

Premessa

Il progetto portato avanti presso gli uffici di Slow Food promozione consiste nel creare un manifesto di linee guida nel quale vengono espressi i criteri di scelta e selezione per l'ammissione dei produttori alle grandi manifestazioni.

I criteri di selezione dei prodotti e dei produttori sono stati una diretta conseguenza delle *Linee guida per la definizione di qualità alimentare secondo Slow Food*, associazione che tiene bene in considerazione la qualità dei prodotti offrendo numerose possibilità per il pubblico di assaggiare, degustare, imparare a riconoscere e apprezzare.

Dai concetti di *buono, pulito e giusto* devono nascere tutti gli altri parametri che si considerano discriminanti e indicativi di qualità, così com'è oggi intesa dal movimento.

Si tratta di stabilire per ogni categoria merceologica i fattori specifici e discriminanti che consentono di ritenere un prodotto adeguato o non adeguato.

L'obiettivo, infine, è quello di individuare per ogni categoria merceologica le discriminanti "irrinunciabili" indicative della qualità e quelle, invece, preferenziali. Va precisato che tali discriminanti andranno di volta in volta mediate tenendo conto ad esempio, dei rapporti che legano Slow Food ad alcune realtà produttive *storiche* per il movimento o a qualunque altra circostanza che richieda una ragionevole maggiore flessibilità. Queste linee guida devono essere intese come una retta attorno alla quale possono disseminarsi alcuni punti di varianza che, però, non devono discostarsi in modo eccessivo dal suo intorno.

Categorie

- Carni fresche (strettamente collegato alle tecniche di allevamento sia per quanto riguarda la carne che per quanto riguarda il latte)
 - Bovine
 - Avicole
 - Suine
 - Conigli
- Salumi ed insaccati
- Prodotti caseari
 - Latte
 - Formaggi
- Prodotti ortofrutticoli
- Olio
- Aceto
- Conservati
- Pasta
- Pane
- Riso
- Prodotti da forno
- Miele
- Cioccolato
- Birra
- Distillati e liquori
- Acqua
- Pesce

Criteri per l'applicazione dei principi enunciati dal manifesto Buono, pulito e giusto

Impatto ambientale

1. Si favoriscono i comportamenti che non sfruttano in modo intensivo le risorse naturali e le fonti di energia non rinnovabili.
2. Si favoriscono le tecniche di trasformazione, lavorazione e distribuzione (trasporti brevi) che non inquinano l'ambiente.
3. Si favorisce materiali di confezionamento e imballaggio naturali, riciclabili e biodegradabili.
4. Si favoriscono le produzioni biologiche e biodinamiche.

Territorialità

1. Favorisce il mercato locale dal punto di vista
 - a. della conservazione delle specie e delle varietà locali
 - b. dell'approvvigionamento delle materie prime
 - c. della trasformazione e lavorazione delle materie prime
 - d. della connessione del prodotto con le caratteristiche ambientali e climatiche del territorio
 - e. della connessione tra il prodotto e la sapienza, l'abilità la cultura e il saper fare esistente in un territorio.

Tracciabilità

1. Certifica il processo completo di produzione e l'origine di tutte le materie prime utilizzate.

Naturalità

1. Garantisce che il prodotto sia composto da materie prime di provenienza naturale.
 - a. Sono ammessi solo le sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche. (tabella 1)
 - b. Sono ammessi solo coloranti naturali (tabella 2)
 - c. Non sono ammessi gli esaltatori di sapidità. Per i dolci si ammette l'utilizzo di alcuni acidi (ad esempio: acido citrico, acido ascorbico) (tabella 3)
 - d. Gli emulsionanti sono ammessi solo se naturali e non derivanti da ogm (tabella 4)
 - e. Sono ammessi solo i conservanti naturali (tabella 5)
 - f. SLOW FOOD ritiene non necessaria la manipolazione genetica in qualunque fase e\o settore della produzione alimentare.

Linee guida
per la selezione
dei prodotti e dei produttori da inserire all'interno delle
manifestazioni Slow Food

I. Carne fresca

a. Bovina

| | |
|--|--|
| Impatto ambientale\ sostenibilità | <p>L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere.</p> <p>Se gli animali provengono da un allevamento in box devono essere garantiti almeno questi parametri:</p> <ul style="list-style-type: none">• Almeno 5 metri quadrati per capo• Almeno metà della lettiera deve essere impagliata <p>L'età minima di macellazione per i bovini è di:</p> <ul style="list-style-type: none">• 14 mesi per le femmine• 15 mesi per i maschi <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Allevamenti con animali che vivono allo stato brado o semibrado e che vengono alimentati con materie prime locali o di propria produzione.• Filiera biologica. |
| Territorialità | <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>La razza allevata deve essere autoctona o allevata localmente da almeno 50 anni.</p> |
| Tracciabilità | <p>Alimentazione dell'animale.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Etichettatura Volontaria che deve segnalare (come da nota informativa de La Granda):</p> <ul style="list-style-type: none">• Codice identificativo (orecchino)• Paese di nascita• Paese di allevamento (ingrasso)• Razza• Sesso• Età in mesi• Mesi di ingrasso• Ragione sociale allevamento e codice stalla• Comune dell'allevamento• Data di macellazione• Paese di macellazione• Bollo del macello• Paese di sezionamento• Bollo di sezionamento |
| Naturalità | <p>Nell'alimentazione sono vietati gli insilati</p> <p>Non sono ammessi alimenti geneticamente modificati</p> <p>Non sono ammessi animali a carne bianca, o allevati precocemente.</p> <p>Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici. Antibiotici o medicinali vanno evitati e in caso di necessità prescritti dal veterinario. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.</p> <p>Nella fase di ingrasso sono vietate vitamine, integratori e tamponanti (salvo espressa prescrizione veterinaria).</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Mangimi biologici</p> |

b. Suina

| | |
|--|---|
| Impatto ambientale\ sostenibilità | <p>L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere.</p> <p>I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno i 12 mesi di vita.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Allevamenti con animali che vivono allo stato brado o semibrado e che vengono alimentati con materie prime locali o di propria produzione. • Filiera biologica. |
| Territorialità | I suini devono essere nati e allevati nel paese di provenienza |
| Tracciabilità | Alimentazione dell'animale. Nascita e provenienza dell'animale. Età in mesi di macellazione |
| Naturalità | <p>Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici. Antibiotici o medicinali vanno evitati e in caso di necessità prescritti dal veterinario. I tempi di sospensione per i farmaci allopatrici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.</p> <p>Non sono ammessi alimenti geneticamente modificati</p> <p>Nell'alimentazione degli animali non sono consentiti prodotti da scarti dell'industria dolciaria (es. brioches e altri prodotti scaduti).</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u> Alimentazione con ghiande</p> |

c. Avicola

| | |
|--|---|
| Impatto ambientale\ sostenibilità | <p>L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere.</p> <p>Gli animali possono essere macellati non prima di aver raggiunto 120 giorni di vita.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Allevamenti con animali allevati a terra e in recinti esterni e che vengono alimentati con materie prime locali o di propria produzione. • Filiera biologica. |
| Territorialità | <p>Gli esemplari devono essere nati e allevati nel paese di provenienza</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u> Razze rustiche</p> |
| Tracciabilità | Alimentazione dell'animale. Provenienza dell'animale. |
| Naturalità | <p>Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici. Antibiotici o medicinali vanno evitati e in caso di necessità prescritti dal veterinario. I tempi di sospensione per i farmaci allopatrici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.</p> <p>Non sono ammessi alimenti geneticamente modificati Nell'alimentazione dell'animale sono vietati fattori di crescita e alimenti ingrassanti.</p> |

d. Cunicole

| | |
|--|--|
| Impatto ambientale\ sostenibilità | <p>L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere.</p> <p>Gli animali possono essere macellati non prima di aver raggiunto 120/150 giorni di vita.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Filiera biologica. |
| Territorialità | <p>Gli esemplari devono essere nati e allevati nel paese di provenienza</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Razze rustiche e autoctone</p> |
| Tracciabilità | <p>Alimentazione dell'animale. Provenienza dell'animale.</p> |
| Naturalità | <p>Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici. Antibiotici o medicinali vanno evitati e in caso di necessità prescritti dal veterinario. I tempi di sospensione per i farmaci allopatrici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.</p> <p>Non sono ammessi alimenti geneticamente modificati</p> <p>Nell'alimentazione dell'animale sono vietati fattori di crescita e alimenti ingrassanti.</p> |

II. Salumi

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere: come specificato per le carni fresche. |
| Territorialità | <u>Titolo preferenziale:</u> Razze autoctone |
| Tracciabilità | L'alimentazione degli animali Provenienza materie prime: origine dell'animale e provenienza delle materie di lavorazione (sale, spezie, aromi) |
| Naturalità | Sale spezie e aromi naturali (evitare additivi di sintesi) Gli unici conservanti ammessi sono E250 (Nitrito di sodio) ed E252 (Nitrato di potassio) utilizzati con aggiunta di acido citrico. Sono vietati starter, zuccheri, siero di latte o caseinati e qualunque esaltatore di sapidità. Nei salumi cotti è vietata l'aggiunta di polifosfati. <u>Titolo preferenziale:</u> Deve essere utilizzato budello naturale così come naturali devono essere le mufte ottenute rispetto delle tempistiche di stagionatura naturali (anche in ambienti con temperatura e umidità controllate). Sono vietati salumi che abbiano subito processi atti a ridurre le tempistiche di asciugatura o affinamento. (In appendice tabella con tempi <i>minimi</i> di stagionatura) |

III. Prodotti caseari - formaggio

| | |
|--|--|
| Impatto ambientale\ Sostenibilità | <p>L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere: come specificato per le carni fresche.</p> <p>Il siero di latte residuo dalla lavorazione deve essere smaltito in modo corretto, o dato come mangime per i maiali.</p> |
| Territorialità | <p>Almeno il 50% della produzione esposta in sede di manifestazione fieristica deve essere a latte crudo</p> <p>Il sale usato per la salatura deve essere marino di provenienza nazionale</p> <p>Prodotti addizionati con spezie devono essere tradizionali della zona di produzione.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Si privilegia l'utilizzo di latte proveniente dalla mungitura di razze autoctone</p> <p>Si privilegia l'utilizzo nell'alimentazione del pascolo (giornaliero \stagionale) e\o del fieno locale.</p> <p>Si privilegia l'utilizzo di latte crudo filtrato trasformato direttamente nei locali aziendali.</p> |
| Tracciabilità | <p>Provenienza del latte</p> <p>Devono apparire in etichetta i dati del produttore e dell'affinatore se diverso dal produttore</p> <p>Alimentazione e origine degli animali</p> <p>Autocertificazione sul caglio e specificare se viene usato liquido, in pasta o in polvere.</p> |
| Naturalità | <p>Il caglio quando utilizzato deve essere di provenienza animale o vegetale. Non si accetta l'utilizzo di caglio sintetico</p> <p>Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante e di fermenti lattici (se non quelli autoprodotti). Nessun trattamento chimico in crosta è ammesso (antimuffe, antiacari, paraffina) ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro...). Eventuali coperture sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.</p> <p>Nell'alimentazione degli animali sono vietati gli insilati.</p> <p>Gli interventi terapeutici sugli animali devono essere effettuati in base alle indicazioni date per le carni fresche</p> <p>Nel burro non è ammesso l'utilizzo di coloranti (annatto E 160b).</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Si privilegia la stagionatura in locali naturali o non termocondizionati in cui siano presenti condizioni costanti di temperatura e umidità</p> |

IV. Prodotti ortofrutticoli

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | <p>1. La coltivazione deve prevedere essere a basso impatto ambientale ed eco-compatibili. Standard minimo: lotta integrata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • le concimazioni si devono effettuare tramite letame e altri concimi organici; • il controllo delle avversità e delle malerbe deve essere attuato innanzitutto tramite tecniche fisiche e meccaniche. I prodotti per la difesa diversi da quelli meccanici e fisici devono essere somministrati con i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata; • non è ammessa la somministrazione di ormoni e di altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta; • devono attuarsi pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo (rotazione delle colture) <p><u>Titolo preferenziale:</u> Il criterio di produzione, così come quello di vendita, deve basarsi sulla stagionalità dei prodotti.</p> <p>biologico, biodinamico</p> |
| Territorialità | <p><u>Titolo preferenziale:</u> Le specie vegetali e le varietà devono essere locali, autoctone o tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.</p> |
| Tracciabilità | <p>Utilizzo di sementi controllate che presentino certificazione che ne garantisca il luogo d provenienza e certificazione OGM free. Indicare il nome del coltivatore e il luogo di lavorazione, se possibile con le indicazioni dei lotti e, se presenti di intermediari. Zona di produzione</p> |
| Naturalità | <p>Nella fase del post raccolta non è ammesso l'utilizzo di sostanze di tipo chimico (antiossidanti e antimicrobici) ma solo di tipo fisico (temperature, atmosfera modificata, essiccazione ecc...) Tutti i prodotti in vendita devono essere privi di residui di fitofarmaci con livelli del 50% inferiori rispetto ai limiti imposti dalla legge (RMA: Residui Massimi Ammessi)</p> |

V. Olio

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | <p>I terreni che ospitano gli oliveti devono essere condotti in modo tale da causare il minor impatto possibile sull'ambiente.</p> <p>Sono ammessi trattamenti fitoterapici solo in caso le piante siano attaccate dalla mosca olearia, o qualora si rischiano perdite significative ne raccolto.</p> <p>Gli impianti d'irrigazione devono essere preferibilmente, la dove siano necessari, a basso consumo d'acqua.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u> Oli ottenuti da frantoi tradizionali (meno utilizzo di energia rispetto ai moderni frantoi a ciclo continuo)</p> |
| Territorialità | <p>La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono ammessi la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u> La varietà di olivo da cui l'olio è ottenuto deve essere autoctona della zona di provenienza del produttore. In caso di miscele, preferire gli oli ottenuti comunque da cultivar italiane. L'area di coltivazione delle olive deve essere locale.</p> |
| Tracciabilità | <p>L'etichetta del prodotto confezionato deve riportare i cultivar, la data di produzione e la scadenza; dovrebbero essere riportate anche le informazioni riguardante il luogo di frangitura, se in azienda o presso terzi (in questo caso specificarne il luogo), il lotto di confezionamento e la data di imbottigliamento.</p> <p>Devono anche essere dichiarati i dati degli istituti che effettuano le analisi chimiche e del panel che ha effettuato le analisi sensoriali (indispensabili perché un olio venga classificato extra-vergine).</p> <p>Titolo preferenziale: l'etichetta deve riportare anche la superficie coltivata in ettari, il numero di piante e la quantità annuale di olio prodotto.</p> |
| Naturalità | <p>La spremitura deve essere a pietra o con frangitoi, in nessun caso devono essere utilizzati solventi.</p> <p>L'olio extra-vergine di oliva deve essere privo di difetti qualitativi all'assaggio (rif. Legislativo 2568/91)</p> |

VI. Aceto

a. di vino

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | <u>Titolo preferenziale:</u> La coltivazione della materia prima deve prevedere solo interventi di tipo manuale o meccanico a basso impatto ambientale (come espresso per i prodotti dell'ortofrutta). preferire aziende che abbiano adottato una politica di risparmio energetico e di basso impatto ambientale |
| Territorialità | La zona di produzione deve coincidere con quella della coltivazione vitigno utilizzato. Per gli aceti monovarietali i vitigni utilizzati devono essere autoctoni della zona di produzione. |
| Tracciabilità | Provenienza materie prime |
| Naturalità | Non è consentito usare aromi, coloranti e conservanti di sintesi. I vini usati per produrre l'aceto non devono essere assolutamente guasti o alterati Deve essere indicata la presenza di solfiti qualora questi siano presenti nel vino di derivazione |

b. di frutta

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | La coltivazione della materia prima deve prevedere solo interventi di tipo manuale o meccanico a basso impatto ambientale (come espresso per i prodotti dell'ortofrutta). <u>Titolo preferenziale:</u> agricoltura biologica o biodinamica (certificazione Demeter). |
| Territorialità | Le materie prime devono essere locali, autoctone o tradizionalmente coltivate nella zona di produzione che deve coincidere con la zona di trasformazione |
| Tracciabilità | Provenienza materie prime In etichetta dovrebbero essere riportati la data di lavorazione dei frutti (in modo da garantire la stagionalità della coltivazione) e la zona di provenienza |
| Naturalità | Non è consentito usare aromi. Non devono contenere aggiunte di alcool etilico, di acido acetico sintetico o liquidi acetici comunque derivati da procedimenti di distillazione, di sostanze coloranti, aromi o di acidi minerali. Non devono essere ottenuti a partire da diverse materie prime o dal taglio di agri di natura diversa Non è consentito utilizzare coloranti. |

c. di miele

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | Le materie prime utilizzate per la trasformazione devono essere prodotte secondo i parametri espressi per il miele |
| Territorialità | I mieli usati per la trasformazione in aceto dovranno essere tipici della zona di produzione |
| Tracciabilità | Provenienza materie prime |
| Naturalità | Non è consentito usare aromi. Non è consentito utilizzare coloranti. |

d. di mosto

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | <u>Titolo preferenziale:</u> preferire aziende che abbiano adottato una politica di risparmio energetico e di basso impatto ambientale |
| Territorialità | Le uve per la produzione dei mosti dovranno essere tutte coltivate nella zona di trasformazione |
| Tracciabilità | Provenienza materie prime |
| Naturalità | Non è consentito usare aromi. Non è consentito utilizzare coloranti. L'unico colorante tollerato è la enocianina (pigmento dell'uva) L'uso del caramello E 151, è consentito nell' ABM solo in quantità non superiore al 2% del volume e solo per la stabilizzazione colorimetrica, non è consentito invece negli aceti balsamici tradizionali |

VII. Conservati

a. di verdura

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | Le materie prime utilizzate per la trasformazione devono essere prodotte secondo i parametri espressi per i prodotti ortofrutticoli. |
| Territorialità | <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Per i conservati sott'olio si privilegia l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva (di produzione regionale, quando possibile) o oli di semi ottenuti esclusivamente tramite estrazione meccanica.</p> <p>La conservazione e trasformazione dovrà avvenire secondo metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell'area di produzione</p> <p>La produzione deve essere basata su prodotti locali e stagionali.</p> <p>Gli altri ingredienti utilizzati devono avere provenienza nazionale, ad eccezione delle spezie.</p> <p>Si privilegiano le conserve in cui la materia prima (escluso il liquido di conserva) è prodotto internamente all'azienda quindi sarebbero da escludere i contoterzisti, nell'ottica di ridurre la filiera e di dare maggior spazio alle aziende che diversificano la loro produzione</p> |
| Tracciabilità | Provenienze materie prime In etichetta dovrebbero essere riportati la data di produzione, quella di scadenza e la zona di provenienza. |
| Naturalità | Non sono ammesse le produzioni che utilizzano additivi alimentari sintetici, ma sono tollerati additivi naturali. Quando in etichetta si trova la dicitura aromi naturali è bene domandare al produttore di quali aromi si tratti e quale sia la loro provenienza, infatti è possibile che nonostante la dicitura "aromi naturali" questi siano in realtà aromi natural-identici. |

b. di frutta

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | Le materie prime utilizzate per la trasformazione devono essere prodotte secondo i parametri espressi per i prodotti ortofrutticoli. |
| Territorialità | <p>La conservazione e trasformazione dovrà avvenire secondo metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell'area di produzione</p> <p>La produzione deve essere basata su prodotti locali e stagionali.</p> <p>Gli altri ingredienti utilizzati devono avere provenienza nazionale, ad eccezione dello zucchero e delle spezie.</p> <p>Si privilegiano le conserve in cui la materia prima (escluso il liquido di conserva) è prodotto internamente all'azienda quindi sarebbero da escludere i contoterzisti, nell'ottica di ridurre la filiera e di dare maggior spazio alle aziende che diversificano la loro produzione</p> |
| Tracciabilità | Provenienze materie prime In etichetta dovrebbero essere riportati la data di produzione, quella di scadenza e la zona di provenienza. |
| Naturalità | <p>Per quanto riguarda le confetture (al di là della distinzione di legge tra confettura e confettura extra), la percentuale di frutta non deve essere inferiore al 70%.</p> <p>Non sono ammesse le produzioni che utilizzano additivi alimentari sintetici, ma sono tollerati additivi naturali. Quando in etichetta si trova la dicitura aromi</p> |

naturali è bene domandare al produttore di quali aromi si tratti e quale sia la loro provenienza, infatti è possibile che nonostante la dicitura “aromi naturali” questi siano in realtà aromi natural-identici.

La pectina è tollerata in relazione alla percentuale di frutta presente e, soprattutto, in relazione al tipo di frutto utilizzato. Ad esempio: una marmellata di pere o albicocche può fare a meno della pectina quando la percentuale di frutta è molto alta e se si inserisce nella ricetta una piccola percentuale di mela. Con piccoli frutti quali fragole o frutti di bosco l'utilizzo della pectina è invece tollerato, fatto salvo che la percentuale di frutta deve essere alta.

VIII. Pasta

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | <p>La coltivazione del grano prima deve avvenire utilizzando trattamenti fertilizzanti e fitosanitari che seguono i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica integrata.</p> <p>Per le paste fresche ripiene devono essere tenuti in considerazione i criteri espressi per le carni, gli ortaggi e i formaggi</p> |
| Territorialità | <p>I cereali usati per la produzione di semola e farina devono essere di provenienza nazionale</p> <p>I formati di pasta fresca e ripiena dovranno essere tradizionali del luogo in cui vengono prodotti</p> |
| Tracciabilità | <p>In etichetta dovranno essere riportati i dati sulla provenienza delle materie prime e dello stabilimento di trasformazione.</p> <p>Deve essere indicato il tipo di trafilatura</p> <p>Dovranno essere specificati i cereali usati per la produzione di paste dirette a persone con intolleranze</p> |
| Naturalità | <p>Gli sfarinati utilizzati per la trasformazione devono essere OGM free.</p> <p>Nelle paste all'uovo è vietato l'uso di uova liofilizzate o congelate</p> <p>L'essiccazione della pasta deve avvenire a basse temperature, sono vietate paste secche che vengano esposte a temperature elevate, massimo 70° C.</p> <p>Il colore deve essere il più omogeneo possibile: la pasta non deve presentare bruciature, screpolature, bolle d'aria o presenze di parti estranee.</p> |

IX. Pane

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | La coltivazione della materia prima (cereali) deve avvenire utilizzando trattamenti fertilizzanti e fitosanitari che seguono i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica integrata. |
| Territorialità | <p>Tutti i pani dovranno provenire da lieviti di riporto o impasti indiretti. Eventualmente la lievitazione potrà essere ottenuta da lievito madre o prodotto col il metodo della biga.</p> <p>Le farine integrali devono provenire dal chicco integro e non da farina bianca con aggiunte di crusca. Controllare però che la data di produzione non sia eccessivamente lontana, perché il germe irrancidisce velocemente.</p> <p>Non è ammessa la rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte o di qualunque semilavorato industriale come mix per panificazione.</p> <p>Il sale deve essere marino di provenienza nazionale</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u> uso di farine macinate a velocità moderata (più passaggi di macinazione) e con metodi tradizionali (ad esempio: macinazione a pietra); uso di forno a legna</p> <p>i pani non devono essere prodotto con le tecnologie del freddo (fermalievitazione, surgelazione)</p> <p>i cereali utilizzati devono appartenere a varietà coltivate nella zona di produzione.</p> |
| Tracciabilità | Provenienza della farina Provenienza materie prime (primi 3 ingredienti principali) |
| Naturalità | E' vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici. |

X. Riso

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | <p>La coltivazione della materia prima deve avvenire utilizzando trattamenti fertilizzanti e fitosanitari che seguono i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata.</p> <p>I canali e fossi destinati ad addurre le acque d'irrigazione ed a drenare quelle di scolo, debbono avere portata sufficiente e dovranno essere mantenuti in modo da permettere sempre il libero flusso delle acque.</p> |
| Territorialità | <p><u>Titolo preferenziale:</u> Le varietà di riso devono essere “tradizionalmente” coltivate nella zona di produzione</p> |
| Tracciabilità | <p>In etichetta dovranno essere riportati i dati del coltivatore e i dati della riseria, se non di proprietà del coltivatore. Certificazione sulla provenienza delle sementi</p> |
| Naturalità | <p>Non sono consentiti trattamenti sbiancanti con olio (riso camolino), glucosio e talco (riso brillato) Il riso non deve contenere tracce di fitofarmaci e erbicidi con livelli del 50% inferiori rispetto ai limiti imposti dalla legge (RMA: Residui Massimi Ammessi)</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u> i risi biologici devono essere coltivati e lavorati da un produttore che abbia una propria riseria, o lavorati in una riseria certificata biologica</p> |

XI. Prodotti da forno

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | La coltivazione della materia prima deve avvenire utilizzando semente certificata; trattamenti fertilizzanti e fitosanitari devono seguire i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata |
| Territorialità | Non è consentito l'uso di semilavorati industriali come mix per pasticceria <i><u>Titolo presenziale:</u></i> Gli ingredienti del prodotto devono essere di origine locale; nel caso non sia possibile reperirli nell'area storica devono provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa (ad eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono dall'estero: esempio vaniglia, cacao o caffè). |
| Tracciabilità | Le modalità di trasformazione dovranno essere definite per ogni formato e tipologia di dolce tipico, in particolare dovranno essere indicati gli ingredienti e le provenienze per quelli caratterizzanti. Provenienza delle farine |
| Naturalità | E' vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione , additivi, stabilizzanti, conservanti esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici. E' vietato utilizzare uova liofilizzate o congelate. Non è consentito l'uso di margarine e di grassi idrogenati. Non è consentito l'uso di oli ottenuti con utilizzo di solventi e di strutti raffinati o emulsionati. E' consentito l'utilizzo dello strutto puro senza alcuna manipolazione chimica Il prodotto finito deve essere conservato naturalmente, senza l'utilizzo di mezzi chimici. <i><u>Titolo preferenziale:</u></i> utilizzo di gelatine naturali, utilizzo di lieviti naturali |

XII. Miele

| | |
|---------------------------|---|
| Impatto ambientale | I metodi di produzione agricola devono essere compatibili con la vita e il benessere degli insetti impollinatori e con le altre e varie forme di vita |
| Territorialità | Si privilegia la bio-varietà genetica con l'allevamento di ecotipi di api adatti alle caratteristiche ambientali e climatiche territoriali, rustici e resistenti alle patologie I metodi produttivi devono essere adatti ai vari contesti ambientali e alle tradizioni e culture locali. |
| Tracciabilità | Origine territoriale e botanica (mono o multifloresale) |
| Naturalità | È vietata la pastorizzazione. Il prodotto non può essere riscaldato al fine di impedirne la cristallizzazione. I mieli che generalmente non cristallizzano per natura sono l'acacia, il castagno e i mieli di melata Non sono consentiti mieli addizionati di zucchero I mieli non devono contenere molecole residuali di antibiotici I mieli devono avere un limite massimo del 18% di acqua Gli unici metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo o soffiatore. E' vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso. È vietata ogni alterazione del miele, in particolare: <ul style="list-style-type: none">• nutrire con qualsiasi tipo di sostanza le api durante il raccolto• miscelare miele di estranea provenienza al prodotto aziendale. |

XIII. Cioccolato

| | |
|--|--|
| Impatto ambientale\ sostenibilità | <u>Titolo preferenziale:</u> Il cioccolato deve venire da piantagioni che usino il canale di vendita del Fair Trade o da produttori che abbiano un contatto diretto con la coltivazione (nella quale non devono essere violati i diritti umani e dei minori). |
| Territorialità | I prodotti usati per aromatizzare o caratterizzare il cioccolato dovranno essere, quando possibile, di provenienza nazionale. |
| Tracciabilità | Provenienza materie prime Indicare la provenienza geografica delle spezie aggiunte. <u>Titolo preferenziale:</u> Se il produttore ha comprato la massa di cacao, indicare il fornitore |
| Naturalità | Non devono essere utilizzati aromi di sintesi. La lecitina di soia (E 322) deve essere dichiarata OGM free Il burro di cacao, non deve essere sostituito in nessuna percentuale da altri grassi quali: burro di illipè, burro di karitè, olio di palma, burro di shorea, olio di cocco, olio di semi di cotone, anche se consentito per legge nella misura del 5%. Si consideri che il cioccolato per legge deve contenere una percentuale di burro di cacao che si aggira attorno al 20%. (La variabilità dipende dal tipo di prodotto: fondente, extra fondente, al latte, ecc...) |

XIV. Birra

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | <ul style="list-style-type: none"> • favorire impianti dotati di sistemi fotovoltaici, avvicinandosi il più possibile all'autosufficienza energetica; • quando possibile (impianto sufficientemente ampio) prevedere il recupero e il riutilizzo del vapore prodotto in sala cottura e della CO2 prodotta in fermentazione. • per gli impianti di produzione auspicabili impianti di bio-depurazione degli scarichi; • favorire lo sviluppo di CIP (Clean-in-place) che riutilizzino i prodotti per più cicli. <p><u>Titolo preferenziale:</u> Acquisto e consumo di birre prodotte nel territorio. Privilegiare il riutilizzo delle trebbie (tipicamente per l'alimentazione animale);</p> <ul style="list-style-type: none"> • vuoto a rendere; • etichette biodegradabili. |
| Territorialità | <p>In Italia, come noto, non c'è una grande tradizione di birre, né una grande cultura. Quindi qui occorre distinguere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se stiamo parlando di un paese di grande tradizione birraia (Belgio, Germania, Regno Unito, ...), allora bisogna favorire le birre strettamente legate alla tradizione locale, prodotte con metodi tradizionali (ad es. le Gueuze a Bruxelles, le Oud Bruin nelle Fiandre Occidentali, le Alt a Düsseldorf, le Pale Ale a Burton-upon-Trent.....) • se invece ci si riferisce alla realtà italiana occorre: <ul style="list-style-type: none"> ○ favorire i progetti di coltivazione di orzo e di luppolo (cercando di sviluppare varietà autoctone); ○ favorire i progetti di creazione di malterie locali; ○ favorire i progetti di coltura dei lieviti, con sviluppo di propri ceppi; ○ qualora i punti precedenti (ancora in fase molto embrionale) non siano percorribili, favorire l'utilizzo di materie prime locali, come cereali tipici, fiori, frutti del territorio, erbe o spezie della tradizione. <p><u>Titolo preferenziale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Birra non pastorizzata; • Utilizzo di materie prime del territorio, con speciale attenzione a quelle legate alla tradizione e alla cultura locale (ad es. le castagne in molte birre pedemontane italiane). |
| Tracciabilità | <p>Auspicabile l'indicazione, in etichetta, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipo di fermentazione (bassa, alta, spontanea); • tipi e provenienza dei cereali; • localizzazione della malteria; • tipi e provenienza dei luppoli; • tipi e provenienza di eventuali aggiunte (spezie, altro); • tipologia di confezionamento, indicando "rifermentata in bottiglia" solo nel caso in cui ci sia una vera e propria rifermentazione; • grado alcolico e grado plato |
| Naturalità | <p>Non sono ammessi coloranti, conservanti, schiumogeni, enzimi aggiunti.</p> |

XV. Distillati e liquori

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | Le materie prime usate devono seguire i principi espressi per i prodotti ortofrutticoli <u>Titolo preferenziale:</u> Gli impianti di distillazione dovranno sostenere un corretto smaltimento delle vinacce esauste (possono essere impiegate come biomasse vegetali) |
| Territorialità | Le vinacce usate per a distillazione delle grappe dovranno provenire da vitigni del territorio di produzione. I frutti o le erbe usate per l'infusione dovranno essere tipiche della zona di produzione e stagionali |
| Tracciabilità | Dovranno essere dichiarati i luoghi di provenienza delle materie prime |
| Naturalità | Non è ammesso l'uso di conservanti e aromi di sintesi Non è consentito l'uso di edulcoranti o dolcificati sintetici Nei distillati non dovranno esserci tracce di metanolo o di altre sostanze tossiche o sgradevoli. |

XVI. Acqua

| | |
|---------------------------|--|
| Impatto ambientale | Preferire la scelta di acque che abbiano percorso minor numero di km possibile, evitare le bottiglie di plastica per le quali vi è uno spreco eccessivo d'acqua e petrolio (Ogni anno infatti nel mondo si utilizzano 600 miliardi di litri d'acqua, nonché 81 milioni di litri di petrolio, per produrre bottiglie in plastica in cui inserire 154 miliardi di litri d'acqua naturale. Ciò vale a dire: per ogni litro di acqua in bottiglia di plastica, ne sono andati sprecati quattro). |
| Territorialità | Acque provenienti dalle sorgenti più vicine al luogo della manifestazione. |
| Tracciabilità | In etichetta devono essere riportati luogo della sorgente, luogo e data dell'imbottigliamento e il lotto di produzione. Devono essere inoltre riportati i dati del laboratorio che effettua le analisi chimiche e chimico-fisiche. L'acqua non scade, segnalare la data di scadenza come data di degrado qualitativo. |
| Naturalità | In etichetta devono essere riportate le tabelle dei risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Evitare marchi appartenenti a grandi multinazionali: Vera, Panna, Recoaro, Levissima e San Pellegrino sono Nestlè, Lilia è Coca Cola. |

XVII. Prodotti Ittici

| | |
|----------------------------------|--|
| <p>Impatto ambientale</p> | <p>Pescato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. andrebbero evitati metodi di pesca che danneggiano l'ecosistema marino 2. garantire il rispetto dei periodi di fermo pesca 3. rispetto della taglia del pesce (documentazione da <i>Mangiamoli giusti</i> in appendice): <p>Aragosta: 9 cm lunghezza carapace (la testa) Astice: 30 cm lunghezza totale Capasanta: 10 cm (il diametro della conchiglia) Cernia: 45 cm Gambero rosa: 2 cm lunghezza carapace (la testa) Mormora: 20 cm Nasello: 20 cm Occhialone: 33 cm Pescespada: 110 cm spada esclusa Sarago maggiore: 23 cm Sardina: 11 cm Scampo: 7 cm lunghezza totale Sgombro: 18 cm Sogliola: 20 cm Tonno: 10 kg Triglia (sia di scoglio che di fango): 11 cm</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Evitare il consumo pesci di grossa taglia come tonno, salmone, pesce spada e squalo. Oltre ad essere le specie più a rischio (il tonno potrebbe estinguersi entro il 2050), sono i pesci più longevi, a più alto contenuto di grasso e per questo sono quelli che accumulano più tossine.</p> <p>Favorire il consumo i pesci che si trovano più in basso nella catena alimentare, incluse ostriche, molluschi, sardine, vongole. Non sono a rischio di estinzione, si riproducono tranquillamente, non si nutrono di pesci dalle carni inquinate, sono meno grassi e per questo accumulano meno tossine.</p> <p>Allevato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. dovranno essere utilizzati come integrazione alimentare mangimi che non contengono assolutamente: farine animali non provenienti da specie ittiche, alimenti vegetali contenenti organismi geneticamente modificati, scarti di lavorazione industriale. La qualità, la quantità e il metodo di somministrazione degli alimenti devono ridurre al minimo la dispersione di alimenti nell'ambiente. Alimenti, materie prime per mangimi, mangimi composti, additivi per mangimi, ausiliari di fabbricazione dei mangimi e ogni altro componente usato nell'alimentazione dei pesci non devono essere stati prodotti con l'impiego di organismi geneticamente modificati o di elementi da essi derivati. 2. eventuali trattamenti sanitari all'interno dell'allevamento dovranno essere realizzati unicamente in casi di rischio grave per l'intera popolazione ittica presente e per la salute umana 3. Gli allevamenti di pesci carnivori, come i salmoni, richiedono un apporto di pesce tra le 2,5 e le 5 volte superiore rispetto al prodotto finale. Nel caso degli allevamenti di tonni, la quantità di pesce necessaria per crescere l'animale fino alla taglia commerciale è di 20 volte superiore a quella che andrà sul mercato. |
| <p>Territorialità</p> | <p>Il pesce allevato deve essere tipico della zona d'allevamento</p> <p>La conservazione e trasformazione del pescato dovrà avvenire secondo</p> |

| | |
|----------------------|--|
| | <p>metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell'area di produzione.</p> <p>Il sale usato per la conservazione di prodotti quali acciughe dovrà essere di provenienza nazionale</p> <p>Per i conservati sott'olio è preferibile la scelta di olio extravergine di oliva</p> |
| Tracciabilità | <p>Pescato: il pesce pescato dovrà riportare in etichetta data e luogo di pesca</p> <p>Informarsi su come è stato pescato. Alcune tecniche consentono di estrarre una quantità di pesce pesante quanto un aereo. Significa che devastano i fondali, pescano specie non commerciabili e causano un enorme spreco di energia. Preferire i pesci ottenuti con tecniche di pesca artigianali e comunque sostenibili.</p> <p>Allevato: l'etichetta dovrà riportare luogo, tipo di alimentazione, provenienza degli avannotti. L'identificazione dei lotti e delle partite di prodotti ittici deve essere pertanto garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e commercializzazione.</p> <p>Trasformato: Provenienza materie prime</p> |
| Naturalità | <p>L'intervallo di tempo tra la cattura e la lavorazione del pescato non dovrà essere superiore alle 6 ore</p> <p>Non è ammesso per la trasformazione l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti.</p> <p>Il pesce allevato dovrà aver sostenuto un digiuno di tre giorni prima di essere pescato</p> |

APPENDICI

I. Additivi alimentari

Tabella 1

| | | |
|--|--|---|
| Aromi | | |
| <p>Un aroma è la caratteristica sensoriale data da un cibo o da un'altra sostanza derivante dalla combinazione di odore e sapore. L'aroma tipico di un alimento, di una spezia, di una pianta aromatica è conferito da specifiche sostanze naturalmente presenti in essi.</p> <p>Nel campo dell'industria alimentare, al fine di riprodurre, standardizzare o rafforzare certi aromi, alcune sostanze naturali o prodotte per sintesi chimica sono aggiunte ai cibi.</p> <p>La legge (d.lgs n. 107 del 1992) non consente una netta distinzione in etichetta tra un aroma naturale e uno artificiale, o meglio, consente una chiarezza a dir poco limitata. <u>Per i prodotti alimentari per i quali specifiche norme prevedono l'aromatizzazione con soli aromi naturali è consentito anche l'impiego delle sostanze aromatizzanti identiche (vedi distinzione sotto).</u> Questo fa sì che il naturale mentolo, ad esempio, derivante dall'olio essenziale estratto dalle foglie di menta, possa essere sostituito con l'aromatizzante natural-identico derivato dalla sintesi chimica di laboratorio del batterio <i>Pseudomonas putrida</i>, che con le foglie di menta non ha nulla a che fare. In etichetta, però, tanto il primo, quanto il secondo possono essere iscritti come "aromi naturali"</p> | | |
| Sostanze aromatizzanti: | | |
| Naturali | Natural-identiche | Artificiali |
| Ottenuti con procedimenti fisici (ad es. distillazione, l'estrazione), processi enzimatici, o processi microbiologici (come la fermentazione, la torrefazione o l'essiccazione. | Ottenuti per sintesi chimica di laboratorio: a mezzo di procedimenti chimici si ottengono sostanze chimicamente identiche alle originali presenti in natura. | Ottenuti per sintesi chimica di laboratorio ma non identica chimicamente ad una sostanza presente in natura. |
| Preparazioni aromatiche: | | |
| <p>È un prodotto diverso dalla sostanza aromatizzante naturale: si ottiene tramite procedimenti fisici, , processi enzimatici o microbiologici. A partire da materie di origine vegetale o animale allo stato naturale o previa trasformazione per il consumo umano con procedimenti tradizionali per la preparazione di prodotti alimentari come l'essiccazione, la torrefazione e la fermentazione.</p> | | |
| Aromatizzanti di trasformazione: | | |
| <p>Sono prodotti ottenuti dal riscaldamento per 15 minuti a non più di 180° di una miscela di elementi organici che non hanno necessariamente di per sé delle proprietà aromatizzanti e di cui almeno uno contiene azoto amminico (derivato dall'ammoniaca) e un altro uno zucchero riduttore. È difficile sapere con accettabile precisione cosa contengano queste sostanze aromatizzanti di trasformazione.</p> | | |
| Aromatizzante d'affumicatura: | | |
| <p>Trattasi di estratti di fumi impiegati nei procedimenti d'affumicatura degli alimenti. Ma l'aromatizzazione di affumicatura non ha nulla a che vedere con il naturale aroma di affumicato che un tradizionale procedimento di affumicatura conferisce al cibo.</p> | | |

Tabella 2

| |
|--|
| Coloranti alimentari (etichetta E100-E181) |
| <p>Un colorante alimentare è una sostanza, o un insieme di sostanze usate per migliorare l'aspetto dei prodotti alimentari, specie quelli di produzione industriale. Molti coloranti alimentari, tra cui quelli derivati dall'anilina (detti coloranti azoici), sono vietati perché cancerogeni. I coloranti alimentari, distinti in naturali e sintetici, vengono aggiunti alle bibite analcoliche, alle caramelle, ai budini, alle creme, ma anche ai formaggi, alla margarina, ai prodotti conservati sotto aceto o sott'olio, alle</p> |

marmellate e a molti altri alimenti.

Tabella 3

Esaltatori di sapidità (etichetta da E620 a E640)
 Questi additivi mirano a rendere un alimento più appetibile a palato esaltandone il sapore. Alimento che altrimenti avrebbe ben poche qualità organolettiche Molti hanno come base il glutammato: glutammato monosodico (E621), monopotassico (E622), diglutammato calcico(E623), glutammato monoammonico (E624) e diglutammato di magnesio (E625).
 Tra di essi il più utilizzato e discusso è il glutammato monosodico, ingrediente fondamentale, ad esempio dei dadi da brodo, dei cracker, dei salatini e dei vari snack.
 Ad esaltare il gusto dei prodotti dolciari provvedono poi vari acidi come l'ascorbico, il citrico, il tartarico, il lattico e l'acetico

Tabella 4

| | |
|---|---|
| <p>Emulsionante (Etichetta: E400 - E495) Sostanza capace di favorire la formazione di emulsioni diminuendo la tensione superficiale tra due liquidi immiscibili come ad esempio l'olio e l'acqua. In alcune emulsioni naturali, come il latte, l'emulsionante è sostituito da sostanze naturali. Essi modificano la struttura dei grassi, riducono la viscosità, aumentano l'aerazione nei prodotti da montare, interagiscono con il glutine nel conferire ossatura e volume. Gli additivi alimentari emulsionanti svolgono un ruolo importante nella fabbricazione di prodotti quali margarina, maionese, salse cremose, caramelle, molti alimenti confezionati, insaccati ed una vasta gamma di prodotti da forno. Nella produzione di gelato si usano emulsionanti derivati da acidi grassi quali mono e di-gliceridi.</p> | |
| <p style="text-align: center;">Naturali</p> <p>tuorlo d'uovo, lecitina di soia: la lecitina si trova in abbondantemente nei semi di soia e in quantità minore anche negli olii vegetali, nel tuorlo d'uovo, nelle noci, nei cereali. Quella di origine vegetale fornisce grassi polinsaturi, quella di origine animale fornisce invece grassi saturi.</p> | <p style="text-align: center;">Sintetici</p> <p>Sostanze chimiche sintetiche, che hanno strutture molto simili ai prodotti naturali.</p> |

Tabella 5

| | | |
|--|---|---|
| <p>Conservanti (escludiamo in questa sede i trattamenti conservanti quali alte e basse temperature, essiccazione, affumicatura ecc...) (etichetta E200-E297) Sono sostanze aggiunte agli alimenti, per evitarne il deperimento a causa dell'azione di microrganismi o dell'ossidazione da parte dell'ossigeno contenuto nell'aria Gli antiossidanti fanno dunque parte della famiglia dei conservanti: prevengono e ostacolano l'irrancidimento e le variazioni di colore.</p> | | |
| <p>Sostanze naturali</p> <p>Zucchero, sale, aceto, olio</p> | <p>Sostanze di sintesi</p> | |
| <p>Lo zucchero (saccarosio) e il sale (cloruro di sodio) hanno l'effetto di sottrarre l'acqua, rendendola inutilizzabile da parte dei microrganismi, l'aceto causa un abbassamento del pH dell'alimento e l'olio sottrae ossigeno. Per tutti l'effetto finale è di impedire la proliferazione dei batteri con meccanismi di tipo battericida o batteriostatico.</p> | <p>Antimicrobici e antiossidanti I conservanti alimentari antimicrobici vengono a loro volta suddivisi in conservanti alimentari innocui, conservanti alimentari accettabili e conservanti alimentari da riservare al trattamento in superficie dei prodotti. Tra i conservanti alimentari innocui si possono citare solo l'<i>acido sorbico</i> (E200 in etichetta, anche come sorbato di potassio o di sodio) con effetto antibatterico e antifungino; il <i>propionato di potassio</i> (E283, azione antimuffa); il <i>propionato</i></p> | <p>Azione conservante secondaria Comprendono sostanze impiegate primariamente ad altro scopo: miglioramento del colore del prodotto (per esempio, nitriti e nitriti impiegati nelle carni e nei salumi), mantenimento delle condizioni di equilibrio acido-basico (acido acetico, acetati), ostacolo all'instaurazione di fenomeni ossidativi e fermentativi.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p><i>di calcio</i> (E282) usato per contrastare la crescita di batteri e muffe nel pane.</p> <p>Poiché pochi sono i conservanti alimentari veramente “innocui”, si ricorre alla denominazione di conservanti alimentari accettabili per indicare sostanze il cui uso può avere effetti indesiderati se si superano determinati limiti. Tra questi ricordiamo: <i>l'acido benzoico</i> (E210) <i>i benzoat di sodio</i> (E211), <i>di potassio</i> (E212), <i>di calcio</i> (E213) <i>l'aldeide formica</i> (E240) e <i>l'anidride solforosa</i>.</p> <p>Infine tra i composti destinati al solo trattamento in superficie si cita il <i>difenile</i> (E230) molto impiegato per la conservazione di alcuni frutti freschi, il quale può, attraversando la buccia dei frutti, diffondersi nella polpa: è tossico a concentrazioni elevate</p> | |
|--|--|--|

Tra gli additivi alimentari alcuni possono essere prodotti anche con l'utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati, tra questi: E 101 *riboflavina*, E 101a *riboflavina5-fosfato*, E 150b-d *caramello* (non 150a *caramello*), E 153 *carbone vegetale*, E 160d *licopene*, E161c *criptoxantina*, E 306 *tocoferolo*, E 307 *alfa-tocoferolo*, E 308 *gamma-tocoferolo*, E 309 *delta-tocoferolo*, E 322 *lecitina*, E 330 *acido citrico*, E 415 *gomma di xantano*, E 471 *mono- e digliceridi degli acidi grassi*, E 472 *esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi*, E 473 *esteri saccarici degli acidi grassi*, E 475 *esteri poliglicerici degli acidi grassi*, E 476 *poliricinoleato di poliglicerile*, E 477 *esteri di propano-1,2 –diol di acidi grassi*, E 491 *sorbitolo monostearato*, E 507 *acido stearico*, E 620 *acido glutammico*, E 621 *glutammato monopodico*, E 622 *glutammato monopotassico*, E 623 *diglutammato di calcio*, E 624 *glutammato monoammonico*, E 625 *diglutammato di magnesio*.

Tabella 6

| Numero | Nome | Funzione |
|---------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| E 100 | Curcumina | Colore giallo-arancio |
| E 100a | Turmerico | Colore giallo-arancio |
| E 101 | Riboflavina | Colore giallo, vitamina B2 |
| E 101a | Riboflavina- 5'- Fosfato | Colore giallo, vitamina B2 |
| E 102 | Tartrazine | Colore giallo, colorante azoico |
| E 104 | Giallo di Chinolina | Colore giallo-verde, sintetico |
| E 106 | Riboflavina-5-Fosfato di Sodio | Colore giallo, vitamina B2 |
| E 107 | Giallo 2G | Colore giallo, colorante azoico |
| E 110 | Giallo Tramonto FCF | Colore giallo, colorante azoico |
| E 120 | Carminio, Cocciniglia | Colore rosso, naturale |
| E 122 | Azorubina | Colore rosso, colorante azoico |
| E 123 | Amaranto | Colore rosso, colorante azoico |
| E 124 | Ponceau 4R | Colore rosso, colorante azoico |
| E 127 | Eritrosina | Colore rosso, sintetico |
| E 128 | Rosso 2G | Colore rosso, sintetico |
| E 129 | Rosso Allura AC | Colore rosso, colorante azoico |
| E 131 | Blu Patentato V | Colore blu, sintetico |
| E 132 | Indigotina | Colore blu, sintetico |
| E 133 | Blu Brillante FCF | Colore blu, sintetico |
| E 140 | Clorofille | Colore verde, naturale |
| E 141 | Complessi delle clorofilla con rame | Colore verde, sintetico |
| E 142 | Verde S | Colore verde, sintetico |
| E 150a-d | Caramello | Colore bruno |
| E 151 | Nero Brillante BN | Colore nero, colorante azoico |
| E 153 | Carbone vegetale | Colore nero, naturale |
| E 154 | Bruno FK | Colore bruno, colorante azoico |
| E 155 | Bruno HT | Colore bruno, colorante azoico |
| E 160a | Alfa-, Beta- e Gamma- Caroteni | Colore giallo-arancio, naturale |
| E 160b | Annatto, Bissina, Norbissina | Colore giallo, naturale |
| E 160c | Estratto di peperone (Paprica) | Colore arancio, naturale |

| | | |
|--------|--|---------------------------------|
| E 160d | Licopene | Colore rosso, naturale |
| E 160e | Beta-apo-8'-carotenale | Colore giallo-arancio, naturale |
| E 160f | Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico | Colore giallo-arancio, naturale |
| E 161a | Flavoxantina | Colore giallo, naturale |
| E 161b | Luteina | Colore giallo, naturale |
| E 161c | Criptoxantina | Colore giallo, naturale |
| E 161d | Rubixantina | Colore giallo, naturale |
| E 161e | Violaxantina | Colore giallo, naturale |
| E 161f | Rodoxantina | Colore giallo, naturale |
| E 161g | Cantaxantina | Colore arancio, naturale |
| E 161h | Citranaxanthin | Colore giallo, naturale |
| E162 | Estratto di Barbabietola rossa | Colore rosso, naturale |
| E 163 | Enocianina (antociani) | Colori rosso porpora, naturali |
| E 170 | Carbonato di calcio | Colore bianco |
| E 171 | Biossido di titanio | Colore bianco |
| E 172 | Ossido di ferro | Colore rosso-bruno, naturale |
| E 173 | Alluminio | Metallo (colore) |
| E174 | Argento | Metallo (colore) |
| E175 | Oro | Metallo (colore) |
| E 180 | Litolrubina BK | Colore rosso, colorante azoico |
| E 181 | Tannini | Colore e aromi giallo-bianco |
| E 200 | Ácido sorbico | Conservante naturale |
| E 201 | Sodio Sorbato | Conservante sintetico |
| E 202 | Potassio Sorbato | Conservante sintetico |
| E 203 | Calcio Sorbato | Conservante sintetico |
| E 210 | Ácido benzoico | Conservante naturale |
| E 211 | Sodio Benzoato | Conservante sintetico |
| E 212 | Potassio Benzoato | Conservante sintetico |
| E 213 | Calcio Benzoato | Conservante sintetico |
| E 214 | 4-idrossibenzoato etilico | Conservante sintetico |

| | | |
|-------|---|---|
| E 215 | Sale sodico del 4-idrossibenzoato etilico | Conservante sintetico |
| E 216 | 4-idrobenzoato propilico | Conservante sintetico |
| E 217 | Sale sodico di E216 | Conservante sintetico |
| E 218 | 4-idrossibenzoato metilico | Conservante sintetico a partire dall'acido benzoico |
| E 219 | Sale sodico di E218 | Conservante sintetico a partire dall'acido benzoico |
| E 220 | Anidride Solforosa | Conservante naturale |
| E 221 | Sodio Solfito | Conservante sintetico |
| E 222 | Sodio Solfito Acido | Conservante sintetico; decolorante |
| E 223 | Metabisolfito di sodio | Conservante sintetico; antiossidante |
| E 224 | Metabisolfito di potassio | Conservante sintetico |
| E 226 | Calcio Solfito | Conservante sintetico |
| E 227 | Calcio Solfito Acido | Conservante sintetico |
| E 230 | Difenile | Conservante sintetico; antifungineo |
| E 231 | 2-Idrossidifenile | Conservante sintetico |
| E 232 | 2-Ossido difenile sodico | Conservante sintetico |
| E233 | 2-(Tiazol-4-yl) Benzimidazolo | Conservante sintetico, antifungineo |
| E 234 | Nisina | Antibiotico naturale |
| E 235 | Pimaricina | Antibiotico naturale |
| E 236 | Ácido formico | Ácido naturale, conservante |
| E 237 | Sodio Formiato | Sale naturale, conservante |
| E 238 | Calcio Formiato | Sale naturale, conservante |
| E 239 | Esamina | Conservante sintetico, antifungineo |
| E 240 | Formaldeide | Conservante |
| E 249 | Nitrito di potassio | Sale naturale, conservante |
| E 250 | Nitrito di sodio | Sale naturale, conservante |
| E 251 | Nitrato di sodio | Sale naturale, conservante |
| E 252 | Nitrato di potassio | Sale naturale, conservante |
| E 260 | Ácido acetico | Ácido naturale, conservante |
| E 261 | Acetato potassico | Conservante |
| E 262 | Acetato sodico | Conservante, sale naturale |

| | | |
|-------|-----------------------------------|------------------------------|
| E 263 | Acetato calcico | Conservante, sale naturale |
| E 270 | Acido lattico | Ácido naturale |
| E 280 | Ácido propionico | Ácido naturale |
| E 281 | Propionato di sodio | Sale naturale |
| E 282 | Propionato di calcio | Sale naturale |
| E 283 | Propionato di potassio | Sale naturale |
| E 290 | Anidride Carbonica | Gas naturale |
| E 296 | Ácido malico | Ácido |
| E 297 | Ácido fumarico | Ácido naturale |
| E 300 | Acido ascorbico | antiossidante, vitamina C |
| E 301 | Sale sodico dell'acido ascorbico | antiossidante, vitamina C |
| E 302 | Sale calcico dell'acido ascorbico | antiossidante, vitamina C |
| E 304 | Assorbibile palmitato | antiossidante |
| E 306 | Concentrato di tocoferolo | antiossidante, vitamina E |
| E 307 | Alfa-tocoferolo | antiossidante, vitamina E |
| E 308 | Gamma-tocoferolo | antiossidante, vitamina E |
| E 309 | Delta-tocoferolo | antiossidante, vitamina E |
| E 310 | Propile gallato | antiossidante |
| E 311 | Ottile gallato | antiossidante |
| E 312 | Dodecile gallato | antiossidante |
| E 313 | Acido tiodipropionico | antiossidante |
| E 314 | Gomma di guaiaco | antiossidante |
| E 315 | Acido Eritorbico | antiossidante |
| E 316 | Sodio eritorbato | antiossidante |
| E 319 | Butilidrossinone | antiossidante |
| E 320 | Butile-idrossi-anisolo | antiossidante |
| E 321 | Butile-idrossi-toluene | antiossidante |
| E 322 | Lecitina | Emulsionante e stabilizzante |
| E 325 | Sodio lattato | conservanti |
| E 326 | Potassio lattato | conservanti |

| | | |
|-------|---|---|
| E 327 | Calcio lattato | conservanti |
| E 330 | Acido citrico | regolatore dell'acidità |
| E 331 | Citrato di sodio | regolatore dell'acidità |
| E 332 | Citrato di potassio | regolatore dell'acidità |
| E 333 | Citrato di calcio | regolatore dell'acidità |
| E 334 | Acido tartarico | regolatore dell'acidità |
| E 335 | Tartrato di sodio | regolatore dell'acidità |
| E 336 | Tartrato di potassio | regolatore dell'acidità |
| E 337 | Tartrato di sodio e di potassio | regolatore dell'acidità |
| E 338 | Acido fosforico | regolatore di acidità e agente chelante |
| E 339 | Fosfato di sodio | regolatore di acidità e agente chelante |
| E 340 | Fosfato di potassio | regolatore di acidità e agente chelante |
| E 341 | Fosfato di calcio | regolatore di acidità |
| E 343 | Fosfato di magnesio | regolatore di acidità |
| E 350 | Malato di sodio | tampone |
| E 351 | Malato di potassio | tampone |
| E 352 | Malato di calcio | tampone |
| E 353 | Acido meta-tartarico | regolatore dell'acidità |
| E 354 | Tartrato di calcio | conservante |
| E 355 | Acido adipico | regolatore dell'acidità |
| E 356 | Adipato di sodio | regolatore dell'acidità |
| E 357 | Adipato di potassio | regolatore dell'acidità |
| E 363 | Acido Succinico | regolatore dell'acidità |
| E 365 | Fumarato di sodio | regolatore dell'acidità |
| E 370 | 1,4-Eptonolattone | regolatore dell'acidità |
| E 375 | Acido nicotinic | antiossidante e stabilizzante di colore |
| E 380 | Citrato ammonico | regolatore di acidità, tampone |
| E 381 | Citrato ferrico di ammonio | agente anti-induritore nel sale |
| E 385 | Calcio disodico EDTA | agente chelate |
| E 386 | EDTA: Etilenediammin tetra-acetato disodico | agente chelate |

| | | |
|-------|---|----------------------------------|
| E 387 | Ossistearina | stabilizzante |
| E 388 | Acido tioldipropionico | antiossidante |
| E 400 | Ácido alginico | Stabilizzante naturale |
| E 401 | Sodio alginato | Stabilizzante naturale |
| E 402 | Potassio Alginato | Stabilizzante naturale |
| E 403 | Ammonio alginato | Stabilizzante naturale |
| E 404 | Calcio alginato (algin) | Stabilizzante naturale |
| E 405 | Propilenglicole alginato | Derivato dell'acido alginico |
| E 406 | Agar-Agar | Stabilizzante naturale |
| E 407 | Carragenaine (Irish Moss) | Stabilizzante naturale |
| E 410 | Farina di carrube | Stabilizzante naturale |
| E 412 | Farina di semi di guar | Stabilizzante naturale |
| E 413 | Gomma adragante | Stabilizzante naturale |
| E 414 | Gomma arabica | Stabilizzante naturale |
| E 415 | Gomma xantano | Stabilizzante naturale |
| E 416 | Goma karaya | Stabilizzante naturale |
| E 420 | Sorbitolo | Polialcool naturale |
| E 421 | Mannitolo | Polialcool naturale |
| E 422 | Glicerolo | Alcool naturale |
| E 430 | Esterato di (8) poliossietileno | Emulsionante sintetico |
| E 431 | Esterato di poliossietileno | Emulsionante sintetico |
| E 432 | Sorbinato di (20) poliossietileno, Polisorbato 20 | Emulsionante sintetico |
| E 433 | Polisorbato 80 | Emulsionante sintetico |
| E 434 | Polisorbato 40 | Emulsionante sintetico |
| E 435 | Polisorbato 60 | Emulsionante sintetico |
| E 436 | Polisorbato 65 | Emulsionante sintetico |
| E 440 | Pectine | Agente stabilizzante naturale |
| E 441 | Gelatina | Agente gelificante |
| E 442 | Fosfatidi di ammonio | Emulsionante sintetico |
| E 450 | Di-fosfati potassici e sodici | Sale sodica dell'acido fosforico |

| | | |
|-------|---|---|
| E 460 | Celullosa | Agente stabilizzante naturale |
| E 461 | Metilcelullosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 463 | Idrossipropilcelullosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 464 | Idrossipropilmetilcellulosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 465 | Etilmetilcelullosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 466 | Carbossimetilcelullosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 470 | Sali di acidi grassi | Sali di acidi grassi |
| E 471 | Mono- e digliceridi di acidi grassi | Tipo di grassi |
| E 472 | Esteri di mono- e digliceridi | Emulsionante sintetico |
| E 473 | Esteri saccarici degli acidi grassi | Emulsionante sintetico |
| E 474 | Saccarogliceridi | Emulsionante sintetico |
| E 475 | Ésteri poligliceridi di acidi grassi | Emulsionante sintetico |
| E 476 | poliricinoleato di poliglicerile | Emulsionante preparato a base di olio di ricino |
| E 477 | Esteri di propano-1,2 –diol di acidi grassi | Emulsionante sintetico |
| E 478 | Esteri di acidi grassi lattilati di glicerolo e di propano-1,2-diol | Preparato a base di acido lattico |
| E 481 | Stearoile-2-lattilato di sodio | Preparato a base di acido lattico |
| E 482 | Stearoile-2-lattilato di calcio | Emulsionante sintetico |
| E 483 | Tartrato di stearoile | Emulsionante sintetico |
| E 491 | Sorbitolo monostearato | Emulsionante sintetico |
| E 492 | Triestearato di sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 493 | Monolaurato di sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 494 | Monooleato de sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 495 | Monopalmitato di sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 500 | Carbonato di sodio | Base |
| E 501 | Carbonato di potassio | Base |
| E 503 | Carbonato d'ammonio | Base |
| E 504 | Carbonato di magnesio | Alcale, Agente anti-indurente |
| E 505 | Carbonato di ferro | Regolatore di acidità |
| E 507 | Acido cloridrico | Acido |
| E 508 | Cloruro di potassio | Sale, sostituto |

| | | |
|-------|---------------------------------|-------------------------------|
| E 509 | Cloruro di calcio | Sequestrante, rassodante |
| E 510 | Cloruro di ammonio | Lievito alimentare, aroma |
| E 511 | Cloruro di magnesio | Regolatore di acidità |
| E 512 | Cloruro stannoso | Anti-ossidante |
| E 513 | Acido solforico | Acido |
| E 514 | Solfato di sodio | Acido, diluente |
| E 515 | Solfato di potassio | Sostituto del sale |
| E 516 | Solfato di calcio | Rassodante |
| E 517 | Solfato di ammonio | Stabilizzante |
| E 518 | Solfato di magnesio | Integratore alimentare |
| E 520 | Solfato di alluminio | Chiarificatore |
| E 521 | Alluminiosolfato di sodio | Regolatore di acidità |
| E 523 | Alluminiosolfato di magnesio | Stabilizzante |
| E 524 | Idrossido di sodio | Base, solvente |
| E 525 | Idrossido di potassio | Base |
| E 526 | Idrossido di calcio | Rassodante |
| E 527 | Idrossido di ammonio | Base |
| E 528 | Idrossido di magnesio | Base |
| E 529 | Ossido di calcio | Alcale |
| E 530 | Ossido di magnesio | Agente anti-indurente, alcale |
| E 535 | Ferrocianuro di sodio | Agente anti-indurente |
| E 536 | Ferrocianuro di potassio | Agente anti-indurente |
| E 537 | Esa-ferro cianuro di managanato | Agente anti-indurente |
| E 538 | Ferrocianuro di calcio | Agente anti-indurente |
| E 539 | Tio-solfato di sodio | Anti-ossidante |
| E 540 | Pirofosfato di-calcico | Agente lievitante |
| E 570 | Acido stearico | Anti-agglomerante |
| E 620 | Acido glutammico | Esaltatore di sapidità |
| E 621 | Glutammato monopodico | Esaltatore di sapidità |
| E 622 | Glutammato monopotassico | Esaltatore di sapidità |

| | | |
|-------|-------------------------------------|------------------------|
| E623 | Diglutammato di calcio | Esaltatore di sapidità |
| E 624 | Glutammato monoammonico | Esaltatore di sapidità |
| E 625 | Diglutammato di magnesio | Esaltatore di sapidità |
| E 626 | Acido guanilico | Esaltatore di sapidità |
| E 627 | Guanilato di sodio | Esaltatore di sapidità |
| E 628 | Guanilato di potassio | Esaltatore di sapidità |
| E 629 | Guanilato di calcio | Esaltatore di sapidità |
| E 630 | Acido inosinico | Esaltatore di sapidità |
| E 631 | Inosinato di disodio | Esaltatore di sapidità |
| E 632 | Inosinato di dipotassio | Esaltatore di sapidità |
| E 633 | Inosinato di calcio | Esaltatore di sapidità |
| E 634 | Calcio 5'-ribonucleotidi | Esaltatore di sapidità |
| E 635 | Disodio 5'-ribonucleotidi | Esaltatore di sapidità |
| E 636 | Maltolo | Esaltatore di sapidità |
| E 637 | Etilmaltolo | Esaltatore di sapidità |
| E 640 | Glicina e Sale sodico della glicina | Esaltatore di sapidità |

II. Tempi di stagionatura dei salumi

| Prodotto | Tempo minimo di stagionatura |
|------------------------------|--|
| Abruzzo e Molise | |
| Guanciale amatriciano | 3 mesi |
| Lonza aquilana | 5 mesi |
| Mortadella di Campotosto | 3 mesi |
| Salsiccia di fegato | 1 mese |
| Salsicciotto del Vastese | 20 giorni in luogo aerato e caldo, 5 mesi sotto grasso o sott'olio |
| Soppressata molisana | 7 giorni in locali caldi e aerati, 5 mesi in cantina |
| Ventricina del Vastese | 7 mesi |
| Basilicata | |
| Capicollo lucano | 90/150 giorni a seconda della pezzatura |
| Lucanica | 15/20 giorni |
| Pancetta tesa lucana | 15 giorni di salatura, 35 giorni di stagionatura |
| Prosciutto lucano | 14 mesi |
| Calabria | |
| Capocollo di Calabria | 100 giorni |
| 'Nduja | 1 anno |
| Pancetta di Calabria | 4/8 giorni di salatura, 30 giorni di stagionatura |
| Salsiccia di Calabria | 30 giorni |
| Soppressata di Calabria | 45 giorni |
| Campania | |
| Prosciutto di Pietraraja | 2 anni |
| Salame di Mugnano | 2 mesi |
| Salame Napoli | 4 mesi |
| Soppressata di Gioi Cilento | 15/20 giorni |
| Emilia Romagna | |
| Cappello del prete | 2/4 mesi |
| Coppa Piacentina | 6 mesi |
| Culatello di Zibello | 20/12 mesi |
| Fiocchetto | 3/6 mesi |
| Pancetta piacentina | 60 giorni |
| Pancetta steccata di Parma | 5/6 mesi |
| Prosciutto di Modena | 1 anno |
| Prosciutto di Parma | 10/12 mesi |
| Salama da sugo di Ferrara | 6/9 mesi |
| Salame di Felino | 2/4 mesi |
| Salame gentile | 3 mesi |
| Salame piacentino | 45 giorni |
| Spalla cotta di San Secondo | 2/3 mesi prima della cottura |
| Spalla cruda | 4/5 mesi in locale riscaldato, in cantina fino a settembre |
| Friuli Venezia Giulia | |
| Petto d'oca affumicato | 2 mesi |
| Pitina | 7/10 giorni di affumicatura |
| Prosciutto crudo d'oca | 2 mesi |
| Prosciutto di Cormons | 1 anno |
| Prosciutto di San Daniele | 12 mesi |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Prosciutto di Sauris | 1 anno |
| Salame d'oca friulano | 1/6 mesi |
| Salame d'oca giudeo | 1/5 mesi |
| Lazio | |
| Cojoni di mulo | 3 mesi |
| Prosciutto di Bassiano | 13/15 mesi |
| Liguria | |
| Prosciutta castelnovese | 6/12 mesi |
| Lombardia | |
| Bresaola della Valtellina | 3 mese |
| Bresaola di cavallo | 1/3 mesi |
| Coppa mantovana | 4/5 mesi |
| Slinzega | 1 mese |
| Violino di capra della Vachiavenna | 10/12 mesi |
| Marche | |
| Lonza | 6/7 mesi |
| Prosciutto di Carpegna | 12 mesi |
| Salame di Fabriano | 2/3 mesi |
| Spalletta | 7/8 mesi |
| Piemonte | |
| Bresaola della Valdossola | 2/3 mesi |
| Salme d'asino | 2 settimane |
| Salame di cavallo | 2 settimane |
| Salame delle Valli Tortonesi | 40 giorni |
| Puglia | |
| Pancetta di Martina Franca | 60 giorni |
| Soppressata di Marina Franca | 40 giorni |
| Sardegna | |
| Cannaca | Se fresca: 15 giorni Se stagionata: 1 mese |
| Grandula | 30/60 giorni |
| Mustela | 60 giorni |
| Prosciutto di Desulo | 12 mesi |
| Sicilia | |
| Buffa | 2 mesi |
| Fellata | 2/3 mesi |
| Pancetta arrotolata dei Monti Nebrodi | 3/4 mesi |
| Salame di Sant'Angelo | 30/100 giorni |
| Toscana | |
| Finocchiona | 7/12 mesi |
| Lardo di Colonnata | 6 mesi |
| Mondiola della Garfagnana | 45 giorni |
| Prosciutto del Casentino | 4/18 mesi |
| Prosciutto di cinghiale | 4/7 mesi |
| Prosciutto toscano | 10/12 mesi |
| Rigatino | 60/120 giorni |
| Spalla di maiale toscana | 7/8 mesi |
| Tarese Valdarno | 2/3 mesi |
| Trentino Alto Adige | |

| | |
|----------------------------------|--|
| Luganega trentina | Se fresca: 20 giorni Se stagionata: fino a 4 mesi |
| Mortandela della Val di Non | 7 giorni |
| Speck dell'Alto Adige | 20 settimane |
| Umbria | |
| Barbozza | 2/3 mesi |
| Capocollo umbro | 4 mesi |
| Corallina di Norcia | 3/5 mesi |
| Prosciutto di Norcia | 22 mesi |
| Valle d'Aosta | |
| Jambon de Bosses | 12 mesi |
| Lardo di Arnad | 3 mesi |
| Mocetta | 3/4 mesi |
| Veneto | |
| Bresaola d cavallo | 5/6 mesi |
| Ossocòlo | 10 mesi |
| Prosciutto veneto berico-euganeo | 10 mesi |
| Salame d'asino | 2/3 mesi |
| Salame di cavallo | 2/3 mesi |
| Soppressa di cavallo | 6/7 mesi |
| Soppressa di Asiago | 8 mesi |
| Soppressa vicentina | 60/120 giorni |