

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 allopatrici 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>

	<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.</p>
--	---

	<p>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.</p>
--	--

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 <u>Titolo presenziale:</u> 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. <u>Titolo preferenziale:</u> 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 saccharici 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