



Slow Food®



Le denominazioni europee tra valori identitari e mercato

Analisi dei 176 disciplinari di produzione
della filiera dei trasformati di carne suina



Settembre 2021

A cura di

Chiara Palandri, Raffaella Ponzio, Piero Sardo

Con la collaborazione di

Cristina Agrillo, Serena Milano, Yael Pantzer

Un ringraziamento particolare alla Dott.ssa Francesca Pedonese,
ricercatrice in Ispezione degli alimenti, Università di Pisa

Foto di copertina

© RitaE – pixabay.com



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the CINEA is not responsible for any use that may be made of the information contained therein

Introduzione

Il regolamento che ha istituito le IG (Indicazioni Geografiche) è stato approvato nel 1992 con l'obiettivo di registrare e proteggere i prodotti agroalimentari più significativi e identitari dei paesi europei. Un riconoscimento che può essere esteso anche ai prodotti di altri Paesi che ne facciano richiesta. Nel 2012 la normativa in materia è stata riordinata riprendendo i temi fondanti del regolamento del 1992.

La premessa all'attuale regolamento recita nelle prime righe: *“La **qualità e la varietà** della produzione agricola, ittica e dell'acquacoltura dell'Unione rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori dell'Unione e sono **parte integrante del suo patrimonio culturale e gastronomico vivo**. Ciò è dovuto alle competenze e alla determinazione degli agricoltori e dei produttori dell'Unione, che hanno saputo **preservare le tradizioni** pur tenendo conto dell'evoluzione dei nuovi metodi e materiali produttivi”*.

Il testo prosegue richiamando le esigenze dei cittadini europei che *“chiedono qualità e prodotti tradizionali e si preoccupano del mantenimento della varietà della produzione agricola dell'Unione. Queste esigenze determinano una domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolar modo quelle connesse all'**origine geografica**. Contribuire attraverso regimi di qualità a ricompensare gli sforzi dispiegati dai produttori per ottenere una gamma diversificata di prodotti di qualità può avere ricadute positive per l'economia rurale. Ciò vale soprattutto per **le aree svantaggiate, le zone di montagna e le regioni ultraperiferiche**, nelle quali il settore agricolo ha un peso economico notevole e i costi di produzione sono elevati”*.

Il regolamento prosegue specificando che *“È opportuno circoscrivere l'ambito di applicazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche ai prodotti per i quali esiste un **legame intrinseco fra le caratteristiche del prodotto o dell'alimento e la sua origine geografica**”* aggiungendo, tra gli obiettivi delle denominazioni, *“fornire **informazioni chiare sui prodotti che possiedono caratteristiche specifiche connesse all'origine geografica, permettendo in tal modo ai consumatori di compiere scelte di acquisto più consapevoli**”*.¹

Riassumendo i risultati di una ricerca sul valore economico delle denominazioni europee, lo stesso sito dell'Unione europea dettaglia i benefici delle denominazioni²:

■ Per i consumatori:

- Garanzia di qualità: il consumatore ha la certezza di acquistare un prodotto genuino con qualità specifiche.

■ Per i produttori:

- È un sistema aperto: l'uso delle Indicazioni Geografiche (IG) è aperto a tutti i produttori che rispettano il disciplinare di produzione (contrariamente al sistema dei marchi commerciali che limita l'uso di un marchio al titolare del marchio stesso).
- Concorrenza leale: solo i produttori che rispettano il disciplinare possono utilizzare la denominazione.
- Protezione: l'uso della denominazione sul mercato è controllato dalle autorità di controllo degli Stati membri.
- Prezzo: i prodotti protetti dalle Indicazioni Geografiche sono venduti a prezzi (in media) 2,23 volte più alti di un analogo prodotto non protetto³, rendendo così l'appartenenza al sistema IG interessante per i produttori anche da un punto di vista economico.
- Promozione: i produttori di Indicazioni Geografiche possono beneficiare di specifici fondi UE per la promozione dei prodotti di qualità.

¹ Regolamento EU 2081/1992, ora sostituito dal Reg. EU 1151/2012 (Quality Package) che revoca i precedenti e riunisce la legislazione in materia

² https://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-163_en.htm?locale=en

³ Il valore complessivo della loro produzione di IG è stato valutato in circa 47,7 miliardi di euro, realizzati in particolare sul mercato francese (32%) mentre oltre il 20% è esportato al di fuori dell'Unione. La Francia è il maggiore produttore di IG, seguita da Italia e Germania (vedi https://euipo.europa.eu/tunnel-web/secure/webdav/guest/document_library/observatory/documents/Geographical_indications_report/geographical_indications_report_en.pdf)

■ Per la comunità:

- Legano i prodotti di qualità alle zone rurali: la produzione non può infatti essere realizzata in un'altra zona geografica da quella stabilita nel disciplinare.
- Stabiliscono legami tra i consumatori e i produttori.
- Proteggono le tradizioni.
- Vantaggi ambientali: legano i prodotti tradizionali ai paesaggi e ai sistemi agricoli.

Ma è davvero così?

La decisione politica di proteggere e tutelare i migliori prodotti agroalimentari, stabilendo regole inderogabili di produzione e salvaguardando quello speciale mix di cultura e caratteristiche geografiche e pedoclimatiche che ha consentito l'affermarsi di tanti trasformati europei, dovrebbe essere un modello per tutti i Paesi del mondo. Questo modello di certificazione ha consentito di attribuire il marchio di DOP/IGP a 3790 prodotti agroalimentari europei e 182 extraeuropei⁴.

Tuttavia, in seguito a una lettura attenta dei disciplinari di produzione delle denominazioni DOP e IGP, prima dei formaggi (ricerca realizzata da Slow Food nel 2019⁵) e poi dei salumi a base di carne suina, sono emersi alcuni aspetti che non sono coerenti con l'impianto sopra menzionato e i fini posti dai legislatori europei.

La nostra ricerca si è proposta di approfondire, leggendo attentamente i regolamenti, che cosa effettivamente garantiscano le IG della filiera delle carni suine, alla luce di una premessa a nostro parere fondamentale: ciò che conferisce a un salume valore identitario e unicità sono il legame con la cultura locale, con il territorio, e una qualità organolettica riconosciuta dagli abitanti della comunità che ha preservato il prodotto.

Il **legame con la cultura locale** è dato dalle tecniche produttive specifiche adottate da una comunità, frutto del saper fare locale (manualità, strumenti tradizionali, competenze tramandate per generazioni), dimostrato da testimonianze (scritte o verbali) che provano la trasmissione tra generazioni dei saperi artigianali necessari a lavorare gli ingredienti (le generazioni dovrebbero essere almeno due, per parlare di passaggio transgenerazionale e dell'affermarsi nel tempo, in una comunità, di una tradizione produttiva).

Le **caratteristiche organolettiche** sono legate agli ingredienti, che nello specifico di questa ricerca sono le carni suine e le spezie, alla loro lavorazione e alla stagionatura.

La specificità e la qualità delle carni sono dovute alla razza animale allevata (le razze autoctone, proprio perché sono state selezionate per adattarsi a uno specifico ambiente, hanno caratteristiche uniche). La qualità di una carne è condizionata però in modo determinante dalle caratteristiche dell'allevamento, dal benessere animale e dall'alimentazione somministrata. Anche gli altri ingredienti sono importanti, la loro qualità è legata all'origine territoriale, alla varietà vegetale e alla tipologia della coltivazione e alla qualità della loro eventuale lavorazione.

La lavorazione è frutto di un insieme di competenze, che devono essere trasmesse da una generazione all'altra.

La stagionatura è influenzata dalle caratteristiche pedoclimatiche dei territori (umidità, temperature stagionali, ambienti naturali in cui affinare aspetti che conferiscono ai trasformati caratteristiche organolettiche uniche) ma anche dalle competenze e dai saperi dei produttori.

L'obiettivo di questa ricerca è stimolare la riflessione dei produttori, delle autorità europee, ma anche nazionali e regionali, dei distributori, e ovviamente dei consumatori su quale significato e quale ruolo hanno oggi, e quale dovrebbero avere, le Indicazioni Geografiche.

⁴ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

⁵ https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2019/09/ITA_DOP.pdf

Le IG (Indicazioni Geografiche) sono suddivise come segue:

DOP (Denominazione di Origine Protetta)



Quando tutte le fasi produttive avvengono in una zona geografica delimitata e secondo una tecnica riconosciuta indicata nel disciplinare. I prodotti devono le loro caratteristiche esclusivamente o essenzialmente al luogo di produzione e al *savoir faire* dei produttori locali. Es. Prosciutto di Parma, Jambon du Kintoa.

IGP (Indicazione geografica protetta)



Quando la fama o le caratteristiche specifiche di un prodotto sono strettamente legate a una zona geografica. Almeno una delle fasi di produzione, trasformazione o preparazione deve avvenire nella zona indicata. Es. Bresaola della Valtellina, Jamón de Trevélez.

STG (Specialità Tradizionale Garantita)



Quando le caratteristiche distintive di un prodotto sono date dall'impiego di certi ingredienti o dal rispetto di una metodologia produttiva tradizionale. Questa denominazione non è legata a un territorio specifico. Es. Mozzarella.

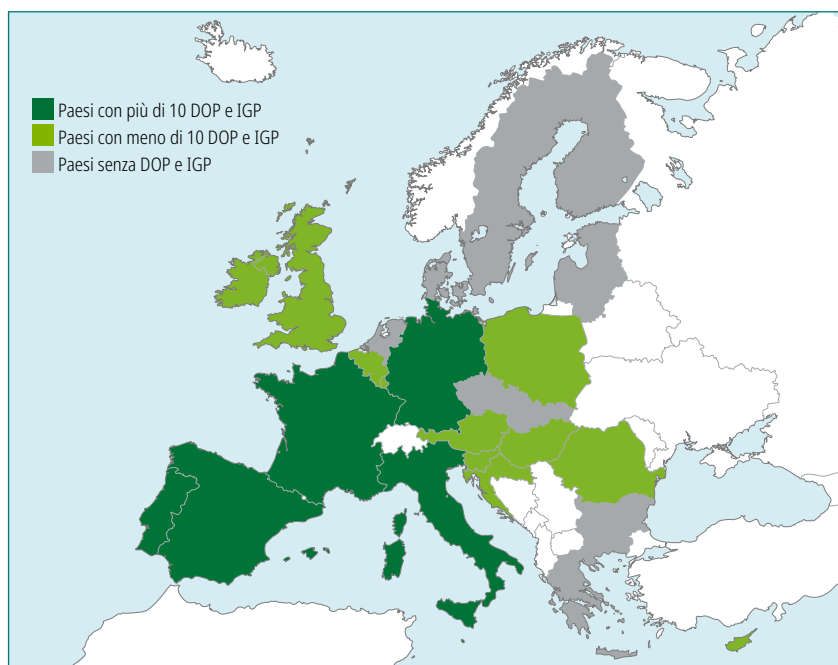
Non abbiamo preso in considerazione nella nostra analisi le STG perché non riteniamo che queste denominazioni abbiano un valore significativo: tutelare solo la ricetta tradizionale, senza alcun ancoraggio al territorio, a precise materie prime, rende possibile la produzione ovunque al mondo, privando di valore e significato i prodotti.

Analisi dei disciplinari di 176 DOP e IGP di salumi a base di carne suina

I dati che seguono sono il risultato della analisi di **176⁶ disciplinari** DOP e IGP registrati sotto la categoria “Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, etc.)”. Soltanto le denominazioni relative a **trasformati ottenuti in tutto o in parte da carni suine** sono stati oggetto della ricerca.⁷

I testi⁸ dei disciplinari sono stati analizzati e classificati con specifico riferimento ai seguenti aspetti: razza animale, origine della materia prima (in questo caso delle carni), tecniche di allevamento, benessere animale, alimentazione, terapie somministrate agli animali e trasformazione e relativi ingredienti aggiuntivi.

Distribuzione nei vari Paesi e tipologia delle IG



Paesi	n.	Dop	Igp
Italia	42	21	21
Portogallo	41	2	39
Francia	19	5	14
Germania	18		18
Spagna	16	5	11
Croazia	8		8
Slovenia	8		8
Regno Unito	4		4
Cipro	4		4
Ungheria	4	1	3
Polonia	4		4
Austria	2		2
Belgio	2		2
Irlanda	1		1
Lussemburgo	1		1
Romania	1		1
cross-border Croazia/ Slovenia: Istarski pršut	1	1	
TOTALE	176	35	141

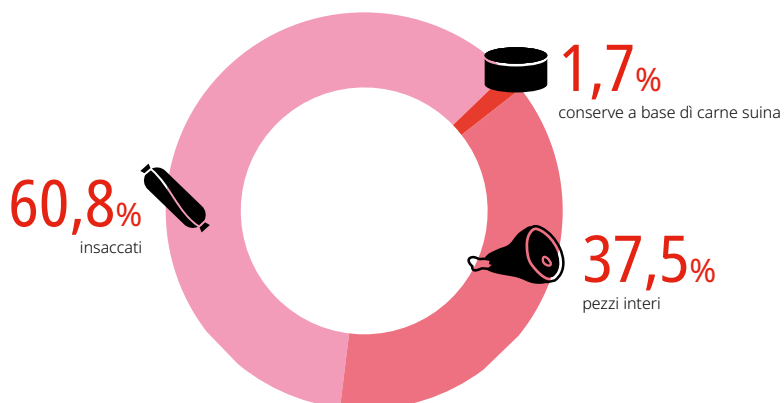
Dalla tabella salta agli occhi la differenza tra il numero di salumi protetti da Indicazioni Geografiche nei paesi del sud Europa (Italia in testa, poi Portogallo, Francia, Spagna, con la Germania come eccezione) decisamente superiore rispetto ad altri Paesi europei (118 su 176). Sempre in questa area si concentrano praticamente tutte le DOP (33 su 35). Le cause di questa disparità sono molteplici. Il sud Europa è indubbiamente culla di una storia e cultura gastronomica variegata e di una grande biodiversità culinaria. Insieme all'orgoglio gastronomico e alla capacità dei governi di investire su questo aspetto e di sistematizzarlo, è una delle ragioni principali del numero elevato di Indicazioni Geografiche. Il numero limitato nei paesi dell'est Europa è forse dovuto, almeno in parte, al collettivismo durato per decenni, che ha cancellato molte produzioni artigianali tradizionali, e alle difficoltà tecniche nell'applicare oggi la legislazione.

6 Delle 176 denominazioni oggetto di analisi, 172 sono relative a prodotti Europei e 4 si riferiscono a prodotti del Regno Unito.

7 Il numero totale di denominazioni registrate in Europa sotto la categoria prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc...) è pari a 179. Visto il focus sui prodotti a base di carne suina, sono state escluse dalla analisi le seguenti denominazioni: Bresaola della Valtellina IGP (Italia); Sneem Black Pudding IGP (Irlanda); Potjesvlees uit de Westhoek IGP (Belgio); Cârnați de Pleșcoi IGP (Romania); Lapin Poron kylmäsavuliha DOP (Finlandia); Lapin Poron kuivaliha DOP (Finlandia); Gornooryahovski sudzhuk IGP (Bulgaria).

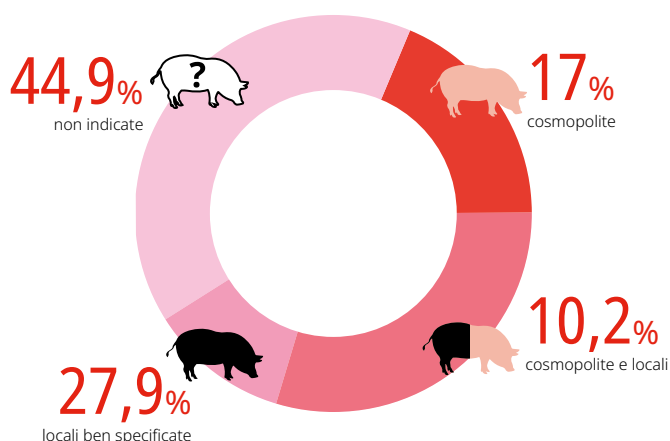
8 <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

► I prodotti



Si può notare una netta maggioranza di prodotti insaccati (107 su 176). Seguono i salumi a pezzo intero, es. il prosciutto (66) e le conserve a base di carni suine (3).⁹

► Le razze suine



79 disciplinari su 176 (44,9%) non fanno riferimento ad alcuna razza suina specifica e 30 (17%) indicano l'utilizzo di razze cosmopolite (large white, landrace, duroc).

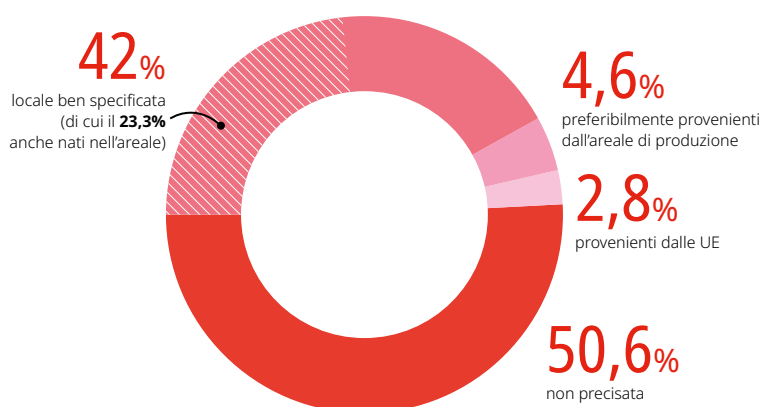
Le denominazioni più virtuose – i 49 disciplinari (27,9%) che richiedono l'utilizzo di razze autoctone – sono concentrate in Portogallo, Spagna e Francia.

Ci sono globalmente 650 razze suine registrate, di cui 150 si sono estinte. Altre 164 sono a rischio di perdita, mentre oltre il 95% della produzione europea di carne suina ruota intorno a poche razze, selezionate geneticamente per le loro prestazioni in modo da aumentare la redditività dell'azienda.¹⁰

⁹ Alcuni disciplinari prevedono la possibilità di realizzare sia insaccati che conserve sotto la stessa denominazione. Il grafico considera quelle denominazioni che si riferiscono soltanto ad una conserva.

¹⁰ <https://www.oecd.org/greengrowth/sustainable-agriculture/19430433.pdf>

► L'origine delle carni

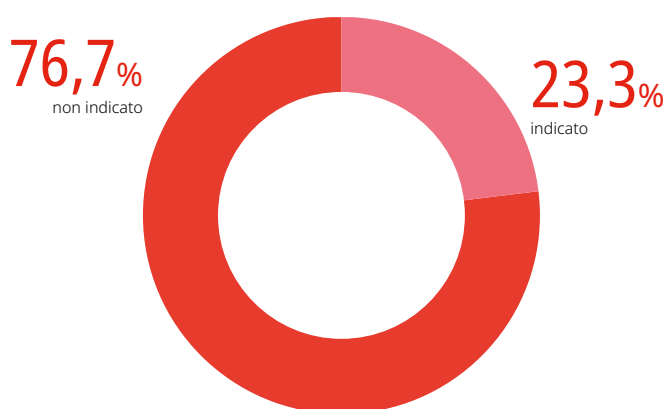


89 disciplinari (50,6%) non contengono alcuna indicazione in merito all'origine delle carni. Si tratta in tutti i casi di denominazioni IGP che, come autorizzato dallo stesso Art. 5.2 del Regolamento¹¹, possono prescindere quasi integralmente dal milieu geografico di riferimento, al punto che alcuni disciplinari affermato espressamente: *“Non ci sono limitazioni geografiche all'origine dei suini”*¹², oppure, nella parte del disciplinare stesso intitolata *“origine della materia prima”*, giudicano la questione *“non pertinente”* (Jamón de Trevélez IGP, Spagna).

74 disciplinari (42%) prevedono che i suini utilizzati per la produzione dei trasformati debbano essere almeno allevati nell'areale di produzione i cui confini sono specificamente delineati e, di questi, 41 (23,3%) richiedono che i suini siano non solo allevati ma anche nati entro lo stesso areale.

8 disciplinari (4,6%) dispongono poi che le carni debbano provenire preferibilmente, ma non necessariamente, dall'area geografica delimitata. Questo è il caso anche di quelle denominazioni che, pur non prevedendo particolari requisiti in termini di origine della materia prima nella loro forma semplice, contemplano poi un'ulteriore sotto-denominazione per il caso in cui i suini abbiano provenienza locale¹³.

► Luogo di nascita dei suinetti



135 disciplinari (76,7%) non contengono alcuna limitazione né indicazione in merito al luogo di nascita dei suini.

11 R. (EU) 1151/2012, Art.5.2: *«indicazione geografica»* è un nome che identifica un prodotto: a) originario di un determinato luogo, regione o paese; b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata”

12 Salame Piemonte IGP (Italia); Prosciutto di Norcia IGP (Italia); Holsteiner Katenschinken IGP (Germania)

13 Sobrasada de Mallorca IGP (Spagna): la Sobrasada de Mallorca *“de cerdo negro”* deve essere prodotta con carne di suino di razza autoctona maiorchina, allevato secondo metodi tradizionali, in regime estensivo o semi-estensivo; Speck Alto Adige IGP (Italia): il termine accessorio *“Bauernspeck”* deve essere prodotto con cosce di suini allevati e macellati in Alto Adige.

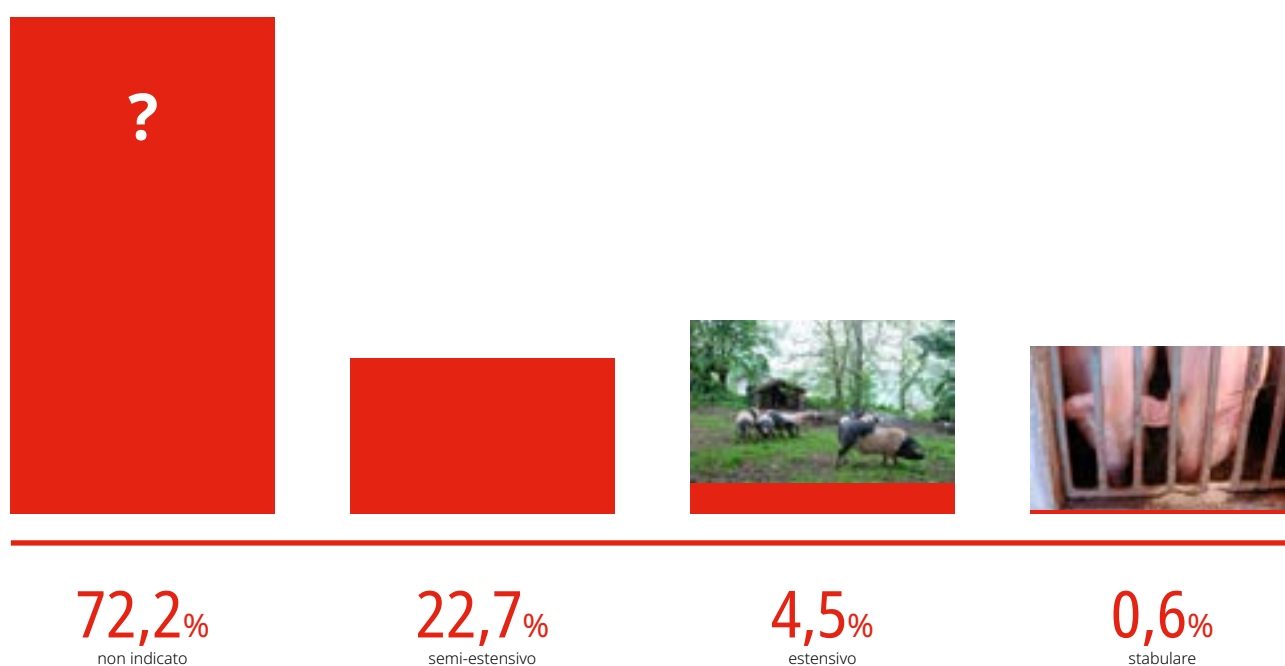
L'allevamento suino nell'Unione europea

In Europa si allevano 150 milioni di suini, in particolare in Spagna (31 milioni di capi), seguono Germania e Francia. Circa la metà della carne prodotta nel continente è suina. L'UE è attualmente il primo esportatore mondiale di prodotti a base di carne suina. Le sue esportazioni sono state stimolate dal calo della produzione in Asia, dove la peste suina africana sta decimando milioni di animali, profilandosi come una minaccia anche per il futuro dell'allevamento europeo. Nel 2015 c'erano 2,2 milioni di allevamenti di suini nell'UE, più della metà dei quali in Romania.

Oltre il 75% dei suini dell'UE è allevato in grandissimi allevamenti. Tra i primi nove paesi produttori, la Danimarca ha le più grandi aziende commerciali con una media di 4.700 capi e la Germania la più piccola, con una media di 1.900 capi per azienda. Solo l'1% appartiene ad aziende biologiche, comunque prevalentemente di dimensioni importanti. Solo il 3% dei suini europei è allevato in aziende da poche decine di capi.¹⁴

L'Italia alleva circa 10 milioni di suini di cui il 70% è destinato alla produzione DOP, trainata sul mercato soprattutto dai prosciutti.¹⁵

► Le pratiche di allevamento



La tendenza a non regolamentare aspetti rilevanti (come razza e origine della materia prima) si riconferma anche guardando alle tecniche di allevamento: **127 disciplinari (72,2%) non prendono posizione sull'argomento**, consentendo qualsiasi pratica che non sia vietata dalla legge nazionale o europea. Come si è detto, nella stragrande maggioranza dei casi, le carni alla base delle denominazioni sono approvvigionate presso grandi allevamenti

¹⁴ [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/652044/EPRS_BRI\(2020\)652044_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/652044/EPRS_BRI(2020)652044_EN.pdf)

¹⁵ https://www.senato.it/application/xmanager/projects/leg17/attachments/documento_evento_procedura_commissione/files/000/005/507/ANAS_prot._2359_del_25_settembre_2017.pdf

intensivi che ospitano suini di razze cosmopolite, la cui qualità è la medesima a prescindere dal paese da cui provengono.

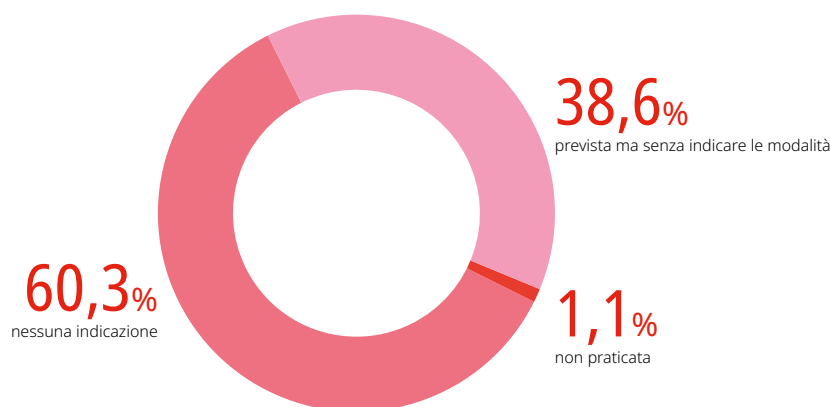
Nel caso specifico delle denominazioni italiane (42), nessuna contiene informazioni specifiche sufficienti in questo senso. 11 di queste¹⁶ si limitano a rimandare ai disciplinari del Prosciutto di Parma DOP e del Prosciutto San Daniele DOP “per quanto riguarda le razze, l'alimentazione e la metodologia di allevamento”.

Ma nemmeno questi due disciplinari presi a riferimento da altre denominazioni in realtà sono soddisfacenti sulle modalità di allevamento. Entrambe fanno riferimento al suino pesante italiano. Con questo termine si definisce infatti la categoria di suino considerata ideale per l'ottenimento in particolare dei prosciutti (animali con una precisa genetica fondata su incroci di maschi duroc con femmine large white x landrace, che garantiscono un equilibrio ottimale tra le parti grasse e magre, una buona resa nella stagionatura, fertilità, da macellarsi non prima dei 9 mesi di età e di peso non inferiore a 160 kg). Questa tipologia di animale garantisce performance di qualità nella fase della trasformazione ma certo non fissa parametri adeguati per garantire il benessere animale.¹⁷

Un disciplinare, anche se non in termini chiarissimi, prevede allevamento stabulare: si tratta dello Szegedi szalámi DOP (Ungheria).

L'utilizzo di tecniche di allevamento virtuose, estensive o semi-estensive, si concentra ancora una volta in precise aree geografiche: i 47 disciplinari che dispongono in questo senso si riferiscono a salumi spagnoli, francesi e portoghesi.

► La castrazione

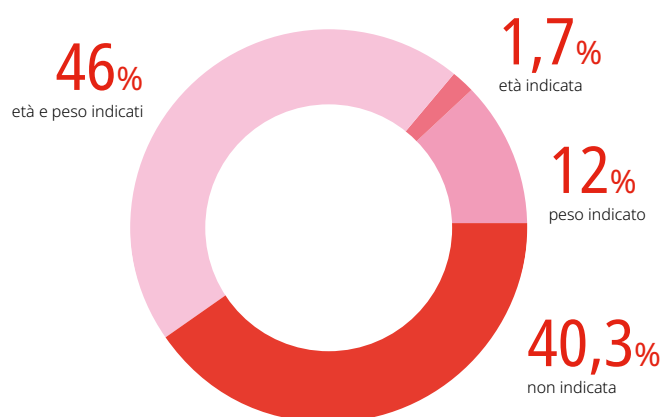


Sempre per quanto riguarda le pratiche di allevamento, 68 disciplinari (38,6%) prevedono la castrazione, ma **nessuno indica le modalità** con cui questa debba essere effettuata. Questa pratica può essere realizzata in modo molto doloroso e fonte di grave stress per gli animali se non è gestita da personale esperto, usando anestesia e antidolorifici.

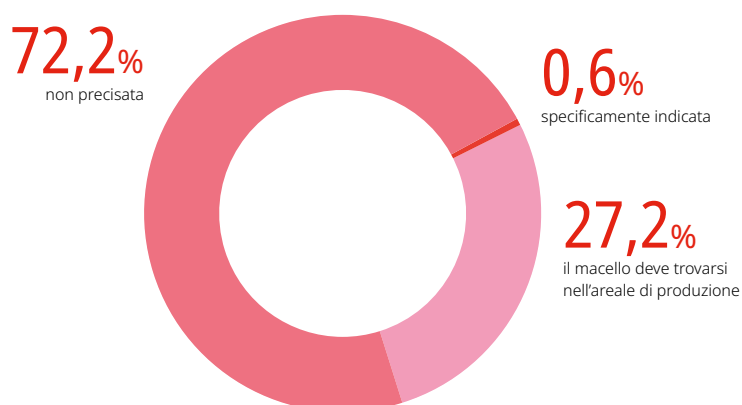
16 Culatello di Zibello DOP; Pancetta piacentina DOP; Prosciutto di Carpegna DOP; Prosciutto Toscano DOP; Salame Brianza DOP; Salame d'oca di Mortara IGP; Salame Piacentino DOP; Coppa piacentina DOP; Salamini italiani alla cacciatora DOP; Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP; Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP.

17 <https://suinicoltura.edagricole.it/suini/suino-pesante-con-anas-razze-italiane-migliorate/>

► La macellazione



► La distanza del macello dal luogo di allevamento



Se 81 su 176 disciplinari (46%) specificano il peso e l'età alla macellazione, un altrettanto significativo 40,3% (71 disciplinari) non prevede invece alcuno standard in merito. 21 disciplinari specificano solo il peso, e 3 solo l'età. Inoltre, solo 48 disciplinari prevedono che il macello debba trovarsi entro i confini dell'areale di produzione, limitando lo spostamento dei suini e il loro conseguente stress. **Il 72,2% (127 disciplinari) non prevede limiti alla distanza del macello dal luogo di allevamento.**

La macellazione avviene quasi sempre lontano dal luogo in cui i suini sono vissuti, dopo aver percorso distanze che negli ultimi 30 anni sono raddoppiate.

1 miliardo e 37 milioni di animali "da reddito" sono trasportati ogni anno nei Paesi dell'Unione Europea, di cui 1 miliardo di polli o altre specie avicole e 37 milioni tra bovini, suini, pecore, capre ed equini.

8 milioni di questi fanno viaggi di oltre 8 ore e la durata del viaggio non è raro che duri 30 ore o più. In alcuni casi più di 96 ore. Nell'attuale regolamento sulla protezione degli animali durante i trasporti¹⁸ non è previsto un limite massimo di durata del trasporto. Solo due disciplinari portoghesi (ad es. Farinheira de Estremoz e Borba IGP, Paia de Toucinho de Estremoz e Borba IGP) prevedono che il trasporto degli animali al macello non possa durare più di 8 ore consecutive, in conformità con le linee guida europee sul trasporto dei suini¹⁹.

18 <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32005R0001:IT:HTML>

19 <http://animaltransportguides.eu/wp-content/uploads/2017/03/IT-Guides-to-Good-practices-for-the-Transport-of-Pigs.pdf>

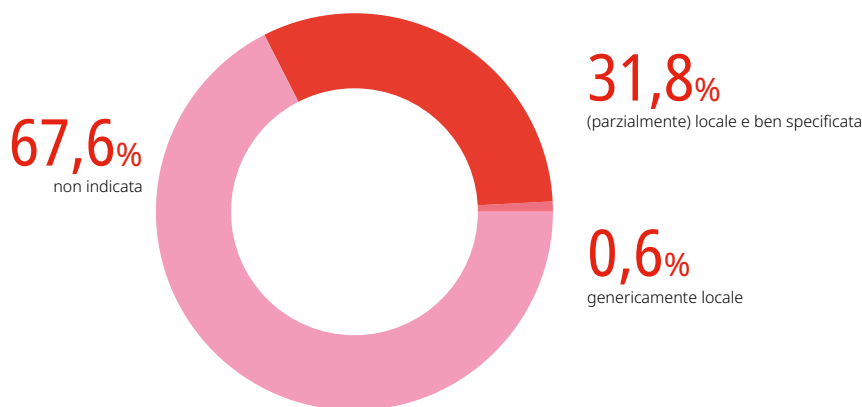
Durante i viaggi la salute degli animali è spesso seriamente compromessa: le operazioni di carico e scarico, il trasporto su lunga distanza, il sovraffollamento, la mancanza di riposo, la fame e la sete sono cause di stress e sofferenza. A questo si aggiunge l'estrema probabilità di cadute, ferimenti e malattie, che possono condurre anche alla morte²⁰.

Nessuno dei disciplinari contiene misure di benessere animale particolari o comunque diverse o più restrittive di quelle prescritte per legge.

Non si trovano prescrizioni sulle mutilazioni, nonostante l'allevamento suino preveda comunemente limatura dei denti, taglio della coda e l'applicazione dell'anello al naso per evitare danni ai terreni nel caso di allevamento free range. Si ritiene evidentemente sufficiente la normativa nazionale ed europea vigente in tema di benessere animale²¹.

In questo senso, i disciplinari italiani che rinviano a quelli del prosciutto di Parma e di San Daniele DOP si limitano a scrivere che "le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere. I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi. I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucchiolevoli. In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione", in linea con il D.Lgs. 7 Luglio 2011, n.122 di attuazione della Direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. Indicazioni francamente insufficienti.

► L'origine dall'alimentazione



119 disciplinari su 176 (67,6%) non contengono indicazioni circa l'origine dell'alimentazione dei suini.

Tra questi ci sono anche prodotti DOP: la mancanza di un'espressa previsione in questo senso è in contrasto, o almeno non assicura la conformità al Regolamento Delegato (EU) 664/2014 che prescrive, per le DOP, che almeno il 50% della sostanza secca dei mangimi su base annuale provenga dalla zona geografica delimitata.²²

Dei 56 disciplinari che richiedono che almeno una parte dei mangimi provenga dall'areale, alcuni utilizzano formule come "compatibilmente alla disponibilità di mercato" o "prevalentemente".²³

Altri disciplinari non indicano nemmeno il rapporto percentuale tra gli ingredienti della razione.

20 <http://www.lav.it/cpanelav/js/ckeditor/kcfinder/upload/files/files/SCHEDA%20-%20%23STOPHETRUCKS.pdf>

21 D.Lgs. 7 luglio 2011, n. 122 di Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini

22 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A32014R0664>

23 Pancetta di Calabria DOP e Parmigiano Reggiano DOP.

► Gli OGM



174 (98,9%) disciplinari non danno indicazioni circa l'utilizzo di OGM nell'alimentazione animale, consentendo implicitamente l'uso di soia o mais ogm, d'altra parte, il 74% della soia coltivata al mondo è Ogm²⁴.

L'Italia importa tra l'85 e il 90% di soia e farina di soia da Brasile, Argentina, Usa e Canada, paesi in cui in larga parte la soia coltivata è Ogm²⁵, dunque è evidente che la maggior parte dei mangimi dei suini lavorati nel nostro Paese contenga Ogm.

Soltanto i disciplinari del Jambon du Kintoa DOP e del Jambon de Bigorre DOP (Francia) vietano espressamente l'utilizzo di alimenti di origine transgenica per tutta la vita dei suini.

► Il pascolo

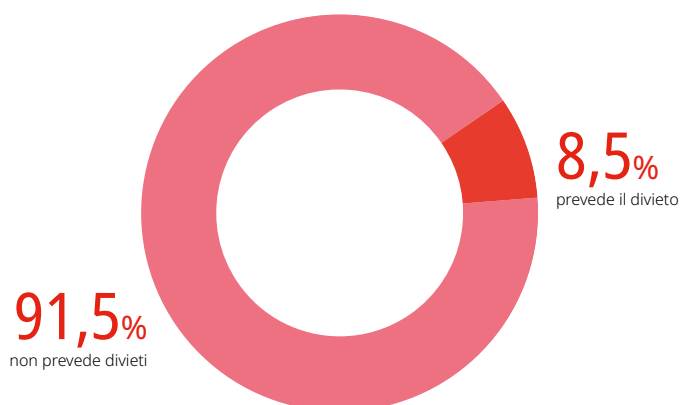


Soltanto 46 disciplinari su 176 (26,1%) prevedono il pascolamento degli animali (ancora, si tratta di disciplinari francesi, portoghesi e spagnoli).

24 <https://www.isaaa.org/resources/publications/briefs/55/executivesummary/default.asp>

25 <https://www.econopoly.ilsole24ore.com/2017/11/10/ogm-non-ci-piacciono-pero-ne-importiamo-e-mangiamo-un-bel-po/>

► Gli alimenti non consentiti

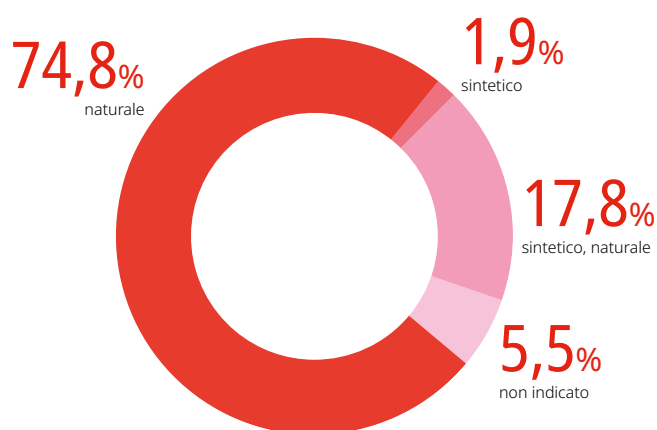


Solo 15 disciplinari (8,5%) vietano espressamente l'utilizzo di certi alimenti/sostanze. Gli ingredienti comunemente più vietati sono, nell'ordine: farina di pesce, agenti di accrescimento, additivi zootecnici per la crescita, sostanze anaboliche, manioca, patate, sottoprodotti della lavorazione del latte, scarti di mensa, scarti di macellazione, farine animali.

► Le terapie

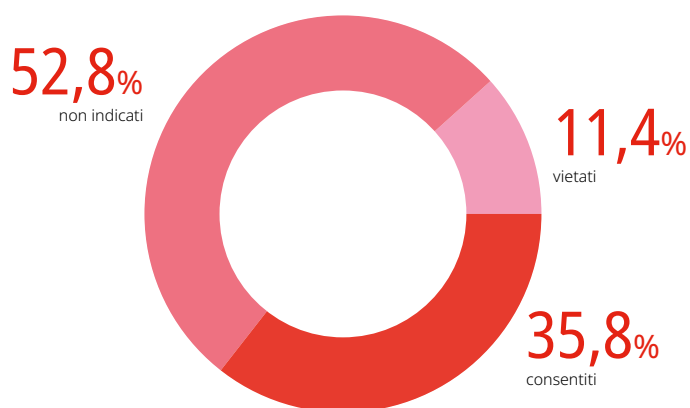
Nessun disciplinare comprende disposizioni relative a terapie vaccinali o all'uso di antiparassitari. **Soltanto 2 disciplinari vietano l'utilizzo di antibiotici:** Gailtaler Speck IGP (Austria), Presunto de Barroso IGP (Portogallo).

► Il budello



Dei 107 prodotti insaccati registrati in Europa come DOP o IGP, un incoraggiante 74,8% (80 disciplinari) prevede espressamente l'utilizzo di budello naturale. 19 denominazioni prevedono invece l'alternativa tra utilizzo di budello naturale o sintetico.

► Gli additivi



L'utilizzo di nitriti (E249-E250) e nitrati (E251-E252) entro i limiti di legge è consentito espressamente in 63 disciplinari, mentre 93 (52,8%) non contengono indicazioni, e quindi li consentono implicitamente.

Il rimanente 11,4% (20 disciplinari, ma solo 5 di questi sono insaccati o conserve) vieta espressamente l'utilizzo di questi additivi nel processo di trasformazione.²⁶

Nel 88,6% dei disciplinari dei salumi europei protetti da IG la presenza dei nitriti e nitrati è consentita, più o meno esplicitamente.

²⁶ Istarski pršut/«Istrski pršut DOP (Croazia/Slovenia); Šebreljski želodec IGP (Slovenia); Jamón de Trevélez IGP (Spagna); Presunto de Melgaço IGP (Portogallo); Linguiça do Baixo Alentejo IGP (Portogallo); Jambon d'Auvergne IGP (Francia); Rillettes de Tours IGP (Francia); Prosciutto di Parma DOP (Italia); Prosciutto di San Daniele DOP (Italia); Crudo di Cuneo DOP (Italia); Lardo di Colonnata IGP (Italia); Prosciutto di Carpegna DOP (Italia); Prosciutto di Sauris IGP (Italia); Prosciutto Toscano DOP (Italia); Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP (Italia); Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP (Italia); Lountza Pitsilias IGP (Cipro); Loukaniko Pitsilias IGP (Cipro); Hiromeri Pitsilias IGP (Cipro); Zgornjesavinjski' želodec IGP (Slovenia).

Nitriti e nitrati

I nitriti (E249 nitrito di potassio, E250 nitrito di sodio) e i nitrati (E251 nitrato di sodio, E252 nitrato di potassio) si usano nella lavorazione dei salumi perché **controllano la crescita microbica, cioè svolgono una funzione conservante, impediscono la germinazione di eventuali spore di *Clostridium botulinum* (il botulino) e, in sinergia con gli antiossidanti come l'acido ascorbico, mantengono il colore dei salumi crudi e cotti e contribuiscono a definirne l'aroma.**

Tali sostanze sono considerate pericolose e cancerogene se consumate in quantità eccessive.



I **nitriti** in ambiente acido, come quello dello stomaco, si trasformano in acido nitroso. Questo composto, soprattutto quando in eccesso, si lega alle ammine e dà origine alle nitrosammine, composti classificati come probabili cancerogeni²⁷ (classe 2A) dallo Iarc, l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro dell'Oms.

Nitrati e nitriti a dosi elevate possono provocare l'ossidazione dell'emoglobina, con trasformazione in metaemoglobina, il cui eccesso riduce la capacità dei globuli rossi di legare e trasportare l'ossigeno nel corpo, causando in forme gravi la metaemoglobinemia.

I **nitrati**, in particolari condizioni (lunghi periodi di conservazione, calore, pH acido), si trasformano in nitriti. Ad esempio grazie alla flora batterica presente nella saliva, raggiungendo così lo stomaco e i successivi tratti dell'apparato gastroenterico.

Nel 2017 l'EFSA (European Food Safety Authority) ha pubblicato due pareri scientifici²⁸ su queste sostanze dove si chiariva che le dosi giornaliere ammissibili (DGA) sono rispettivamente di 0,07 e 3,7 milligrammi per chilogrammo di peso corporeo al giorno (mg/kg pc/die) per i nitriti e per i nitrati.

► Dose giornaliera ammissibile

	NITRITO (E249-E250)	NITRATO (E251-E252)
 Adulti (70 kg)	4,9 mg	259 mg
 Bambini (20 kg)	1,4 mg	74 mg

La normativa²⁹ che regola l'uso di tali sostanze prevede che la quantità di nitriti (E249-E250) aggiunta nei salumi durante la lavorazione non debba superare i 150 mg (0,15 g) per kg di prodotto. Nel caso dei prodotti carnei sterilizzati la quantità massima scende a 100 mg/kg.

Per i nitrati (E251-252) è 150 mg/kg (non consentiti nei prodotti carnei sottoposti a trattamento termico). La produzione di nitrosammine in presenza di nitriti e nitrati è ostacolata dalla presenza di acido ascorbico.

27 <https://www.airc.it/cancro/informazioni-tumori/corretta-informazione/additivi-conservanti-alimentari>

28 <https://www.efsa.europa.eu/it/press/news/170615>

29 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20161027&from=SV>

Quanti nitriti e nitrati contengono i salumi?³⁰ :

Panino con prosciutto cotto

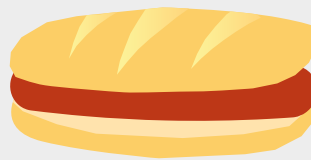
(con 50 g di affettato)



0,47mg
nitrito

Hot dog

(circa 80 g di wurstel)



0,79mg
nitrito

Nessuna di queste dosi supera la soglia massima calcolata sulla base della dose giornaliera ammissibile, ma l'assunzione di nitriti e nitrati avviene quotidianamente anche tramite altre fonti difficili da controllare. I nitrati sono presenti in alcune verdure a foglia: rucola, spinaci, lattuga, rape, bietole e sedano, ecc. Si va da un minimo di 1 mg/kg (piselli e cavoletti di Bruxelles) ad un massimo di 4800 mg/kg (spinaci, lattuga e a volte rucola). Sono tra i contaminanti presenti nell'acqua potabile, a causa della produzione negli allevamenti intensivi e nello scarico di acque reflue. Imprevedibile, quindi, l'effetto accumulo nell'organismo dato da un consumo in buona parte inconsapevole nel tempo.

La Danimarca ha abbassato a 60 mg/kg, con alcune eccezioni, il livello ammissibile di nitriti durante la lavorazione proprio in considerazione dei rischi per la salute, rischi che sono più forti per i bambini. Come riportato dal documento della Commissione che ha valutato la scelta della Danimarca, *“se tutte insieme le fonti di esposizione alimentare al nitrito (additivi alimentari, presenza naturale e contaminazione) fossero prese in considerazione nel loro insieme, la DGA sarebbe superata nei lattanti, nei bambini piccoli e nei bambini mediamente esposti e nelle persone di tutte le fasce d'età più altamente esposte. Il contributo dei nitriti usati come additivi alimentari ha rappresentato circa il 17% (1,5-36,0%) dell'esposizione complessiva”*. Nello stesso documento si riporta che *“L'EFSA ha infine confermato le prove che dimostrano il nesso tra la N-nitrosodimetilammina preformata e i tumori del colon-retto e alcune prove del nesso tra i) i nitriti degli alimenti e le neoplasie gastriche e ii) la combinazione di nitriti e nitrati delle carni lavorate e i tumori del colon-retto”*³¹.

In Danimarca, sempre come risulta dal documento sopra citato, i casi di botulismo sono meno numerosi che in altri Stati membri dell'UE; dal 1980 non è stato rilevato alcun caso dovuto al consumo di prodotti a base di carne e dal 2006 non è stato registrato alcun caso di botulismo. In Francia è stata presentata recentemente una proposta di legge per vietare gradualmente l'uso di nitriti e nitrati nei salumi. Questo accade anche grazie alle centinaia di migliaia di firme raccolte con la petizione lanciata il 20 novembre 2019 dalla *Ligue contre le cancer*, l'associazione di consumatori Foodwatch France e l'app per valutare gli alimenti Yuka.³² Questa petizione è stata bloccata recentemente in seguito alle pressioni esercitate dalle associazioni dei produttori. Nel gennaio 2021, Stella Kyriakides, a nome della Commissione europea, ha risposto così a un'interrogazione presentata da un'europarlamentare che chiedeva di vietare l'uso del nitrito di sodio nei salumi: *“La Commissione ha avviato una discussione con gli Stati membri per rivedere i livelli massimi consentiti di nitriti ai sensi del regolamento (CE) n. 1333/2008 per ridurre di quanto possibile l'esposizione ai nitriti derivante dal loro uso come additivi alimentari, salvaguardandone nel contempo l'effetto di conservazione.”*³³

Produrre senza nitriti o nitrati si può, agendo in particolare sulle temperature di lavorazione delle carni, usando la massima igiene durante la lavorazione, selezionando carni di ottima qualità e valutando caso per caso le caratteristiche dei prodotti e le relative tecnologie produttive.³⁴

Slow Food valorizza la produzione di salumi naturali nell'ambito della campagna Slow Meat e promuovendo

30 https://www.researchgate.net/publication/281604285_Residual_nitrite_and_nitrate_in_meat_preserved_products

31 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018D0702&from=EN#:~:text=D'altra%20parta%20C3%A8%20noto,delle%20quali%20sono%20risultate%20cancerogene.&text=La%20dose%20massima%20aggiunta%20C3%A8,a%20base%20di%20carne%20sterilizzati>

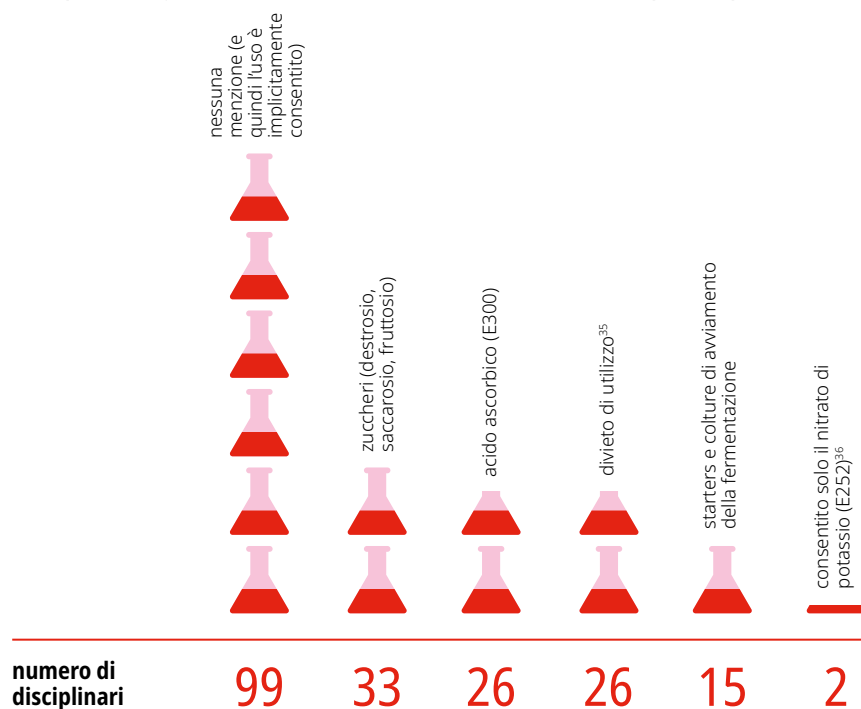
32 <https://www.foodwatch.org/fr/sinformer/nos-campagnes/alimentation-et-sante/additifs/petition-stop-aux-nitrites-ajoutes-dans-notre-alimentation/?cookieLevel=not-set>

33 <https://www.ruminantia.it/interrogazione-parlamentare-sullimpiego-dei-nitriti-negli-alimenti/>

34 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26619314/>

do questo tipo di lavorazione nei Presidi Slow Food.

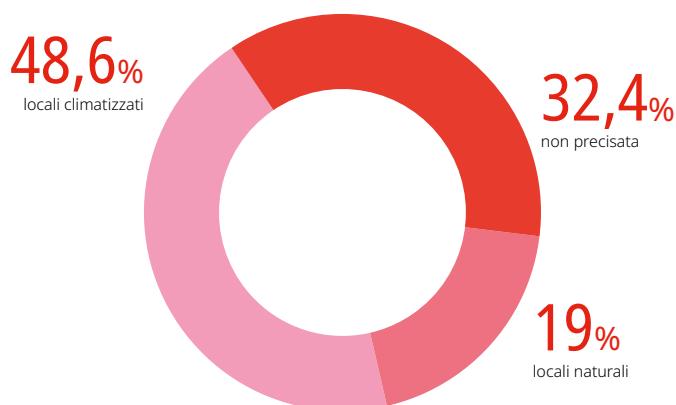
Per quanto riguarda altri additivi, zuccheri, starter, i disciplinari prevedono:



Anche i disciplinari più virtuosi in fatto di allevamento non si soffermano sull'utilizzo di additivi nella lavorazione.

► I locali di stagionatura

148 risposte



Nel 148 disciplinari che prevedono una fase di stagionatura, il 48,6% (72) fa riferimento a locali climatizzati, il 19% (28) richiede locali naturali. Nel 32,4% dei disciplinari (48) non ci sono indicazioni in questo senso.

³⁵ Dalmatinski pršut IGP (Croazia); Drniški pršut IGP (Croazia); Istarski pršut/«Istrski pršut DOP (Croazia/Slovenia); Šebreljski želodec IGP (Slovenia); Chorizo Riojano IGP (Spagna); Jamón de Trevélez IGP (Spagna); Eichsfelder Feldkieker/«Eichsfelder Feldkieker IGP (Germania); Presunto de Melgaço IGP (Portogallo); Linguiça do Baixo Alentejo IGP (Portogallo); Presunto de Barroso IGP (Portogallo); Coppa de Corse DOP (Francia); Jambon Sec de Corse DOP (Francia); Lonzo de Corse DOP (Francia); Saucisson de l'Ardèche IGP (Francia); Jambon de l'Ardèche IGP (Francia); Prosciutto di Parma DOP (Italia); Prosciutto di San Daniele DOP (Italia); Lardo di Colonnata IGP (Italia); Prosciutto di Carpegna DOP (Italia); Prosciutto di Sauris IGP (Italia); Prosciutto Toscano DOP (Italia); Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP (Italia); Valle d'Aosta Jambon de Bossess DOP (Italia); Crudo di Cuneo DOP (Italia); Zgornjesavinjski' želodec IGP (Slovenia); Lountza Pitsilias IGP (Cipro); Loukaniko Pitsilias IGP (Cipro); Hiromeri Pitsilias IGP (Cipro).

³⁶ Si tratta dei Saucisson de l'Ardèche IGP (Francia) e Jambon de l'Ardèche IGP (Francia)

Pochi salumi oggi sono ancora stagionati in quelle cantine, grotte, che in passato conservavano sulle loro pareti microflora uniche, stratificate nelle generazioni. Le temperature, una certa umidità, i venti che filtravano da finestri- ni da aprirsi all'occorrenza, tutto questo è alla base dello sviluppo di tradizioni norcine in aree ben precise, come ad esempio la pianura Padana. Oggi, se si vuole, è questa la grande perdita. I locali naturali si vedono solo più negli spot pubblicitari e per lo sviluppo di muffe ci si affida all'industria. All'inizio (la carne) e alla fine della filiera (la sta- gionatura) le differenze con la tradizione che si vuole tramandare sono forti e l'omologazione tra i salumi impera.

► L'affumicatura

76 risposte



Tra i 76 che prevedono l'affumicatura, 67 disciplinari richiedono fumo naturale e i restanti non danno indicazioni (aprendo le porte alla possibilità di usare il fumo chimico o fumo liquido).

Il cosiddetto fumo liquido è stato messo a punto negli Stati Uniti qualche decennio fa per aromatizzare salumi che tradizionalmente erano sottoposti alla pratica dell'affumicatura con fuoco di legna (quercia, castagno, faggio, aca- cia, a volte associato a timo, alloro, etc.). Il fumo liquido è un estratto liquido delle componenti aromatiche del fumo naturale che può essere nebulizzato, iniettato, o nel quale sono immersi i salumi. La pratica tradizionale prevede invece di esporre in apposite camere i salumi al fumo di un fuoco di legna o trucioli.

Se in etichetta si trova la dicitura "aroma di fumo" o "aroma di affumicatura" significa che è stato impiegato fumo liquido. In caso contrario, sulle etichette si trova la scritta "prodotto affumicato". Alcune componenti del fumo (IPA, Idrocarburi Policiclici Aromatici) possono essere cancerogene se presenti negli alimenti oltre certi limiti.

CONCLUSIONI

L'analisi delle denominazioni del settore dei trasformati a base di carne suina presenta un quadro sconcertante: emerge una grave sottovalutazione del percorso produttivo che sta a monte della trasformazione delle carni (scelta della razza animale, della modalità di allevamento, dell'alimentazione degli animali, per non parlare di additivi e altri prodotti di sintesi). Ne viene fuori un quadro della produzione norcina europea, che teoricamente dovrebbe rappresentare la punta di diamante del settore, fortemente carente di attenzione agli aspetti cruciali in grado di attribuire qualità ai prodotti.

Si tratta di una produzione legata per lo più a doppio filo a un modello industriale di allevamento, sotto accusa per la sua impronta ambientale, per le conseguenze sulla salute dei consumatori e per lo scarso rispetto degli animali negli allevamenti.

Tutelare un prodotto tradizionale significa garantire le condizioni di produzione che ne hanno costituito la fama e l'identità. Tra queste, la materia prima esprime il territorio nel quale è prodotto, e gli animali e la loro alimentazione sono determinanti per dare identità e garantire qualità organolettica ai salumi, tanto quanto i saperi legati alla loro lavorazione.

Tuttavia, l'assenza di indicazioni e regole più stringenti a livello europeo, accanto alla benevolenza o all'indifferenza degli Stati membri, attribuisce ai gruppi di produttori consorziati ampia discrezionalità sia nella fase di redazione dei disciplinari di produzione sia, quando un aspetto specifico non è regolato, nella loro applicazione pratica. Questo lascia di fatto ampio spazio ai produttori industriali che – per via della dimensione – devono applicare logiche di standardizzazione, sfruttando quanto il mercato mette a disposizione in tema di additivi in grado di semplificare e abbreviare i processi, evitare o correggere difetti di produzione, favorire la conservazione dei prodotti. Tutto ciò non è senza conseguenze per la qualità dei prodotti e l'omologazione dei sapori.

La disciplina europea dovrebbe prevedere linee guida generali, specifiche per ogni categoria di prodotto e valide in ogni paese, fissando requisiti minimi su aspetti cruciali, che possano guidare la stesura dei disciplinari e la loro uniforme e coerente interpretazione e applicazione.

Al contrario, il regolamento europeo autorizza un significativo indebolimento del legame con il territorio: non solo prevede che, per le IGP, sia sufficiente che solo una delle fasi della produzione (nel caso dei salumi di solito è quella della trasformazione delle carni) avvenga all'interno dell'areale definito nel disciplinare (Reg. EU 1151/2012, Art.5, comma 2) , ma anche nel caso delle DOP prevede una deroga che autorizza l'approvvigionamento della materia prima al di fuori della zona delimitata (Reg. EU 1151/2012, Art.5, comma 3). Una decisione comprensibile solo nell'ottica di favorire la produzione di grandi quantitativi di prodotto per il mercato nazionale e soprattutto internazionale.

I risultati emersi hanno inoltre evidenziato una forte discrepanza nel livello di approfondimento dei disciplinari: mentre alcuni sono estremamente articolati e interessati a fissare con attenzione molti passaggi produttivi, con alti standard di qualità e regole molto precise (li abbiamo evidenziati in colore verde nella tabella di dettaglio allegata), altri sono piuttosto superficiali, lasciando spazio all'utilizzo di materie prime povere e processi industriali.

Ricordiamo qui i dati più notevoli: il 45% dei disciplinari non menziona la razza animale da utilizzare e solo il 27,9% prevede razze autoctone, il 67,6% non fa nessun accenno all'origine dell'alimentazione degli animali (aspetto cruciale per la qualità delle carni), nessuno fa cenno a condizioni sufficientemente articolate di benessere animale (affidandosi quindi al solo rispetto della normativa, che è appunto carente e poco rispettata), solo il 4,5% prevede il pascolo estensivo e il 22,7% quello semi-estensivo (che nella realtà dei

fatti prevede quasi sempre solo paddock di dimensioni insufficienti), l'88,6% dei disciplinari di produzione non dà indicazioni in merito all'utilizzo di additivi o li prevede espressamente.

È allo studio una revisione del nuovo regolamento europeo, il nostro auspicio è che le nuove indicazioni dei legislatori siano più rigorose su questi aspetti, se si vuole puntare su sostenibilità e qualità per il sistema delle IG, e distinguersi sul mercato globale.

Per questo motivo, Slow Food suggerisce che le seguenti misure siano incluse nella revisione delle regole per le Indicazioni Geografiche, in modo da migliorare e garantire la loro sostenibilità e proteggere la biodiversità alla base di un sistema alimentare vario, sano, e giusto. Chiediamo che:

- nei disciplinari di produzione sia inclusa in maniera esplicita la modalità di allevamento degli animali dai quali si ottengono i salumi, esigendo un maggiore rispetto, una migliore alimentazione legata al territorio, la macellazione nell'area della denominazione.
- sia valorizzato l'utilizzo delle razze locali con il recupero dove è possibile dei genotipi storici e il loro allevamento estensivo
- sia interdetto l'utilizzo di nitriti, nitrati e altri additivi chimici, sostituendoli con processi tecnologici che agiscono sulle temperature e eventualmente con sostanze naturali di origine vegetale
- venga posta maggiore attenzione, per quanto riguarda le DOP, al recupero degli aspetti storici e tradizionali delle pratiche produttive, compresa la definizione delle aree di produzione storiche e i locali naturali di stagionatura
- sia proibito il trasporto degli animali vivi sulle lunghe distanze e che sia minimizzato anche il trasporto su distanze inferiori ai 100 km, in quanto costituisce un trauma per gli animali
- il sistema delle IG e della redazione dei protocolli di produzione venga sistematizzato e uniformato, con l'indicazione esplicita dei parametri analizzati in questo studio: razza, origine delle carni, luogo di nascita dell'animale, pratiche di allevamento, castrazione, macellazione, distanza del macello dal luogo di allevamento, indicazione di misure di benessere animale oltre la legislazione, origine dell'alimentazione e indicazione di mangimi OGM, se utilizzati.

Segue una tabella di dettaglio che individua gli aspetti distintivi principali alla base dei disciplinari.

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst	IGP	Germania	Insaccato		Preferibilmente (ma non necessariamente) locale		No o non indicato							Consentiti	Naturale			
Alheira de Barros	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale	Naturale		
Alheira de Mirandela	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate			No o non indicato								Naturale	Naturale		
Alheira de Vinhais	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata				Il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale	Naturale		
Ammerländer Dierenrauschinken : Ammerländer katenschinke	IGP	Germania	Pezzo Intero	Cosmopolite e locali	Preferibilmente (ma non necessariamente) locale		No o non indicato											
Ammerländer Schinken/ Ammerländer Knochenschinken	IGP	Germania	Pezzo Intero	Cosmopolite e locali	Preferibilmente (ma non necessariamente) locale		No o non indicato											
Baranjski kulen	IGP	Croazia	Insaccato		Preferibilmente (ma non necessariamente) locale		No o non indicato								Naturale			
Borillo del Bierzo	IGP	Spagna	Insaccato				No o non indicato								Naturale	Naturale		
Boudin blanc de Rethel	IGP	Francia	Insaccato				No o non indicato								Naturale	Coloranti, Antiossidante di origine naturale, Aromi artificiali		
Budapesti fűszalámi	IGP	Ungheria	Insaccato	Cosmopolite e locali			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità					Età e peso indicati	Consentiti	Sintetico, Naturale	Si dice solo che non vengono utilizzati fermenti lattici per la formazione della muffa	Naturale	Climatizzati
Bueio de Vinhais	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale	Naturale		
Cachoeira Branca de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Climatizzati	
Capocollo di Calabria	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata ma compatibilmente con la disponibilità del mercato	Manioca, patate, sottoprodotti della lavorazione del latte			Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/ culture di avviamento alla fermentazione	Climatizzati	

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitriti	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Carmarthen Ham	IGP	Regno Unito	Pezzo Intero	Cosmopolite e locali			No o non indicato							Consentiti				Climatizzati
Chorizo de Cantimpalos	IGP	Spagna	Insaccato	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità					Età e peso indicati		Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio		Climatizzati
Chorizo Mouro de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Chorizo Rojano	IGP	Spagna	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità						Consentiti	Naturale	Non consentiti		Climatizzati
Chosco de Tineo	IGP	Spagna	Insaccato				No o non indicato								Naturale		Naturale	
Chouriço de carne de Barroso	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Chouriço de Carne de Vinhais	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate		Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Chouriço de Sangue de Melgaço	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate			No o non indicato						Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Chouriço Doce de Vinhais	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si		Locale ben specificata		Previsto		Il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale		Naturale	
Chouriço Azeito de Vinhais	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale		Naturale	
Chouriço de Abóbora de Barroso	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Chouriço de Carne de Estremoz e Borba	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e Il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale		Naturale	Climatizzati
Chouriço de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Chouriço Grosso de Estremoz e Borba	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e Il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale		Naturale	Climatizzati

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitriti e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Ciauscolo	IGP	Italia	Insaccato	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio		Climatizzati
Coppa de Corse	DOP	Francia	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata. In prevalenza pascolo locale		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale	Non consentiti		Naturali
Coppa di Parma	IGP	Italia	Insaccato	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/ culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati
Coppa Piacentina	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale	Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)		Climatizzati
Cotechino Modena	IGP	Italia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Aromi naturali		
Crudo di Cuneo	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità		scarti di mensa, oli di pesce, panelli in genere, biscotti, grissini, merendine, scarti di macellazione e farine animali (divieto assoluto), sottoprodotti	Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati		Non consentiti		Climatizzati
Csabi kolbász	IGP	Ungheria	Insaccato	Cosmopolite e locali			No o non indicato				Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Sintetico, Naturale	Antiossidante di origine naturale	Naturale	Climatizzati
Čulateljo di Zibello	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale			Naturali
Dalmatinska panceta	IGP	Croazia	Pezzo intero				No o non indicato				Non previsto			Consentiti			Naturale	Climatizzati
Dalmatinska pečenica	IGP	Croazia	Pezzo intero				No o non indicato				Non previsto			Consentiti			Naturale	Climatizzati
Dalmatinski pišrut	IGP	Croazia	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto			Consentiti			Naturale	Climatizzati

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Sulni nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitriti e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Dehesa de Extremadura	DOP	Spagna	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Dmriški pištut	IGP	Croazia	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto			Non consentiti		Non consentiti	Naturale	Naturali
Eichsfelder Feldkieker/ Eichsfelder Feldkieker (Salsiccia)	IGP	Germania	Insaccato	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata		No o non indicato				Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Naturale	Non consentiti		Climatizzati
Farinheira de Estremoz e Borba	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Farinheira de Estremoz e Borba	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale		Naturale	Climatizzati
Farinheira di Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Finochiona	IGP	Italia	Insaccato	Cosmopolite e locali	Preferibilmente (ma non necessariamente) locale	Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio, Starters/ culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati
Fibnz	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Sintetico, Naturale			
Gaitaler Speck	IGP	Austria	Pezzo Intero	Cosmopolite e locali	Preferibilmente (ma non necessariamente) locale		Si	Prevista ma senza indicare le modalità		agenti di accrescimento, gli anabolizzanti e gli ormoni	Non previsto	Non consentiti	Età e peso indicati				Naturale	Climatizzati
Göttinger Feldkieker	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto			Consentiti		Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio		
Göttinger Stracke	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti		Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio		
Greussener Salami	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Sintetico	Aromi naturali	Naturale	Naturali
Gujuelo	DOP	Spagna	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Peso indicato e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Gyulai kolbász	IGP	Ungheria	Insaccato	Cosmopolite e locali			No o non indicato				Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Sintetico, Naturale	Antiossidante di origine naturale	Naturale	Climatizzati
Halberstädter Würstchen	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale	consentiti ma non indicato quali	Naturale	

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Hiomeri Pitsilias	IGP	Cipro	Pezzo intero				No o non indicato				Non previsto			Vietati		Vietati	Naturale	Climatizzati
Höfer Rindfleischwurst	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Sintetico	Acido ascorbico (E300)	Naturale	
Holsteiner Knochenhinschen	IGP	Germania	Pezzo intero				No o non indicato				Non previsto			Consentiti			Naturale	
Istarski pršut	DOP	Slovenia/Croazia	Pezzo intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		No o non indicato		Locale ben specificata	It is forbidden to use spent brewer's grain, swill and slaughterhouse waste for fattening the pigs.	Non previsto		Età e peso indicati	Vietati		Non consentiti		Climatizzati
Jabugo	DOP	Spagna	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Jambon d'Ardenne	IGP	Belgio	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto						Naturale	
Jambon d'Auvergne	IGP	Francia	Pezzo Intero				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Peso indicato	Vietati		Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Aromi naturali		Climatizzati
Jambon de l'ardèche	IGP	Francia	Pezzo Intero	UE			No o non indicato			Non è consentito l'uso di additivi zootecnici per la crescita	Non previsto		Peso indicato	Consentiti		Non consentiti, Il solo additivo consentito è il nitrato di potassio	Naturale	Naturali
Jambon de Lacaune	IGP	Francia	Pezzo Intero				No o non indicato			sostanze anaboliche, oli di pesce, farina di animali	Non previsto			Consentiti		nitrato di potassio come unico additivo		
Jambon de Vendée	IGP	Francia	Pezzo intero				No o non indicato				Non previsto		Peso indicato	Consentiti		lattosio, destrosio, saccarosio, glucosio, fermenti.		Climatizzati
Jambon du Kintoa*	DOP	Francia	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata	Proteine animali trasformate	Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Jambon Noir de Bigorre *	DOP	Francia	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata, almeno il 72,6%		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Jambon sec de Corse/Prisuttu	DOP	Francia	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti		Non consentiti		Naturali
Jambon sec des Ardennes/Noix de Jambon sec des Ardennes	IGP	Francia	Pezzo Intero				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto					Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)		Climatizzati

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitriti e nitrat	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Jambonne de Bayonne	IGP	Francia	Pezzo Intero		Locale ben specificata		Si				Non previsto			Consentiti				
Jamón de Serón	IGP	Spagna	Pezzo Intero	Cosmopolite e locali			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Il macello deve trovarsi entro l'areale				Naturale	Naturali
Jamón de Teruel/Paleta de Teruel	DOP	Spagna	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Non previsto		Peso indicato					Climatizzati
Jamón de Trevélez	IGP	Spagna	Pezzo Intero	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto			Vietati		Non consentiti		Naturali
Kiełbasa biała parzona wielkopolska	IGP	Polonia	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto				Naturale			
Kiełbasa Lisiecka	IGP	Polonia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Sintetico, Naturale		Naturale	
Kiełbasa Praszranska	IGP	Polonia	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto				Sintetico		Naturale	
Kranjska Klobasa	IGP	Slovenia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale		Naturale	
Kraška panceta	IGP	Slovenia	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto							Climatizzati
Kraški pršut	IGP	Slovenia	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto					Antiossidante di origine naturale		Climatizzati
Kraški zašink	IGP	Slovenia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Naturale	Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)		Climatizzati
Krčki pršut	IGP	Croazia	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto							
Krupniški šljaskie	IGP	Polonia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale			
Lacón Gallego/ Tradicional	IGP	Spagna	Pezzo Intero	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					
Lardo di Colonnata	IGP	Italia	Pezzo Intero		Locale ben specificata		No o non indicato				Non previsto			Vietati		Non consentiti		Naturali
Linguíça de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	Climatizzati
Linguíça do baixo alentejo	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati	Naturale	Non consentiti	Naturale	Climatizzati
Lombo Branco de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale			Climatizzati
Lombo Enquitado de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	Climatizzati

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitriti	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura	
Lonzò de Corse/Lonzo de Corse-Lonzu	DOP	Francia	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale	Non consentiti		Naturali	
Los Pedroches	DOP	Spagna	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo, indicata bassa densità di suini per ettaro. A seconda dei 3 tipi di prodotto l'alimentazione può essere interamente locale, all'80% locale o per il 65% locale	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Peso indicato e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali	
Loukaniko Pitsilias	IGP	Cipro	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Vietati	Naturale	Vietati	Naturale	Climatizzati	
Lountza Pitsilias	IGP	Cipro	Pezzo intero				No o non indicato				Non previsto			Vietati		Vietati	Naturale	Climatizzati	
Lucanica di Picerno	IGP	Italia	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Starters/ culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati	
Medjumsko meso 'z tiblice	IGP	Croazia	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto		Età e peso indicati			Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)	Naturale		
Melton Mowbray Pork Pie	IGP	Regno Unito	Conserva				No o non indicato				Non previsto								
Morcela de Assar de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale			Climatizzati	
Morcela de Cozer de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale		
Morcela de Estremoz e Borba	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale		Naturale	Climatizzati	
Morcilla de Burgos	IGP	Spagna	Insaccato				No o non indicato				Non previsto								
Mortadella di Bologna	IGP	Italia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Aromi naturali			
Mortadella di Prato	IGP	Italia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Sintetico, Naturale				
Newmarket Sausage	IGP	Regno Unito	Insaccato				No o non indicato		Genericamente locale		Non previsto					Antiossidante di origine naturale			
Nürnberg Bratwürste/ Nürnberger Rostbratwürste.	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Naturale				

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitriti	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Oecher Puttes/Aachener Puttes	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale			
Oecher Puttes/Aachener Puttes	IGP	Spagna	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale			
Pafitliko Loukaniko	IGP	Cipro	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Naturale			Climatizzati
Paia de Lombro de estremoz e borba	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale	Naturale	Climatizzati	
Paia de Tourcinho de Estremoz e Borba	IGP	Portogallo	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale	Naturale	Climatizzati	
Paíinho de Portalegre	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale	Naturale	Climatizzati	
Pato de beja	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato				Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale	Naturale		
Pato de Estremoz e Borba	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale		Naturale	Naturale	Climatizzati	
Pancetta di Calabria	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata, Compatibilmente con le disponibilità del mercato	Patate e sottoprodotti del latte			Età e peso indicati	Consentiti		Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/culture di avviamento alla fermentazione, Aromi naturali		Climatizzati
Pancetta Piacentina	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità					Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)		Climatizzati
Pâté de campagne breton	IGP	Francia	Conserva				No o non indicato						Peso indicato	Consentiti		Acido ascorbico (E300)		
Pitina	IGP	Italia	Pezzo Intero				No o non indicato							Consentiti				Climatizzati
Porchetta di Ariccìa	IGP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite			No o non indicato	Non è praticata					Peso indicato					
Prekmurska šunka	IGP	Slovenia	Pezzo Intero				No o non indicato										Naturale	Climatizzati

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrifi e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Presunto de barrancos	DOP	Portogallo	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Estensivo	No o non indicato	Prevista entro 2 mesi prima dello svezzamento ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata	Resti animali	Previsto		Età indicata					Naturali
Presunto de barroso	IGP	Portogallo	Pezzo Intero			Semi-estensivo	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata	Non è consentito l'uso di prodotti che potrebbero interferire con il normale tasso di crescita e lo sviluppo animale. NO concentrati commerciali, ormoni, anti-biotici	Previsto	Non consentiti	Età indicata		Non consentiti			
Presunto de Campo Maior e Elvas	IGP	Portogallo	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo, è fissata densità massima di suini per ettaro	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Presunto de Melgaço	IGP	Portogallo	Pezzo Intero	Locali ben specificate			No o non indicato	Prevista prima di 4 settimane di età ma senza indicare le modalità.					Età e peso indicati	Vietati		Non consentiti	Naturale	
Presunto de Santana da Serra	IGP	Portogallo	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo, specifica densità massima suini	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Presunto de Vinhais	IGP	Portogallo	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Si		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Il macello deve trovarsi entro l'areale				Naturale	Naturali
Presunto do Alentejo	DOP	Portogallo	Pezzo Intero	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo, è fissata densità massima di suini per ettaro	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Priška tiurka	IGP	Slovenia	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto							Climatizzati
Prosciutto Amatriciano	IGP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età indicata	Consentiti				Climatizzati
Prosciutto di Carpegna	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati		Non consentiti		Climatizzati

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Sulmi nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitriti e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Prosciutto di Modena	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale					Naturali
Prosciutto di Norcia	IGP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati					Climatizzati
Prosciutto di Parma	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata	si precisano norme di legge per il benessere: Per legge: Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere. - I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi. - I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdruccevoli.	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati		Non consentiti		Naturali
Prosciutto di San Daniele	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata	si precisano norme di legge per il benessere: Per legge: Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere. - I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi. - I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdruccevoli.	No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati		Non consentiti		Naturali

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitriti	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Prosciutto di Sauris	IGP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Vietati		Non consentiti	Naturale	Climatizzati
Prosciutto Toscano	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		Sì	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati		Non consentiti		Climatizzati
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati		Non consentiti		Naturali
Rillettes de Tours	IGP	Francia	Conserva				No o non indicato	Non è praticata			Non previsto		Età e peso indicati	Vietati		Aromi e colorante E150		
Saisons fumées, marque nationale Grand-Duché de Luxembourg	IGP	Lussemburgo	Pezzo Intero		Preferibilmente (ma non necessariamente) locale		No o non indicato			è vietata la somministrazione di farina di pesce nel mese precedente alla macellazione	Non previsto		Peso indicato	Consentiti		Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)	Naturale	
Salam de Sibiu	IGP	Romania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/culture di avviamento alla fermentazione. Non sono consentiti: salatori di sapidità (per esempio monoglucammato di sodio); gli acidificanti (per esempio glucono-δ-lattone); i coloranti; gli additivi proteici (proteine vegetali o animali); qualsiasi altro additivo in grado di sostituire la carne; il sale marino.	Naturale	Climatizzati
Salama da Stugo	IGP	Italia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto		Età e peso indicati		Naturale			Climatizzati
Salame Brianza	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	Locale ben specificata		Sì	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio, Starters/culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitriti e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Salame Cremona	IGP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio, Starters/culture di avviamento alla fermentazione, Aromi		Climatizzati
Salame d'oca di Mortara	IGP	Italia	Insaccato		Locale ben specificata		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Aromi naturali		Climatizzati
Salame di Varzi	DOP	Italia	Insaccato		Locale ben specificata		No o non indicato				Non previsto		peso indicato e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale			Climatizzati
Salame Felino	IGP	Italia	Insaccato	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati
Salame Piacentino	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	Locale ben specificata		Sì	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)		Climatizzati
Salame Piemonte	IGP	Italia	Insaccato	Cosmopolite			No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati
Salame S. Angelo	IGP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	UE		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Naturale			Climatizzati
Salamini Italiani alla Cacciatora	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	Locale ben specificata	Non consentito anello al naso	Sì	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Lattosio, Starters/culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati
Salchichón de Vic/ Llonganissa de Vic	IGP	Spagna	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/culture di avviamento alla fermentazione	Naturale	
Salpicao de barroso	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Salpicao de Meigaço	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate			No o non indicato				Non previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	Naturali
Salpicao de Vinhais	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate		Semi-estensivo	No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	Naturale

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitrati	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura
Sabiscia di Calabria	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata, compatibilmente con la disponibilità del mercato	Manioca, patate e sottoprodotti della lavorazione del latte	Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Starters/culture di avviamento alla fermentazione		Naturali
Sanguieira de barroso	IGP	Portogallo	Insaccato	Locali ben specificate	Locale ben specificata	Semi-estensivo	Sì		(Parzialmente) locale ben specificata		Previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Saucisse de Montbéliard	IGP	Francia	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), lattosio	Naturale	
Saucisse de Morteau o Jésus de Morteau	IGP	Francia	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Non previsto		Peso indicato		Naturale		Naturale	
Saucisson d'Ardenne/ Collier d'Ardenne/Pipe d'Ardenne	IGP	Belgio	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Sintetico, Naturale		Naturale	
Saucisson de l'Ardèche	IGP	Francia	Insaccato		UE		No o non indicato			è vietato l'uso di additivi zootecnici per la crescita	Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Naturale	Non consentiti, Nitrito di potassio consentito come unico additivo		
Saucisson de Lacaune/ Saucisse de Lacaune	IGP	Francia	Insaccato				No o non indicato			sostanze anaboliche, oli di pesce, farine animali	Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Naturale	Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio, muffa di superficie		Climatizzati
Saucisson sec d'Auvergne/ Saucisse sèche d'Auvergne	IGP	Francia	Insaccato				No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Peso indicato	Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Lattosio, Starters/culture di avviamento alla fermentazione		Climatizzati
Schwarzwälder Schinken	IGP	Germania	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto						Naturale	Climatizzati
Šeprjiski želodec	IGP	Slovenia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto		Peso indicato	Vietati	Sintetico, Naturale	Non consentiti		Climatizzati
Slavonski kuleni/ Slavonski kulin	IGP	Croazia	Insaccato	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati		Naturale		Naturale	
Sobrasada de Mallorca	IGP	Spagna	Insaccato	Cosmopolite e locali	Preferibilmente (ma non necessariamente) locale	Semi-estensivo	No o non indicato				Previsto							
Soppresata di Calabria	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata		No o non indicato	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata ma compatibilmente con la disponibilità del mercato	Manioca, patate e sottoprodotti della produzione del latte	Non previsto		Età e peso indicati	Consentiti	Sintetico, Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Starters/culture di avviamento alla fermentazione		

NOME PRODOTTO	IG	Paese	Tipologia	Razza	Origine della materia prima	Pratiche di allevamento	Suini nati nell'areale di produzione	Castrazione	Origine alimentazione	Quali alimenti sono vietati?	Pascolo	Antibiotici preventivi	Macellazione	Nitrati e nitriti	Tipo di budello	Additivi	Affumicatura	Locali di stagionatura	
Sopressa Vicentina	DOP	Italia	Insaccato	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si			Alimenti di origine animale (Non latte)	Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Consentiti	Naturale	Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio)			
Speck Alto Adige- Südtiroler Markenspeck/ Südtiroler Speck	IGP	Italia	Pezzo Intero	UE	UE		No o non indicato				Non previsto			Consentiti			Naturale	Climatizzati	
Szegedi szalámi	DOP	Ungheria	Insaccato	Cosmopolite e locali	Locale ben specificata	Stabulare	Si	Prevista ma senza indicare le modalità	(Parzialmente) locale ben specificata		Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale		Sintetico, Naturale		Naturale	Climatizzati	
Thüringer Leberwurst.	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto								
Thüringer Rostbratwurst	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Naturale				
Thüringer Rotwurst	IGP	Germania	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale				
Timoleague Brown Pudding	IGP	Irlanda	Insaccato		Locale ben specificata		No o non indicato		(Parzialmente) locale ben specificata		Non previsto		Distanza dal macello specificamente indicata		Naturale				
Tiroler Speck	IGP	Austria	Pezzo Intero	UE	UE		No o non indicato				Non previsto			Consentiti			Naturale	Naturali	
Traditional Cumberland Sausage	IGP	Regno Unito	Insaccato				No o non indicato				Non previsto				Naturale				
Valle d'Aosta Jambon de Bosses	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale	Vietati		Non consentiti, è vietato ogni tipo di colorante e conservante artificiale			
Valle d'Aosta Lard d'Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad	DOP	Italia	Pezzo Intero	Cosmopolite	Locale ben specificata		Si	Prevista ma senza indicare le modalità			Non previsto		Età e peso indicati e il macello deve trovarsi entro l'areale				Naturale		
Westfälischer Knochenbraten	IGP	Germania	Pezzo Intero				No o non indicato				Non previsto						Naturale		
Zampone Modena	IGP	Italia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Consentiti	Naturale	Acido ascorbico (E300), Zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), Aromi naturali			
Zgornjesavinjski želodec	IGP	Slovenia	Insaccato				No o non indicato				Non previsto			Vietati	Sintetico, Naturale	Non consentiti		Climatizzati	

* Ogm vietati nell'alimentazione



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the CINEA is not responsible for any use that may be made of the information contained therein