2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Salame Cremona» figura all'allegato del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Salame Cremona» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 28 luglio 2025

*Il dirigente:* GASPARRI

---

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «SALAME CREMONA»

Art. 1.
*Denominazione*

L'Indicazione geografica protetta «Salame Cremona» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle indicazioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
*Caratteristiche del prodotto*

L'Indicazione geografica protetta «Salame Cremona» è riservata al prodotto di salumeria che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

*2.1. Fisico morfologiche.*

Peso a fine stagionatura non inferiore a 500 gr.

Diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm.

Lunghezza al momento della preparazione non inferiore a 150 mm.

*2.2. Chimiche e chimico-fisiche.*

Proteine totali: min. 20.0%.

Rapporto collagene/proteine: max 0.10.

Rapporto acqua/proteine: max 2.00.

Rapporto grasso/proteine: max 2.00.

pH: maggiore o uguale a 5.20.

*2.3. Microbiologiche.*

Carica microbica mesofila: >1x 10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

*2.4. Organolettiche.*

Aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare.

Consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza morbida.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzandosi per la tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto «smelmato»). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti.

Colore: rosso intenso.

Odore: profumo tipico e speziato.

Art. 3.
*Zona di produzione*

La zona di elaborazione del salame Cremona comprende il territorio delle seguenti Regioni: Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte e Veneto.

Art. 4.
*Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.
*Metodo di ottenimento*

*5.1. Materia prima*

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati suini figli di:

*a)* verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro genealogico italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

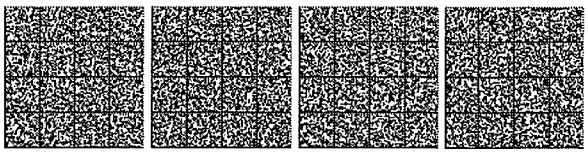
*b)* verri delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)* e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico Italiano per la produzione del suino pesante;

*c)* verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante;

*d)* verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera *c)* e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)*.

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite.





| **Tipo genetico verro →**<br>**Tipo genetico scrofa ↓** | Large White Italiana | Landrace Italiana | Duroc Italiana | Incroci di LWI, LI, DI | Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D) | Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Large White Italiana | V (a) | V (a) | V (a) | V (a) | V (d) | X |
| Landrace Italiana | V (a) | V (a) | V (a) | V (a) | V (d) | X |
| Incroci di LWI, LI | V (a) | V (a) | V (a) | V (a) | V (d) | X |
| Altre razze (Duroc, etc.) | X | X | X | X | X | X |
| Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D) | V (b) | V (b) | V (b) | V (b) | V (c) | X |
| Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate) | V (b) | V (b) | V (b) | V (b) | X | X |
| Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme) | X | X | X | X | X | X |

*V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc Italiana.*

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non sono in ogni caso ammessi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);

tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare.

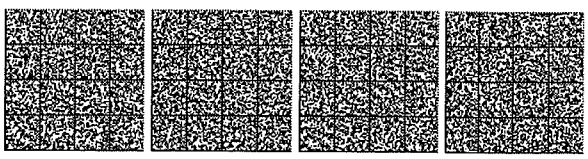
L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli *standard* merceologici.

Per l'alimentazione dei suini nella fase di magronaggio, dopo l'allattamento e lo svezzamento, fino a 85 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati ed impiegati in idonea concentrazione gli alimenti indicati nella seguente tabella, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale.

| **Tabella delle materie prime ammesse**<br>s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno | |
|---|---|
| Granturco | fino al 65% della s.s. |
| Sorgo | fino al 55% della s.s. |
| Orzo | fino al 55% della s.s. |
| Frumento | fino al 55% della s.s. |
| Triticale | fino al 55% della s.s. |
| Silomais | fino al 10% della s.s. |
| Cereali minori | fino al 25% della s.s. |
| Pastone di granella e/o pannocchia di granturco | fino al 55% della s.s. |
| Pastone integrale di spiga di granturco | fino al 20% della s.s. |
| Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed | fino al 10% della s.s. |
| Farina di germe di granturco | fino al 5% della s.s. |
| Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento | fino al 20% della s.s. |
| Siero di latte[1] | fino a 15 litri per capo al giorno |





| | |
|---|---|
| Latticello[1] | fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca |
| Polpe secche esauste di bietola | fino al 10% della s.s. |
| Erba medica essiccata ad alta temperatura | fino al 4% della s.s. |
| Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele | fino al 2% della s.s. |
| Trebbie e solubili di distilleria essiccati[2] | fino al 3% della s.s. |
| Melasso[3] | fino al 5% della s.s. |
| Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia[4] | fino al 20% della s.s. |
| Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole[4] | fino al 10% della s.s. |
| Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza[4] | fino al 10% della s.s. |
| Panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino | fino al 2% della s.s. |
| Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C | fino al 2% della s.s. |
| Lieviti | fino al 2% della s.s. |
| Pisello | fino al 25% della s.s. |
| Altri semi di leguminose | fino al 10% della s.s. |
| Soia integrale tostata e/o panello di soia | fino al 10% della s.s. |
| Farina di pesce | fino al 1% della s.s. |

Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.

[1] Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.

[2] Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.

[3] Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

[4] Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

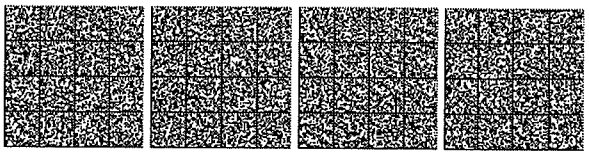
sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;

è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta.

Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso, successiva al magronaggio, sono costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o panello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di quanto contenuto nelle note alla Tabella delle materie prime ammesse e nelle specifiche sopra elencate per la fase di magronaggio con il vincolo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale.





Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese dalla nascita. Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorità sanitaria; ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe, di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e *DFD)* o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso della singola carcassa deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 110,1 e Kg 180,0. Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dalla normativa vigente dell'Unione europea e appartenenti alle classi «U», «R», «O» del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Il peso e la classificazione della singola carcassa devono essere rilevati al momento della macellazione.

Caratteristiche materia prima - La carne suina da destinare al successivo impasto è quella ottenuta dalla muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose.

*5.2. Ingredienti.*

Sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto.

Possono inoltre essere impiegati: vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

*5.3. Preparazione.*

Le frazioni muscolari e adipose, ottenute da carni macellate secondo le vigenti disposizioni, sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiore dimensioni ed il tessuto adiposo molle, linfonodi e grossi tronchi nervosi.

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori di 6 mm.

La temperatura della carne alla triturazione deve essere superiore a 0°C.

La salatura deve essere effettuata durante la macinazione, ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi.

L'impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un tempo prolungato per ottenere la tipica coesione dell'impasto.

Il Salame Cremona deve essere insaccato in budello naturale di suino, di bovino, di equino o di ovino ed il budello deve avere un diametro iniziale non inferiore a 65 mm.

La legatura, eseguita manualmente o meccanicamente, è effettuata con spago.

*5.4. Asciugatura.*

Tra le operazioni di insacco e quelle di asciugamento è ammesso lo stoccaggio del prodotto in cella, per una durata massima di giorni uno ed in condizioni di temperatura non inferiore ai 2°C e non superiore ai 10°C.

L'asciugamento è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 15° e 25°C).

L'asciugamento deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

*5.5 Stagionatura.*

La stagionatura del Salame Cremona deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra 11° e 16°C.

Il tempo di stagionatura non deve essere comunque inferiore alle 5 settimane.

Il periodo di stagionatura varia in relazione al calibro iniziale del budello, secondo la seguente tabella:

| Calibro in mm (alla preparazione) | Tempo minimo di stagionatura espresso in giorni |
|---|---|
| 65-75 | 35 |
| 76-80 | 45 |
| 81-85 | 60 |
| 86-90 | 80 |
| 91-95 | 90 |
| 96-100 | 100 |
| 101 e oltre | 110 |

*5.6 Confezionamento.*

Il Salame Cremona può essere immesso al consumo in pezzi singoli, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero o in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento o porzionamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3.

Qualora il confezionamento venisse effettuato fuori dall'area geografica descritta nel disciplinare non si potrebbe garantire un controllo costante presso tutte le aziende produttrici e ciò comporterebbe una grave carenza nel sistema di certificazione della IGP. Tale carenza avrebbe la conseguenza di non poter più garantire il corretto utilizzo della denominazione, a danno dei produttori e dei consumatori. In altre parole, il mancato assoggettamento al controllo delle operazioni di confezionamento comporterebbe come diretta conseguenza anche il venire meno di altri due elementi fondamentali: la garanzia della salvaguardia della qualità, verificata nel corso di tutte le operazioni di controllo e la garanzia dell'origine, intesa come tracciabilità compiutamente riscontrabile nel corso di ogni fase di trasformazione, compreso il confezionamento.

Inoltre, consentire il *packaging* fuori dall'area geografica tipica pregiudicherebbe anche la qualità del salame Cremona, dal momento che il prodotto dovrebbe subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento «a distanza di tempo e di luogo», che altererebbe le caratteristiche organolettiche del salame.

Art. 6.
*Legame con l'ambiente*

Il prodotto Salame Cremona presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che le deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella Pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.

Il perfetto e vincente sinergismo tra l'allevamento del bovino da latte e quello dei suini, insieme alla coltivazione dei cereali, trova da tempo nel clima, nebbioso e poco ventilato, un alleato eccezionale che permette ai prodotti insaccati posti a stagionare, come i salami, di acquisire particolari caratteristiche di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

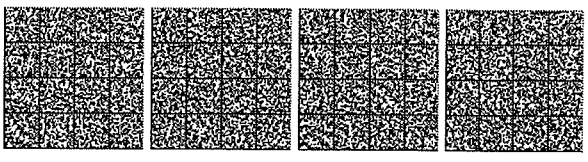
Il tutto, però, non avrebbe potuto consentire al Salame Cremona di raggiungere tali caratteristiche qualitative, se non fosse intervenuto il fattore umano che, nella zona di produzione, ha saputo nel tempo mettere a punto tecniche di preparazione e stagionatura dei salami del tutto peculiari.

Ancora oggi il Salame Cremona è prodotto con procedimenti che rispettano appieno la tradizione, i quali ben si coniugano con le nuove tecnologie apportate ai processi di lavorazione.

Il fattore ambientale dovuto al clima e il fattore umano, che si identifica con la spiccata capacità tecnica degli addetti alla preparazione del Salame Cremona, rimangono quindi ancora oggi elementi fondamentali e insostituibili, che assicurano la peculiarità e la reputazione del prodotto.

Infatti, il Salame Cremona ha goduto e gode tuttora di un'alta notorietà e reputazione, come attestato dalla sua tradizionale presenza nelle fiere agroalimentari della Valle Padana e come si rileva dalla sua forte presenza nei principali mercati nazionali ed esteri.





Ciò è altresì confermato dalla presenza del «Salame Cremona» nelle liste dei principali prodotti agroalimentari con denominazione di provenienza italiani, riportate in calce ad accordi bilaterali stipulati tra l'Italia e altri Paesi europei negli anni 1950-1970 (Germania, Francia, Austria, Spagna) in materia di protezione delle denominazioni geografiche di provenienza.

Gli elementi che comprovano l'origine del Salame Cremona sono:

riferimenti storici, che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il legame dello stesso con il territorio, nonché l'inserimento in ricette e tradizioni gastronomiche che dal territorio della Provincia di Cremona si è poi esteso nell'ambito della valle Padana;

riferimenti culturali, secondo i quali il prodotto era ben presente nelle tradizionali manifestazioni popolari e contadine, già a partire dall'inizio del secolo. Ancora oggi, nonostante la fortissima industrializzazione e terziarizzazione della valle Padana, il Salame Cremona rafforza la sua tradizionale presenza nelle principali fiere agroalimentari lombarde e della valle Padana (Fiera di Cremona ottobre, Millenaria di Gonzaga inizio settembre, Reggio Emilia fine aprile, ecc.).

La presenza di numerosi produttori – siano essi a capacità industriale o artigianale – dediti alla trasformazione delle carni dei suini che nella pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattiero –casearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais). È questo legame, che è andato sempre più rafforzandosi nel secolo appena concluso, che ha fortemente contribuito allo sviluppo economico e sociale dell'intera area: cereali ed erbai che forniscono l'alimento per suini e vacche da latte, il siero del latte da sottoprodotto ad ottimo alimento per suini, il letame ed il liquame che mantengono e migliorano la fertilità della terra, gli artigiani prima e le industrie poi che trasformano il latte e la carne.

Art. 7.
*Etichettatura*

In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture, le diciture «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» e/o sigla «IGP».

Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo dell'Unione europea della IGP.

**25A04344**

DECRETO 28 luglio 2025.

**Aggiornamento del Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto: riconoscimento accessioni idonee per il Sistema nazionale volontario di qualificazione del materiale di propagazione vegetale.**

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO RURALE

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di Governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 30 giugno 2016, n. 17713, con il quale è stato istituito il Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante;

Visto l'art. 1, comma 1, del decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 30 giugno 2016, n. 17713, che attribuisce al Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante compiti tecnico consultivi e propositivi per i settori inerenti alle sementi, ai materiali di moltiplicazione della vite, ai materiali di moltiplicazione dei fruttiferi, delle ortive e delle ornamentali, ai fertilizzanti, ai prodotti fitosanitari e alle barriere fitosanitarie;

Visto il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 18, recante «Norme per la produzione e la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione e delle piante da frutto e delle ortive in attuazione dell'art. 11 della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/2031 e del regolamento (UE) 2017/625»;

Visto l'art. 6 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 18, con il quale è istituito presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste il registro nazionale delle varietà delle piante da frutto e dei relativi portinnesti e delle varietà di portinnesti di piante ortive;

Visto l'art. 65 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 18, con il quale è istituito il Sistema nazionale volontario di qualificazione del materiale di propagazione vegetale;

Visto in particolare l'art. 67, comma 1, lettera *b)* del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 18, con il quale è attribuita al Servizio fitosanitario centrale la funzione di riconoscimento, con specifico provvedimento, delle accessioni di varietà, di cloni e delle selezioni certificabili e il relativo aggiornamento al registro delle varietà;

Visto l'art. 72 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 18, recante disposizioni concernenti il riconoscimento di materiali idonei al Sistema nazionale volontario di qualificazione del materiale di propagazione vegetale;

Visto il decreto ministeriale 1° ottobre 2021, n. 492183, recante modalità di presentazione delle domande per l'adesione al Sistema nazionale volontario di qualificazione del materiale di propagazione vegetale;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, inerente «Regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 285 del 6 dicembre 2023;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, n. 47783, registrato alla Corte dei conti il 23 febbraio 2024, al n. 288, con il quale sono stati individuati gli uffici dirigenziali non generali e le relative competenze;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 7 febbraio 2024, recante il conferimento dell'incarico di direttore generale dello sviluppo rurale alla dott.ssa Simona Angelini, registrato dalla Corte dei conti in data 6 marzo 2024, al n. 320;