

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.

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

| | |
|--|--|
| 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. | |
| Naturali | Sintetici |
| 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. | Sostanze chimiche sintetiche, che hanno strutture molto simili ai prodotti naturali. |

Tabella 5

| | | |
|---|---|---|
| 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. | | |
| Sostanze naturali | Sostanze di sintesi | |
| Zucchero, sale, aceto, olio | Antimicrobici e antiossidanti | Azione conservante secondaria |
| 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. | 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 di calcio</i> (E282) usato per | 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>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 nicotinico | 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 | Metilcellulosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 463 | Idrossipropilcellulosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 464 | Idrossipropilmetilcellulosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 465 | Etilmetilcellulosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa | Preparato a base di cellulosa |
| E 470 | Sali di acidi grassi | Sali di acidi grassi |
| E 471 | Mono- e digliceridi di acidi grassi | Tipo di grassi |
| E 472 | Esteri di mono- e digliceridi | Emulsionante sintetico |
| E 473 | Esteri saccarici degli acidi grassi | Emulsionante sintetico |
| E 474 | Saccarogliceridi | Emulsionante sintetico |
| E 475 | Ésteri poligliceridi di acidi grassi | Emulsionante sintetico |
| E 476 | poliricinoleato di poliglicerile | Emulsionante preparato a base di olio di ricino |
| E 477 | Esteri di propano-1,2 –diol di acidi grassi | Emulsionante sintetico |
| E 478 | Esteri di acidi grassi lattilati di glicerolo e di propano-1,2-diol | Preparato a base di acido lattico |
| E 481 | Stearoile-2-lattilato di sodio | Preparato a base di acido lattico |
| E 482 | Stearoile-2-lattilato di calcio | Emulsionante sintetico |
| E 483 | Tartrato di stearoile | Emulsionante sintetico |
| E 491 | Sorbitolo monostearato | Emulsionante sintetico |
| E 492 | Triestearato di sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 493 | Monolaurato di sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 494 | Monooleato de sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 495 | Monopalmitato di sorbitano | Emulsionante sintetico |
| E 500 | Carbonato di sodio | Base |
| E 501 | Carbonato di potassio | Base |
| E 503 | Carbonato d'ammonio | Base |
| E 504 | Carbonato di magnesio | Alcale, Agente anti-indurente |
| E 505 | Carbonato di ferro | Regolatore di acidità |
| E 507 | Acido cloridrico | Acido |
| E 508 | Cloruro di potassio | Sale, sostituto |

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

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

II. Tempi di stagionatura dei salumi

| Prodotto | Tempo minimo di stagionatura |
|------------------------------|--|
| Abruzzo e Molise | |
| Guanciale amatriciano | 3 mesi |
| Lonza aquilana | 5 mesi |
| Mortadella di Campotosto | 3 mesi |
| Salsiccia di fegato | 1 mese |
| Salsicciotto del Vastese | 20 giorni in luogo aerato e caldo, 5 mesi sotto grasso o sott'olio |
| Soppressata molisana | 7 giorni in locali caldi e aerati, 5 mesi in cantina |
| Ventricina del Vastese | 7 mesi |
| Basilicata | |
| Capicollo lucano | 90/150 giorni a seconda della pezzatura |
| Lucanica | 15/20 giorni |
| Pancetta tesa lucana | 15 giorni di salatura, 35 giorni di stagionatura |
| Prosciutto lucano | 14 mesi |
| Calabria | |
| Capocollo di Calabria | 100 giorni |
| 'Nduja | 1 anno |
| Pancetta di Calabria | 4/8 giorni di salatura, 30 giorni di stagionatura |
| Salsiccia di Calabria | 30 giorni |
| Soppressata di Calabria | 45 giorni |
| Campania | |
| Prosciutto di Pietraraja | 2 anni |
| Salame di Mugnano | 2 mesi |
| Salame Napoli | 4 mesi |
| Soppressata di Gioi Cilento | 15/20 giorni |
| Emilia Romagna | |
| Cappello del prete | 2/4 mesi |
| Coppa Piacentina | 6 mesi |
| Culatello di Zibello | 20/12 mesi |
| Fiocchetto | 3/6 mesi |
| Pancetta piacentina | 60 giorni |
| Pancetta stecata 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 |