili di confondere il consumatore. Particolare rilievo assume, quindi, la gestione degli allergeni lungo l'intero processo produttivo: materie prime e ingredienti, informazioni fornite dai fornitori, organizzazione delle lavorazioni, possibili fonti di contaminazione, procedure di pulizia e misure di mitigazione costituiscono gli elementi sui quali deve fondarsi la valutazione del rischio.

Le linee guida Codex rappresentano in questo modo un **riferimento metodologico** internazionale destinato a favorire una maggiore coerenza nell'applicazione del PAL. **La loro adozione, tuttavia, non comporta di per sé una modifica della disciplina applicabile agli operatori nell'Unione europea.**

### **IL PERCORSO DELL'UNIONE EUROPEA**

Sul piano dell'**Unione europea**, il lavoro della Commissione, come già visto, procede parallelamente e con un proprio iter regolamentare. L'obiettivo è definire, nell'ambito del Regolamento (UE) n. 1169/2011, **criteri armonizzati per la fornitura volontaria di informazioni sulla possibile presenza non intenzionale di allergeni**. Il futuro atto di esecuzione dovrà, tra l'altro, individuare le condizioni alle quali il PAL può essere utilizzato, il rapporto tra le misure di gestione del rischio e l'informazione al consumatore e i parametri scientifici da utilizzare per determinare quando una contaminazione accidentale debba essere comunicata. La Commissione aveva indicato il 2027

come riferimento temporale per l'intervento regolamentare. Nel frattempo, anche a livello nazionale proseguono le attività tecniche e istituzionali funzionali all'approfondimento degli aspetti scientifici, analitici e applicativi della materia.

### **IL MANDATO EFSA E LE PROSPETTIVE PER IL QUADRO EUROPEO**

È in questo distinto percorso dell'Unione che si colloca la recente richiesta della Commissione europea all'**European Food Safety Authority (EFSA)**. Il mandato all'Autorità interviene dopo il completamento del lavoro scientifico FAO/OMS e dopo l'adozione delle linee guida Codex. La Commissione ha chiesto a EFSA di valutare la validità e l'applicabilità, nel contesto dell'Unione, delle *Reference Doses* sviluppate nell'ambito del lavoro FAO/OMS e utilizzate nel nuovo quadro Codex. All'Autorità è stato inoltre richiesto di approfondire le *Reference Amounts*, vale a dire le quantità di alimento da assumere come riferimento per le diverse categorie di prodotti, e il loro rapporto con la determinazione degli *Action Levels*. L'attività richiesta a EFSA dovrà pertanto verificare come i parametri scientifici elaborati a livello internazionale possano essere utilizzati nell'ambito europeo, tenendo conto anche delle caratteristiche della popolazione dell'Unione e delle relative abitudini di consumo. Il mandato prevede la conclusione dei lavori entro il **31 luglio 2028**. La tempistica costituisce un elemento da considerare nel coordinamento tra il lavoro scientifico dell'Autorità e il percorso regolamentare della Commissione, anche alla luce dell'orizzonte temporale precedentemente indicato per l'intervento unionale. La sequenza degli sviluppi intervenuti nel 2026 consente quindi di distinguere chiaramente i diversi livelli. A livello internazionale, FAO e OMS hanno fornito la base scientifica per l'approccio quantitativo al rischio; il CCFL49 ha quindi finalizzato le nuove linee guida sul PAL, successivamente adottate dalla Codex Alimentarius Commission il 6 luglio 2026. A livello unionale, la Commissione sta invece sviluppando il futuro atto di esecuzione sul PAL e, nell'ambito di tale percorso, ha richiesto a EFSA una specifica valutazione delle *Reference Doses* e delle *Reference Amounts*. Per gli operatori dell'Unione, le **nuove linee guida Codex e il mandato conferito a EFSA non determinano, allo stato, nuovi obblighi direttamente applicabili**. Il lavoro del Codex e quello richiesto a EFSA rappresentano, tuttavia, due passaggi rilevanti nella costruzione del futuro sistema: il primo ha definito un riferimento internazionale per la gestione quantitativa del rischio e l'utilizzo del PAL; il secondo dovrà contribuire a stabilire come tali parametri possano essere tradotti nel contesto normativo e scientifico dell'Unione europea.



# BIOAGRO

INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI

## BIOAGRO: PASSIONE PER LA QUALITÀ E L'ECCELLENZA ITALIANA

Affidati a Bioagro per scegliere la qualità, l'innovazione e la tradizione italiana. La nostra gamma di colture starter per la produzione di salumi è la soluzione ideale per le aziende che desiderano distinguersi sul mercato, offrendo prodotti unici e di alta qualità.



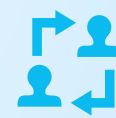
Collaborazioni con molte  
tra le più importanti aziende  
agroalimentari italiane



Attenzione  
alle piccole produzioni  
locali



Colture  
“confezionate su misura”  
in esclusiva per i propri clienti



Consulenza tecnica  
nella scelta delle soluzioni  
produttive migliori

**CONTATTACI E SCOPRI COME I NOSTRI PRODOTTI POSSONO FARE LA DIFFERENZA NELLA TUA AZIENDA**



BIOAGRO s.r.l.

INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI

Thiene - Tel. 0445.380793 - [bioagro@bioagro.it](mailto:bioagro@bioagro.it)

[WWW.BIOAGRO.IT](http://WWW.BIOAGRO.IT)



# IL PROGETTO PROMIXQUAL E LA VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

GERMANA BARBIERI, CECILIA LOFFI, GIOVANNA SACCANI, ROBERTA VIRIGILI  
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)

**L**a crescente attenzione nei confronti delle problematiche ambientali ha indirizzato l'industria agroalimentare verso lo sviluppo e l'adozione di pratiche sempre più ecosostenibili, in linea con i principi dell'economia circolare. Tra gli approcci maggiormente apprezzati rientra la valorizzazione di sottoprodotti e scarti dell'industria agroalimentare mediante il recupero di composti ad alto valore aggiunto, tra cui le proteine.

Una possibilità di valorizzazione riguarda i sottoprodotti dell'industria di trasformazione vegetale, quali legumi, cereali e semi oleosi, che rappresentano fonti proteiche potenzialmente destinabili a nuove applicazioni alimentari. Nel settore dei prodotti a base di carne, il loro impiego può trovare un'applicazione nello sviluppo dei cosiddetti "Meat Hybrids", nei quali una parte delle proteine di origine animale viene sostituita/fortificata con proteine vegetali. Questi prodotti rappresentano un interessante compromesso tra i prodotti carnei tradizionali e quelli plant-based, e possono rispondere alla crescente attenzione dei consumatori per gli aspetti nutrizionali e ambientali. Lo sviluppo di prodotti carnei ibridi apre una duplice prospettiva: valorizzare le fonti proteiche provenienti da sottoprodotti vegetali e, allo stesso tempo, sviluppare formulazioni nelle quali le proteine di origine animale e vegetale possano essere combinate mantenendo le proprie peculiarità qualitative. Condizione per la valorizzazione degli isolati proteici vegetali è la presenza di caratteristiche tecnologiche e funzionali compatibili con la matrice carnea, senza compromettere i requisiti di sicurezza e le caratteristiche qualitative e nutrizionali.

È su questa prospettiva che si inserisce il progetto ProMixQual (PR FESR 2021-2027), cofinanziato dalla Regione Emilia-Romagna e coordinato dalla SSICA, con la partecipazione di centri di ricerca (CRPA, SITEIA-PARMA dell'Università di Parma, e CIRI-AGRO dell'Università di Bologna) e aziende regionali (Savi Italo Srl, Conserve Italia, F.lli Veroni SpA). L'obiettivo del progetto è lo sviluppo di soluzioni

tecnologiche basate su modelli di economia circolare per il recupero di fonti proteiche alternative da scarti e sottoprodotti dell'agroalimentare, quali semi oleosi e legumi, e la loro valorizzazione come ingredienti in prodotti carnei e lattiero caseari "ibridi", per bilanciare l'apporto di proteine animali e vegetali. Il progetto si rivolge alle filiere dell'agroalimentare e del packaging per sviluppare soluzioni tecnologiche orientate alle esigenze di innovazione dei settori produttivi coinvolti e per agevolare la transizione verso produzioni più sostenibili in un'ottica di economia circolare.

L'attività di SSICA si è articolata in un percorso progressivo, dalla messa a punto dei processi di recupero della frazione proteica vegetale, alla caratterizzazione degli isolati e alla successiva valutazione della loro applicabilità nella matrice carne, con l'obiettivo di individuare le fonti proteiche e le combinazioni più promettenti per lo sviluppo di prodotti a base di carne con formulazione ibrida.

## Isolati proteici: preparazione e caratterizzazioni

Nel progetto ProMixQual, SSICA ha messo a punto il recupero della frazione proteica da sottoprodotti della lavorazione dei ceci e da pannelli ottenuti dalla spremitura di semi oleosi di lino, colza, zucca e girasole decorticati, forniti dai partner del progetto o acquistati (semi di zucca). I sottoprodotti da legumi presentavano un contenuto proteico pari a circa il 19%, mentre i pannelli da semi oleosi erano caratterizzati da un contenuto proteico del 30-40%.

Per le diverse matrici sono stati messi a punto protocolli di estrazione basati sull'estrazione delle proteine per solubilizzazione a pH alcalino, precipitazione al punto isoelettrico, lavaggio e ripristino del pH, riduzione a polveri mediante spray-dryer. Le procedure adottate sono state studiate e adattate per incrementare la resa di estrazione, preservare la funzionalità delle proteine, ottenere isolati a elevato contenuto proteico e garantire un colore compatibile con la loro destinazione come ingredienti. I processi sviluppati

hanno consentito di ottenere isolati con un contenuto proteico compreso indicativamente tra il 50 e il 60% a seconda della materia prima, con una resa di estrazione media di circa il 40%. Gli isolati vegetali ottenuti sono stati controllati relativamente alla sicurezza (presenza di micotossine e metalli pesanti) e l'attività antiossidante (contenuto in polifenoli e test DPPH), per l'utilizzo come ingredienti.

## Potenzialità nutrizionali e funzionali degli isolati

Gli isolati proteici vegetali sono stati caratterizzati dal punto di vista nutrizionale mediante la determinazione del profilo amminoacidico totale e degli amminoacidi limitanti, attraverso il calcolo dell'*Amino Acid Score* (AAS), indice della qualità proteica determinato dal rapporto tra il contenuto di ciascun amminoacido essenziale e il relativo valore di riferimento; il valore più basso identifica l'amminoacido limitante (AAS<1). La caratterizzazione degli isolati ha evidenziato un elevato contenuto proteico e profili amminoacidici caratteristici delle diverse matrici vegetali trattate. Tra gli amminoacidi maggiormente rappresentati figurano acido glutammico, acido aspartico, arginina e leucina, con percentuali complessivamente comparabili tra le diverse fonti vegetali. Le principali differenze sono emerse in termini di amminoacidi limitanti: negli isolati di ceci l'AAS è risultato pari a 0,8 per triptofano e valina, mentre la lisina è risultata limitante negli isolati da semi di girasole e lino (AAS: 0,6) e negli isolati da semi di zucca (AAS: 0,7). È interessante osservare che le fonti proteiche vegetali ottenute presentano un tenore elevato di amminoacidi solforati tra cui l'amminoacido essenziale metionina, mentre risultano relativamente meno ricche di amminoacidi a catena ramificata, isoleucina e valina, maggiormente presenti nella carne. Nei prodotti a formulazione ibrida, le componenti proteiche animali e vegetali possono quindi contribuire a un profilo nutrizionale bilanciato. Altrettanto rilevante per l'impiego nei prodotti carnei è stata la valutazione delle proprietà funzionali: gli isolati proteici vegetali hanno mantenuto caratteristiche tecnologiche quali la capacità di legare l'acqua (WHC, Water Holding Capacity) e i grassi (OHC, Oil Holding Capacity), l'attività emulsionante e la stabilità dell'emulsione. Si tratta di caratteristiche particolarmente utili per l'impiego in matrici carnee, nelle quali la capacità dell'ingrediente di interagire con acqua, grassi e proteine contribuisce in larga misura alla struttura e alla stabilità del prodotto.

Nel complesso, gli isolati proteici vegetali hanno mostrato un buon potenziale nutrizionale e proprietà funzionali di interesse per il loro impiego come ingredienti nelle formulazioni di prodotti carnei ibridi.



**FIGURA 1** Isolati proteici utilizzati per la preparazione prodotti a base carne  
a) Isolato di ceci; b) Isolato di Girasole; c) Isolato di zucca

## Sistemi modello e prototipi ibridi carne-proteine vegetali

### Impatto degli isolati proteici vegetali sul colore

Il passaggio dalla caratterizzazione dell'ingrediente alla sua applicazione nella matrice carne ha rappresentato la fase centrale del progetto. Preliminarmente allo sviluppo dei prodotti, è stato verificata l'influenza dell'aggiunta degli isolati proteici sulle caratteristiche di sistemi modello carnei, per individuare le combinazioni e i livelli di sostituzione più promettenti.

Una prima criticità ha riguardato il colore. Durante il processo di estrazione possono essere co-estratti composti, tra cui polifenoli, in grado di influenzare la colorazione del prodotto finito. Per valutare questo aspetto sono stati preparati **sistemi modello tipo *meatball***, utilizzando gli isolati ottenuti da **ceci, semi di colza, lino, girasole e zucca**, singolarmente o in combinazione. Nel corso della prova sono state preparate, per ciascun isolato proteico, formulazioni con percentuali di sostituzione delle proteine della carne comprese tra il 10 e il 40%, con l'obiettivo di individuare il più alto livello di sostituzione compatibile con il mantenimento delle caratteristiche di colore e texture dei corrispondenti prodotti 100% carne. Le formulazioni contenenti combinazioni di isolati da **ceci, semi di girasole e zucca** (Figura 1) hanno mostrato caratteristiche cromatiche maggiormente compatibili con l'impiego in prodotti carnei ibridi anche ai livelli di sostituzione più elevati. Le formulazioni con livelli di sostituzione delle proteine della carne fino al 30%, sono risultate comparabili ai corrispondenti prodotti 100% carne e sono state quindi selezionate per lo sviluppo dei prototipi ibridi.

### Sviluppo prodotti ibridi

Presso l'impianto pilota della SSICA sono stati preparati emulsionati ibridi tipo Frankfurter, utilizzando isolati proteici di ceci e semi di girasole per la sostituzione parziale delle proteine della carne suina. Il contenuto di carne è stato variato dal 100% al 60%, mentre gli isolati proteici vegetali insieme alla relativa acqua di idratazione, sono stati aggiunti singolarmente o in coppia con livelli di sostituzione delle proteine della carne compresi tra 0 e 40%. Le salsicce ibride avevano un contenuto proteico medio pari al 24%, e un colore omogeneo anche nelle formulazioni con elevata sostituzione. Il calo peso di cottura medio è risultato intorno al 15%, senza incrementi significativi anche ai livelli più elevati di sostituzione. L'aumento della percentuale di isolati vegetali nella formulazione ha prodotto una modesta riduzione dei valori di consistenza strumentale.

La sostituzione con proteine vegetali ha modificato gli indici colorimetrici dei *Frankfurter*, determinando una diminuzione dell'indice del rosso ( $a^*$ ), con variazioni più evidenti ai livelli più elevati di sostituzione, soprattutto con l'isolato di ceci. Tuttavia, ad eccezione delle formulazioni con il livello massimo di sostituzione, il colore è risultato compatibile con questa tipologia di prodotto, mantenendo la caratteristica tonalità rosa propria dei prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico.

## Recupero e impiego delle proteine degli essudati di salagione dei prosciutti crudi come ingredienti funzionali in prodotti carnei cotti ricostituiti

Anche nella filiera della carne si formano residui di lavorazione che possono essere recuperati e valorizzati. Tra questi, gli essudati generati durante la salagione dei prosciutti stagionati rappresentano una fonte di proteine potenzialmente recuperabili e reimpiegabili. È su questa tematica che, nell'ambito delle attività di ricerca dell'Area Carni di SSICA, è in corso uno studio finalizzato al recupero e alla caratterizzazione della frazione proteica degli essudati e alla loro valorizzazione come ingredienti funzionali, in alternativa agli additivi leganti tradizionali. Nel corso dello studio, gli essudati di salagione sono stati raccolti durante la salagione di prosciutti lavorati sia presso

l'impianto pilota SSICA, sia presso un prosciuttificio industriale. La frazione proteica è stata recuperata e liofilizzata dopo opportuna acidificazione degli essudati, senza ricorrere a trattamenti termici, preservando così l'integrità e la funzionalità proteica.

La caratterizzazione della componente proteica degli isolati ha evidenziato una frazione complessa, costituita da componenti riconducibili sia alla frazione sarcoplasmatica, tra cui mioglobina ed enzimi, sia alle proteine strutturali del muscolo, quali actina, miosina e tropomiosina. I risultati mostrano quindi che durante la salagione un'ampia gamma delle proteine della carne viene trasferita

nell'essudato, rendendo possibile il recupero di una frazione proteica potenzialmente valorizzabile.

Per verificarne le potenzialità tecnologiche, gli isolati liofilizzati sono stati successivamente impiegati come ingredienti funzionali in saline destinate alla produzione di un prodotto a muscolo intero ricostituito e sottoposto a trattamento termico, valutandone in particolare la capacità legante. Durante le prove sperimentali, condotte su tranci di lombo di suino con siringatura al 20%, sono stati preparati prodotti ricostituiti contenenti l'1 e il 2% di isolato proteico da essudati di salagione. Le formulazioni con l'isolato sono state confrontate con prodotti contenenti 0,1 e 0,2% di polifosfati, e con un prodotto di controllo (no polifosfati e isolato proteico).

L'impiego dell'1% di isolato proteico ha fornito risultati soddisfacenti in termini di saldatura tra le fette di lombo e sviluppo del colore, con prestazioni confrontabili con quelle della formulazione contenente 0,1% di polifosfati (Figura 1).

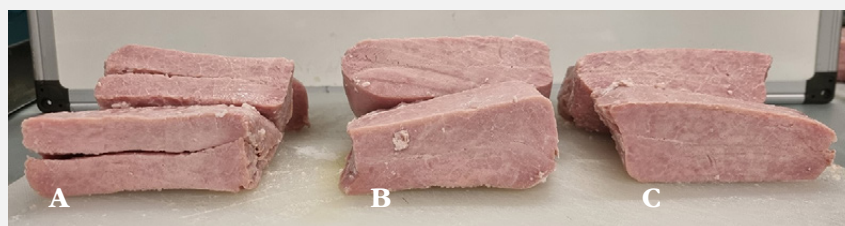


**FIGURA 1** Prodotti ricostituiti: a) controllo senza ingredienti leganti, b) con il livello 0,1% di polifosfato, c) con 1% di proteine da essudati di salagione

Dal punto di vista nutrizionale, il profilo amminoacidico dei prodotti ibridi è risultato sostanzialmente comparabile a quello dei campioni costituiti esclusivamente da carne, anche in presenza di elevati livelli di sostituzione. L'aggiunta di isolati proteici vegetali ha contribuito ad aumentare il contenuto di aminoacidi solforati nei prodotti ibridi.

### Impiego di coloranti

Per ottenere prodotti ibridi con una colorazione confrontabile con quella dei prodotti sottoposti a trattamento termico, è stato valutato l'utilizzo di coloranti alimentari di origine vegetale (*colouring food*), stabili al trattamento termico.

Le prove sperimentali sono state condotte su prototipi di **emulsionati ibridi tipo Bologna**, contenenti tre combinazioni di isolati proteici ottenuti da ceci - semi di girasole, ceci - semi di zucca e semi di girasole - semi di zucca. Gli isolati sono stati impiegati

in rapporto 1:1, considerando livelli di sostituzione delle proteine della carne fino al 30%. Sono stati valutati estratti di barbabietola, patata rossa e ravanello rosso, utilizzati singolarmente o in combinazione a differenti livelli di concentrazione, per individuare le condizioni più efficaci nel modulare la colorazione dei sistemi modello. Alcune combinazioni tra quelle sperimentate hanno permesso di ottenere colorazioni confrontabili, visivamente e strumentalmente, con quelle dei corrispondenti prodotti a base di carne. Alcuni esempi rappresentativi dei risultati ottenuti sono riportati in Figura 2.

### Conclusioni

Il progetto ProMixQual ha sviluppato un percorso di valorizzazione dei co-prodotti della filiera vegetale come fonti proteiche alternative per la realizzazione di prodotti carnei a formulazione ibrida. I processi messi a punto hanno consentito di ottenere isolati con un alto contenuto proteico e con caratteristiche nutrizionali e funzionali di interesse per l'impiego nella matrice carnea.

Nei prototipi finali di *Frankfurter* è stata ottenuta la sostituzione del 30% delle proteine della carne, validando le formulazioni preliminarmente sviluppate in sistema modello e mantenendo adeguate caratteristiche tecnologiche e nutrizionali. L'impiego di *colouring food* di origine vegetale ha rappresentato una possibile strategia per migliorare la colorazione dei prodotti a maggiore contenuto vegetale. Le sperimentazioni effettuate su sistemi modello (*meatball*) e su prototipi finali (*Frankfurter*), hanno fornito le indicazioni per proseguire la progettazione in prodotti più complessi come mortadelle e arrostiti "ibridi". Nel complesso, i risultati ottenuti confermano il potenziale di questa applicazione dell'economia circolare e pongono le basi per il trasferimento industriale delle soluzioni sviluppate.

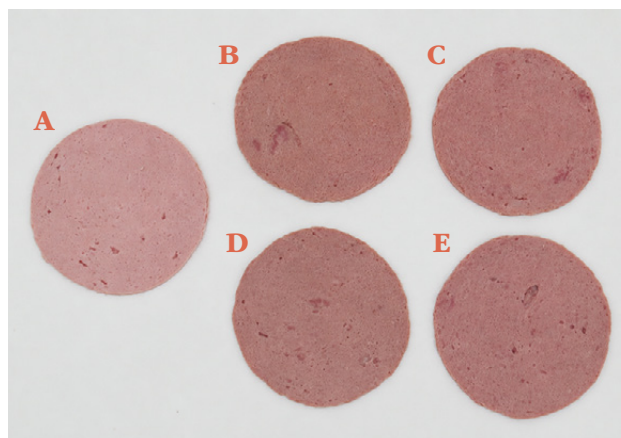


**FIGURA 2** Esempi di prototipi di prodotti emulsionati ibridi tipo Bologna (sostituzione 30%) con coloranti vegetali: a) Controllo (solo carne); b) ibrido con isolati di ceci e di semi di zucca, colorante a base di rapanello rosso e barbabietola; c) ibrido con ceci e girasole, colorante a base di patata rossa dolce e barbabietola; d) ibrido con ceci e girasole, colorante a base di rapanello rosso e barbabietola; e) ibrido con Zucca e Girasole, colorante a base di patata rossa e barbabietola



# FAQ - ATTUAZIONE DEL REGOLAMENTO (UE) 2023/2108

**Chiarimenti del Ministero della Salute sui nuovi limiti massimi degli additivi alimentari (E 249-250) e nitrati (E 251-252)**

STEFANIA TURCO - ASSICA



I nitriti (nitrito di potassio E 249 e nitrito di sodio E 250) e i nitrati (nitrato di sodio E 251 e nitrato di potassio E 252) sono impiegati da decenni nell'industria alimentare, in particolare, nella preparazione dei prodotti a base di carne, per garantirne la sicurezza microbiologica, la stabilità ossidativa e per contribuire allo sviluppo delle caratteristiche sensoriali distintive, quali colore e aroma. L'utilizzo di nitriti e nitrati, autorizzato nell'Unione europea ai sensi dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, risponde a consolidate esigenze tecnologiche ed è ammesso dalle autorità sanitarie internazionali, in quanto compatibile con la sicurezza alimentare e con la tradizione produttiva dei salumi. Le nuove disposizioni del regolamento (UE) n. 2023/2108 relative all'impiego di nitriti (E249, E250) e nitrati (E251, E252) nei prodotti a base di carne sono entrate in vigore dal 9 ottobre 2025.

Il provvedimento introduce limiti più restrittivi, riducendo le quantità massime di aggiunta e definendo valori massimi di residuo nel prodotto finito. La revisione della normativa, basata sulle valutazioni dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare EFSA (EFSA Journal 2023; 21(3):7884), punta a controllare la formazione di nitrosammine nei prodotti trasformati e limitare l'esposizione del consumatore a possibili processi di nitrosazione post consumo, mantenendo l'efficacia microbiologica e le funzionalità tecnologiche dei conservanti.

Con lo scopo di informare le aziende del settore sulle modifiche introdotte dal nuovo provvedimento, ASSICA ha organizzato nel settembre 2025 un seminario di approfondimento, realizzato in collaborazione con il Ministero della Salute e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), e destinato alle imprese del settore e alle Autorità competenti per i controlli. Proprio nell'ambito di questa iniziativa, il Ministero della Salute ha manifestato la propria disponibilità a fornire chiarimenti sulle principali questioni applicative emerse. A partire da luglio 2026 è stato pubblicato, nella sezione "Sistema di controllo della sicurezza alimentare" del portale istituzionale, il documento "FAQ - Attuazione del Regolamento (UE) 2023/2108" [1].

Le FAQ sono state elaborate anche sulla base dei quesiti formulati da ASSICA, che ha raccolto le richieste di chiarimento provenienti dalle aziende del settore e sottoposto al Ministero le principali questioni

interpretative emerse nella fase di applicazione della nuova normativa. Il documento costituisce un importante riferimento per gli operatori del settore e per le Autorità competenti, fornendo indicazioni utili a favorire un'applicazione uniforme delle nuove disposizioni. Di seguito una sintesi dei principali chiarimenti.

## Prodotti fabbricati prima del 9 ottobre 2025

I prodotti a base di carne contenenti nitriti e nitrati, conformi alla normativa vigente prima del 9 ottobre 2025 e fabbricati entro tale data, possono essere commercializzati fino alla loro scadenza. Il chiarimento si basa sul concetto di "immissione sul mercato" richiamato nella nota del Ministero della Salute "Prot. 0037788 - 16/09/2025 - DGISAN-MDS-P" e sull'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2023/2108.

## Classificazione dei prodotti della salumeria italiana tradizionale

Per individuare i prodotti della salumeria italiana che rientrano nelle categorie "dry cured ham" e "dry cured bacon" è possibile fare riferimento al "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives"[2] Version 8.

In particolare, nell'ambito della categoria "08.3.4.2 - Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco", sono riportati specifici prodotti riconducibili alle due tipologie:

- la categoria "Dry cured bacon e prodotti analoghi" include **pancetta stagionata, lardo e guanciale salati a secco**.
- la categoria "Dry cured ham e prodotti analoghi" include **prosciutto crudo e il prosciutto affumicato a freddo, speck, bresaola, carpaccio di bresaola, carne salada, coppa o capocollo, ossocollo, culatello, culatta, culaccia, fiocco di prosciutto, spalla cruda stagionata, lonza stagionata e mocetta**.

Il documento costituisce uno strumento interpretativo, pur non avendo valore giuridicamente vincolante.

## Sicurezza microbiologica e nuovi limiti d'impiego

La riduzione dei livelli di nitriti e nitrati deve garantire il mantenimento della sicurezza microbiologica dei prodotti. La valutazione di eventuali modifiche al processo produttivo resta in capo all'OSA.

## Superamento dei limiti residui di nitrati

Qualora il contenuto residuo di nitrati superi il limite previsto, l'OSA deve indagare sulle cause del superamento e rivedere il processo produttivo. Devono essere considerate tutte le possibili fonti di nitrati, comprese spezie, estratti vegetali, carne e conversione da nitriti.

## Prodotti destinati alla Danimarca

Per i prodotti destinati al mercato danese devono essere considerate anche le specifiche disposizioni nazionali danesi, riconosciute dalla Commissione europea.

## Prodotti tradizionali e produzione biologica

I prodotti tradizionali rientranti nella categoria 08.3.4.2 del regolamento (CE) n. 1333/2008, per i quali è previsto esclusivamente un limite massimo di residuo di nitriti e nitrati nel prodotto finito, se commercializzati come biologici devono rispettare anche i requisiti specifici previsti dal regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165, come modificato dal regolamento (UE) 2025/973.

## "Carne salada": classificazione e limiti di nitriti e nitrati

Uno dei chiarimenti di maggiore interesse riguarda la "carne salada". Il Documento guida della Commissione europea, precedentemente citato, che descrive le categorie alimentari (FC), di cui alla parte E dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 sugli additivi alimentari, riporta la "carne salada" tra i prodotti "Dry cured ham e prodotti analoghi" della categoria alimentare 08.3.4.2, ossia tra i prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco. Per questi prodotti, la dose massima residua di nitriti è di 65 mg/kg (espressa in ioni NO<sub>2</sub>) e di nitrati è di 150 mg/kg (espressa in ioni NO<sub>3</sub>).

La carne salada può tuttavia essere ottenuto anche mediante procedure di salagione che utilizzano salamoie liquide. In tal caso, il prodotto rientrerebbe nella sottocategoria 08.3.4.1, relativa ai prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti, con l'applicazione dei relativi limiti (Tabella).

## Classificazione del prodotto "Pancetta coppata"

Un altro chiarimento di particolare interesse per il settore dei prodotti di salumeria riguarda la "pancetta coppata". La pancetta e la coppa rientrano entrambe nella categoria 08.3.4.2.

Tuttavia, la **pancetta** ricade tra i prodotti "dry cured bacon e prodotti analoghi" per i quali, secondo le disposizioni di cui al regolamento (UE) 2023/2108, la dose massima residua di nitriti è di 105 mg/kg

TABELLA "CARNE SALADA": LIMITI DI NITRITI E NITRATI

|           |         |     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|---------|-----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 249-250 | Nitriti | 105 | (XH)      | Solo entrecosta, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata. Periodo di applicazione: dal 9 ottobre 2025 |
| E 251-252 | Nitriti | 150 | (59) (XI) | Solo entrecosta, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata. Periodo di applicazione: dal 9 ottobre 2025 |

## NOTE

- [1] FAQ - Attuazione del Regolamento (UE) 2023/2108: <https://www.salute.gov.it/new/it/faq/faq-attuazione-del-regolamento-ue-20232108/>
- [2] Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives: [https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-12/fs\\_food-improvement-agents\\_guidance\\_1333-2008\\_annex-2.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-12/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf)
- [3] Summary report of the standing committee on plants, animals, food and feed held in Brussels on 17 september 2018 (Section Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain): [https://food.ec.europa.eu/document/download/aec94f26-1584-46eb-baf2-db33771769dd\\_en?filename=reg-com\\_toxic\\_20180917\\_sum.pdf](https://food.ec.europa.eu/document/download/aec94f26-1584-46eb-baf2-db33771769dd_en?filename=reg-com_toxic_20180917_sum.pdf)

(espressa in ioni  $\text{NO}_2^-$ ) e di nitrati è di 150 mg/kg (espressa in ioni  $\text{NO}_3^-$ ). La **coppa**, invece, rientra tra i “**dry cured ham e prodotti analoghi**”, ai quali si applicano limiti di nitriti e nitrati differenti. La “**pancetta coppata**” non è espressamente citata nella categoria 08.3.4.2 tra i prodotti “dry cured bacon”. Considerate le sue caratteristiche merceologiche e la composizione prevalente, l’approccio più prudente è quello di adottare i **limiti previsti per i “dry cured ham e prodotti analoghi”**. Per tali prodotti, la **dose massima residua** di nitriti è di 65 mg/kg (espressa in ioni  $\text{NO}_2^-$ ) e di nitrati è di 150 mg/kg (espressa in ioni  $\text{NO}_3^-$ ).

### Impiego di derivati vegetali nei prodotti a base di carne

Il Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi (PAFF) dell’UE ha adottato all’unanimità, il 17 settembre 2018, un parere nel quale la Commissione europea ha riconfermato che **l’uso di estratti vegetali contenenti nitrati o nitriti, quando svolgono una funzione tecnologica** – ad

esempio conservante, antiossidante o stabilizzante – **negli alimenti ai quali sono aggiunti, è considerato un uso come additivi alimentari**.

Per ulteriori approfondimenti si rinvia al documento “Summary report of the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed held in Brussels on 17 September 2018” (Section “Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain”)[3].

### Nitriti e nitrati contenuti in una miscela di aromi

I nitrati possono essere naturalmente presenti in una miscela di spezie. Quando questa viene aggiunta ai prodotti a base di carne, occorre considerare che il limite massimo di residuo previsto nel prodotto finito, pronto per la commercializzazione, tiene conto di tutte le fonti e, quindi, anche di quelle derivanti dalla presenza di tali sostanze. È pertanto compito dell’OSA verificare quanto stabilito dallo Statement: “*A number of plant extracts can perform both flavouring and additive functions. When flavourings*

*have a technological function as food additives, the food additive legislation shall apply. In this case the extracts cannot be claimed to be used as flavourings*”. Per ulteriori approfondimenti si rinvia al “Summary report of the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed held in Brussels on 17 September 2018” (Section “Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain”) [3].

### Prodotti DOP/IGP

Le disposizioni del regolamento (UE) 2023/2108 si applicano anche alle produzioni DOP e IGP. Qualora, tuttavia, il disciplinare di produzione preveda prescrizioni più restrittive, queste ultime prevalgono sulla disciplina generale.

### Controlli ufficiali

Le FAQ forniscono inoltre indicazioni sulle modalità di svolgimento dei controlli ufficiali, sia nella fase di produzione sia in quella di commercializzazione, nonché sulla gestione delle eventuali non conformità. Le indicazioni del Ministero rappresentano un riferimento operativo importante per le imprese chiamate ad applicare i nuovi limiti e per le Autorità competenti, contribuendo a una lettura più uniforme delle disposizioni introdotte dal Regolamento (UE) 2023/2108. Per ulteriori approfondimenti si rinvia al testo integrale delle FAQ pubblicate sul sito del Ministero della Salute.

## LE AZIENDE INFORMANO

# Biosoluzioni per salumi cotti

La risposta alle nuove esigenze dei consumatori e alle norme UE, garantendo sicurezza, freschezza e qualità

Mortadella, prosciutto cotto e altri salumi cotti, spesso affettati in confezioni di plastica, devono rispondere a nuove richieste di mercato e normative sempre più stringenti. Consumatori e legislatori chiedono meno additivi e imballaggi più sostenibili, senza compromessi su gusto, aspetto e freschezza. Le colture microbiche rappresentano una soluzione efficace per conciliare queste esigenze.

### Come le colture microbiche aiutano a proteggere il prodotto

Le colture microbiche sono batteri accuratamente selezionati, comunemente definiti “batteri buoni”, che rafforzano le misure di sicurezza esistenti limitando lo sviluppo dei microrganismi indesiderati. Agiscono attraverso diversi meccanismi tra cui:

- **Esclusione competitiva:** una coltura adattata, compete con i contaminanti per spazio e nutrienti, contribuendo a contenere la crescita di patogeni.

- **Produzione di metaboliti:** le colture emettono acidi organici, peptidi e altri composti che rendono l’ambiente sfavorevole per i batteri indesiderati.
- **Attività antiossidante:** ceppi specifici di colture stabilizzano i pigmenti o consumano l’ossigeno residuo, rallentando il deterioramento e preservando il colore del prodotto.

L’azione combinata di questi meccanismi protegge il prodotto lungo l’intera shelf-life, con un impatto minimo su gusto, consistenza e aspetto.

### Trasformare l’evoluzione normativa in un vantaggio

Due cambiamenti stanno ridefinendo il settore.

**Imballaggi più sostenibili.** L’UE promuove la riciclabilità degli imballaggi in plastica, tuttavia, alcuni film più sostenibili possono aumentare l’esposizione del prodotto a luce e ossigeno. Colture specifiche contribuiscono a stabilizzare

il colore e a preservare la qualità, facilitando il passaggio a nuovi materiali e il raggiungimento degli obiettivi del PPWR.

**Meno nitriti, stesso colore.** La riduzione dei limiti per nitriti e nitrati in UE può accelerare la perdita di colore e accorciare la shelf-life del prodotto. Colture selezionate aiutano a compensare questi effetti, sostenendo freschezza e stabilità cromatica e favorendo, al contempo, etichette più pulite.

### Offrire ai consumatori ciò che cercano

I consumatori vogliono salumi cotti autentici, con meno conservanti e confezioni più sostenibili. Le colture microbiche



**Figura 1.** Prosciutto cotto in atmosfera modificata, conservato a 7°C per 7 giorni: 3 al buio e 4 con esposizione alla luce. A sinistra, prodotto con coltura; a destra, prodotto senza coltura



**Figura 2.** Prodotto cotto emulsionato dopo 21 giorni in diversi tipi di confezionamento, da sinistra PE/PA/PE, mono-PP, A-PET. In basso, prodotto con coltura; in alto, prodotto senza coltura. Conservazione: primi 7 giorni a 7°C al buio; successivamente a 6-8°C, con 8 ore di luce e 16 ore di buio

permettono di combinare sicurezza, freschezza, etichette più pulite e sostenibilità senza compromettere la qualità. Il giusto partner rende questa transizione più semplice. La profonda conoscenza e il supporto tecnico facilitano l’integrazione delle colture nelle produzioni esistenti. La competenza normativa supporta dichiarazioni conformi nei diversi mercati. E una fornitura affidabile assicura la continuità operativa. È il momento di rendere i salumi a prova di futuro – stare al passo delle norme UE, rafforzare la competitività e offrire ai consumatori ciò che amano. **Siete pronti a migliorare i vostri salumi cotti con la biologia? Parliamone!**

Novonesis  
[www.novonesis.com](http://www.novonesis.com)

# NITRITI E NITRATI NEI PRODOTTI BASE CARNE

## Il colore dei prodotti a base di carne

UMBERTO MAGNANI, FAUSTO TONDELLI, ROBERTA VIRGILI

Autori del libro "Salumeria italiana - gestione delle tematiche di produzione"

I principali pigmenti della carne sono la mioglobina e l'emoglobina (appartenenti alle proteine sarcoplasmatiche). La mioglobina che costituisce il 90-95% circa dei pigmenti totali è il pigmento del tessuto muscolare, mentre l'emoglobina che si limita a una percentuale del 2-5%, in funzione del grado di dissanguamento dell'animale al macello, è il pigmento del sangue residuo nel muscolo. La mioglobina è una proteina complessa costituita da una proteina incolore (la globina), e da un gruppo eme responsabile della colorazione, cui si possono legare sostanze come l'ossigeno o l'ossido nitrico e il cui stato di ossidazione gioca un ruolo vitale nel colore della carne fresca.

### Formazione del colore nei prodotti a base di carne con aggiunta di nitriti e nitrati

L'agente di nitrosilazione è il nitrito ( $\text{NO}_2^-$ ), grazie alla formazione di ossido nitrico (NO), che reagisce con il ferro dell'eme, con formazione di nitrosilmioglobina (rossa), che con la cottura, si trasforma nel pigmento nitrosilemocromo responsabile del colore rosa del prosciutto cotto. Il nitrato ( $\text{NO}_3^-$ ), laddove sia possibile utilizzarlo, per espletare le stesse funzioni deve essere preliminarmente ridotto a nitrito, per cui la sua funzione è di precursore e riserva del nitrito. La riduzione da nitrato a nitrito avviene principalmente a opera dell'enzima nitrato-reduttasi prodotto da alcuni ceppi microbici (es. *Staphylococcus*); l'attività dell'enzima si esplica in condizioni di  $\text{pH} > 5,5$  e temperatura  $> +8^\circ\text{C}$ , senza escludere code di attività anche a pH e temperature inferiori.

Una volta che il nitrito sia presente nel prodotto carneo per aggiunta diretta o per riduzione del nitrato, l'ulteriore riduzione a NO e la sua efficacia, dipendono da fattori quali pH, tempo, temperatura e utilizzo di ingredienti quali sale, ascorbato o eritorbato, presenza di ingredienti con attività di "scavenger" nei confronti di NO.

Nei salumi NO può essere generato dal nitrito nell'ambiente moderatamente acido e riducente della carne, per riduzione del nitrito da parte di agenti riducenti esogeni (ascorbato), per degradazione di amminoacidi basici come l'arginina da parte di microrganismi con attività nitroso-sintasica, per riduzione del nitrato naturale della carne. Pertanto, la riduzione da nitrito a NO può derivare da reazioni chimiche o enzimatiche, e l'intervallo  $5,0 < \text{pH} < 6,5$ , tipico della maggior parte dei salumi, ne consente la formazione.

La permanenza prolungata a temperatura di cottura elevata favorisce la formazione di NO (es. i prosciutti cotti a temperatura  $\leq 65^\circ\text{C}$  al cuore hanno generalmente una percentuale di nitrosazione e un colore più pallido rispetto a quelli cotti fino a temperatura

più alta). L'aggiunta di ascorbato (500-800 mg/kg), la cottura lenta e il raggiungimento di temperature in cottura di  $67-69^\circ\text{C}$  favoriscono la nitrosazione (65-75% di nitrosazione dei pigmenti), la formazione del colore rosato e la stabilità dei nitroso-pigmenti.

Nel caso di prodotti stagionati come i salami, una condizione di moderata acidificazione, ad esempio  $\text{pH} \approx 5,3$ , propria di alcuni salami industriali italiani, è idonea per la produzione di NO da nitrito; valori di pH più bassi sono meno favorevoli all'attività enzimatica nitrato-reduttasi.

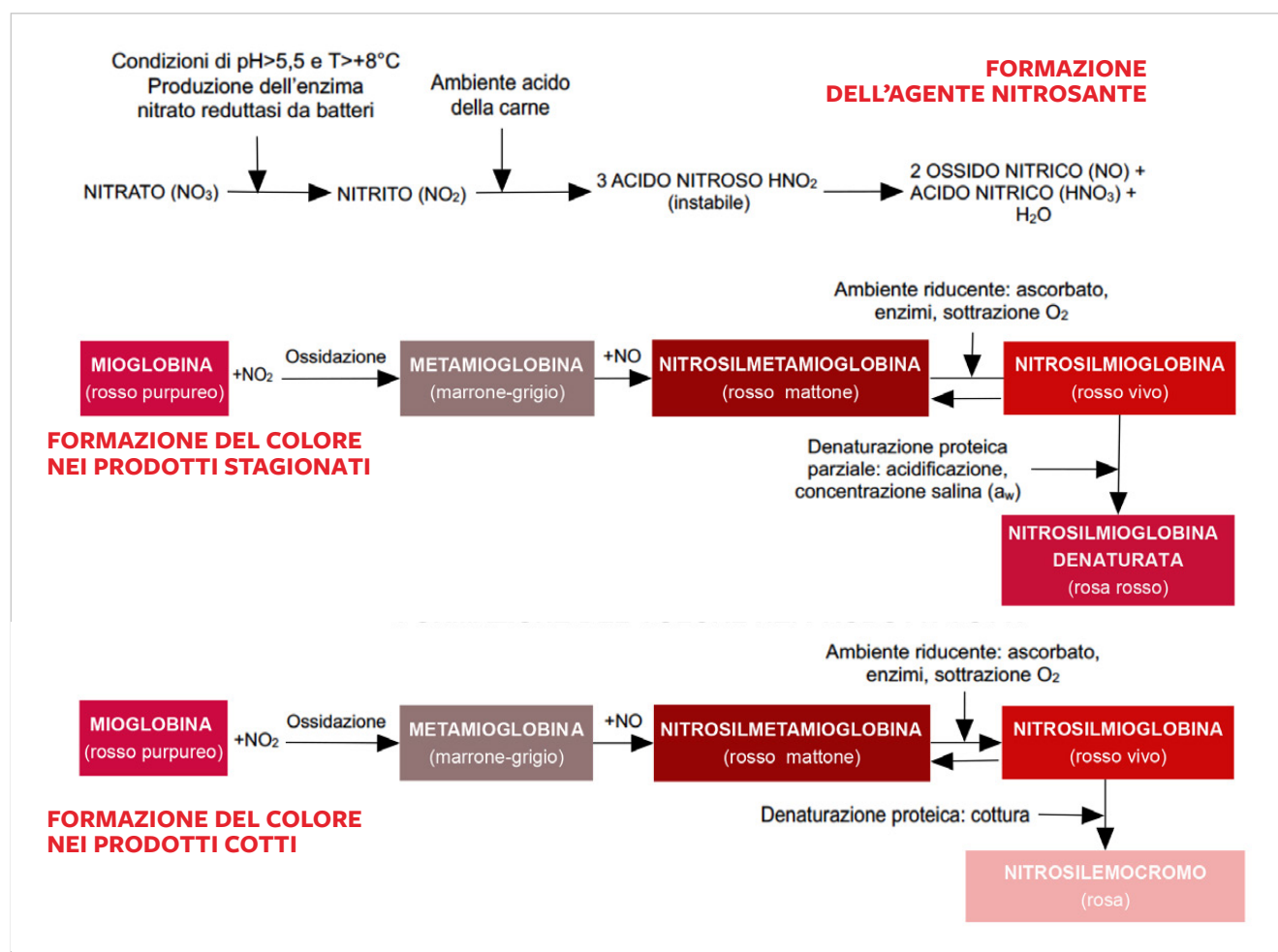
La formazione del colore nei prodotti addizionati di nitrito ha inizio quando il nitrito ossida la mioglobina, l'emoproteina più abbondante nel muscolo, a metamioglobina di colore grigio marrone. L'ossido nitrico generato dal nitrito si lega alla metamioglobina che nell'ambiente riducente della carne (enzimi riducenti, ascorbato, sottrazione di ossigeno – sottovuoto – gruppi tiolici di amminoacidi e peptidi), viene ridotta a nitrosilmioglobina, in cui NO è legato al Ferro (II) delle emoproteine (nitrosil-eme). Questo complesso è responsabile del colore rosso dei salumi stagionati addizionati di nitrito/nitrato. Le condizioni di pH,  $a_w$  e proteolisi del prodotto possono modificare l'integrità della parte proteica della mioglobina, con ripercussioni sulla stabilità e sulla tonalità del colore rosso che diventa più stabile e tendente al rosato se il pH è basso. Nei salumi cotti, la cottura comporta la denaturazione e il distacco della parte proteica della

mioglobina con la conversione della nitrosilmioglobina formata prima della cottura e formazione di nitrosilemocromo rosa. Le ragioni principali di uno scarso sviluppo e stabilità del colore nei salumi sono sinteticamente rappresentate da:

- insufficiente quantità nella carne di emoproteine funzionali, in particolare mioglobina;
- insufficiente quantità di nitrito introdotta e/o attiva nel prodotto;
- condizioni che sfavoriscono la formazione del colore (materia prima con pH troppo basso o troppo alto, potenziale di ossido-riduzione della carne compromesso, assenza o insufficiente sviluppo di microrganismi nitrato-riduttori, scarsa diffusione degli agenti nitrosanti, impiego di saline invecchiate, inadeguata concentrazione di ascorbato).

La conversione della mioglobina in nitrosilmioglobina (rossa) o in nitrosilemocromo (rosa) non è mai completa, e il colore finale dei salumi è costituito anche da pigmento non nitrosato. Se la conversione è insufficiente il colore non è stabile; nei salumi stagionati, il grado di conversione ottimale per la stabilità varia tra i prodotti ed è comunque minore che nei prodotti cotti (Bergamaschi et al., 2026), ma non sono ancora disponibili valori di riferimento consolidati.

Il passaggio da nitrito a NO e il legame con la mioglobina ai valori di pH (5,5-6,2) tipici della carne, è influenzato anche dalla temperatura, e l'utilizzo di temperature di processo basse rispetto a quelle standard,



rallenta queste reazioni. L'utilizzo di ascorbato, grazie a un'azione riducente, favorisce la formazione di NO dal nitrito e stabilizza il ferro (II) dei pigmenti. Ascorbato ed eritorbato hanno la stessa funzione dal punto di vista tecnologico, con la differenza che per ottenere i medesimi risultati è necessario utilizzare maggiori concentrazioni di eritorbato ( $\approx 1,5$  volte) rispetto all'ascorbato. L'utilizzo di quest'ultimo, soprattutto se in quantità elevate, può comportare una sottrazione di NO utile per il colore e in casi estremi indurre una degradazione dalla mioglobina fino a colorazioni giallo-verdi.

### Formazione del colore nei prodotti a base di carne stagionati senza aggiunta di nitriti e nitrati

La formazione del colore dei prodotti a base di carne stagionati senza aggiunta di nitriti e nitrati avviene più lentamente rispetto ai prodotti con nitrito. Lo sviluppo del colore rosso dei prodotti a medio-lunga stagionatura non addizionati di nitrati e nitriti è ascrivibile alla formazione del pigmento naturale Zinco protoporfirina e alla presenza di altri pigmenti derivati dalle emoproteine, con e senza il gruppo eme (es. protoporfirina IX). La Zinco protoporfirina deriva da mioglobina ed emoglobina, che fungono da substrati dell'enzima endogeno ferrochelatasi, il quale mantiene una quota di attività durante i processi di stagionatura. La formazione della Zinco protoporfirina è favorita da:

- disponibilità di ferro-eme e zinco nel muscolo;
- pH compreso tra 5,5 e 6,0;
- concentrazione di sale non troppo elevate (es.  $< 5\%$ );
- temperature prossime a quella ambiente, mentre la temperatura di refrigerazione rallenta lo sviluppo del pigmento;
- proteolisi e lipolisi derivate da processi enzimatici endogeni ed esogeni.

Per contro, la formazione di Zinco protoporfirina è inibita dalla presenza di nitrito perché l'ossido nitrico generato dal nitrito inibisce l'attività dell'enzima ferrochelatasi. L'attività di questo enzima nel muscolo è legata al genotipo del suino per cui, oltre ai parametri tecnologici adottati nel processo produttivo, la materia prima carnea utilizzata riveste un ruolo determinante nella formazione del colore rosso. Anche nei salumi cotti va annoverata una produzione, ad oggi piuttosto limitata, di prodotti "naturali" senza l'aggiunzione di nitrito; la formazione del pigmento rosa tipico può essere ottenuta con agenti nitrosilanti generati da specifici starter microbici o conferiti da sostanze vegetali. In questi casi dovranno essere verificati l'efficacia dell'azione antimicrobica (sicurezza), il livello di nitrosazione/nitrosilazione raggiunto, la shelf-life del prodotto.

### Funzione dei nitriti nel prosciutto cotto

Il ruolo principale del nitrito nel prosciutto cotto è di garantire la sicurezza e la qualità del prodotto inibendo la crescita del batterio patogeno *Clostridium botulinum* e la germinazione delle sue spore. Oltre ai patogeni *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*, anche alcuni enterobatteri responsabili di alterazione e *Bacillus spp.* sono sensibili all'azione antimicrobica



**FIGURA 1** Prosciutto cotto con riduzione della colorazione rosa caratteristica



**FIGURA 2** Prosciutto cotto con perdita dell'uniformità della colorazione rosa caratteristica



**FIGURA 3** Prosciutto cotto con assenza della colorazione rosa caratteristica

del nitrito. L'effetto protettivo del nitrito si ottiene grazie alla reazione tra nitrito e derivati con proteine e fosfolipidi batterici, con compromissione dell'integrità della membrana cellulare e delle funzioni enzimatiche batteriche. Nei prodotti a base di carne, i nitriti oltre a contribuire allo sviluppo del colore, dell'aroma tipico, e all'attività antiossidante, sono associati alla formazione di N-nitroso composti (NOCs); tra questi i più pericolosi per la salute umana sono alcune N-nitrosammine volatili generate durante la lavorazione e la digestione dei prodotti a base di carne addizionati con nitrito. In risposta a queste criticità l'Unione europea ha adottato nel 2023 il regolamento UE 2023/2108, che riduce i livelli consentiti di nitriti in alcuni prodotti alimentari, in particolare nelle carni processate, al fine di ridurre l'esposizione dei consumatori.

Studi recenti effettuati sul prosciutto cotto, hanno rilevato che l'aggiunta di 30 mg/kg di nitrito nel prosciutto cotto è risultata sufficiente a impedire la crescita del *Clostridium botulinum* e la produzione della tossina (Lebrun et al., 2020). Tuttavia, nel caso di aggiunte di nitrito particolarmente ridotte ( $< 50$  mg/kg), il prodotto presenta perdita di uniformità (Figure 1-2) della colorazione rosa tipica, con peggioramento durante la shelf-life soprattutto nel caso del prodotto affettato, confezionato in atmosfera protettiva, refrigerato ed esposto a fonti di illuminazione. Nel caso di aggiunte di nitrito così basse, le cause del problema di stabilità e uniformità del colore rosa tipico sono da ricercare nella ridotta disponibilità di agenti nitrosanti, in particolare di ossido nitrico per la nitrosazione dei pigmenti muscolari e la formazione del colore. L'assenza di nitrito aggiunto porta alla perdita completa di colorazione rosa (Figura 3).

Qualora le anomalie del colore siano dovute a sostituti del nitrito, occorre considerare l'effettiva formazione e disponibilità di NO per la formazione del pigmento rosa. Negli ultimi anni, l'attenzione si è indirizzata anche verso ceppi microbici in grado di generare NO e nitrosilare la carne nel corso del processo produttivo. Tra questi, gli stafilococchi coagulasi-negativi (CNS) con attività ossido nitrico sintasica (NOS) e nitrato-reduttasica (NR).

Alcune specie come *Staphilococcus carnosus*, *Staphilococcus xylosus*, *Staphilococcus equorum* e *Staphilococcus vitulinus*, hanno dimostrato la capacità di convertire la mioglobina in nitrosilmioglobina in prodotti a base di carne come prosciutto cotto e salame. Questi ceppi microbici ricavano NO sia da L-arginina grazie all'attività NOS, sia riducendo il nitrato naturale della carne o aggiunto grazie ad attività NR:

la via NOS è favorita in condizioni aerobiche, mentre l'attività NR è favorita in ambiente anaerobico. Trattandosi di attività enzimatiche, dipendono dal pH e dalla temperatura raggiunti durante il processo. Di conseguenza, in caso di sostituzione del nitrito con ceppi CNS, potrebbero essere richieste modifiche alle condizioni di processo per promuovere la generazione di NO riducendo la formazione di N-nitroso composti potenzialmente dannosi.

Tuttavia, in tema di impatto sulla salute, in sperimentazioni effettuate su topi da Gueraud et al, (2023), anche la sola riduzione da 120 a 90 mg/kg di nitrito ha ottenuto risultati confrontabili con i sostituti del nitrito sullo sviluppo di lesioni preneoplastiche. Nel medesimo studio è stata anche sottolineata l'importanza di associare l'aggiunta di antiossidanti all'eliminazione/sostituzione del nitrito, per ottenere una ricaduta positiva sulla stabilità ossidativa del prodotto e degli indicatori rilevati post-digestione.

Il colore non o insufficientemente formato non può essere corretto in alcun modo. Il prodotto è commestibile ma di difficile commercializzazione. Analogamente non deve essere commercializzato il prodotto che abbia subito abusi termici a temperature  $> 3^{\circ}\text{C}$  per la potenziale produzione di tossine botuliniche.

La prematura perdita di NO dovuta alla sua formazione nella salamoia e dispersione nell'ambiente prima dell'iniezione nella carne è più frequente di quanto si pensi, con conseguenti danni commerciali elevati in quanto interessa interi lotti di produzione. Le cause sono:

- Conservazione della salamoia a temperatura  $> 10^{\circ}\text{C}$  per alcune ore prima dell'utilizzo, in presenza di additivi quali l'ascorbato o altri agenti riducenti in grado di reagire con il nitrito, con formazione dell'ossido nitrico nella salamoia prima dell'iniezione (deplezione del nitrito), e mancata o ridotta formazione del colore rosato tipico.
- Utilizzo di salamoie residue dalle lavorazioni dei giorni precedenti senza reintegro degli agenti nitrosanti.

### Salami senza aggiunta di nitrito e nitrato

La produzione di salami senza l'aggiunzione di nitrito/nitrato è una scelta del produttore. Le differenze in colore, sapore, aroma rispetto ai corrispondenti salami con nitrito e nitrato sono imputabili anche alle modifiche del processo di lavorazione che impattano sui processi proteolitici, ossidativi e microbici. Venendo a mancare le azioni di controllo e selezione microbica, antiossidante, di formazione del colore e del sapore esercitate dal nitrito è necessario



## BIBLIOGRAFIA

- Bergamaschi, M., Yu, Y., Pelagatti, M.C., Virgili, R. (2026). Quantitative Determination of Nitrosyl-Heme Pigment (NO-heme) in Cured Meats by a HPLC-DAD-FLD Method. Food Anal. Methods 19, 10. <https://doi.org/10.1007/s12161-025-02939-z>
- Guéraud, F., et al., (2023). Effects of sodium nitrite reduction, removal or replacement on cured and cooked meat for microbiological growth, food safety, colon ecosystem, and colorectal carcinogenesis in Fischer 344 rats. Science of Food, 7:(53) [doi.org/10.1038/s41538-023-00228-9](https://doi.org/10.1038/s41538-023-00228-9)
- Lebrun, S. et al., (2020). Influence of reduced levels or suppression of sodium nitrite on the outgrowth and toxinogenesis of psychrotrophic *Clostridium botulinum* Group II type B in cooked ham. Int. J. Food Microbiol. 2, 334:108853 [doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108853](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108853)
- Schivazappa, C., Simoncini, N., Pinna, A., Faccioli, A., Zambonelli, P., Virgili, R. (2024). Zinc-protoporphyrin formation in nitrite-free Parma Ham and its relationship with intrinsic parameters and red color profile of processed hams. Meat Science, 213,109477 <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2024.109477>
- “Salumeria italiana – Gestione delle problematiche di produzione”, a cura di Umberto Magnani, Fausto Tondelli, Roberta Virgili edito da Edagricole

rispettare ulteriori presupposti igienico sanitari e tecnologici. L'attuale disponibilità di starter microbici per la produzione di salame offre possibilità di scelta per questo ambito di applicazione. Oltre all'uso tradizionale per il controllo dei processi di acidificazione, produzione di batteriocine, proteolisi e lipolisi, sono disponibili anche per il salame starter microbici il cui utilizzo è finalizzato alla sostituzione di nitrito e nitrato. L'impiego di starter microbici in grado di produrre NO da substrati naturalmente presenti nella

matrice carnea come già accennato per il prosciutto cotto, ha mostrato potenzialità come sostituzione del nitrito di sintesi nel salame, a patto di introdurre modifiche nel processo produttivo compatibili con l'accrescimento degli starter microbici stafilococchi coagulasi-negativi (CNS) con attività NOS e NR. Tali modifiche potrebbero avere ricadute su colore, sapore, aroma perché il nitrito esercita funzioni antibatteriche, antiossidanti, formazione del colore, sviluppo di sapore e aroma caratteristici. L'impiego di questi sostitutivi del nitrito nel salame richiede l'applicazione di “hurdle technology” (tecnologia a ostacoli) per sostituire il nitrito in condizioni di sicurezza e rendere il salame senza nitrito/nitrato un substrato sfavorevole allo sviluppo di microrganismi patogeni (*Clostridium botulinum*, ma anche *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.) e di alterazione. L'efficacia delle combinazioni adottate deve essere progettata mediante applicazione di microbiologia predittiva e verifica delle variazioni congiunte di temperatura, pH e  $a_w$  nella fase di asciugamento. Poiché la formazione del colore del salame



**FIGURA 4** Bordo esterno ossidato

stagionato dipende dall'efficacia di reazioni enzimatiche endogene e microbiche, è opportuno che il pH minimo > 5,0, per consentire anche le reazioni che portano alla formazione della Zinco protoporfirina derivata dalle emoproteine (Schivazappa et al., 2024). Il prolungamento della stagionatura dei salami senza aggiunta di nitriti e nitrati, contribuisce alla formazione del colore rosso stabile, sia per la formazione di Zinco protoporfirina, sia per la nitrosazione dei pigmenti in seguito alla produzione di NO degli starter microbici CNS.

Da considerare anche nel caso dei salami l'impiego di antiossidanti lipidici, per sopperire alla diminuita azione antiossidante dovuta al nitrito; in assenza di nitrito e di ingredienti ad azione antiossidante, è frequente nel salame la formazione di un bordo esterno visibile ossidato. (Figura 4).

Altri ingredienti commercialmente disponibili sostitutivi del nitrito in prodotti stagionati e trattati termicamente, sono caratterizzati dalla presenza di polifenoli e acido ascorbico; anche questi ingredienti si sono comunque rivelati fonti di nitrosilazione/nitrosazione in quanto i prodotti a base di carne ottenuti presentano il pigmento in forma nitrosilata e la concomitante formazione di N-nitroso composti (NOCs). In conclusione, la possibilità di sostituire il nitrito per alcuni prodotti a base di carne, grazie alla disponibilità di questi ingredienti, può essere sperimentata. Tuttavia, i prodotti a base di carne senza aggiunta di nitrito, una volta messo a punto il processo e raggiunto un livello qualitativo confrontabile con i corrispondenti prodotti con nitrito, necessitano di validazione della sicurezza del processo e del prodotto. Nelle produzioni senza

l'aggiunzione di nitrito e/o nitrato, per garantire la conformità igienica del prodotto è assolutamente necessario:

- Prolungare la stagionatura per favorire la formazione di Zinco protoporfirina (colore rosso) e contrastare la crescita di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. con riduzione dell' $a_w$  < 0,92.
- Validare la sicurezza del processo finale sviluppato mediante Microbial Challenge Test e verificare la stabilità del colore durante la shelf-life. Dal punto di vista igienico sanitario, vanno considerati i pericoli rappresentati dal possibile sviluppo di batteri patogeni e produzione di tossine (*Clostridium botulinum*) nonché il minore controllo esercitato su altri batteri patogeni (*Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.) o di alterazione (Enterobacteriaceae). La stesura del piano HACCP a partire dal processo di validazione si rende necessaria e vincolante per gli operatori della filiera produttiva e commerciale fino alla vendita al consumatore finale.
- Disporre di linee di produzione o attrezzature dedicate o perlomeno accuratamente deterse e successivamente risciacquate con acqua contenente agenti riducenti (acido ascorbico o ascorbato) e asciugate completamente per limitare la proliferazione microbica. In caso contrario i residui di nitrito/nitrato contenuti negli impasti precedenti danno luogo a una colorazione bitonale che si manifesta con la presenza di aree limitate di colorazione rossa più intensa da formazione di nitrosilmioglobina. Se la contaminazione accidentale avviene durante la fase di insacco il colore rosso intenso si forma nella porzione periferica del salame. Anche gli involucri preparati con l'utilizzo di acqua contenente elevate quantità di nitrato possono dare luogo allo stesso fenomeno per contatto con l'impasto.

Testo tratto da “Salumeria Italiana – Gestione delle problematiche di produzione”, a cura di Umberto Magnani, Fausto Tondelli, Roberta Virgili edito da Edagricole.



Scopri di più su

novonesis



# Salumi cotti: trasformare le sfide in opportunità con le Biosoluzioni

Mortadella, prosciutto cotto e altri salumi cotti si trovano oggi al centro di una profonda evoluzione del mercato. Da un lato, le normative europee impongono requisiti sempre più stringenti in materia di conservanti e sostenibilità degli imballaggi; dall'altro, i consumatori chiedono prodotti senza additivi e con liste ingredienti più semplici.

La vera sfida per i produttori è rispondere a queste aspettative mantenendo intatta qualità, gusto e shelf-life. Le Biosoluzioni permettono di raggiungere questo equilibrio, senza compromessi.

In questo contesto, le colture microbiche aiutano a coniugare conformità normativa e preferenze dei consumatori – preservando freschezza, sicurezza e qualità del prodotto. Meno additivi. Etichette più semplici. Imballaggi riciclabili. E prodotti che mantengono intatta qualità, gusto e shelf-life.

Il risultato? Prodotti che rispondono alle richieste del mercato moderno senza rinunciare alle caratteristiche che i consumatori si aspettano e apprezzano.

**Meno additivi. Più semplicità.  
Più valore per il consumatore.**



Visita Novonesis a **CibusTec 2026, Stand H008, Padiglione 6**, per scoprire come le colture microbiche possano supportare l'innovazione nella categoria dei salumi cotti.



# GLI INGREDIENTI SPECIALISTICI PER IL SETTORE ALIMENTARE

A CURA DI FEDERCHIMICA - AISPEC



FEDERCHIMICA  
AISPEC

Associazione nazionale imprese chimica fine e settori specialistici

L'evoluzione dell'industria alimentare è strettamente legata al progresso scientifico e tecnologico. Tra i principali fattori che hanno contribuito a rendere gli alimenti sempre più sicuri, stabili e rispondenti alle aspettative dei consumatori vi è la chimica applicata agli alimenti, che rappresenta oggi una leva fondamentale per l'innovazione dell'intera filiera.

Additivi, aromi, enzimi, coadiuvanti tecnologici, amidi e ingredienti a finalità nutrizionale costituiscono un patrimonio di competenze e soluzioni che consente alle imprese di affrontare le sfide produttive con strumenti efficaci e scientificamente validati. Il loro impiego permette di migliorare l'efficienza dei processi, preservare le caratteristiche qualitative degli alimenti, garantirne la sicurezza e assicurare standard costanti nel tempo.

L'importanza di questi ingredienti non risiede soltanto nella loro funzione tecnologica. Essi contribuiscono infatti a ridurre le perdite lungo la filiera, valorizzare le materie prime e favorire lo sviluppo di prodotti capaci di rispondere alle nuove esigenze nutrizionali, sensoriali e di consumo. Si tratta di un supporto essenziale per accompagnare l'innovazione, senza rinunciare al rispetto delle rigorose norme europee che disciplinano il settore.

In uno scenario caratterizzato da una crescente attenzione alla sostenibilità, all'economia circolare e all'evoluzione degli stili alimentari, la ricerca e l'innovazione nel campo degli ingredienti alimentari assumono un ruolo sempre più strategico. La collaborazione tra mondo scientifico, industria e istituzioni continua a essere determinante per sviluppare soluzioni che coniughino sicurezza, qualità, sostenibilità e competitività, contribuendo alla crescita di una filiera alimentare moderna e orientata al futuro.

## Additivi alimentari, enzimi, coadiuvanti, aromi, amidi: panoramica del settore

Le imprese attive nel comparto degli ingredienti specialistici costituiscono un elemento strategico per la competitività dell'industria alimentare italiana. Attraverso lo sviluppo e la fornitura di soluzioni innovative, supportano le aziende della filiera nella realizzazione di prodotti sicuri, di qualità e in linea con le evoluzioni del mercato, contribuendo alla crescita di uno dei settori più rappresentativi del Made in Italy. Il tessuto produttivo nazionale si distingue per la presenza di realtà molto eterogenee. Accanto a piccole e medie imprese altamente specializzate, capaci di coniugare flessibilità e innovazione, operano aziende di dimensioni maggiori, sia italiane sia appartenenti a gruppi internazionali, che mettono a disposizione competenze tecniche e know-how consolidati in numerosi ambiti applicativi.



| I Gruppi di Federchimica-Aispec nel settore alimentare                | Imprese associate | Fatturato (*) | Addetti |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|---------|
| Additivi e coadiuvanti per alimenti                                   | 30                | 663           | 1.032   |
| Amidi e derivati                                                      | 3                 | 690           | 437     |
| Aromi e fragranze (**)                                                | 45                | 764           | 1.521   |
| Materie prime per integratori alimentari e alimenti funzionali - Miaf | 21                | 289           | 526     |

(\*) fatturato stimato, in milioni di €, anno 2024

(\*\*) I dati riferiti al Gruppo comprendono anche il settore fragranze, non utilizzate nel settore alimentare

Pur mantenendo un forte radicamento sul territorio, il settore è caratterizzato da una marcata vocazione internazionale. Le imprese italiane sono infatti protagoniste sui mercati esteri grazie alla capacità di integrare ricerca, sviluppo tecnologico e competenze scientifiche con la tradizione e la qualità che contraddistinguono l'industria alimentare nazionale, contribuendo a rafforzarne la reputazione e la competitività a livello globale.

Il settore degli ingredienti specialistici per alimenti è rappresentato in Federchimica da quattro Gruppi merceologici che fanno parte di Aispec (Associazione nazionale delle imprese di chimica fine e specialistica):

- Gruppo additivi e coadiuvanti per alimenti;
- Gruppo amidi e derivati;
- Gruppo aromi e fragranze;
- Gruppo materie prime per integratori alimentari e alimenti funzionali - Miaf.

I Gruppi sono attivi su temi di specifico interesse tecnico e regolatorio, oltre che di rappresentanza del settore, sia a livello nazionale, sia in sinergia con le Associazioni Europee EFFE (Aromi), EU Specialty Food Ingredients (Additivi e Miaf) e Starch Europe (Amidi). Alle attività di interesse dei settori poi si affianca il coinvolgimento attivo alle varie iniziative di Federchimica, come quelle legate alla comunicazione e all'education, per favorire lo sviluppo e la diffusione della conoscenza della chimica e dei suoi settori, in maniera chiara, scientifica e priva di pregiudizi antindustriali.

## Aggiornamenti normativi

Il 2026 ha confermato il dinamismo del quadro normativo europeo relativo agli ingredienti specialistici per l'alimentazione – additivi, aromi ed enzimi alimentari – evidenziando, ancora una volta, il ruolo centrale della valutazione scientifica nel processo decisionale dell'Unione europea. I tre settori hanno registrato sviluppi differenti, ma tutti guidati da un filo conduttore: la garanzia di un elevato livello di tutela della salute dei consumatori, possibile attraverso un costante aggiornamento delle autorizzazioni, delle specifiche e delle condizioni d'impiego.

### ADDITIVI

Tra i tre comparti, quello degli **additivi alimentari** è stato interessato dalle novità più significative. La Commissione europea ha infatti adottato diversi provvedimenti che hanno aggiornato sia il regolamento (CE) n. 1333/2008 sia il regolamento (UE) n. 231/2012 sulle specifiche degli additivi. Queste modifiche si sono concentrate su alcuni idrocolloidi e amidi modificati, tra cui carragenina (E 407), farina di semi di carrube (E 410), gomma di guar (E 412), gomma arabica (E 414), gomma di xanthan (E 415), pectine (E 440) e amido sodico octenilsuccinato (E 1450).

Le modifiche, introdotte a seguito delle più recenti valutazioni dell'EFSA, hanno riguardato principalmente gli impieghi negli alimenti destinati ai lattanti, alla prima infanzia e agli alimenti a fini medici speciali,

con la revisione di alcune condizioni d'uso e delle autorizzazioni per specifiche applicazioni. Anche se le modifiche alle condizioni d'uso non hanno un interesse diretto sulle categorie dei prodotti a base di carne, quelle relative alle specifiche tecniche vedono un impatto su tutta la filiera.

## AROMI

Lo scorso 1° luglio è stata l'ultima data utile per immettere sul mercato 8 aromatizzanti di affumicatura (SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 o SF-009) impiegati in numerose categorie di alimenti. Seppur la *deadline* per gli alimenti a base carne, formaggio e pesce è fissata per il 1° luglio 2029, è bene che le aziende utilizzatrici di questi prodotti si adoperino fin da ora per trovare delle alternative da impiegare nei propri prodotti.

Il regolamento (UE) 2024/2067, infatti, ha posto il divieto di impiego degli aromatizzanti di affumicatura che erano autorizzati ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) 1321/2013. Tuttavia, per quei 8 condensati primari di fumo per cui è stata inviata una domanda di rinnovo, è stato introdotto un periodo transitorio che varia a seconda della categoria di alimenti d'impiego (vedi sopra). L'obiettivo è fare in modo che gli operatori del settore alimentare possano trovare delle alternative valide. Infatti, come noto, questi prodotti vengono impiegati in una vasta gamma di prodotti alimentari e spesso utilizzati in alternativa a processi di affumicatura tradizionale. È bene evidenziare che queste misure si applicano anche alle "miscele" di aromatizzanti di affumicatura con altri ingredienti alimentari come, ad esempio, aromi, additivi alimentari, enzimi o supporti utilizzati per scopi tecnici.

Le imprese produttrici di aromi, in considerazione del divieto imposto, si stanno già adoperando per sviluppare soluzioni alternative in grado di soddisfare le medesime performance volte ad attribuire il tipico aroma "affumicato" a numerosi prodotti alimentari.

## ENZIMI

Il comparto degli **enzimi alimentari** continua a evolvere secondo un percorso peculiare. Il regolamento (CE) n. 1332/2008 ha introdotto ormai da tempo un sistema armonizzato di autorizzazione, ma la prima lista positiva europea degli enzimi non è ancora stata adottata. Nel corso del 2026 l'attività condotta da EFSA si è concentrata sulla valutazione dei dossier ricevuti, con la pubblicazione di nuovi pareri scientifici destinati a costituire la base per le future decisioni della Commissione europea. L'obiettivo rimane quello di completare il processo di armonizzazione, assicurando regole uniformi per tutti gli operatori del mercato europeo. Nel loro insieme, gli sviluppi registrati nel corso dell'anno confermano la progressiva evoluzione della normativa europea sugli ingredienti tecnologici. Il 2026, fino a questo momento, non ha introdotto cambiamenti radicali, ma una continua applicazione di un modello basato sull'aggiornamento continuo e sull'integrazione tra innovazione, evidenze scientifiche e gestione del rischio.

Questo approccio richiede alle Imprese un continuo e costante monitoraggio degli aggiornamenti normativi e scientifici, contribuendo al contempo a rafforzare la



fiducia dei consumatori e la competitività dell'industria alimentare europea. In questo contesto, fatto da diversi attori, la collaborazione tra imprese, comunità scientifica, EFSA e Commissione europea continua a essere il motore di questo processo, favorendo lo sviluppo di soluzioni tecnologiche capaci di rispondere alle nuove esigenze del mercato nel rispetto dei più elevati standard di sicurezza.

## Comunicazione e formazione, contro le fake news

Nel corso dell'ultimo anno, i Gruppi dell'area alimentare hanno proseguito con continuità il proprio impegno nelle attività di comunicazione e divulgazione, contribuendo a promuovere una maggiore conoscenza della sicurezza alimentare e del ruolo dell'industria. Tra le iniziative più significative si inserisce il sostegno al **Food&Science Festival di Mantova**, nell'ambito del quale è stato organizzato l'evento "Dietro le quinte della sicurezza alimentare". L'incontro ha visto la partecipazione di un funzionario dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), che ha illustrato il processo scientifico di valutazione del rischio adottato dall'Autorità e il contributo che l'industria può offrire nell'ambito di questo percorso.

La collaborazione con EFSA si è rafforzata ulteriormente grazie alla partecipazione dell'Autorità all'Assemblea generale di EU Specialty Food Ingredients, l'associazione europea che riunisce, tra gli altri, il Gruppo Additivi e Coadiuvanti per Alimenti e il Gruppo MIAF. Il dialogo costante con EFSA rappresenta un valore strategico per i Gruppi dell'area alimentare. Costruire relazioni solide con le istituzioni consente infatti di favorire un confronto aperto e basato su evidenze scientifiche, migliorando la reciproca comprensione delle esigenze e contribuendo allo sviluppo di un sistema normativo sempre più efficace, trasparente e orientato alla tutela della sicurezza alimentare.

Momenti di confronto come questi rafforzano la collaborazione tra industria e Autorità e costituiscono un'opportunità concreta per condividere competenze, affrontare le nuove sfide del settore e promuovere un approccio sempre più integrato alla sicurezza degli alimenti. Tra le iniziative di maggiore

rilevato, inoltre, si conferma il web magazine **Fatti, non fake!**, nato con l'obiettivo di contrastare la disinformazione e offrire contenuti affidabili, fondati su solide evidenze scientifiche ma raccontati con un linguaggio chiaro e accessibile, così da raggiungere un pubblico sempre più ampio.

Grande attenzione continua a essere dedicata anche alle nuove generazioni: i Gruppi dell'area alimentare partecipano all'ormai consolidato **Premio Nazionale Federchimica Giovani**, il concorso rivolto agli studenti delle scuole secondarie di primo grado che li invita ad approfondire, attraverso elaborati individuali o di gruppo, temi legati alla chimica e quindi anche agli ingredienti specialistici per l'alimentazione, stimolando la curiosità, lo spirito critico e la creatività. Nel corso dell'anno è stata avviata una nuova collaborazione con il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano, con il progetto "**Beautiful Chemistry**" dedicato agli studenti delle scuole secondarie. Il progetto ha previsto una prima fase con laboratori interattivi sulla chimica generale e alcuni con particolare attenzione alla chimica degli alimenti, e una seconda fase rivolta agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado, incentrata sull'orientamento alle professioni del settore. In quest'ultima occasione, giovani professionisti delle Imprese associate hanno condiviso il proprio percorso di studi e la propria esperienza lavorativa attraverso incontri in formato speed date, favorendo un confronto diretto con gli studenti e offrendo una testimonianza concreta delle opportunità professionali che il settore è in grado di offrire.

L'obiettivo comune di queste iniziative è avvicinare i giovani alla chimica, mostrando il ruolo fondamentale che essa svolge nelle diverse filiere produttive, compresa quella alimentare. Promuovere una cultura scientifica solida fin dai primi anni di formazione significa contribuire a sviluppare competenze, consapevolezza e interesse verso le discipline STEM, favorendo la crescita delle professionalità di cui il settore avrà sempre più bisogno.

Per saperne di più sulle attività dei Gruppi alimentari di Aispec - Federchimica è possibile seguire la Pagina , oltre che a tutti i canali social di Federchimica.

## DECRETO SALUMI: IN APPLICAZIONE LE DISPOSIZIONI SU BRESAOLA E SPECK

**Con decreto 23 luglio 2026: destrosio e saccarosio fra gli ingredienti ammessi per la produzione di speck**

CRISTIANO COSTANTINO LODDO - ASSICA

**A** dodici mesi dalla pubblicazione del c.d. Decreto Salumi (**Decreto 8 agosto 2025 recante la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria**) di cui alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 23 agosto 2025, il Capo V (Bresaola) e il Capo VI (Speck) sono diventate applicabili nel corso del mese di agosto, nell'osservazione delle tempistiche disposte dall'articolo 50, comma 2 dello stesso decreto. Diversamente dal resto del decreto – in vigore dal giorno successivo alla pubblicazione dell'agosto 2025 – per le discipline relative a bresaola e speck il legislatore aveva previsto una differente modulazione temporale della relativa applicazione, al fine di consentire agli operatori un adeguamento organizzativo e produttivo al nuovo quadro regolatorio. Nelle settimane precedenti all'entrata in applicazione delle disposizioni suddette, il testo relativo allo **speck** è stato **oggetto di modifica**. Con **decreto 23 luglio 2026**, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 5

agosto 2026, il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, di concerto con il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, ha **modificato l'articolo 37 del decreto 8 agosto 2025, inserendo destrosio e saccarosio tra gli ingredienti espressamente ammessi nella produzione dello speck**. Come si evince dalle premesse del provvedimento, l'intervento emendativo scaturisce dalla **nota di ASSICA**, unitamente al **Consorzio Tutela Speck Alto Adige**, con cui è stata **rappresentata l'esigenza di integrare l'elenco degli ingredienti** previsti dall'articolo 37, anche sulla scorta delle valutazioni tecniche



formulate dalla **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**. Stante il già comune impiego dei due ingredienti nei processi produttivi dello speck, l'intervento è di tenore integrativo e ricognitivo. La possibilità di utilizzo di destrosio e saccarosio assolve, infatti, a **funzioni tecnologiche** legate allo sviluppo della stagionatura, al miglioramento delle caratteristiche organolettiche e al supporto dei processi fermentativi e della stabilità microbiologica. Sulla base di tali premesse, i Ministeri coinvolti hanno ritenuto che la modifica non introducesse nuovi requisiti né alterasse l'ambito di applicazione della disciplina vigente, limitandosi ad ampliare l'elenco degli ingredienti espressamente ammessi.

Il testo dell'articolo 37, risultante dalla modifica sopra citata, dispone ora: **“Gli ingredienti dello speck sono il sale alimentare, compreso il sale iodato, il pepe intero o spezzato. È ammesso l'impiego di spezie, erbe, loro estratti, vino, saccarosio, destrosio e additivi consentiti a norma dei regolamenti comunitari”**.

**C**on il **regolamento di esecuzione (UE) 2026/1273** della Commissione, pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea lo scorso 11 giugno 2026, il «Peperoncino di Calabria» è stato iscritto nel **registro delle indicazioni geografiche dell'Unione**. La registrazione è divenuta efficace dal 1° luglio 2026 e comporta, da tale data, la piena tutela della denominazione ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143.

### Caratteristiche del prodotto e disciplina della produzione

Il disciplinare individua un prodotto piuttosto ampio sotto il **profilo varietale**. La denominazione comprende infatti i **frutti freschi ed essiccati, interi o in pezzi, macinati in scaglie e in polvere**, della specie *Capsicum annuum*, appartenenti a sedici varietà: Amando, Barbarian, Corno di capra, Cayenna, Ciliegia, Pinocchio, Red Devil, Rodeo, Picaro, Shakira, Trottolino amoroso (localmente «Naso di cane»), Vulcan, Sigaretta, Calabrese, Pizzitano e Jalapeño. Dal punto di vista merceologico, il disciplinare contempla **forme diverse**: dai frutti conici o conico-allungati, affusolati o con apice ricurvo, di lunghezza compresa fra 3 e 25 centimetri, fino alle forme tondeggianti, simili a ciliegie, con diametro da 1 a 4 centimetri. I **frutti** devono presentare peduncolo verde, essere interi, privi di macchie e di sostanze estranee visibili e, quanto al **prodotto fresco**, avere polpa compatta e consistente. Per il **prodotto essiccato** è previsto un tenore massimo di umidità del 15%. Il colore va dal rosso del prodotto fresco al rosso mattone fino al rosso carminio intenso del prodotto essiccato. Caratteristica particolarmente significativa è la piccantezza, definita medio-alta e compresa fra

## PEPERONCINO DI CALABRIA IGP L'ORIGINE TUTELATA DI UN INGREDIENTE

**Caratteristiche della nuova IGP e impatti sul suo impiego nella salumeria**

5.000 e 70.000 SHU (*Scoville Heat Units*). Il disciplinare individua, inoltre, un preciso **profilo aromatico**: nel prodotto fresco l'odore deve essere penetrante, intenso e caratteristico, con note erbacee e fruttate. Proprio la combinazione tra piccantezza e componente aromatica costituisce uno degli elementi sui quali è costruita la reputazione del prodotto. La documentazione tecnica alla base della registrazione richiama, in particolare, la presenza di composti volatili, tra cui aldeidi e alcoli, associati alle caratteristiche sensoriali fruttate ed erbacee, e il ruolo delle condizioni pedoclimatiche e della selezione varietale nella composizione del prodotto. La **zona geografica** coincide con l'intero territorio della **Regione Calabria**. Nella zona devono svolgersi le fasi di coltivazione, raccolta, essiccazione del prodotto intero, preparazione di filari o collane, riduzione in pezzi e macinazione in polvere o scaglie. Il confezionamento, invece, può essere effettuato anche al di fuori del territorio regionale.

### Utilizzo dell'IGP nei prodotti di salumeria e negli alimenti trasformati

**Particolare attenzione dovranno prestare le imprese di salumeria che utilizzano il peperoncino come ingrediente**. La registrazione non riguarda infatti soltanto la commercializzazione del peperoncino tal

quale, ma incide anche sull'**utilizzo della denominazione nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti composti, elaborati o trasformati**. L'articolo 27 del regolamento (UE) 2024/1143 disciplina l'utilizzo di un'indicazione geografica come ingrediente nel nome di un prodotto trasformato. In assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, l'utilizzo del riferimento al «Peperoncino di Calabria» in tali prodotti richiede una formale autorizzazione del MASAF; fa eccezione l'impiego della denominazione esclusivamente nella lista degli ingredienti. Per ottenere l'autorizzazione devono essere rispettate condizioni specifiche previste dalla **Nota MASAF del 23 febbraio 2026** «Criteri per l'utilizzo del riferimento ad una denominazione d'origine protetta o ad una indicazione geografica protetta dei prodotti agricoli nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato»: il prodotto trasformato non deve contenere un altro prodotto comparabile all'ingrediente IGP; il peperoncino deve essere utilizzato in quantità sufficiente a conferire una caratteristica essenziale al prodotto; la percentuale dell'ingrediente deve essere indicata in etichetta e il prodotto IGP deve essere acquistato da un fornitore o confezionatore sottoposto al sistema dei controlli previsto per l'IGP.

# Sicurezza e stabilità garantite. Identità e aroma preservati naturalmente.



**Fermentazione controllata ed effetto di protezione:**  
controllo efficace di *Listeria monocytogenes* dalla  
lavorazione e per tutta la shelf life del prodotto.



Fermentazione controllata,  
sviluppo ottimizzato di  
colore e aroma



Perfetta integrazione nel  
processo e identità del  
prodotto preservata



Controllo mirato di  
*Listeria* con soluzione  
clean-label

**Contattaci per scoprire le nostre soluzioni dedicate  
a salumi crudi e salami**

# LA SCELTA PER-FETTA: LA MORTADELLA BOLOGNA IGP PROTAGONISTA DEI MOMENTI DI OGNI GIORNO

/ ELENA GUEORGUIEV

**C'**è una Mortadella Bologna IGP per ogni momento: dalla tavola di tutti i giorni alle occasioni più informali, la sua versatilità la rende protagonista della convivialità contemporanea. Da questa idea nasce un racconto moderno, spontaneo e immediatamente riconoscibile, che porterà la Regina Rosa oltre la ricetta tradizionale per valorizzarne qualità e autenticità.

“La Scelta PerFETTA” è il nuovo progetto di comunicazione del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna. Un format di influencer marketing sviluppato in Italia con l'agenzia creativa **Maraki** e in Spagna con l'agenzia di PR & Marketing **The CommsLab**, con l'obiettivo di raccontare la Mortadella Bologna IGP attraverso situazioni quotidiane, occasioni di convivialità e nuovi rituali di consumo. Il progetto, realizzato grazie a un contributo del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a sostegno della promozione della Mortadella Bologna IGP e della sua

valorizzazione sui mercati italiano e internazionale, si sviluppa dalla fine di settembre e per tutto il mese di ottobre, su due mercati con una strategia che adatta il racconto alle diverse sensibilità culturali.

Il format prende vita, in entrambi i Paesi, attraverso una **selezione di food creator e creator di riferimento del panorama gastronomico locale** capaci di inserire la Mortadella Bologna IGP nei rituali di consumo più familiari al pubblico italiano e iberico: dalle tapas all'aperitivo, dai bocadillos alla focaccia barese, fino alla rivisitazione del famoso panino di Anthony Bourdain. Un racconto che crea così un **ponte tra tradizione culinaria spagnola e identità italiana certificata**, valorizzando la qualità e la versatilità della Mortadella Bologna IGP attraverso gusti, abitudini e occasioni di consumo locali. “Con La Scelta Perfetta vogliamo mostrare quanto la Mortadella Bologna IGP sia un prodotto contemporaneo, capace di accompagnare momenti e occasioni diverse senza perdere la propria identità



– dichiara **Guido Veroni**, Presidente del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna –. Portare questo racconto anche in Spagna, che rappresenta per il Consorzio il terzo mercato export, significa dialogare con un pubblico internazionale attraverso i suoi linguaggi e le sue abitudini, creando nuove occasioni per far conoscere e apprezzare una delle eccellenze simbolo del Made in Italy”. Attraverso il linguaggio degli influencer, “La Scelta PerFETTA” punta quindi a rafforzare la conoscenza della Mortadella Bologna IGP e ad ampliare il suo immaginario, dimostrando che, dalla tradizione alla contemporaneità, esistono sempre nuovi modi per scegliere la Regina Rosa.

## SALUMITALIA RAFFORZA LA PROPRIA RAPPRESENTATIVITÀ CON L'INGRESSO DI DUE NUOVI CONSORZI

**Entrano nella squadra il Consorzio di Tutela dei Salumi di Calabria DOP e il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP**

/ LOREDANA BISCIONE

**L**a squadra di **Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica** si rafforza ulteriormente con l'ingresso del **Consorzio di Tutela dei Salumi di Calabria DOP** e del **Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP** che, con i loro prodotti, arricchiscono la rappresentanza nell'intero sistema territoriale di produzione delle Indicazioni geografiche della salumeria italiana.

Il Consorzio di Tutela dei Salumi di Calabria DOP, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste nel febbraio 2026, rappresenta le quattro DOP della salumeria calabrese: **Capocollo di Calabria, Pancetta di Calabria, Salsiccia di Calabria e Soppressata di Calabria**. La recente costituzione del nuovo organismo consortile segna un importante passo nel percorso di tutela e valorizzazione di un patrimonio produttivo fortemente caratterizzato e profondamente legato alla storia del territorio di provenienza. Il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP opera

per la tutela e la valorizzazione di una delle produzioni simbolo della tradizione norcina piemontese. La denominazione **Crudo di Cuneo DOP**, registrata nel 2009, rappresenta una filiera fortemente concentrata nel territorio di produzione a testimonianza del legame con la sua tradizione produttiva.

### IL VALORE DELLA COLLABORAZIONE TRA I CONSORZI PER LA TUTELA DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

“L'ingresso di due nuovi Consorzi rappresenta un ulteriore passo nel percorso di consolidamento di Salumitalia”, afferma il Presidente **Cristiano Ludovici**. “Accogliere due nuove realtà significa rafforzare la rappresentatività della nostra associazione e la capacità di fare sistema, condividendo esperienze, competenze e obiettivi comuni. Insieme possiamo dare maggiore unitarietà alle attività volte alla salvaguardia e alla conoscenza dei valori e delle caratteristiche identitarie della salumeria italiana a Indicazione Geografica”.

“**L'ingresso in Salumitalia è per noi motivo di orgoglio** – commenta **Anna Madeo**, Presidente del Consorzio Salumi di Calabria DOP. Entrare nella rete che rappresenta la salumeria italiana tutelata ci permette di portare le nostre DOP in un contesto nel quale condividere esperienze e competenze. È inoltre un'opportunità importante per rafforzare le attività di tutela sulle nostre denominazioni, insieme alla



promozione e alla formazione, che rappresentano per noi direttrici fondamentali”. “**Entrare a far parte di Salumitalia segna una tappa fondamentale**

**in questo momento di rilancio** – il commento di **Ambra Formento**, Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP. Poter contare su professionisti competenti e costantemente aggiornati, capaci di affiancare e sostenere il Consorzio nelle sue sfide, è un valore inestimabile. Sono certa che, grazie a questa sinergia, sapremo raggiungere traguardi ambiziosi valorizzando i prodotti di qualità e pregio italiani”. Con queste due nuove adesioni, **diventano 21 i Consorzi aderenti a Salumitalia in rappresentanza di 27 prodotti tutelati**, a testimonianza di una rappresentatività sempre più ampia e di una volontà condivisa di fare sistema.

Una rete che riunisce la maggior parte delle eccellenze della salumeria italiana DOP e IGP rappresentate da Consorzi e che, attraverso il confronto e la collaborazione, lavora per rafforzarne la tutela, la conoscenza e la valorizzazione, in Italia e sui mercati internazionali. Tanti prodotti che abbracciano territori e tradizioni, da Nord a Sud del nostro Paese, riuniti in una rete sempre più ampia e coesa, nella quale Salumitalia svolge un ruolo sempre più significativo di raccordo di questa ricchezza identitaria nazionale.



# DOP CRUDO DI CUNEO NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**Approvato dal MASAF: modifiche su età e peso dei suini, stagionatura minima**

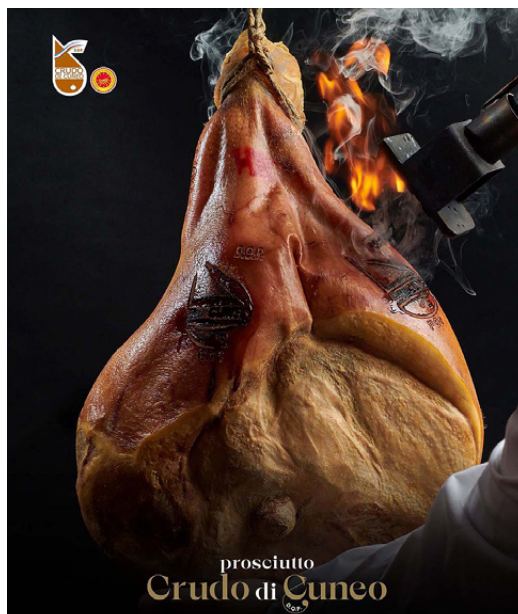
/ CRISTIANO COSTANTINO LODDO

**L**a Denominazione d'origine protetta "Crudo di Cuneo, registrata con regolamento (UE) n. 1239/2009 della Commissione del 15 dicembre 2009, dal 25 settembre scorso dispone di un nuovo disciplinare di produzione. Ciò in ragione della pubblicazione del **decreto di approvazione**, a firma del dirigente dell'**Ufficio PQA1 del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana di giovedì 24 settembre 2026 (Serie generale - n. 222) e a esito dell'istruttoria compiuta dal MASAF, con parere conforme della Regione Piemonte, sulle **proposte di modifica presentate dal Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo** guidato dal Presidente **Ambra Formento**. La proposta di modifica era stata pubblicata lo scorso 13 luglio e, nei 30 giorni successivi previsti dalla normativa, non aveva ricevuto alcuna opposizione da parte di soggetti interessati in tal ottica.

Il Consorzio, divenuto **socio di Salumitalia** nel corso del mese di settembre accompagnato dalla nomina del Presidente Formento nella Giunta del soggetto rappresentativo dei Consorzi di tutela dei salumi a IG, è stato **assistito da ASSICA nella preparazione e nell'istruttoria del dossier di modifica**.

## MATERIA PRIMA, TRACCIABILITÀ E REQUISITI DELLE COSCE FRESCHE

L'intervento di revisione aggiorna **numerosi aspetti della produzione**, adeguandoli sia all'evoluzione delle pratiche della filiera del suino pesante sia al quadro normativo unionale vigente. Le modifiche riguardano l'intero percorso produttivo, dalle caratteristiche dei suini fino ai requisiti della coscia fresca, alle modalità di lavorazione e alle caratteristiche del prodotto stagionato. Per la materia prima sono state innanzitutto



aggiornate le disposizioni relative alle **caratteristiche genetiche dei suini**, in coerenza con quanto previsto dal decreto ministeriale 5 dicembre 2019, n. 12390 e successive modifiche e integrazioni. È stata inoltre rivista la disciplina dell'**alimentazione**, con un adeguamento alle più attuali modalità di alimentazione del suino pesante. Novità riguardano anche le fasi di macellazione e sezionamento. Il disciplinare specifica ora l'**obbligo di sezionare i suini nella zona di produzione**, formulando in maniera espressa un requisito già formalmente in vigore e seguito in ragione della normativa unionale in tema di DOP. Vengono parallelamente aggiornate le disposizioni in materia di **tracciabilità e rintracciabilità** e introdotta una disciplina specifica per il **timbro identificativo del macello**. Cambia anche il criterio utilizzato per definire il peso degli animali: al precedente e tradizionale parametro del **peso medio vivo della partita**, fissato in 165 kg con una tolleranza del 10%, subentra il peso della singola carcassa, che deve essere compreso fra 110,1 e 180,0 kg. A ciò si aggiunge l'innalzamento da otto a **nove mesi dell'età minima di macellazione**. Particolarmente articolate sono le modifiche relative alle cosce fresche. Il loro peso, ai fini dell'idoneità alla produzione del Crudo di Cuneo, viene fissato fra **11,8**

e **18,0 kg**. Viene inoltre innalzato il requisito relativo allo **spessore del grasso nella parte esterna della coscia**, che passa da un intervallo di 10-20 mm a un valore non inferiore a **22 mm**. Sale, infine, da 6 a **9 cm** la lunghezza massima della **porzione di carne eccedente la testa del femore**.

## LAVORAZIONE, STAGIONATURA E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Anche la lavorazione viene interessata da una revisione: è stata modificata la disciplina della **sugnatura**, che, quando necessario, può essere effettuata più volte a partire dal quinto mese di lavorazione. Viene così superata la precedente articolazione temporale, che prevedeva l'esecuzione in un'unica soluzione fra il quinto e il settimo mese oppure in più riprese fra il quarto e l'ottavo mese.

Sul prodotto finito intervengono poi alcune modifiche particolarmente significative. Il periodo minimo di **stagionatura viene portato da 10 a 14 mesi**, mentre il peso massimo del Crudo di Cuneo a stagionatura ultimata passa da 12 a **13,5 kg**. Cambiano anche alcuni parametri chimico-fisici: il contenuto di **sale** viene ridotto, con un intervallo che passa dal precedente 4,5-6,9% al nuovo **4,2-6,0%**; il limite minimo di **umidità** scende dal 57 al **53%**, mentre il valore massimo della **proteolisi** aumenta da 31 a **32**. Infine, il disciplinare introduce maggiore flessibilità anche nelle modalità di identificazione del prodotto, prevedendo la possibilità di utilizzare **dispositivi identificativi** in associazione o in sostituzione del tatuaggio di origine, del TIM e del contrassegno di conformità.

Nel suo complesso, la revisione non si limita quindi a un aggiornamento formale del disciplinare, ma interviene su parametri che riguardano concretamente la selezione della materia prima, la lavorazione e la stagionatura. L'obiettivo è quello di allineare la disciplina della DOP alle **attuali caratteristiche produttive della filiera**, mantenendo al contempo aggiornate le prescrizioni relative alla tracciabilità, all'identificazione e alla conformità alla normativa dell'Unione europea.

## ASSICA ricorda Alessandra Moneti, giornalista e attenta conoscitrice del mondo dei salumi

Competente, curiosa, ironica: il ricordo di una professionista che ha lasciato un segno in chi ha avuto la fortuna di incontrarla

ASSICA esprime il proprio profondo cordoglio per la scomparsa dello scorso 5 ottobre di Alessandra Moneti, giornalista dell'ANSA e firma autorevole del giornalismo agroalimentare.

Alessandra conosceva molto bene anche il settore dei salumi, che aveva seguito nel tempo con attenzione e grande professionalità. Conosceva le imprese, le persone, le dinamiche e le difficoltà di questo comparto e aveva saputo costruire negli anni

un rapporto fondato sulla conoscenza e sulla fiducia, senza mai rinunciare all'autonomia e al rigore del proprio mestiere. Questa sua attenzione era stata riconosciuta anche dal Premio Reporter del Gusto, che le venne assegnato nel 2010. La motivazione del premio valorizzava in particolare il lavoro svolto da Alessandra per l'ANSA e la sua capacità di seguire con attenzione e professionalità le tematiche del settore agroalimentare. Era una



giornalista simpatica, ironica e schietta, con un modo personale di vivere il rapporto con le persone e con il lavoro. La sua ironia accompagnava spesso il confronto professionale, rendendo piacevole anche parlare di temi complessi.

Dietro quella leggerezza c'erano però una grande serietà e un profondo senso dell'onestà.

Con Alessandra Moneti il giornalismo agroalimentare perde una professionista che per anni ha contribuito a far conoscere il settore con competenza, precisione e passione. Per ASSICA viene a mancare anche una presenza familiare, una persona con cui era naturale confrontarsi e che sapeva affrontare il lavoro con intelligenza, curiosità e quel sorriso che la rendeva inconfondibile. ASSICA si stringe alla famiglia di Alessandra, ai suoi cari e ai colleghi dell'ANSA, nel ricordo di una persona che mancherà a quanti hanno avuto la fortuna di conoscerla e di lavorare con lei.

# IL BUON SALUME LO DICE IL CERVELLO

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

**B**en nota è l'importanza dell'assaggiatore di salumi, l'esperto di analisi sensoriale che valuta con metodo scientifico e professionale la qualità, i pregi e i difetti dei prodotti di salumeria conoscendo la filiera delle razze suine, tecniche di allevamento, metodi di trasformazione, stagionatura, normative. Con un linguaggio tecnico descrive un prodotto usando una terminologia specifica relativa a sapidità, acidità, morbidezza, profumi speziati o floreali e individua difetti eventuali errori di produzione. Nella sua arte l'assaggiatore usa i propri organi di senso (vista, olfatto, gusto e tatto) come strumenti di misura per identificare aromi, sapori, struttura e scioglievolezza dei salumi. Questi sensi come lavorano e come sono utilizzati? Domanda forse strana, ma che oggi sta avendo nuove risposte e prospettive quando ci si è accorti che l'assaggiatore, ma anche i consumatori, sia pure inconsciamente, per giudicare un salume usano il cervello e in particolare una sua parte, ai neurologi conosciuta con il nome di insula.

## IL CERVELLO E L'ESPERIENZA SENSORIALE NELLA DEGUSTAZIONE DEI SALUMI

Chiara a tutti è l'importanza che per giudicare un salume si usano gli occhi con la vista, l'olfatto con il naso e la bocca per il gusto e che quest'ultima permette di riconoscere cinque sapori: dolce, salato, aspro, amaro e umami. Occhi, naso e bocca danno diversi tipi di informazioni che attraverso i nervi vanno al cervello dove, mediante molti complicati processi, divengono sensazioni con le quali si giudica un salume, per cui oggi si può dire che questo, percepito dai sensi periferici, è giudicato dal cervello. È in una parte della corteccia del cervello denominata insula che avviene un'analisi e una codifica dei segnali che arrivano dagli organi di senso. Come risulta da ricerche scientifiche

e tra queste anche attraverso l'EEG (elettroencefalogramma) il cervello distingue tra diverse qualità gustative, ne valuta l'intensità, dall'insula le trasmette ad altre aree del cervello dove le informazioni gustative interagiscono in modi complessi con funzioni cognitive superiori come emozioni e memoria. Per questo l'esperienza gustativa che si forma nel cervello non è solo sensoriale, ma anche strettamente collegata alle esperienze individuali e agli stati emotivi. Da qui una fetta di salame o prosciutto gustata con un buon pane e un adatto bicchiere di vino in gradevole compagnia dà origine a una sensazione e a un ricordo diverso dallo stesso salume mangiato di fretta in un caotico ambiente e, ancor peggio, durante un'accesa e contrastata discussione.

Il fatto oggi accertato che il gusto di un salume è di tipo cerebrale apre nuovi orizzonti e domande. Tra queste ultime, ci si può chiedere se tutti possono diventare eccelsi e raffinati intenditori di salami e diventare professionisti assaggiatori. Un tempo si diceva che era una questione di naso, come anche documentato da fotografie. Oggi si dice invece che un buon naso, come un buon palato sono indispensabili, ma la possibilità di divenire un eccelso assaggiatore sta nel cervello. E questo come in altre attività artistiche. Tutti possiamo vedere una pittura o ascoltare una musica, ma la capacità di comprenderle non sta negli occhi o nelle orecchie, sta in entrambi i casi nel cervello, fino ad arrivare all'emblematico caso che uno dei più grandi musicisti: Ludwig van Beethoven (1770-1827) era tanto sordo da non poter ascoltare le sue ultime opere che aveva composte e che sentiva, invece, nel suo cervello. Come cambiano i gusti cerebrali nella musica, nelle arti e in tante altre attività umane, lo stesso avviene anche nel cibo. L'esistenza di un gusto cerebrale spiega, inoltre, come questo possa modificarsi,



evolvere, cambiare nel tempo o essere diverso nelle diverse culture; nella salumeria questo avviene non perché nasi o bocche cambiano, ma perché cambia il cervello che ne interpreta i segnali e che li collega ad altri, tra i quali quelli appresi da piccoli o da giovani e di tipo tradizionale. Questo perché la tradizione non sta nella bocca o nel naso, ma nel cervello.

## L'EDUCAZIONE DEL GUSTO: DALLA PERCEZIONE SENSORIALE ALLA FORMAZIONE DELL'ASSAGGIATORE

Considerazioni queste non inutili, perché sono alla base dell'educazione del gusto, un percorso che allena i sensi ma soprattutto la mente (cervello) a riconoscere, apprezzare gli alimenti e le loro trasformazioni. Un processo precoce che inizia già durante la gravidanza e l'allattamento, quando il feto e il neonato percepiscono i sapori attraverso il liquido amniotico e il latte materno, che si sviluppa durante lo svezzamento e la prima infanzia, periodo in cui il gusto è plastico e aperto a nuovi stimoli. Un processo molto complesso nel quale i salumi al tempo stesso sono passivi e dipendenti, ma anche attivi e creatori.

# GRUPPO CHIOLA: EMANUELA E ROBERTA CHIOLA TRA LE 100 DONNE DI SUCCESSO D'ITALIA

/ A CURA DELLA REDAZIONE

**E**manuela e Roberta Chiola, proprietarie e Amministratrici Delegate del Gruppo Chiola, sono state inserite da Forbes Italia nella classifica 2026 di Forbes Women, che dal 2018 seleziona ogni anno 100 donne italiane distinte nei mondi dell'impresa, delle istituzioni, della cultura, della ricerca e dello sport. Le due sorelle guidano oggi, insieme al padre e fondatore Mario Chiola, ancora attivamente coinvolto nella vita e nelle scelte strategiche dell'azienda, un Gruppo che negli ultimi anni ha completato un importante percorso di crescita e integrazione industriale, arrivando a controllare direttamente tutte le principali fasi della propria filiera agroalimentare: **dalla produzione dei mangimi all'allevamento, fino alla lavorazione delle carni e alla produzione e**

**stagionatura dei prosciutti DOP.** La storia imprenditoriale ha inizio nel 1975, quando Mario Chiola avvia in Piemonte l'attività di allevamento. Ad oggi, l'assetto societario del **Gruppo Chiola fa capo alla holding Chiola Mario Srl.** La filiera è supportata da un articolato sistema di certificazioni nei diversi ambiti produttivi, tra cui **ISO 22005, ISO 22000, ISO 14001 e ISO 45001**, oltre alla **certificazione GMP+** per la mangimistica. Particolare attenzione viene dedicata al benessere animale, alla sicurezza alimentare, alla sostenibilità ambientale e alla tracciabilità di filiera, con sistemi di controllo e verifica applicati alle differenti fasi produttive. Alla crescita industriale si affianca una costante attività di Ricerca e Sviluppo, che coinvolge numerosi progetti dedicati alla nutrizione animale e alla

riduzione dell'impatto ambientale. Il riconoscimento di Forbes arriva inoltre in un anno particolarmente significativo per il ruolo delle donne nel settore primario e agroalimentare: le Nazioni Unite hanno proclamato il 2026 Anno Internazionale delle Donne Agricolttrici, con l'obiettivo di valorizzarne il contributo allo sviluppo delle imprese, all'innovazione e alla sicurezza alimentare. Per Emanuela e Roberta Chiola, il riconoscimento di Forbes si inserisce quindi all'interno di un percorso imprenditoriale che guarda alla nuova fase di sviluppo del Gruppo: consolidare un modello agroalimentare integrato, investire sulla capacità industriale e sulla ricerca e continuare a rafforzare il controllo della filiera, dalla nutrizione animale fino al prodotto destinato al consumatore.

*Lavorata ad arte  
dai fornitori di carne belga*

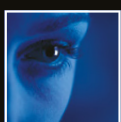


*Apprezzata  
dai veri estimatori*

Sicurezza impareggiabile, qualità costante, tracciabilità garantita. Il fornitore di carne belga trasforma ogni taglio in un capolavoro, creato su misura per soddisfare il gusto di un autentico estimatore come te.



Trova il tuo fornitore di carne belga  
su [belgianmeat.com](http://belgianmeat.com)

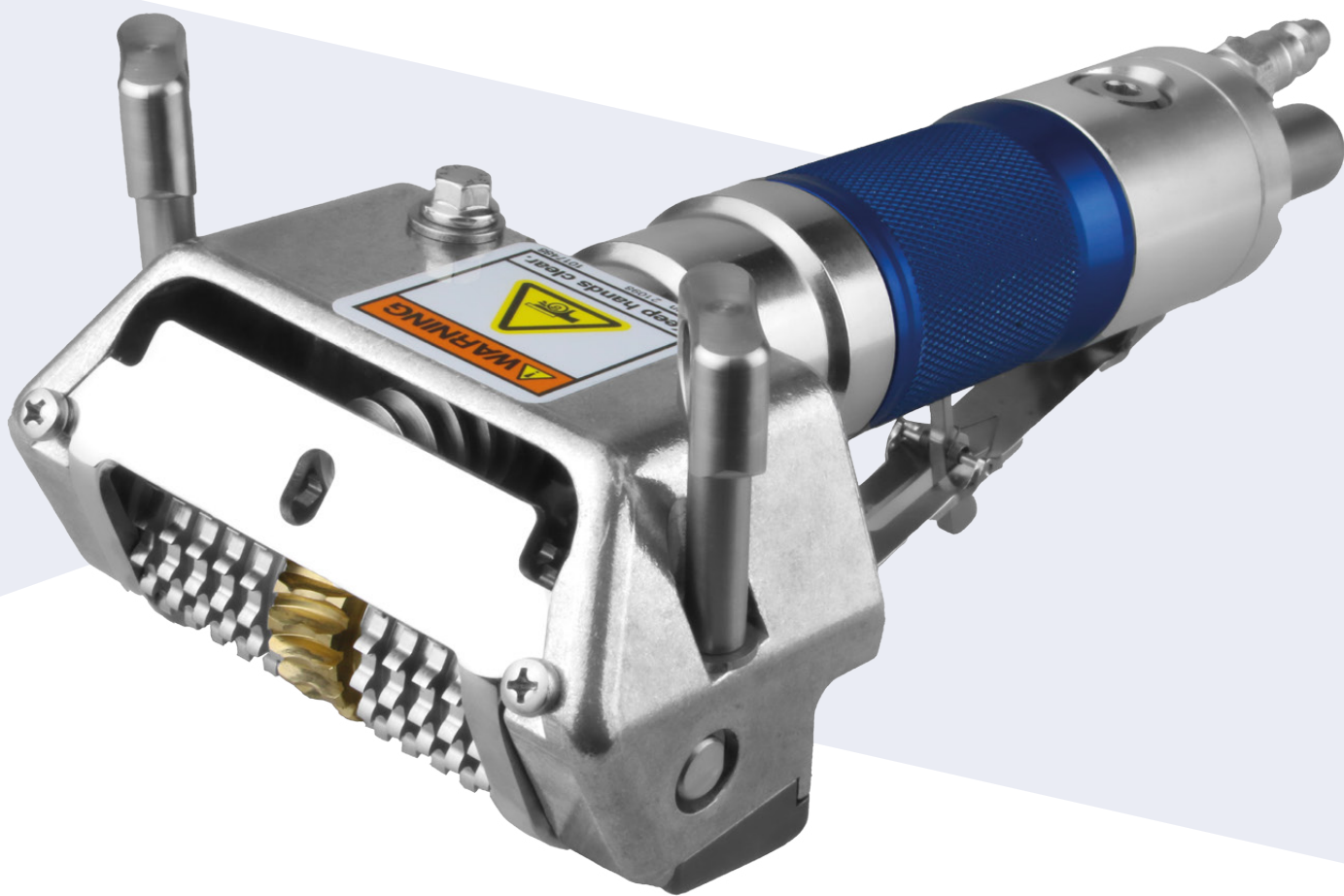


**BELGIAN  
MEAT  
OFFICE**

Condividi il tuo gusto per la qualità  
Visitaci alla SIAL Paris  
**Padiglione 6, stand E233**



# 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 italiana. 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](mailto:info@jarvisitalia.it)  
[www.jarvisitalia.it](http://www.jarvisitalia.it)



# JARVIS®