

ISBN 9788891759580

La Grande Salumeria Italiana

A CURA DI
COSTANTINO CIPOLLA



Cucina
e Società

RICERCHE

FRANCOANGELI

Copyright © FrancoAngeli

N.B: Copia ad uso personale. È vietata la riproduzione (totale o parziale) dell'opera con qualsiasi mezzo effettuata e la sua messa a disposizione di terzi, sia in forma gratuita sia a pagamento.

Il volume è stato realizzato con il contributo della Raspini SpA e del Consorzio del Salame Piemonte IGP



La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Carmela Anna Esposito

In copertina: Giacomo Antonio Ceruti detto il Pitocchetto, *Natura morta con pane e noci*, metà XVIII secolo, olio su tela, collezione privata

Copyright © 2017 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

Ristampa	Anno
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sui diritti d'autore.

Sono vietate e sanzionate (se non espressamente autorizzate) la riproduzione in ogni modo e forma (comprese le fotocopie, la scansione, la memorizzazione elettronica) e la comunicazione (ivi inclusi a titolo esemplificativo ma non esaustivo: la distribuzione, l'adattamento, la traduzione e la rielaborazione, anche a mezzo di canali digitali interattivi e con qualsiasi modalità attualmente nota od in futuro sviluppata).

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633. Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale, possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali (www.clearedi.org; e-mail autorizzazioni@clearedi.org).

Stampa: Digital Print Service srl - sede legale: via dell'Annunciata 27, 20121 Milano;
sedi operative: via Torricelli 9, 20090 Segrate (MI) e via Merano 18, 20127 Milano

Indice

Prefazione. Il salame quale succulenta varietà della prestigiosa salumeria italiana, tra storia e tutela della tipicità: il Salame Piemonte IGP, di Umberto Raspini	pag. 9
Introduzione, di Costantino Cipolla e Carmela Anna Esposito	» 15
I Parte – Temi generali	
1. Dal suino alle carni (e i vari tagli): la lavorazione e la stagionatura, di Ivo Zoccarato	» 23
2. Assaggiare per conoscere: analisi sensoriali dei salumi, di Bianca Piovano	» 43
3. La salumeria: regina nelle osterie, ancella nei ristoranti. Percorsi sociali del consumo degli affettati tra celebrazione e oblio, di Franco Alessandro Fava	» 64
4. I consumi alimentari, di Paolo Corvo e Giovanni Benasaglio	» 91
5. I consumi di salumi in Italia e nel mondo, di Annalisa Balestreri	» 109
6. Il significato simbolico del cibo: l'esempio dei salumi, di Renato Ferrari	» 127
7. L'iconologia degli insaccati, di Elisabetta D'Ambrosio	» 142
8. Il cibo come industria e come tradizione: l'esempio dei salumi, di Piergiorgio Degli Esposti	» 160

9. Le professioni dei salumi , di <i>Paolo Poletti</i>	pag.	176
10. La formazione istituzionale e non istituzionale , di <i>Michele Bonazzi</i>	»	194
11. Il cibo come linguaggio sociale: significati e pratiche della nostra alimentazione , di <i>Roberta Paltrinieri</i>	»	207
12. Gli strumenti per la tutela e la valorizzazione dei salumi di qualità , di <i>Andrea Martini, Giovanni Peira ed Alessandro Bonadonna</i>	»	221
13. I costi di produzione fra artigianalità e industria , di <i>Alberto Spisni e Stefano Lambri</i>	»	270
14. I salumi: stili di servizio e forme di abbinamento , di <i>Giovanni Benasaglio</i>	»	284
15. Il marketing online dei salumi , di <i>Annalisa Plava</i>	»	306
16. La critica e il consumo critico , di <i>Flavia Atzori</i>	»	326
17. I salumi nell'arte , di <i>Gabriele Di Francesco</i>	»	334
II Parte – La grande tradizione italiana: analisi territoriali		
18. Il maiale e la norcineria tradizionale italiana: cultura materiale e simbologia , di <i>Giampaolo Fassino</i>	»	363
19. Saperi volatili e stili culturali , di <i>Lia Giancristoforo</i>	»	379
20. Profilo storico dei principali salumi italiani , di <i>Franco Alessandro Fava</i>	»	392
21. Lo stile toscano , di <i>Annalisa Plava</i>	»	404
22. Lo stile piemontese , di <i>Yann Grappe</i>	»	414
23. Lo stile lombardo , di <i>Anna Casella</i>	»	431
24. Lo stile emiliano , di <i>Alberto Spisni</i>	»	446

25. Lo stile dei salumi marchigiani , di <i>Gabriele Di Francesco</i>	pag.	461
26. Da Norcia alla norcineria. Storia e tradizione della salumeria umbra , di <i>Andrea Germani</i>	»	486
27. Lo stile abruzzese , di <i>Francesca Crisante</i>	»	504
28. Lo stile laziale , di <i>Lucio Meglio</i>	»	519
29. Lo stile campano , di <i>Carmela Anna Esposito</i>	»	528
30. Lo stile calabrese , di <i>Ottavio Cavalcanti</i>	»	539
31. Lo stile sardo , di <i>Alessandra Guigoni</i>	»	557
Notizie sugli autori	»	573

12. *Gli strumenti per la tutela e la valorizzazione dei salumi di qualità*

di *Andrea Martini, Giovanni Peira e Alessandro Bonadonna*

1. Il significato del termine qualità

Il mercato dei prodotti agroalimentari è caratterizzato da un'offerta variegata di beni differenziati sia verticalmente sia orizzontalmente che possiedono caratteristiche intrinseche e di processo con le quali rispondono alle richieste del consumatore [Peira *et al.*, 2014]. È comune l'abitudine di indicare un prodotto alimentare con caratteristiche di pregio con la dicitura generica di prodotto "di qualità" ma, in realtà, quale significato può essere attribuito a questo termine?

In ambito agroalimentare la parola qualità ha assunto nel corso dei secoli molteplici declinazioni modificando il proprio significato sulla base di fattori collegati alle attività antropiche e alla società, come ad esempio usanze, cultura o religione [Morgan *et al.*, 2006].

Al fine di codificare e circoscriverne il significato, una definizione di qualità riconosciuta a livello internazionale è quella data inizialmente con la ISO 8402 e poi dalla Vision 2000 e cioè il "grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti". Il termine intrinseco richiama la presenza delle caratteristiche proprie di un bene, servizio, processo o attività ma anche persona, organizzazione o sistema; la parola grado implica un diverso livello di soddisfazione da parte dei soggetti interessati all'insieme delle caratteristiche; la voce requisito è indicata come "esigenza o aspettativa che può essere espressa, generalmente implicita o cogente" [Mirandola *et al.*, 1994; Peri, 1994; Proto, 1999; Mattana, 2002].

Il significato del termine "requisito" in ambito alimentare è sapientemente strutturato da un modello proposto da Peri [2006] per definire la qualità alimentare nelle sue diverse declinazioni. Egli individua e distingue differenti requisiti di qualità: i requisiti di prodotto, costituiti da sicurezza alimentare, conformità merceologica, principi nutrizionali, aspetti sensoriali; i requisiti psicologici, relativi al contesto produttivo e alla presenza di comportamenti etici per la realizzazione e per il consumo dei prodotti alimentari; i requisiti di garanzia, soddisfatti dalle certificazioni e dalla rintracciabi-

lità; i requisiti del sistema prodotto-confezione, rappresentati dalle caratteristiche dell'imballaggio, dalle informazioni riportate in etichetta e dalle modalità d'uso; i requisiti del sistema prodotto-mercato, comprendenti la disponibilità e il prezzo.

I requisiti di sicurezza, rintracciabilità, informazioni riportate in etichetta e (talvolta) conformità merceologica possono essere considerati prerequisiti poiché, in base alla normativa vigente, devono essere pienamente soddisfatti per poter commercializzare il prodotto alimentare [Peira *et al.*, 2014]. La normativa dell'Unione europea, infatti, prevede la cogenza di tali requisiti con diversi strumenti normativi: il "pacchetto igiene", per garantire standard igienico sanitari dei prodotti alimentari, il Regolamento Ce n. 178/2002, che istituisce la legge generale sulla sicurezza alimentare, il Regolamento Ue n. 1169/2011, per la disciplina relativa alle informazioni da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari, nonché i regolamenti che individuano le caratteristiche di un prodotto alimentare (ad esempio, la Direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana).

Secondo Barjolle and Sylvander [2000], nell'Unione Europea convivono due diversi approcci al concetto di qualità che portano all'individuazione di due macro declinazioni, una più comune ai paesi del nord e una più affine ai paesi dell'area mediterranea. Per l'area settentrionale, la qualità dei prodotti alimentari viene associata alla tutela igienico-sanitaria e ai principi nutrizionali, oltre ad un crescente interesse per tematiche quali l'eco-sostenibilità e il benessere degli animali. Per l'area meridionale, la qualità assume connotazioni legate alla reputazione, alle caratteristiche sensoriali e alla tipicità del prodotto. Le ragioni di queste differenze possono essere ritrovate nella diversa percezione di determinati aspetti quali, ad esempio, storia, tradizione e legame con il territorio [Tregear *et al.*, 2007; DeSoucey, 2010; Bonadonna, 2016].

Tali orientamenti hanno consentito, da un lato, la realizzazione di un complesso sistema legislativo dedicato alla sicurezza alimentare con l'introduzione del sistema di Analisi dei rischi e dei controlli dei punti critici (Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP) [Panisello *et al.*, 2001; Olsen *et al.*, 2013], e, dall'altro, lo sviluppo dei diversi sistemi di qualità dedicati alle produzioni agroalimentari [Graghani, 2013; Tosato, 2013].

In tale contesto, è bene rammentare che i requisiti sensoriali, essenziali per l'accettabilità dell'alimento, sono elementi di difficile misurazione e regolamentazione poiché richiedono una standardizzazione di specificità che di fatto sono soggettive. A tale proposito, è altresì opportuno osservare l'importanza dell'analisi sensoriale nel settore agroalimentare. Essa, infatti, è in grado di orientare le scelte aziendali, consente il raggiungimento di obiettivi come la selezione dei prodotti e delle materie prime in base a stan-

dard qualitativi codificati, permette l'identificazione e la standardizzazione dei parametri necessari alla caratterizzazione del prodotto, supporta la valutazione della rispondenza con le esigenze del consumatore e consente la misurazione e la valutazione delle conseguenze sul consumatore derivanti da cambiamenti effettuati su un prodotto [Percivale *et al.*, 1996].

Alla definizione di qualità alimentare concorrono anche elementi non misurabili che, talvolta, possono prevalere sugli altri: il luogo (*place*) e il locale (*local*) appartengono a questa categoria. Gli operatori del sistema alimentare, che devono adeguarsi ai criteri di valutazione applicati dai consumatori nella fase di scelta dei prodotti alimentari, li ritengono essenziali anche a livello globale: si pensi, ad esempio, all'approvvigionamento di materie prime locali e legate alla tradizione da parte delle multinazionali. Le politiche dedicate alla valorizzazione del prodotto locale, seppur interpretate da alcuni come una forma di protezionismo, sono un utile strumento per la salvaguardia e per la valorizzazione del territorio: esse infatti consentono di tutelare il lavoro e di mantenere e rafforzare reti commerciali a corto raggio, di conservare le tradizioni e il patrimonio culturale del luogo, di salvaguardare l'ambiente rurale [Tregear *et al.*, 1998].

Sono diverse le classificazioni che evidenziano l'importanza del luogo di origine di un prodotto alimentare [Percivale *et al.*, 1996; Manfredini, 2010; Petrini, 2005; Peri, 2006] e numerose le indagini che a vario titolo sottolineano la relativa esigenza da parte di diversi soggetti interessati. Essi, infatti, sono orientati ad associare il significato dei termini origine e provenienza, ai concetti di freschezza, di sicurezza, di garanzia, di sostenibilità e, più in generale, di elevata qualità. A tal proposito e a titolo d'esempio, si ricorda:

- l'interesse dei consumatori europei nel ritrovare informazioni dedicate all'origine e al luogo di produzione (oltre alla data di scadenza), al processo produttivo ed alla tracciabilità degli animali con riferimento a prodotti di origine bovina e ovina [Bernues *et al.*, 2003];
- l'importanza riconosciuta da operatori del settore delle carni e da consumatori di prodotti a base di carne per sistemi di etichettatura che comprendano oltre all'indicazione dell'origine anche informazioni relative al sistema di produzione e alla macellazione [Banterle *et al.*, 2008];
- la necessità di ricercare garanzie attraverso gli schemi europei di certificazione volontaria da parte dei consumatori europei, poiché consentono una maggiore trasparenza e un'erogazione di informazioni aggiuntive [Van Ittersum *et al.*, 2007].

Fornire una definizione di qualità univoca e utilizzabile in ambito agroalimentare non è un compito semplice e, anzi, tende ad apparire come un problema senza soluzione. Tuttavia nel corso del capitolo, dopo una breve introduzione ai dati economici del settore, si evidenzieranno alcuni degli strumenti dedicati alla valorizzazione dei prodotti alimentari e, in particolar

modo, dei salumi che, per raggiungere il proprio fine, attingono ai diversi requisiti della qualità di cui si è detto.

2. Il settore dei salumi in Italia

A partire dal secondo dopoguerra, in Italia il settore della salumeria ha subito una profonda metamorfosi, trasformando parte delle imprese familiari e artigianali in attività industriali votate alla produzione di beni con elevati standard qualitativi.

Analizzando i principali dati economici, nel periodo 2006-2015, il valore complessivo della produzione si è mantenuto a livelli pressoché costanti e nell'ultimo anno di rilevazione (2015) si è attestato a 1,175 milioni di tonnellate. Il fatturato aggregato alla produzione, nello stesso periodo, è cresciuto di quasi il 7% raggiungendo i 7,8 miliardi di euro, con un peso del settore "carne suina e salumi" sul fatturato dell'industria agroalimentare pari al 6% (*Tab. 1*). In base alle informazioni del Ministero della Salute, nel 2015, sono stati censiti 3359 imprese per la preparazione di insaccati, salumi e carni salate [<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4353>].

Tab. 1 – Produzione e fatturato alla produzione di salumi in Italia

Salumi	Produzione (.000t)		Fatturato alla produzione (mln €)	
	2015	2006	2015	2006
Prosciutto cotto	288,8	278,1	1.963,9	1.943
Prosciutto crudo	286,9	281,2	2.169	1.796
Mortadella	164,9	171,5	659,5	655
Salame	109,1	108,9	909,9	903
Wurstel	66,2	58,1	217	204
Pancetta	53,9	52,4	239,9	239
Coppa	42,2	43,5	325,5	306
Speck	32,3	27,8	324,8	269
Bresaola	16,1	16,8	256,8	227
Altri prodotti	115,2	123,3	808,6	837
Totale	1.175,6	1.161,6	7.874,9	7.379

Fonte: Assica

Nel periodo osservato la produzione di prosciutti cotti e crudi, che rappresentano complessivamente quasi il 50% di quella complessiva, si è mantenuta stabile. La produzione di mortadella ha registrato una leggera contrazione, quella del salame si è mantenuta costante. In termini di fatturato alla produzione, il prosciutto crudo e lo speck hanno evidenziato un incremento (circa +20%, dal 2006 al 2015), attestandosi rispettivamente a 2.169 e 324,8 milioni di euro. Gli altri salumi si sono mantenuti relativamente stabili.

Nel periodo 2010-2015, il mercato italiano dei salumi ha registrato una contrazione dei consumi pro-capite, passati da 19 a 17,6 chilogrammi, causata principalmente dalla crisi economica e dall'evoluzione degli stili alimentari. Nel 2015, il consumo pro-capite di prosciutto cotto è stato pari a 4,6 chilogrammi, quello del prosciutto crudo pari a 3,9, mortadella e wurstel 3,5 e salame 1,4. La spesa media mensile in salumi da parte dei consumatori italiani è stata di 23 euro (2014).

Tab. 2 – Export dei salumi italiani

Salumi	Quantità (t)		Valore (Mio €)	
	2015	2007	2015	2007
Prosciutti crudi stagionati	68.433	49.916	711	451
Mortadella, wurstel, cotecchini e zamponi	34.736	20.136	123	70
Salami stagionati e salsicce	28.169	18.812	264	169
Prosciutti cotti	20.392	9.478	121	61
Pancette	4.902	2.393	34	18
Bresaola	3.180	2.044	56	31
Altri salumi	5.438	3.080	43	19
Totale	165.250	105.859	1.352	819

Fonte Assica

Con riferimento ai mercati esteri, le efficaci politiche di internazionalizzazione implementate dagli operatori di settore, tra il 2007 e il 2015, hanno permesso di accrescere il valore delle esportazioni del 15% in quantità, attestandosi a 165.250 tonnellate nel 2015, e del 65% in valore (1,3 Mrd EUR nel 2015). Il prosciutto crudo stagionato è la tipologia di salume maggiormente esportato con 68.433 t e un valore economico alla produzione di 711 Mio EUR, seguito dalla “mortadella, wurstel, cotecchini e zamponi”, “salumi stagionati e salsicce” e “prosciutti cotti” (Tab. 2).

Nel 2015 oltre l'80% delle esportazioni di salumi è stato commercializzato nell'Unione europea sia in quantità (135.000 t) sia in valore, con oltre un miliardo di euro. I principali mercati di destinazione nell'UE sono stati la Germania (32.120 t in quantità e 289 Mio EUR in valore), la Francia (29.550 t e 233 Mio EUR) e il Regno Unito (16.050 t e 159 Mio EUR).

Per quanto riguarda l'export verso i Paesi extra Ue si registra un consolidamento delle esportazioni sia in quantità sia in valore. Il principale mercato di destinazione è quello degli Stati Uniti d'America (8.750 t in quantità e 106 Mio EUR in valore, nel 2015), consolidatosi nel tempo nonostante la presenza del provvedimento “100% re-inspection” (abrogato nel 2015) che vietava le importazioni di salumi a breve stagionatura per motivi di sicurezza alimentare.

Un interessante focus sulle strategie di internazionalizzazione del settore dei salumi è stato proposto nel 2016 dallo studio di Confindustria-Prometeia “Esportare la dolce vita”. In base alle stime, entro il 2021, le esportazioni nei nuovi mercati (Polonia, Brasile, Russia, Emirati, Ungheria,

Sudafrica, Cina, Thailandia, Filippine e Perù) cresceranno del 15%, percentuale superiore rispetto alla crescita prevista per i mercati tradizionali (12%). I nuovi mercati hanno al momento un peso marginale, anche a causa delle barriere commerciali presenti (divieti di importazioni, dazi elevati, barriere non tariffarie, assenza di efficienti strutture logistiche e commerciali che gestiscono la catena di refrigerazione).

3. La certificazione biologica e *animal welfare-friendly*

La certificazione biologica garantisce che il processo di produzione e trasformazione sia fatto nel rispetto degli animali, degli uomini (consumatori e produttori) e dell'ambiente. In questo modo il prodotto può essere valorizzato ed acquistato da consumatori interessati a questi valori.

Data la natura particolare di questo tipo di produzione, nella presente trattazione verranno fatti i dovuti approfondimenti.

Alla fine della parte riguardante le produzioni biologiche, verrà aggiunta una nota relativa alle possibilità offerte dalla certificazione *animal welfare-friendly*.

3.1. Cenni storici su agricoltura e zootecnia biologica

Il padre dell'agricoltura biologica può essere senz'altro considerato Rudolf Steiner. Steiner con il suo "Corso sull'agricoltura" in 8 lezioni tenuto a Koberwitz nel 1924, sviluppò un concetto alternativo dell'agricoltura nel quale gli animali, soprattutto i bovini erano importanti per il mantenimento della fertilità del suolo [Steiner, 1929].

Anche se il pensiero di Steiner metteva l'uomo al primo posto (antropocentrismo), egli vedeva gli animali domestici come esseri spirituali e riteneva che gli umani dovessero loro rispetto e cura. Gli animali, inoltre, erano da considerarsi essenziali per la fertilità dell'azienda agraria. Il suo movimento portò allo sviluppo dell'agricoltura biodinamica e in seguito anche di quella biologica.

Durante la prima metà del XX secolo, alcuni pionieri, provenienti da diverse estrazioni disciplinari (agricoltori, ricercatori e medici), cominciarono a sviluppare l'idea di un nuovo modo di coltivare, basandosi sulla convinzione che un suolo sano avrebbe potuto essere la chiave per produrre vegetali sani e migliorare la salute umana.

In particolare, fra la fine degli anni '30 e l'inizio degli anni '40, Sir Albert Howard e sua moglie Gabrielle, ambedue esperti botanici, svilupparono l'idea di agricoltura biologica. Gli Howards furono influenzati dalle loro esperienze riguardanti i metodi di agricoltura tradizionale in India, dalla

biodinamica e dalla loro ottima formazione scientifica [Howard *et al.*, 1929].

Negli Stati Uniti, Jerome Irving Rodale è stato uno dei primi fautori di un ritorno all'agricoltura sostenibile mediante il metodo biologico. Nel 1942, J.I. Rodale diede inizio al movimento biologico col suo *Organic Farming and Gardening magazine*, pubblicato dalla Rodale Inc.

Ritornando al Regno Unito, va ricordata Lady Evelyn Barbara "Eve" Balfour (1899-1990), che è stata una pioniera e una delle fondatrici del movimento di agricoltura biologica. Infatti, nel 1946, ha contribuito a fondare ed è divenuta la prima presidente della *Soil Association*, un'organizzazione internazionale nata con lo scopo di promuovere l'agricoltura biologica, ancora oggi la più importante organizzazione di agricoltura biologica nel Regno Unito.

In generale, durante questo periodo, l'allevamento degli animali era considerato soprattutto in chiave strumentale alla produttività delle coltivazioni, cioè come fonte di materia organica per la concimazione. Gli stessi animali, e il latte e la carne da loro prodotti, erano ritenuti di secondaria importanza. Del resto, anche gli sbocchi di mercato dei prodotti vegetali biologici si sono sviluppati prima di quelli per i prodotti di origine animale [Padel *et al.*, 2004].

Verso la fine degli anni '60, in piena Rivoluzione Verde, e contemporaneamente al trionfo dell'agricoltura intensiva moderna, emerse, per reazione, un nuovo interesse per l'agricoltura biologica. Questo fu causato da un aumento della consapevolezza ambientale e dal desiderio di creare un sistema di produzione ecocompatibile.

In questo contesto, venne messa in discussione anche la zootecnia intensiva basata sul vasto impiego di alimenti provenienti dall'esterno dell'azienda. L'idea di allevare gli animali in maniera più naturale e amichevole fu fatta propria dagli agricoltori biologici che cercavano di sviluppare sistemi alternativi al modello imperante.

Sull'onda di questo nuovo movimento, nel 1972 fu fondata la Federazione Internazionale dei Movimenti di Agricoltura Biologica (IFOAM) [<https://www.ifoam.bio/>] che ancora oggi coordina la rete internazionale delle organizzazioni che si occupano di agricoltura biologica.

Engelhard Boehncke, professore dell'Università di Kassel/Witzenhausen, è da considerarsi uno dei padri della zootecnia biologica. In qualità di presidente IFOAM, organizzò il primo *International Congress on Organic Animal Husbandry*, che ebbe luogo nel 1991 in Witzenhausen.

3.2. I fondamenti della agricoltura e zootecnia biologica

Va detto che l'allevamento biologico, oltre che richiamarsi ai valori classici dell'agricoltura biologica, si basa molto sul concetto di benessere animale. Il movimento di opinione che è alla base di quella che sarebbe divenuta la scienza del benessere animale, si è sviluppato in maniera autonoma rispetto al biologico. Solo in un secondo tempo il benessere animale è diventato un concetto fondante della zootecnia biologica.

Nel 1964, Ruth Harrison, attivista e giornalista inglese, pubblicò il libro *Animal Machines*, che descriveva le condizioni degli allevamenti intensivi dei polli e degli altri animali da reddito [Harrison, 1964].

Questo libro colpì molto l'opinione pubblica del Regno Unito, tanto che il Governo ordinò, nel 1965, uno studio su questo problema. Si incaricò di questo il professor Roger Brambell che, nel suo famoso report, scrisse che gli animali devono avere la libertà di «*stand up, lie down, turn around, groom themselves and stretch their limbs*» [Brambell, 1965].

Da questa breve raccomandazione derivarono quelle che vengono chiamate le "5 libertà di Brambell", ancora oggi alla base della scienza del benessere animale:

1. libertà da fame o la sete tramite un facile accesso ad acqua fresca e una dieta adatta per mantenere la piena salute e vigore;
2. la libertà dal disagio, grazie ad un ambiente appropriato fornito di ripari e di una comoda area di sosta;
3. la libertà dal dolore, lesioni o malattia mediante la prevenzione o rapida diagnosi e trattamento;
4. la libertà di esprimere (al massimo) il comportamento normale, grazie a uno spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali della stessa specie;
5. la libertà dalla paura e dal distress angoscia mediante condizioni e trattamenti che evitino la sofferenza mentale.

Le cinque libertà richiamano al rispetto dei bisogni fondamentali e primari di ogni animale, che devono essere garantiti soprattutto quando questi vengono allevati, non consentendo loro la ricerca individuale del cibo e la soddisfazione del bisogno.

Il benessere animale in pochi anni divenne prioritario anche per la politica della UE, come riportato nell'art. 13 dal Trattato di Lisbona del 13/12/2007.

A livello mondiale si occupano del benessere animale l'OIE (*World Organisation for Animal Health*) e la FAO (*Food and Agriculture Organisation*). A livello UE se ne occupa l'EFSA (*European Food Safety Authority*) e la DG SANCO (*Directorate General for Health and Consumer Affairs*).

Dopo questa breve premessa sul benessere animale, ritornando all'agricoltura e alla zootecnia biologica, va ricordato che nel 1972 venne fondata l'IFOAM, già citata in questo capitolo.

L'IFOAM ha sviluppato i principi, accettati in tutto il mondo, che sono alla base degli standard base dell'agricoltura biologica, accolti nei regolamenti nazionali o sovranazionali, come quello UE, e applicati localmente dalle organizzazioni nazionali o regionali di certificazione e di ispezione.

Da quando i primi Standard Base IFOAM vennero pubblicati nel 1980, gli standard e la legislazione per la zootecnia biologica sono stati ampliati notevolmente. L'allevamento biologico si è sviluppato attraverso una forte sinergia tra allevatori biologici e consumatori [Padel *et al.*, 2004].

Tab. 3 – I principi dell'agricoltura biologica

<i>Principio del Benessere</i>	<i>Principio dell'Ecologia</i>	<i>Principio dell'Equità</i>	<i>Principio della Precauzione</i>
L'Agricoltura Biologica dovrà sostenere e favorire il benessere del suolo, delle piante, degli animali, degli esseri umani e del pianeta, come un insieme unico e indivisibile.	L'Agricoltura Biologica dovrà essere basata su sistemi e cicli ecologici viventi, lavorare con essi, imitarli e aiutarli a mantenersi.	L'Agricoltura Biologica dovrà costruire relazioni che assicurino equità rispetto all'ambiente comune e alle opportunità di vita.	L'Agricoltura Biologica dovrà essere gestita in modo prudente e responsabile, al fine di proteggere la salute e il benessere delle generazioni presenti e future, nonché l'ambiente.

Il concetto di benessere animale è parte integrante dei principi stabiliti dall'IFOAM all'Assemblea Generale in Adelaide nel 2005 [<http://www.ifoam.bio/en/organic-landmarks/principles-organic-agriculture>], che rappresentano ancora oggi il nucleo fondante della filosofia delle produzioni biologiche (Tab. 3).

Il principio di Benessere riguarda direttamente anche gli animali; quello dell'Ecologia stabilisce che nutrimento e benessere sono ottenuti tramite l'ecologia dell'ambiente di ogni specifica produzione: nel caso delle colture questo è il suolo vivente, per gli animali è l'agro-ecosistema, per i pesci e gli organismi marini è l'ambiente acquatico. Il principio dell'Equità insiste sul fatto che gli animali devono essere allevati in condizioni di vita che siano conformi alla loro fisiologia, comportamento naturale e benessere. Il principio di Precauzione stabilisce che la precauzione e la responsabilità sono concetti chiave nelle scelte di gestione, di sviluppo e di tecnologie in agricoltura biologica, quindi anche nei confronti degli animali allevati con metodo biologico [Martini *et al.*, 2012].

3.3. I Regolamenti UE sulle produzioni biologiche con particolare riferimento all'allevamento del suino e la salumificazione

L'allevamento biologico degli animali, nei Regolamenti UE, è ispirato ai principi dell'agricoltura biologica, ma anche a quelli del benessere animale.

I consumatori europei comprano prodotti biologici animali anche per motivi legati al benessere, oltre che per una questione di sicurezza alimentare. Sempre più consumatori anche nel nostro Paese sono interessati all'aspetto del benessere degli animali allevati, e quindi le produzioni biologiche sono importanti perché possono dare garanzie in questo senso.

Il Regolamento UE CE 1804/1999 è stato il primo a riguardare le produzioni zootecniche biologiche andando ad integrare il precedente Regolamento CE 2092/91 sulle produzioni biologiche.

Questi sono stati poi superati dall'adozione di 2 nuovi Regolamenti: il Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici ed il Reg. (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 che ne riporta le modalità di applicazione.

Il preambolo del Reg. CE N. 834/2007 dà questa definizione dell'agricoltura biologica: "La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale".

Va detto che rispetto all'allevamento dei suini e la produzione dei salumi biologici, i due Regolamenti citati riguardano non solo l'allevamento dei suini con metodo biologico, ma anche la trasformazione, l'etichettatura e la vendita delle carni e degli insaccati biologici.

Mentre per la trasformazione, come vedremo in seguito, l'unico vero problema è il limite per l'uso dei nitrati e nitriti e degli ingredienti che devono essere tutti biologici (compreso pepe e spezie), per l'allevamento degli animali la materia è molto più complessa.

Per brevità della trattazione ci si limiterà a considerare solo le indicazioni generali riguardanti le norme di produzione animale contenute nei Reg. (CE) n. 834/2007 e Reg. (CE) n. 889/2008 con specifici riferimenti

all'allevamento del suino. Si rimanda alla lettura diretta dei regolamenti per i dovuti approfondimenti [Martini *et al.*, 2012].

Relativamente al periodo di conversione, lasso di tempo ritenuto necessario perché gli animali possano essere considerati biologici, il Reg. (CE) n. 889/2008 stabilisce i periodi di conversione per gli animali che per i suini sono di 6 mesi. Inoltre, si ribadisce la possibilità della conversione simultanea di terreni e animali in 24 mesi, per favorire le aziende che intendono entrare per la prima volta nel sistema di produzione biologico.

L'origine degli animali è sempre importante per il benessere e la salute degli animali. Gli animali allevati dovrebbero essere resistenti alle malattie e liberi da tare genetiche, in modo da evitare il più possibile che si ammalinino e che quindi se ne possa compromettere il benessere (ad es. sindrome da stress dei suini, sindrome PSE (carni pallide, molli, essudative), morte improvvisa, aborto spontaneo, parti difficili che richiedono taglio cesareo, ecc.).

Purtroppo quest'aspetto è nella realtà spesso disatteso per la difficoltà a ottenere delle buone produzioni con animali non selezionati, e/o perché non ci sono razze rustiche disponibili, e/o perché le razze che dovrebbero essere rustiche hanno ormai perso le loro caratteristiche di resistenza e rusticità.

Gli animali destinati alle produzioni biologiche sono quelli che nascono e vivono in aziende biologiche e sono quindi controllati secondo il regolamento. Possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico, solo per la riproduzione e mai per l'ingrasso. I limiti nel consentire l'inserimento di animali non biologici servono soprattutto a evitare l'introduzione nell'allevamento di animali con potenziali problemi sanitari, con patologie nascoste e/o in incubazione. Sono previste delle facilitazioni nel caso in cui l'azienda decida di scegliere animali di razze più adattate all'ambiente (cambio razza) o in via di estinzione.

In caso di prima costituzione di un patrimonio, a partire dalla data di inserimento degli animali in azienda, i suinetti devono avere un peso inferiore a 35 kg. Per il rinnovo del patrimonio, i suini adulti maschi e le femmine nullipare non biologici devono essere in seguito allevati secondo le norme di produzione biologica. Inoltre, il numero di suini femmine è soggetto alle seguenti restrizioni annuali: le femmine non biologiche possono rappresentare al massimo il 20 % del patrimonio di animali. Qualora un'unità di produzione sia costituita da meno di cinque suini il rinnovo di cui sopra è limitato al massimo a un animale all'anno. Le percentuali per il rinnovo del patrimonio, possono essere portate al 40%, previa autorizzazione dell'autorità competente, nei seguenti casi speciali: estensione significativa dell'azienda, cambiamento di razza, avviamento di un nuovo indirizzo produttivo, razze minacciate di abbandono; gli animali appartenenti a tali razze non devono necessariamente essere nullipari.

Relativamente alle pratiche zootecniche e condizioni di stabulazione, i Regolamenti UE danno una serie di indicazioni importanti che sono fondamentali per il mantenimento del benessere degli animali allevati. Si richiede che le persone addette alla cura degli animali abbiano conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali; che la densità degli animali e le condizioni di stabulazione siano in grado di garantire la soddisfazione delle esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali; si chiede la possibilità permanente di accedere a spazi aperti, di preferenza pascoli. L'ambiente dove vengono tenuti gli animali e i sistemi di allevamento sono fondamentali per il mantenimento del benessere animale negli allevamenti biologici. L'uso obbligatorio del pascolo per gli erbivori è uno degli aspetti più importanti per il benessere animale, e questi devono avere accesso ai pascoli ogni qualvolta le condizioni lo consentano. Questo non riguarda direttamente i suini, che possono essere allevati anche in stalle con accessi all'aperto, ma bisogna considerare che molte aziende biologiche preferiscono giustamente tenerli al pascolo, con grande beneficio per la loro salute e benessere.

Vengono stabilite anche norme a tutela dell'ambiente, cioè limitazione al numero degli animali per ridurre l'erosione del suolo e l'inquinamento dovuto alle deiezioni. Riguardo ai suini, le superfici minime coperte e scoperte ed altre caratteristiche di stabulazione sono riportate nell'Allegato III del Reg. (CE) n. 889/2008 (Tab. 4).

Tab. 4 – Reg. (CE) n. 889/2008, Allegato III (solo suini)

	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)		Superfici scoperte (spazi liberi, esclusi i pascoli) (m ² /capo)
	Peso vivo minimo (kg)	(m ² /capo)	
Scrofe in allattamento con suinetti fino a 40 giorni		7,5 per scrofa	2,5
Suini da ingrasso	fino a 50	0,8	0,6
	fino a 85	1,1	0,8
	fino a 110	1,3	1
Suinetti	oltre 40 giorni e fino a 30 kg	0,6	0,4
Suini riproduttori		2,5 per scrofa 6 per verro	1,9 8,0
		Se vengono utilizzati recinti per la monta naturale: 10 m ² /verro	

I locali di stabulazione devono avere pavimenti lisci ma non sdruciolevoli. Almeno metà della superficie minima interna definita all'allegato III deve essere costituita da materiale solido, ossia non composto da assicelle o

grigliato. I locali di stabulazione devono avere a disposizione una zona confortevole, pulita e asciutta per il sonno o il riposo degli animali, sufficientemente ampia e costruita con materiale solido non grigliato.

Per i suini sono previste alcune deroghe, apparentemente in contraddizione con i principi del benessere, al fine di facilitare gli allevatori. Per questo, le scrofe devono essere tenute in gruppi salvo le ultime fasi della gestazione e durante l'allattamento, e i suinetti possono essere tenuti in gabbie sopraelevate con pavimento grigliato (*flat decks*) o altre gabbie apposite.

Tab. 5 – Reg. (CE) n. 889/2008, Allegato IV (solo suini)

Classe o specie	Numero massimo di animali per ettaro equivalente a 170 kg N/ha/anno
Suinetti	74
Scrofe riproduttrici	6,5
Suini da ingrasso	14
Altri suini	14

Gli spazi devono permettere il grufolamento e zone per le deiezioni.

Riguardo alla densità degli animali, il Reg. (CE) n. 889/2008 si preoccupa dell'inquinamento che il carico animale può dare (allegato IV). Non può essere, infatti, superata la densità prevista dalla Direttiva Nitrati (91/676/CEE), di 170 kg di azoto per ettaro, per anno (Tab. 5).

È anche vietata quella che viene definita produzione animale senza terra, che si verifica nel caso in cui l'allevatore non gestisca i terreni agricoli e/o non abbia stipulato un accordo scritto di cooperazione con un altro operatore.

Rispetto alla riproduzione, il principio generale che vuole garantirne la naturalità entra di fatto in contrasto con la realtà delle pratiche di allevamento. L'inseminazione artificiale è, infatti, ammessa, anche se in linea di massima la riproduzione deve avvenire con metodi naturali e non deve essere indotta da trattamenti con ormoni o sostanze simili, a meno che non si tratti di una terapia veterinaria per un singolo animale. Questa pratica però, se da una parte aiuta a mantenere la salute degli animali annullando il rischio di trasmissione di malattie, dall'altra parte limita di molto quello che sarebbe il comportamento naturale della specie.

Riguardo alla gestione degli animali (mutilazioni, trasporto), operazioni quali la recisione della coda o dei denti, non devono essere praticate sistematicamente sugli animali nell'agricoltura biologica. Alcune di queste operazioni possono tuttavia essere autorizzate caso per caso dall'autorità competente per motivi di sicurezza o al fine di migliorare la salute, il benessere o l'igiene degli animali. La sofferenza degli animali è ridotta al minimo applicando un'anestesia e/o analgesia sufficiente ed effettuando le operazioni all'età più opportuna ad opera di personale qualificato. La castrazione è

consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione.

Le operazioni di carico e scarico degli animali devono svolgersi senza usare alcun tipo di stimolazione elettrica per costringere gli animali stessi. È vietato l'uso di calmanti allopatici, cioè ottenuti per sintesi chimica, prima o nel corso del trasporto.

L'alimentazione degli animali biologici è fondamentale per il mantenimento del loro benessere e deve essere biologica. Gli alimenti della razione devono essere biologici e devono provenire dall'azienda stessa o da altre aziende biologiche della stessa regione, e soddisfare i fabbisogni nutrizionali nei vari stadi di sviluppo degli animali. Le materie prime per mangimi non biologiche, gli additivi per mangimi, taluni prodotti usati nell'alimentazione degli animali e negli ausiliari di fabbricazione possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica.

L'incorporazione nella razione alimentare di alimenti in conversione è autorizzata fino ad un massimo del 30% in media della formulazione alimentare. Se gli alimenti in conversione provengono da un'unità dell'azienda stessa, la percentuale può arrivare al 60%.

Non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di amminoacidi sintetici. I mammiferi lattanti devono essere nutriti con latte naturale, di preferenza materno, e per i suini per un periodo minimo di 40 giorni.

Rispetto alla cura degli animali, la prevenzione delle malattie deve essere realizzata mediante prima di tutto la selezione delle razze e dei ceppi, le pratiche zootecniche, la somministrazione di mangimi di qualità, l'esercizio, un'adeguata densità degli animali e idonee condizioni di stabulazione e d'igiene, ma in caso di malattia il trattamento deve essere tempestivo per evitare sofferenze agli animali.

I prodotti fitoterapici, i prodotti omeopatici, gli oligoelementi e i prodotti naturali, sono preferiti ai medicinali veterinari allopatici ottenuti per sintesi chimica o agli antibiotici, purché abbiano efficacia terapeutica per la specie animale e tenuto conto delle circostanze che hanno richiesto la cura. Qualora l'applicazione delle misure elencate sopra non sia efficace per le malattie o le ferite, e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze o disagi all'animale, possono essere utilizzati antibiotici o medicinali veterinari allopatici ottenuti per sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario e con precisi limiti stabiliti dal Regolamento.

Ad eccezione delle vaccinazioni, delle cure antiparassitarie e dei piani obbligatori di eradicazione, nel caso in cui un animale o un gruppo di animali sia sottoposto a più di tre cicli di trattamenti con medicinali veterinari allopatici ottenuti per sintesi chimica o antibiotici in 12 mesi (o a più di un ciclo di trattamenti se la sua vita produttiva è inferiore a un anno, come nel caso di diverse tipologie di suino), gli animali interessati o i prodotti da essi

derivati non possono essere venduti come prodotti biologici e gli animali devono essere sottoposti ai periodi di conversione (6 mesi per i suini).

Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali veterinari allopatrici ad un animale in condizioni normali di utilizzazione e la produzione di alimenti ottenuti con metodi biologici da detti animali deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito per legge

Riguardo alla pulizia e alla disinfezione, i relativi prodotti possono essere utilizzati nei locali di stabulazione e negli impianti solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica. I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili devono essere sempre adeguatamente puliti e disinfettati per evitare contaminazioni incrociate e la proliferazione di organismi patogeni. Anche i rodenticidi e gli insetticidi utilizzati devono essere quelli consentiti dal regolamento. Il Reg. (CE) n. 889/2008 dà anche delle indicazioni precise per la trasformazione degli alimenti di origine animale, quindi anche per la salumificazione.

Gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione e le altre sostanze o ingredienti utilizzati per la trasformazione di alimenti, nonché tutti i procedimenti di trasformazione applicati, come ad esempio l'affumicatura, devono essere conformi al regolamento e seguire norme di buona pratica in materia di fabbricazione.

Per la certificazione dei salumi tutti gli ingredienti devono essere biologici, ma l'unico vero problema è il limite per l'uso dei nitrati e nitriti (allegato VIII) (Tab. 6).

Tab. 6. Reg. (CE) n. 889/2008, Allegato VIII Preparazione di prodotti alimentari di origine animale (solo nitrati e nitriti)

Codice	Denominazione	Condizioni specifiche
E 250	Nitrito di sodio	Per prodotti a base di carne (1): E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₂ : 80 mg/kg
E 252	Nitrato di potassio	E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₃ : 50 mg/kg

(1) Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.

Questa norma doveva essere transitoria ed era previsto un riesame nel 2010. A tutt'oggi però non è cambiata. Continua lo sforzo degli Stati membri per trovare alternative sicure ai nitriti/nitrati e per istituire programmi di formazione in materia di metodi di fabbricazione e di igiene destinati ai trasformatori/fabbricanti di carni biologiche.

Le norme per la commercializzazione e l'etichettatura sono quelle relative a tutti i prodotti biologici.

In particolare la garanzia che ci troviamo davanti ad un prodotto proveniente da agricoltura biologica è data dall'etichetta. Infatti, i termini riferiti al metodo di produzione biologico – nonché derivati o abbreviazioni quali “bio”, “eco”, ecc. – non possono essere utilizzati nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non soddisfano le prescrizioni del regolamento (CE) n. 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

In coda alla descrizione sintetica dei Regolamenti UE, va fatto un cenno a come avviene la certificazione dei prodotti biologici. In Italia è affidata ad Organismi di Certificazione autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) che operano sotto il controllo delle Regioni.

Tutte le informazioni aggiornate al riguardo sono riportate nella banca dati del Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica [SINAB, 2016] del MIPAAF.

In Italia ci sono 17 Organismi di Certificazione, di cui 3 autorizzati ad operare solo nella provincia autonoma di Bolzano.

Sono loro che controllano le aziende, decidono i periodi di conversione, applicano le eventuali sanzioni a chi trasgredisce e rilasciano la certificazione e la autorizzazione alla stampa delle etichette.

Riguardo infine alle organizzazioni che si occupano dello sviluppo del settore, va detto che esistono molte organizzazioni di categoria che riuniscono gli operatori biologici. Alcune hanno prettamente un carattere culturale e scientifico, altre forniscono anche assistenza tecnica. Attualmente sono 19, compresa la Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica [<http://www.feder.bio/>] (FEDERBIO), che è una Federazione di diverse organizzazioni operanti in tutta la filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica di rilevanza nazionale, e che è nata per rappresentare e tutelare il biologico italiano, favorendone lo sviluppo e promuovendone la conoscenza e la più ampia diffusione.

3.4. L'allevamento del suino e la produzione di salumi secondo il metodo biologico in Italia

Dato lo spazio limitato, ci limiteremo a considerazioni di carattere statistico e generale. Per gli aspetti riguardanti le peculiarità dell'allevamento biologico del suino in Italia, si rimanda alla interessante pubblicazione di Giannone [2002].

Dai dati riportati in Eurostat [2016], il patrimonio suinicolo biologico della UE nel 2015 era pari a 0,9 milioni di capi. Il settore biologico detiene

quindi ancora una quota molto piccola del mercato europeo dei suini, se si pensa che nel 2015 nei 28 paesi UE c'erano 148.724.190 capi totali, contro 978.559 allevati in biologico.

I maggiori produttori risultano la Germania (190.471 capi), la Danimarca (260.510 capi) e la Francia (219.812 capi). L'Italia nel 2015 aveva un patrimonio di circa 49.909 capi.

In Grecia, la produzione di suini biologici è iniziata praticamente da zero nei primi anni 2000 e nel 2015 si attestava a 4.203 capi (*Tab. 7*).

Tab. 7 – Numero dei suini biologici certificati fra il 2012 ed il 2015 negli Stati membri della UE

Anni	2012	2013	2014	2015
UE (28 paesi)	Dato mancante	923.595	915.065	978.559
Austria	69.475	70.935	68.031	78.246
Belgio	10.371	11.350	9.532	10.274
Bulgaria	0	0	0	37
Cipro	0	0	0	0
Croazia	1.361	1.122	961	1.114
Danimarca	232.051	239.453	215.581	260.510
Estonia	871	1.141	2.731	861
Finlandia	1.889	5.442	5.656	6.131
Francia	184.086	201.201	212.854	219.812
Germania	178.015	193.900	195.300	190.471
Grecia	6.292	4.797	4.664	4.203
Irlanda	895	489	479	443
Italia	42.872	43.318	49.900	49.909
Lettonia	4.606	4.804	4.007	2.838
Lituania	440	377	256	189
Lussemburgo	1.014	926	977	908
Malta	0	0	0	0
Paesi Bassi	60.460	63.588	68.914	69.102
Polonia	16.044	9.771	7.958	6.309
Portogallo	2.636	2.009	1.723	833
Regno Unito	34.648	30.165	28.315	29.171
Repubblica Ceca	1.586	1.860	1.994	1.761
Romania	344	258	126	86
Slovacchia	146	187	175	503
Slovenia	2.485	2.798	3.135	3.345
Spagna	7.600	7.795	6.790	10.741
Svezia	Dato mancante	20.548	19.666	26.739
Ungheria	4.498	4.880	5.340	4.023

Fonte Eurostat [2016]

Dai dati riportati da Sistema di informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica [SINAB, 2016], riguardo alla consistenza degli allevamenti biologici di suini in Italia, si rileva che il numero di animali allevati, anche se è aumentato nel tempo, è abbastanza stabile. Nel 2014 in Italia i suini biologici erano 46.501 di fronte agli 8.676.100 capi [Eurostat, 2016] (*Tab. 8*).

Tab. 8 – Consistenza suini biologici in Italia

Anni	Maiali (totale)	Altri maiali	Maiali da ingrasso	Scrofe riproduttrici
2010	29.411	3.944	19.206	6.261
2011	32.436	4.965	21.229	6.242
2012	34.570	5.317	20.836	8.617
2013	43.318	10.307	25.902	7.109
2014	46.501	7.460	32.910	6.131

Fonte: SINAB [2016]

Interessante è esaminare i dati di SINAB [2016] relativi alla quantità di carne biologica lavorata in Italia. Le produzioni appaiono in crescita costante. Va evidenziato però che le carni riportate da SINAB sono quelle totali, derivate sia dai suini leggeri che pesanti, mentre solo quelle da suini pesanti sono veramente adatte alla salumificazione (Tab. 9).

Tab. 9 – Carne biologica di suino lavorata in Italia

Anni	Carne suina (in tonnellate)
2011	6.093
2012	24.391
2013	203.571
2014	323.044

Fonte: SINAB [2016]

Riguardo alla trasformazione, in mancanza di dati nazionali, vengono riportati i dati dell'Istituto Certificazione Etica ed Ambientale [ICEA, 2016], uno dei più grandi Organismi di Controllo italiani nel settore del biologico, riguardo alle tipologie di salumi certificati. I dati di per sé non sono significativi, ma sono utili ad indicare quali sono i salumi biologici prodotti di preferenza: i prosciutti e i salami (Tab. 10).

Tab. 10 – Trasformatori certificati dall'organismo di controllo ICEA

Prodotto	Numero trasformatori ICEA che li producono
Carne suina	28
Capocollo	9
Lardo	12
Mortadella	12
Pancetta	23
Prosciutto	41
Salame	38
Salsiccia	27
Soppressata	4
Spalla	8
Wurstel	11

Fonte: ICEA [2016]

Quello del biologico, per la salumeria italiana, non è un comparto semplice, anche se è ricco di opportunità. In Italia i consumi di salumi e gli elaborati di carne biologica incidono per l'1,8% sugli acquisti complessivi dei

prodotti biologici confezionati. Un dato contenuto se si considera che per il lattiero caseario la quota è del 18,6%. Nonostante ciò, il trend è in crescita. Nel 2009, infatti, i consumi dei salumi biologici sono aumentati del 91,2% rispetto al 2008, e nel 2010 del 56,4% rispetto all'anno precedente [Capriglione, 2011].

Uno dei fattori che ostacolano lo sviluppo di questo settore è la scarsità della materia prima. Oggi in Italia il numero dei capi suini allevati nel rispetto dell'agricoltura biologica è limitato. Come visto in precedenza, i dati SINAB [2016], relativi al 31 dicembre 2014, parlano di 46.501 unità. Di questi 32.910 sono maiali da ingrasso, 6.131 scrofe riproduttrici a cui bisogna aggiungere 7.460 suini identificati come "altri maiali" (Tab. 8). I pochi produttori che realizzano salumi biologici sono costretti ad acquistare la materia prima all'estero e a modulare la loro produzione in base alla disponibilità della materia prima.

Ma la difficoltà maggiore che per anni ha bloccato lo sviluppo di settore, è il problema dell'impiego di nitriti e nitrati. Solo recentemente, infatti, con il Decreto Ministeriale n. 18354 del 27/11/2009 all'art. 5, in merito a quanto stabilito dal Reg CE 889/2008 (Tab. 6), il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha autorizzato l'uso del nitrito di sodio e del nitrato di potassio senza l'obbligo di alcuna dimostrazione da parte dell'operatore che intenda autorizzarli.

L'autorizzazione è stata però negata del tutto per prosciutti con l'osso e culatelli. In questo caso, il produttore deve fornire al MIPAF un'adeguata dimostrazione circa l'inesistenza di un metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto. In conseguenza di questo, diversi salumifici hanno preferito non avviare la produzione biologica, sebbene avessero ottenuto le necessarie certificazioni.

Nonostante queste difficoltà, anche tra i salumifici italiani non sono mancati imprenditori che hanno accettato la sfida e hanno avviato la produzione di salumi biologici. Questo ha permesso loro di crescere soprattutto nei paesi del Nord Europa, che sono quelli in cui le vendite di salumi biologici registrano gli incrementi più interessanti. Nei punti vendita di questi Paesi, il salume italiano, già di per sé sinonimo di qualità, se è anche biologico, ottiene riscontri molto interessanti, anche nella grande distribuzione. Anche se il prezzo finale del prodotto, dati i maggiori costi dovuti alla certificazione biologica, è naturalmente superiore rispetto a quello convenzionale.

Un altro importante canale in cui i salumi biologici sono sempre presenti è quello delle mense, soprattutto scolastiche, dove tra le tipologie di prodotto richieste, il prosciutto cotto e la bresaola sono quelli che vengono preferiti [Capriglione, 2011].

3.5. Possibilità di certificazioni *animal welfare-friendly*

In diversi paesi, e principalmente nel Regno Unito, relativamente alla carne di maiale e ai salumi, i consumatori comprano più volentieri prodotti con marchio *animal welfare-friendly*.

Anche in Italia i consumatori si dimostrano comunque sempre più interessati a informazioni su come gli animali sono trattati nelle aziende agricole e nelle strutture di allevamento.

Mentre esistono disciplinari di etichettatura volontaria riguardanti il benessere, non esiste, nella UE, un sistema armonizzato di standard riguardante il benessere degli animali a fini di etichettatura. Da questo discende che pochissimi prodotti forniscono informazioni al consumatore sugli standard di benessere, e di conseguenza vi è una scarsa motivazione per i produttori di migliorare il benessere degli animali e commercializzare i loro prodotti come *animal welfare-friendly*.

Attualmente, c'è solo un sistema europeo di etichettatura obbligatoria riguardante il benessere degli animali, quello relativo alle uova da tavola. Il sistema per le uova si basa sulla legislazione europea per le galline ovaiole che definisce i diversi metodi di produzione (0 = Uova da agricoltura biologica, 1 = Uova da allevamento all'aperto, 2 = Uova da allevamento a terra, 3 = Uova da allevamento in gabbia). Tale classificazione dei metodi di produzione non esiste nell'UE per gli altri tipi di produzione animale, ed al momento purtroppo non è previsto che la strategia riguardante il benessere degli animali venga estesa oltre l'etichettatura obbligatoria delle uova.

La strategia europea è invece orientata verso lo sviluppo di uno strumento per informare meglio i consumatori e le aziende riguardo ai prodotti rispettosi del benessere degli animali *animal welfare-friendly*, che potrebbe essere utilizzato sia dai produttori che dai rivenditori, garantendo trasparenza ai consumatori senza che vi sia una sovrabbondanza di informazioni sull'etichetta.

L'obiettivo globale della politica in questo settore è quello di rendere più facile per i consumatori identificare e scegliere prodotti *animal welfare-friendly*, e quindi fornire un incentivo economico ai produttori per migliorare il benessere degli animali. Si auspica la creazione di una Rete Europea di Centri di Riferenza per la protezione e il benessere degli animali [European Commission, 2016].

Premesso che in Italia i disciplinari privati *animal welfare-friendly* non hanno trovato per adesso un grande sviluppo, come invece è avvenuto in altri Paesi, stanno prendendo piede anche qua dei movimenti per il miglioramento delle condizioni di benessere degli animali, compresi i suini, che spingono perché sia possibile al consumatore sapere con certezza in che modo sono stati allevati gli animali.

È il caso del Compassion in World Farming (CIWF) [<http://www.ciwf.org.uk/factory-farming/>]. In Italia, il CIWF Italia è una associazione che lavora per la protezione e il benessere degli animali allevati a scopo alimentare [<http://www.ciwf.it/>].

Lo scopo di CIWF è quella di mettere fine all'allevamento intensivo. CIWF promuove pratiche di allevamento rispettose del benessere degli animali, dell'ambiente e delle persone. L'approccio è pluridisciplinare e mette in evidenza i legami esistenti tra benessere animale, salute pubblica, sicurezza alimentare e problematiche ambientali, e propone alternative percorribili all'allevamento intensivo.

Grazie alla collaborazione con CIWF, dal 2016 la Fumagalli, nota azienda produttrice di salumi, si è impegnata a fare in modo che entro i prossimi 5 anni tutti i suini della propria filiera vengano allevati in sistemi maggiormente rispettosi del benessere animale. I loro prodotti sono già conformi alla normativa di protezione dei suini e, da alcuni anni, l'azienda sta mettendo progressivamente in pratica condizioni di allevamento che vanno al di là di quanto previsto dalla legge. I prodotti a marchio Fumagalli sono già disponibili nei supermercati Esselunga del Nord e Centro Italia [<http://etichettaetica.fumagallisalumi.it/fumagalli-salumi-premiata-da-ciwf-per-il-benessere-animale/>].

Sempre riguardo al miglioramento del benessere nel comparto suinicolo va ricordato il Progetto AGER – Benessere e produttività dell'allevamento suinicolo: uso dell'arricchimento ambientale – Filiera verde del suino [ANAS, 2016]. Il progetto, portato avanti dall'Università degli Studi di Milano e dal CRPA, ha mirato ad approfondire la compatibilità ambientale e benessere animale nelle filiere del suino per migliorare la redditività e garantire la sostenibilità [Barbieri *et al.*, 2013].

4. I sistemi di qualità ad Indicazione Geografica

Uno degli strumenti utilizzati per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e quindi anche dei salumi sono le Indicazioni Geografiche (abbreviato con l'acronimo IG) che, in via generale, attestano attributi di qualità unici di un determinato prodotto derivanti esclusivamente o essenzialmente dai connotati fisici e antropici del territorio al quale il prodotto è legato. Le Indicazioni Geografiche contraddistinguono, infatti, prodotti con caratteristiche materiali o immateriali irripetibili in una zona geografica diversa da quella a cui il prodotto è intimamente legato, perché le risorse ambientali, sociali e culturali disponibili sarebbero inevitabilmente differenti [Arfini *et al.*, 2010].

La tutela delle Indicazioni Geografiche va ricercata principalmente per proteggere gli *stakeholders* dalle contraffazioni e dagli usi illeciti, consi-

stenti nell'uso di una determinata Indicazione Geografica come marchio commerciale o nome generico al di fuori dello Stato dove l'indicazione è riconosciuta. Le Indicazioni Geografiche sono legate al principio di territorialità, per cui come per gli altri strumenti di diritto di proprietà intellettuale esistono solo nello Stato in cui tale diritto è riconosciuto. Le IG a livello nazionale erano tutelate dai marchi collettivi, ma con lo sviluppo del commercio internazionale hanno manifestato l'esigenza di essere giuridicamente riconosciute al di fuori del Paese di registrazione [Unioncamere, 2011].

Per superare le difformità, gli Stati hanno stipulato diversi accordi internazionali, da ultimo l'Accordo TRIPS (*The Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights*) promosso dall'Organizzazione Mondiale del Commercio, meglio conosciuto come WTO (*World Trade Organization*).

Secondo l'articolo 22.1. dell'Accordo "Le indicazioni identificano un prodotto come originario del territorio di un paese membro (dell'Organizzazione mondiale del commercio), o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, o notorietà o altre caratteristiche del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica". L'Accordo prevede due livelli di protezione geografica. Il primo livello è generico, utilizzabile da tutti i prodotti alimentari, e si basa sul criterio di notorietà (il legame tra il prodotto agroalimentare proveniente da un territorio e la sua origine geografica è definito dai requisiti della qualità, oppure della reputazione, oppure da altre caratteristiche specifiche). Il secondo è usato esclusivamente per i vini e le bevande alcoliche (art. 23) [Addor *et al.*, 2002; Lucatelli, 2000; Addor, 2003]. L'IG introdotta da questo Accordo, ratificato nel nostro ordinamento con il D. Lgs. n. 198/96, è meno restrittivo di quello dell'Accordo di Lisbona¹.

Consultando il data base del WIPO (*World Intellectual Property Organization*), emerge che sono state registrate 1.036 IG di cui 696 bevande e 150 alimenti. A livello nazionale ci sono 25 prodotti alimentari, fra cui 5 salumi (Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Cotechino di Modena, Mortadella di Bologna e Coppa di Parma), e 30 bevande (fra cui, Barolo, Barbaresco e Brunello di Montalcino)².

A livello comunitario, uno dei pilastri della creazione e dello sviluppo del mercato interno fu rappresentato dal principio della libera circolazione delle merci. Tale principio, fin dall'entrata in vigore del Trattato nel 1957, risultava di difficile applicazione in tutti i settori produttivi, incluso quello alimentare, per la presenza di norme nazionali divergenti sui requisiti tecnici dei prodotti riguardanti la fabbricazione, la composizione e la presenta-

¹ Per approfondimenti: Ministero degli Affari Esteri, <http://itra.esteri.it/>; OIV, <http://www.oiv.int/oiv/info/ittableaucomparatifs>

² L'elenco completo delle IG è disponibile al seguente link www.wipo.int/ipdl/en/lisbon

zione dei prodotti [D.G Imprese e Industria. Direzione C, 2009; Nomisma e il Sole 24 Ore, 2001]. Gli ostacoli all'armonizzazione delle normative nazionali furono in parte rimossi, grazie ad un'intensa attività giurisprudenziale della Corte di Giustizia Europea³ che permise, agli inizi degli anni Novanta, di costruire le basi della normativa europea in materia di tutela e di valorizzazione della qualità dei prodotti agroalimentari. Infatti, il Consiglio dell'Unione Europea istituì i sistemi di qualità alimentare regolamentati dedicati alle Indicazioni Geografiche (IGP) e alle Denominazioni d'Origine dei prodotti agricoli e alimentari (DOP) (Regolamento CEE n. 2081/92), alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari (STG) (Regolamento CEE n. 2082/92) e al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli (Regolamento CEE n. 2082/91).

Dopo una prima revisione della disciplina, avvenuta con il Regolamento Ue n. 510/2006 relativo alle Indicazioni Geografiche e il Regolamento Ue n. 509/2006 dedicato alle Specialità Tradizionali, l'Unione europea avviò un intenso dibattito tra gli *stakeholders*, sintetizzati nel Libro Verde [2008] e nella Comunicazione sulla politica di qualità dei prodotti agricoli [2009]. Il percorso di modernizzazione del settore agroalimentare di qualità e di aggiornamento della fornitura di informazioni da proporre ai consumatori portò all'emanazione del nuovo Regolamento (UE) n. 1151/2012, anche conosciuto come "Pacchetto Qualità", che attualmente disciplina i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP, IGP e STG).

Secondo quanto previsto dai dettami europei, i prodotti a Denominazione di Origine Protetta sono quelli strettamente associati allo specifico territorio del quale prendono il nome. Essi devono rispondere a tre requisiti:

- originari di un luogo, regione o di un Paese determinati;
- qualità e caratteristiche di un prodotto derivano essenzialmente o esclusivamente da un particolare ambiente geografico e dai suoi fattori naturali o umani;
- le fasi di produzione devono svolgersi nella zona geografica delimitata.

Esiste quindi un legame molto stretto tra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica. Alcuni prodotti possono essere registrati DOP anche se le materie prime provengono da una zona geografica differente o più vasta da quella di trasformazione, a condizione che:

- la zona in cui vengono prodotte le materie prime sia delimitata;
- sussistano particolari condizioni per la produzione delle materie prime ed esista un regime di controllo che garantisca l'osservanza di tali condizioni.

L'Indicazione Geografica Protetta è destinata ai prodotti collegati a un territorio; la relazione con esso è meno stringente rispetto al prodotto DOP

³ Sentenze (Dassonville (1974), Cassis de Dijon (1979) Brasserie du Pêcheur (1987) e Drei Glocken (1988)).

e alla relativa area territoriale. Questi prodotti devono rispondere a tre condizioni:

- originari di un determinato luogo, regione o paese;
- alla regione geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o le altre caratteristiche;
- almeno una delle fasi di produzione deve svolgersi nell'area territoriale indicata.

Per chiarire la differenza tra i due regimi di qualità è possibile fare un esempio, ponendo a confronto i disciplinari di produzione del “Prosciutto di Parma DOP” e dello “Speck dell’Alto Adige IGP” [Peira *et al.*, 2014].

Per il primo, la zona geografica di produzione è la provincia di Parma, mentre per il secondo è la provincia Autonoma di Bolzano. Entrambi hanno quindi un forte legame con il territorio. Se però prendiamo in considerazione l'origine delle materie prime, per il Prosciutto di Parma (DOP), essa deve provenire dalle seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Piemonte, Lombardia, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio; nel disciplinare di produzione dello Speck Alto Adige (IGP), non viene specificata l'origine della materia prima (frequentemente di provenienza da altri Paesi UE).

È possibile ravvisare un'altra importante differenza: mentre per il Prosciutto di Parma (DOP) tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire esclusivamente nella provincia di Parma, per lo Speck dell’Alto Adige (IGP) la zona di elaborazione è l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano, quindi c'è una maggiore libertà territoriale (Tab. 11).

Tab. 11 – I descrittori della tipicità di due salumi italiani ad IG

Prodotti	Zona geografica	Origine della materia prima	Fasi nel processo di produzione
Prosciutto di Parma (DOP)	Provincia di Parma	La materia prima deve provenire dalle seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.	Tutte le fasi di lavorazione e l'eventuale fase di affettamento previsto dal disciplinare di produzione dovranno svolgersi <i>esclusivamente</i> nella provincia di Parma.
Speck Alto Adige IGP	Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige (Südtirol)	Nel disciplinare di produzione non è specificata l'origine della materia prima.	La zona di elaborazione è l'intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige (Südtirol).

Elaborazione degli autori

A livello europeo, il numero dei riconoscimenti iscritti nel registro dei prodotti DOP, IGP e STG è passato da 344 prodotti registrati nel 1996, di cui 232 DOP (67%) e 112 IGP (33%), a 1.316 a fine maggio 2016, di cui

601 DOP (46%), 665 IGP (50%) e 50 STG (4%). Inoltre sono stati riconosciuti 25 IG di Paesi extra UE.

Analizzando la serie di dati, emerge che nel periodo di riferimento il numero complessivo delle registrazioni sia triplicato con una dinamica di crescita lineare per le DOP e le IGP e uno scarso sviluppo delle STG (50 registrazioni).

Nell'Unione Europea, l'Italia è il paese che detiene il maggior numero di registrazioni con 284 prodotti (22% del totale europeo, di cui 165 DOP, 117 IGP e 2 STG), seguito da Francia (229), Spagna (192) e Portogallo (134) (Tab. 12).

Tab. 12 – Patrimonio delle Indicazioni Geografiche nell'UE

Paesi	IG registrate				Prodotti a base di carne registrati			
	DOP	IGP	STG	Tot	DOP	IGP	STG	Tot
Italia	165	117	2	284	21	20	0	41
Francia	98	130	1	229	3	14	0	17
Spagna	101	87	4	192	5	10	1	16
Portogallo	64	69	1	134	2	39	0	41
Grecia	75	28	0	103	0	0	0	0
Germania	11	75	0	86	0	16	0	16
Regno unito	23	33	3	59	0	4	0	4
Polonia	8	19	9	36	0	1	3	4
Altri paesi	56	107	30	193	4	24	10	34
Tot Paesi UE	601	665	50	1316	35	128	14	173
Paesi extra UE	6	15	4	25	0	0	0	4
Totale	607	680	54	1341	35	128	14	177

Elaborazione degli autori dal portale DOOR (dati aggiornati agosto 2016)

I 1.316 prodotti riconosciuti nell'Unione Europea sono costituiti per il 28% da ortofrutticoli e cereali (369 riconoscimenti), il 17% formaggi (237), il 13% prodotti a base di carne (177).

I Paesi dell'area mediterranea (Italia, Francia, Spagna e Portogallo) hanno individuato nei regimi di qualità DOP e IGP utili strumenti di tutela e di valorizzazione: complessivamente, questi quattro Paesi hanno un peso del 63% sul numero totale di DOP, IGP e STG. A livello regionale italiano, l'Emilia Romagna è la regione con il maggior numero di IG, seguita dal Veneto e dalla Lombardia.

Il patrimonio dei prodotti a base di carne riconosciuto a livello europeo è composto complessivamente da 173 prodotti di cui 35 DOP, 128 IGP e 14 STG. L'Italia e il Portogallo sono i Paesi che detengono il maggior numero di indicazioni geografiche con ben 41 prodotti ciascuno (nella Tab. 5 sono riportate in ordine cronologico le IG italiane), seguiti da Francia (17) e Germania (16) (Tab 12 e 13).

Tab. 13 – Salumi Italiani ad Indicazione Geografica

<i>DOP</i>	<i>Anno</i>	<i>IGP</i>	<i>Anno</i>
Coppa Piacentina	1996	Bresaola della Valtellina	1996
Culatello di Zibello	1996	Speck dell'Alto Adige	1996
Lard d'Arnad (Val d'Aosta)	1996	Prosciutto di Norcia	1997
Pancetta Piacentina	1996	Mortadella Bologna	1998
Prosciutto di Carpegna	1996	Cotechino Modena	1999
Prosciutto di Modena	1996	Zampone Modena	1999
Prosciutto di Parma	1996	Lardo di Colonnata	2004
Prosciutto di San Daniele	1996	Salame d'Oca di Mortara	2004
Prosciutto Toscano	1996	Salame Cremona	2007
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	1996	Salame Sant'Angelo	2008
Salame di Varzi	1996	Ciauscolo	2009
Salame Brianza	1996	Prosciutto di Sauris	2010
Salame Piacentino	1996	Coppa di Parma	2011
Jambon de Bosses (Val d'Aosta)	1996	Porchetta di Ariccia	2011
Capocollo di Calabria	1998	Prosciutto Amatriciano	2011
Pancetta di Calabria	1998	Salame Felino	2013
Soppressata di Calabria	1998	Salama da Sugo	2014
Salsiccia di Calabria	1998	Finocchiona	2015
Salamini Italiani alla Cacciatora	2001	Salame Piemonte	2015
Sopressa Vicentina	2003	Mortadella di Prato	2016
Crudo di Cuneo	2009		

Nostre elaborazioni su dati DOOR

Tab. 14 – La produzione certificata e i fatturati alla produzione e al consumo

<i>Denominazione</i>	<i>Produzione Certificata (t)</i>		<i>Fatturato alla produzione (Mio €)</i>		<i>Fatturato al consumo (Mio €)</i>	
	2010	2014	2010	2014	2010	2014
Prosciutto di Parma DOP	91.164	88.007	900	701	1.580	2.161
Mortadella Bologna IGP	34.987	36.900	218	277	370	423
Prosciutto di San Daniele DOP	25.557	25.313	309	278	576	715
Bresaola della Valtellina IGP	12.104	12.143	199	249	368	397
Speck Alto Adige IGP	10.768	11.218	89	95	136	226
Prosciutto Toscano DOP	2.717	3.599	23	29	56	91
Altri Prodotti	15.754	20.368	125	174	224	297
Totale prodotti	193.051	197.548	1.863	1.803	3.310	4.310

Fonte: Indagine Ismea – Qualivita 2014

Nel XIII Rapporto 2015 sulle produzioni italiane agroalimentari e vitivinicole, pubblicato da ISMEA e Fondazione Qualivita, la produzione certificata dei salumi è aumentata del 2,3%, nel periodo 2010-2014, attestandosi nell'ultimo anno di rilevazione a 197.548 tonnellate. Nel medesimo periodo il fatturato alla produzione e il fatturato al consumo hanno avuto trend opposti. Infatti, si è registrata una lieve contrazione (-3,2%) del fatturato alla pro-

duzione attestatosi a 1,8 Mrd EUR (2014), mentre il fatturato al consumo è cresciuto del 30,2%, passando da 3,3 Mrd EUR a 4,3 Mrd EUR⁴ (Tab. 14).

Tra i salumi ad Indicazione Geografica, il Prosciutto di Parma DOP, la Mortadella Bologna IGP e il Prosciutto di San Daniele DOP rappresentano il 76% in volume, il 70% per valore alla produzione e il 76% di quello al consumo. Per quanto riguarda le singole denominazioni, la leadership sia in termini di produzione che di fatturato è detenuta dal Prosciutto di Parma DOP. Nel 2014, la produzione si è attestata a 88.007 tonnellate, con un peso del 44,5% sul totale delle produzioni trasformate di carne a Indicazione Geografica. Il fatturato alla produzione ha un peso del 39% sul dato aggregato, il fatturato al consumo è invece pari alla metà del totale, con un valore assoluto di 2,16 Mrd EUR.

Se da un lato il mercato suinicolo è in sofferenza, dalla metà del 2015 a giugno 2016 si registra invece una inversione di tendenza per il comparto dei prosciutti crudi a denominazione di origine con una tendenza positiva che dovrebbe perdurare anche nei mesi a seguire.

Dalle quotazioni ufficiali disponibili a giugno 2016, i prezzi medi mensili delle cosce fresche per crudo tipico Parma (>13 fino a 16 kg) acquistate dai prosciuttifici è stato pari a 4,435 euro/kg. Il valore alla produzione del Prosciutto di Parma stagionato (9-11 kg) ha raggiunto 9,050 euro/kg, mentre quello del Prosciutto San Daniele 12,020 euro/kg. I prezzi al consumo hanno visto una lenta ripresa del valore che ha raggiunto nell'ultima quotazione ufficiale i 23 euro/kg

[<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6966>;
<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3378#MenuV>;

http://www.crefis.it/images/documenti/prodotti/newsletter/Crefis_newsletter_2016_07.pdf].

Dall'ultimo report "Tendenze –Suino" pubblicato dall'ISMEA, si evince che tra i tagli industriali per la preparazione dei salumi, dall'inizio del 2015 a giugno 2016, gli unici che hanno avuto una dinamica positiva sono le cosce fresche destinate al circuito dei prosciutti crudi a denominazione di origine (le cosce fresche 12/15 kg a giugno 2016 hanno raggiunto la quotazione di circa 5 euro/kg). Per quanto riguarda invece i prezzi al consumo, a giugno 2016 il prezzo del Prosciutto di Parma DOP è stato di 23,01 euro/kg, con una tendenza positiva.

⁴ Per completezza di informazione, segnaliamo che i dati riportati nel report ISMEA "Carne suina e salumi – I numeri del settore" presentano delle difformità rispetto a quelli riportati nel report Qualivita. Nel 2014, i salumi DOP e IGP hanno registrato un volume pari a 185.000 tonnellate, un valore alla produzione di 1,555 Mrd EUR, con un peso sulla produzione dei salumi pari al 15,9% e un peso sul fatturato alla produzione dei salumi del 0,2%.

Oltre al Prosciutto di Parma DOP, altri salumi che rivestono un ruolo importante nel comparto sia in termini di produzione certificata sia di fatturati alla produzione e al consumo sono la Mortadella di Bologna IGP, il Prosciutto di San Daniele DOP, la Bresaola della Valtellina IGP e lo Speck IGP.

La provincia di Parma, con 9 salumi a IG, risulta essere quella che ha l'impatto economico più significativo con 740 milioni di euro, seguito da Udine (284 milioni di euro) e Sondrio (253 milioni di euro).

In questi ultimi anni, il comparto della salumeria italiana a indicazione geografica ha contribuito in modo sostanziale allo sviluppo delle strategie di internazionalizzazione. Infatti, nel 2014, il valore dell'export si è attestato a 446 milioni di euro, rappresentando circa il 30% del valore dell'esportazioni conseguite dal settore (1,260 miliardi di euro). Nel 2014, i principali salumi esportati sono stati il Prosciutto di Parma DOP (t 16.317 in volume e 257 Mio EUR) il Prosciutto San Daniele DOP (t 5.166 in volume e 57 Mio EUR), la Bresaola della Valtellina IGP, la Mortadella di Bologna e lo Speck dell'Alto Adige IGP.

5. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

In ambito nazionale, il concetto di tradizione è stato introdotto attraverso l'istituzione della categoria dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Dopo l'emanazione del Decreto Legislativo n. 155/97, che recepiva la Direttiva n. 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari, il Ministero delle politiche agricole ha emanato due provvedimenti (Decreto Legislativo n. 173/98 e Decreto Ministeriale n. 350/99) con i quali si è previsto l'istituto della deroga alle produzioni agroalimentari tradizionali non conformi al diritto comunitario.

Per essere definito prodotto tradizionale, un prodotto agroalimentare (di origine animale o vegetale) deve "essere ricondotto a metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura che risultino consolidate nel tempo e in particolare per un periodo non inferiore a 25 anni" (art. 1 del D.M 350/99). Nel caso in cui i PAT non siano conformi alla normativa igienico-sanitaria, le Regioni o le Province autonome, possono richiedere al Ministero della Salute una deroga opportunamente documentata. Nella documentazione si dovrà dimostrare che le caratteristiche del PAT differiscono da un prodotto industriale per il quale è più facile adottare le normative igienico-sanitarie e che la deroga è necessaria per la sopravvivenza del prodotto.

Dall'ultimo censimento, pubblicato nel giugno 2016, i prodotti agroalimentari tradizionali sono 4.965, di cui 786 "Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione". In questa categoria di prodotto, il Veneto è la regione italiana con il più ricco patrimonio di carni e trasformati con 104 PAT, seguiti da Toscana (80), Lombardia (68) e Piemonte (67).

Sfogliando l'elenco dei PAT, si desume che un numero limitato di prodotti ha le caratteristiche per richiedere il riconoscimento europeo DOP e IGP, mentre la stragrande maggioranza di essi, soprattutto a causa dei bassi volumi produttivi hanno un mercato perlopiù locale.

Nel corso di questi anni, diversi enti locali e territoriali hanno considerato i PAT nelle proprie politiche di marketing senza poter tuttavia garantire un supporto simile a quello prestatore per i prodotti a Indicazione Geografica, sostenuti anche da adeguata tutela giuridica. In tal senso, sarebbe auspicabile che l'Unione Europea, evitando sovrapposizioni con la normativa in materia di Indicazioni Geografiche, introducesse uno strumento di tutela *ad hoc* per questa categoria di prodotti. Una possibile soluzione potrebbe essere rappresentata dalla revisione del sistema di qualità "Specialità Tradizionali Garantite" (STG), poiché, dalla sua istituzione nel 1992 ad oggi, non è riuscito a rispondere alle esigenze di tutela e di valorizzazione richieste dagli *stakeholders*.

6. I Presidi Slow Food

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità, fondata da Slow Food Internazionale e da Slow Food Italia, è l'organismo di Slow Food operativo per la tutela della biodiversità alimentare.

È nata a Firenze nel 2003 con il contributo della Regione Toscana, e coordina e promuove i progetti di Slow Food a tutela della biodiversità alimentare in tutto il mondo: Presidi, Arca del Gusto, orti in Africa, Alleanza Slow Food dei cuochi e Mercati della Terra.

La Fondazione Slow Food ha molta visibilità, sia in Italia sia all'estero, è attiva in oltre 100 paesi, e coinvolge con i suoi progetti migliaia di piccoli produttori, garantendo loro assistenza tecnica, formazione e comunicazione.

Inoltre predispone gli strumenti tecnici dei vari progetti, approfondisce le tematiche legate a questi progetti (agricoltura sostenibile, latte crudo, piccola pesca, benessere animale, sementi, Ogm, ecc.), divulga temi e attività relative alla biodiversità attraverso attività di formazione e comunicazione.

I progetti della Fondazione Slow Food sono strumenti per promuovere un modello di agricoltura, basato sulla biodiversità locale, sul rispetto del territorio e della cultura locale.

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Oggi, oltre 450 Presidi Slow Food coinvolgono più di 13.000 produttori.

Considerazioni conclusive

Dopo aver presentato i principali strumenti di tutela e di valorizzazione, è possibile presentare un quadro di sintesi della salumeria italiana. Considerando il censimento svolto dal professore emerito Giovanni Ballarini [2003] le produzioni a base di carne possono essere classificate in tre categorie:

- Prodotti ad Indicazione Geografica (DOP e IGP);
- Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT);
- Altri prodotti a base di carne⁵.

Tab. 15 – Il patrimonio dei prodotti a base di carne nelle Regioni italiane
IG*

	DOP	IGP	PAT ²	ALTRI PRODOTTI ³	Totale
Abruzzo	0	0	19	11	30
Basilicata	0	0	10	10	20
Calabria	4	0	17	8	29
Campania	0	0	41	14	55
Emilia Romagna	6	6	29	24	65
Friuli Venezia Giulia	1	1	36	19	57
Lazio	0	2	39	11	52
Liguria	0	0	16	5	21
Lombardia	3	3	50	42	98
Marche	1	1	20	4	26
Molise	0	0	19	5	24
Piemonte	1	1	47	44	93
Puglia	0	0	16	5	21
Sardegna	0	0	8	8	16
Sicilia	0	1	4	15	20
Toscana	1	3	57	18	79
Trentino Alto Adige	0	1	49	9	59
Umbria	0	1	12	8	23
Valle d'Aosta	2	0	7	6	15
Veneto	2	0	71	23	96
Totale	21	20	567	289	899

Nostre elaborazioni

(*<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=it>)

(² Sedicesima revisione dei prodotti agroalimentari tradizionali

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10241>

(³ Piccola Salumeria Italiana)

⁵ In questa categoria sono stati considerati i prodotti individuati nel volume “La piccola salumeria italiana”.

Oltre alla grande tradizione della salumeria suina, sono stati considerati i prodotti trasformati ottenuti da carni provenienti da altre specie animali (bovina, ovina, equina etc.), in quanto in molte regioni italiane hanno un ruolo importante nell'economia locale (*Tab. 15*).

A livello nazionale, sono state censite 899 produzioni a base di carne, di cui 41 IG (21 DOP e 20 IGP), 567 PAT e 289 altri prodotti. In base al numero di prodotti individuati, è evidente una diffusa tradizione nella lavorazione e trasformazione delle carni lungo tutta la penisola. La Lombardia è la Regione con il maggior numero di prodotti censiti (98) seguita da Veneto (96), Piemonte (93), Toscana (79) ed Emilia Romagna (65). Al termine del capitolo è riportato l'elenco di tutti i prodotti individuati della salumeria italiana, suddiviso per Regione.

In Italia vi sono diversi enti e istituzioni il cui fine è quello di valorizzare le produzioni della grande salumeria italiana e conservarne le tradizioni, di diffondere la conoscenza dei prodotti, di promuovere la commercializzazione sui mercati nazionali ed esteri, di preservare la tipicità e sorvegliare la genuinità dei prodotti dei salumifici italiani, nonché di tutelare il consumatore e le aziende del settore. I principali *stakeholders* in grado di assolvere a tali funzioni sono di seguito elencati:

- ASSICA. L'Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi è l'organizzazione nazionale di categoria che nell'ambito di Confindustria rappresenta le imprese di produzione dei prodotti trasformati di carne suina e bovina.
- I.V.S.I. L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un Consorzio volontario costituito nel 1985, in relazione alle crescenti esigenze di informazione da parte dei consumatori e con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani. L'Istituto diffonde la conoscenza degli aspetti produttivi, nutrizionali e culturali dei salumi, sia in Italia sia all'estero, promuovendo un patrimonio gastronomico unico al mondo. ASSICA ha affidato l'attività di comunicazione e promozione all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.
- I.S.I.T. L'Istituto Salumi Italiani Tutelati svolge un coordinamento fra i Consorzi di tutela delle DOP e delle IGP del comparto salumi; supporta inoltre le produzioni tutelate che non hanno ancora un proprio organismo di rappresentanza.
- CREA. Il Centro di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nasce il 25 giugno 2015, accorpando i centri di ricerca CRA (Centro di Ricerca in Agricoltura) e INEA (Istituto Nazionale in Economia Agraria) con le competenze e le attività di ricerca dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione). Il CREA svolge attività di ricerca, informazione e promozione nel campo degli alimenti e della nutrizione ai fini della tutela del consumatore e del miglioramento qualitativo delle produzioni agro-alimentari.

- S.S.I.C.A. La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, è un'azienda Speciale della Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma, impegnata nella ricerca, nella comunicazione e nella formazione per il settore-agroalimentare. Essa fornisce assistenza e consulenza alle aziende e alle istituzioni pubbliche.
- I.S.ME.A. L'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare è un Ente pubblico economico istituito con l'accorpamento dell'Istituto per Studi, Ricerche e Informazioni sul Mercato Agricolo e della Cassa per la Formazione della Proprietà Contadina. La tutela del consumatore, attraverso la sorveglianza sulla qualità dei prodotti, rappresenta la condizione fondamentale per offrire al settore un futuro di sviluppo. Al fine di contrastare le contraffazioni nel settore dei salumi e di tutelare la tipicità dei prodotti, l'azione di istituti, laboratori e consorzi di tutela sono fondamentali per garantire nel tempo la qualità della salumeria italiana.

Ai fini della promozione delle produzioni di salumi e prodotti a base di carne, concorrono anche gli Enti pubblici locali, come nel caso delle Regioni Italiane. Ne sono un esempio i diversi Sistemi di Qualità Alimentare, che prevedono un processo certificativo da parte di un ente terzo, e coinvolgono anche il comparto delle carni trasformate. A tal proposito si ricordano i progetti "A.qu.A" (Agricoltura Ambiente e Qualità) del Friuli Venezia Giulia, "QM" (Qualità Marche), "Qualità Trentino" e "Agroqualità" della Toscana. Inoltre, talune Regioni hanno istituito segni di qualità che contraddistinguono le produzioni artigianali salumerie, come nel caso del progetto "Piemonte Eccellenza Artigiana" [Peira *et al.*, 2014].

Appendice

Prodotti a base di carne delle Regioni italiane

Abruzzo

PAT

1. Annoia
2. Coppa alla testa
3. Guanciale amatriciano
4. Micischia
5. Mortadella di Campotosto o Coglioni di Mulo
6. Muletta
7. Nuije teramane
8. Pecora in Porchetta
9. Porchetta abruzzese
10. Prosciutello
11. Salame abruzzese
12. Salame Aquila

13. Salamelle di fegato al vino cotto
 14. Salsiccia di fegato e miele
 15. Salsiccia di maiale sott'olio
 16. Salsicciotto di Pennapiedimonte
 17. Salsicciotto trentano
 18. Sopressata
 19. U Sprusciat di Pizzoferrato
 20. Ventricina teramana
 21. Ventricina vastese - Ventricina di Guilmi-Muletta
- Altre preparazioni*
22. Ndoc 'Ndoc
 23. Annoia d'Ortona
 24. Fegatozzo di Ortona

- 25. Fegato dolce
- 26. Fegato pazzo
- 27. Lombo affumicato
- 28. Prosciutto di capra

- 29. Prosciutto Nostrano
- 30. Salamella di tratturo
- 31. Salsicce sott'olio
- 32. Salsicciotto di Guilmi

Basilicata

PAT

- 1. Capocollo
- 2. Lardo
- 3. Pancetta
- 4. Pezzente - Nuglia
- 5. Prosciutto crudo
- 6. Salsiccia
- 7. Salsiccia a catena di Cancellara
- 8. Salsiccia a coriandolo di Castelluccio Superiore
- 9. Sopperzata di Rivello
- 10. Soppessata

Altre preparazioni

- 11. Assonza
- 12. Cervellata
- 13. Gelatina di maiale
- 14. Involtini di cotenna
- 15. Prosciutto affumicato
- 16. Salsiccia di Bella-Muro
- 17. Salsiccia sotto grasso
- 18. Soppessata di Lagonegro
- 19. Soppessata di Sasso di Castalda
- 20. Vecchiereddra (o vecchietta di Rotonda)

Calabria

IG

- 1. Capocollo di Calabria DOP
 - 2. Pancetta di Calabria DOP
 - 3. Salsiccia di Calabria DOP
 - 4. Soppessata di Calabria DOP
- ##### PAT
- 5. Cularina
 - 6. Culatta
 - 7. Guanciale
 - 8. Lardo
 - 9. Nduia
 - 10. Nnuglia . Pezzenta
 - 11. Pancetta arrotolata
 - 12. Prosciutto crudi di San Lorenzo Bellizzi
 - 13. Prosciutto di maiale nero calabrese
 - 14. Salame crudo di Albidona

15. Salato di Crotone

- 16. Salsiccia con finocchietto selvatico
- 17. Salsiccia di Coretto
- 18. Salsiccia pezzente
- 19. Sazizzunu
- 20. Soppessata affumicata
- 21. Soppessata di Decollatura

Altre preparazioni

- 22. Cervellata
- 23. Ciccioi
- 24. Cottenne di maiale
- 25. Frittuli di Cosenza
- 26. Gelatina di maiale
- 27. Salato
- 28. Soppessata di San Nicola da Crissa
- 29. Spianata calabrese

Campania

PAT

- 1. Ammugliatelli
- 2. Capicollo
- 3. Capicollo di Ricigliano

4. Cervellatine

- 5. Filetto di Vairano Patenora
- 6. Filettone di Vairano Patenora
- 7. Fiocco di prosciutto

8. Fleppa
 9. Gelatine di maiale
 10. Mozzariello
 11. Nnogia di maiale
 12. Orvula
 13. Pancetta arrotolata
 14. Pancetta tesa
 15. Prigiotto
 16. Prosciutto di Casaletto
 17. Prosciutto di Pietraraja
 18. Prosciutto di Rocchetta
 19. Prosciutto di Trevico
 20. Prosciutto di Venticano
 21. Prosciutto irpino
 22. Salame Napoli
 23. Salame di Mugnano
 24. Salsiccia
 25. Salsiccia affumicata
 26. Salsiccia del Cilento
 27. Salsiccia del Vallo di Diano
 28. Salsiccia di polmone
 29. Salsiccia fresca e punta di coltello
 30. Salsiccia r' poc
 31. Salsiccia rossa di Castelpoto
 32. Salsiccia sotto sugna
 33. Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
 34. Samurchio
 35. Soppressata caggianese
 36. Soppressata del Cilento
 37. Soppressata del Sannio
 38. Soppressata del Vallo di Diano
 39. Soppressata di Gioi Cilento
 40. Soppressata di Ricigliano
 41. Soppressata irpina
- Altre preparazioni*
42. Cervellata
 43. Mortadella di cavallo
 44. Polmonata (salsiccia di polmone)
 45. Prosciutto di monte
 46. Salame di bufala
 47. Salsiccia calabrese di Napoli
 48. Salsiccia di bufala e tacchino
 49. Salsiccia di cinghiale
 50. Salsiccia di Napoli
 51. Salsiccia di vitello
 52. Sanguinaccio Campano
 53. Sanguinaccio di Capua
 54. Soppressata
 55. Soppressata affumicata

Emilia Romagna

- IG
1. Coppa piacentina DOP
 2. Culatello di Zibello DOP
 3. Pancetta piacentina DOP
 4. Prosciutto di Modena DOP
 5. Prosciutto di Parma DOP
 6. Salame piacentino DOP
 7. Cotechino Modena IGP
 8. Coppa Parma IGP
 9. Mortadella Bologna IGP
 10. Salama da sugo IGP
 11. Salame Felino IGP
 12. Zampone di Modena IGP
- PAT
13. Bel e cot, Belecot
 14. Bondiola
 15. Cappello del prete
 16. Ciccioi
 17. Coppa arrosto - Cupa arost
 18. Coppa di testa Tortella
 19. Coppa di montagna della Val Nure
 20. Culatello
 21. Fiocchetto
 22. Fiocco di culatello
 23. Lardo di Montefeltro
 24. Lardo, Gras
 25. Lonzino, Capolongo
 26. Mariola
 27. Mazzafegato
 28. Pancetta arrotolata
 29. Pancetta canusina
 30. Porchetta, Purcheta
 31. Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
 32. Salame all'aglio

33. Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti
 34. Salame fioretino
 35. Salame gentile - Salam gentil
 36. Salsiccia
 37. Salsiccia gialla fina
 38. Salsiccia matta
 39. Salsicciotto alla piacentina
 40. Spalla di San Secondo
 41. Zuccotto di Bismantova
Altre preparazioni
 42. Brachettone
 43. Bussolani
 44. Ciavarro
 45. Cotechino alla vaniglia
 46. Cotennino
 47. Gambon
 48. Guancialino
- Friuli Venezia Giulia
 IG
 1. Prosciutto di San Daniele DOP
 2. Prosciutto di Sauris IGP
 PAT
 3. Argjel
 4. Bondiola
 5. Cicines
 6. Coppa di testa
 7. Cotto d'oca
 8. Filon
 9. Inssaccati affumicati
 10. Lardo
 11. Lingual
 12. Lujanie
 13. Marcundela
 14. Muset o musetto
 15. Ossocollo e culatello affumicati
 16. Pancetta arrotolata dolce e affumicata
 17. Pancetta arrotolata manicata
 18. Pancetta con lonza
 19. Petto d'oca o d'anatra affumicato
 20. Pestadice
 21. Pestat
 22. Polmonarie
 23. Porcaloca
49. Manicotto
 50. Migliaccio
 51. Palle di cotechino
 52. Pancetta stagionata
 53. Polpettone d'oca
 54. Prete
 55. Prosciutto
 56. Prosciutto d'oca ferrarese
 57. Salama da sugo di Madonna dei Boschi
 58. Salame rosa
 59. Salami di crescendo verdiano
 60. Salamino di montagna
 61. Salsiccia passita
 62. Salsiccia stagionata
 63. Sassolino
 64. Spalla cotta di Palasone
 65. Vescovo
24. Prosciuttino crudo d'oca
 25. Prosciutto cotto Praga
 26. Prosciutto del Kaiser
 27. Prosciutto di Cormons
 28. Prosciutto dolce o affumicato
 29. Salam di cueste
 30. Salame d'oca
 31. Salame friulano
 32. Sanganel
 33. Sassaka
 34. Sbarbat
 35. Shulta fumat
 36. Sopressa
 37. Spalla cotta di Carnia affumicata
 38. Speck affumicato
 39. Speck d'oca
Altre preparazioni
 40. Brusaula
 41. Cevapcici (salsiccia jugoslava)
 42. Culatello affumicato
 43. Guanciaie cotto affumicato
 44. Luganega del Carso
 45. Luganega del Gragno
 46. Pancetta stesa
 47. Pindulis
 48. Pitina

49. Prosciutto carsico
50. Prosciutto cotto d'agnello
51. Prosciutto cotto d'oca
52. Prosciutto d'oca
53. Salame d'oca giudeo (tradizionale)
54. Salame di pecora
55. Salsiccia di fegato friulano
56. Sanguinaccio boemo
57. Speck di Sauris

Lazio

IG

1. Porchetta di Ariccia IGP
 2. Prosciutto Amatriciano IGP
- PAT
3. Capocollo o lonza
 4. Coppa (viterbese, reatina)
 5. Coppiette (di cavallo, suino, bovino)
 6. Guanciale
 7. Guanciale amatriciano
 8. Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero
 9. Lardo (di Leonessa, di San Nicola)
 10. Lardo del Campo di Olevano Romano
 11. Lardo stagionato al maiale nero
 12. Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga
 13. Lombetto o lonza
 14. Mortadella (romana di Amatrice ed Accumuli, viterbese)
 15. Mortadella di cavallo
 16. Mortadella di manzetta maremmana
 17. Pancetta di suino
 18. Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
 19. Prosciutto crudo "Bauletto"
 20. Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)
 21. Prosciutto cotto al vino di Cori
 22. Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero

23. Prosciutto di montagna della Tuscia
 24. Salame "castellino"
 25. Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)
 26. Salame paesano
 27. Salamella cicolona
 28. Salamino tuscolano
 29. Salsicce (Corallina romana, Suisianella al Coriandolo, Paesana)
 30. Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
 31. Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)
 32. Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero
 33. Salsiccia di Castro dei Volsci
 34. Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero
 35. Salsiccia di fegato di suino (Mezzafegato di Viterbo, Paesana da sugo, Semplice)
 36. Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
 37. Salsiccia sott'olio (allo strutto)
 38. Spalla di suino (Spalluccia)
 39. Ventricina olevanese
 40. Zauzicchie e Salam funan
 41. "Zazzicchia" di Patrica
- Altre preparazioni*
42. Beverelli (budellini, ormento)
 43. Bresaola di bufala
 44. Corallina romana (salsiccia)
 45. Mortadella di Tivoli

46. Prosciutto di cinghiale
47. Prosciutto di manzo giudio
48. Salsiccia della Val Comino
49. Salsiccia di cinghiale
50. Salsiccia di Monte San Biagio (fegato)

Liguria

PAT

1. Coppa
2. Mostardella
3. Pancetta
4. Prosciutta
5. Prosciutto cotto
6. Salame (con i lardelli)(Salemme cui lardelli)
7. Salame cotto
8. Salame crudo
9. Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
10. Salsiccia
11. Salsiccia di Brugnato

Lombardia

IG

1. Bresaola della Valtellina IGP
2. Salame Brianza DOP (o Brig)
3. Salame Cremona IGP
4. Salame d'oca di Mortara IGP
5. Salame di Varzi DOP
6. Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

PAT

7. Bastardei
8. Borzat
9. Bresaola affumicata
10. Bresaola di cavallo
11. Cacciatori d'oca
12. Cotechino bianco o Cotecotto
13. Cotechino cremonese "vaniglia"
14. Cotechino alla bergamasca
15. Cotechino pavese
16. Luganega di cavallo
17. Lughenia de passola
18. Mortadella di fegato al vin brùle

51. Salsiccia di Monte San Biagio (o saracena)
52. Susianella al coriandolo di Viterbo

12. Salsiccia di Ceriana, Salsiccia
13. Salsiccia di Pignone
14. Sanguinaccio
15. Sopressata
16. Testa in cassetta (sopressata)
17. Zeraria
- Altre preparazioni*
18. Berodi
19. Filetto alle erbe
20. Prosciutto cotto alle erbe di Sassello
21. Salame di cinghiale
22. Salamino d'animelle e sangue di maiale

19. Pancetta con filetto
20. Pancetta alla bergamasca
21. Pancetta pavese
22. Prosciuttini della Valtellina
23. Prosciuttini della Valtellina al pepe
24. Prosciuttino d'oca stagionato
25. Prosciutto cotto
26. Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
27. Prosciutto crudo Marco d'Oggiorno
28. Prosciutto mantavano
29. Salam casalin
30. Salame con lingua
31. Salame crudo del basso Pavese
32. Salame da cuocere
33. Salame alla bergamasca
34. Salame di filzetta
35. Salame di Montisola
36. Salame d'oca crudo

37. Salame di rape
 38. Salame di San Benedetto Po (anche sottocenero)
 39. Salame di testa o Savoiarda
 40. Salame mantovano
 41. Salame Milano (o crespone)
 42. Salame nostrano di Stradella
 43. Salame pancettato
 44. Salame sotto grasso
 45. Salamelle di Mantova
 46. Salamina mista (strinù)
 47. Salamini di capra
 48. Salamini di cavallo
 49. Salamini di cervo
 50. Salamini magri o maritati
 51. Salsiccia di castrato ovino
 52. Sanguinaccio o Marzapane
 53. Slinzega bovina
 54. Slinzega cavallo
 55. Soppressata bresciana
 56. Violino
 57. Violino di capra
Altre preparazioni
 58. Bondiana
 59. Bresaola di cervo
 60. Bresaola di manzo (e slinzeghe)
 61. Busechin
 62. Cacciatorino di capriolo
 63. Cacciatorino di cavallo
 64. Carne secca
 65. Cervellaa
 66. Ciccioi (ciccioi montanari)
 67. Ciccioi d'oca
 68. Coppa cotta
 69. Culatello
 70. Cuz
 71. Durello d'oca in carpione (o maghella)
 72. Fegato grasso d'oca in terrina (o ficatum)
 73. Grasso d'oca
 74. Luganega
 75. Luganega di Monza
 76. Luganeghin
 77. Marbè d'oca
 78. Mortadella di fegato
 79. Paniscia d'oca
 80. Patè di fegato d'oca
 81. Petto d'oca stagionato
 82. Pisto
 83. Prosciutto cotto affumicato
 84. Prosciutto delle nebbie
 85. Salame cremonese all'aglio
 86. Salame d'oca ecumenico
 87. Salame da pentola
 88. Salame di cervo
 89. Salame di filzetta sotto grasso
 90. Salamina di bue e cavallo
 91. Salamina di filzetta sotto grasso
 92. Salsiccia alla milanese "antica"
 93. Salsiccia con cavoli e rape
 94. Salsiccione o salsiccia stagionata
 95. Soppressa con lingua
 96. Spalla dolce
 97. Strinù
 98. Zampone
- Marche
 IG
 1. Prosciutto di Carpegna DOP
 2. Ciauscolo IGP
 PAT
 3. Barbaglia - Goletta
 4. Budellino di agnello o capretto crudo
 5. Ciarimbolo
 6. Coppa di testa - Tortella
 7. Lardo del Montefeltro
 8. Lonza - Capocollo
 9. Lonzino - Capolombo
 10. Mazzafegato - Salsiccia matta
 11. Pancetta arrotolata
 12. Porchetta
 13. Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
 14. Prosciutto delle Marche
 15. Salame di Fabriano
 16. Salame di Frattula
 17. Salame di pecora

18. Salame di sopressato o sopressato
19. Salame lardellato
20. Salsiccia
21. Salsiccia di fegato
22. Spalletta

Molise

PAT

1. Capocollo
2. Ciccio
3. Coppa (Capofreddo)
4. Cotechino
5. Filetto
6. Gelatina
7. Guanciale
8. La Signora
9. Lardo
10. Prosciutto
11. Prosciutto di spalla
12. Salsiccia di fegato di maiale
13. Salsiccia di maiale

Piemonte

IG

1. Crudo di Cuneo DOP
 2. Salame Piemonte IGP
- PAT
3. Bale d'aso
 4. Batsoà
 5. Bergna
 6. Bisecon
 7. Bondiola
 8. Bresaola della Val d'Ossola
 9. Coppa cotta bieleisa
 10. Cotechino
 11. Fidighin (Mortadella di fegato cruda)
 12. Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
 13. Galantina
 14. L'mlon
 15. Lardo
 16. Mica

Altre preparazioni

23. Cicoli
24. Migliaccio
25. Sopressata di Fabriano
26. Sopressato

14. Salsiccia di maiale di Pietracatella

15. Sopressata
16. Tocco (Neccia secca)
17. Ventresca arrotolata
18. Ventresca tesa
19. Ventricina di Montenero di Bisaccia

Altre preparazioni

20. Mulette
21. Prosciutto di Rionero
22. Saggicciotto
23. Salsicce di fegato di Rionero Sannitico
24. Salsicce sotto grasso

17. Mocetta
18. Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
19. Mortadella ossolana
20. Mustardela
21. Paletta
22. Pancetta con cotenna
23. Prosciutto cotto
24. Prosciutto crudo della Valle Gesso
25. Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
26. Prosciutto montano della Val Vigizzo
27. Salame cotto
28. Salame d'asino
29. Salame d'oca
30. Salame d'la duja
31. Salame del cios
32. Salame di cavallo

33. Salame di cinghiale
 34. Salame di giora
 35. Salame di patate
 36. Salame di testa o cupa
 37. Salame di trippa
 38. Salame di Turgia
 39. Salame nobile del Giarolo
 40. Salame di capra o Susiccia d'crava
 41. Salamet o Salmetto casalingo
 42. Salami aromatizzati del Piemonte
 43. Salamino di vacca o Susiccia d'vacca
 44. Salsiccia al formentino
 45. Salsiccia di Bra
 46. Salsiccia di cavolo
 47. Salsiccia di riso
 48. Testa in cassetta
 49. Violino
Altre preparazioni
 50. Brod
 51. Bue piemontese affumicato
 52. Cacciatorini
 53. Cotechino fresco alla grappa
 54. Crespone piemontese
 55. Ferse
 56. Filzetta
 57. Griva
 58. Lardo di rosmarino
 59. Lonzardo (crudo e cotto)
 60. Lonzino di maiale
 61. Luganiga
 62. Mascioma
 63. Meiroun d'craya
- Puglia
 PAT
 1. Capocollo di Martina Franca
 2. Cervellata
 3. Lardo di Faeto
 4. Musciska
 5. Pancetta di Martina Franca
 6. Prosciutto di Faeto
 7. Pzzntell
 8. Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia
64. Mocetta della Valle Sesia
 65. Mocetta del Canavese
 66. Mortadella di fegato cruda (o fideghin)
 67. Mula
 68. Muletta
 69. Pancetta affumicata e cotta al forno
 70. Pancetta all'aglio (Preivi)
 71. Prosciutto della Val d'Ossola
 72. Prosciutto della Valle Vigizzo
 73. Prosciutto di Canale cotto al forno
 74. Salamà
 75. Salame alle castagne
 76. Salame crudo al tartufo bianco
 77. Salame crudo piemontese
 78. Salame della rosa
 79. Salame di bue piemontese al Nebiolo d'Alba
 80. Salame di capra
 81. Salame di struzzo
 82. Salame di tacchino
 83. Salamino di pecora e di capra
 84. Salsiccia di patate
 85. Salsiccia piemontese
 86. Sanguinaccio con pane
 87. Sanguinaccio con patate
 88. Sanguinaccio con riso
 89. Susiccia 'd crava
 90. Susiccia 'd vacca
 91. Testina marinata
 92. Violino di agnello
 93. Violino di camoscio
9. Salsiccia alla salentina
 10. Salsiccia dell'Appennino Dauno
 11. Salsicciotti di Laterza
 12. Sanguinaccio leccese
 13. Soppressata dell'Appennino Dauno
 14. Soppressata di Martina Franca
 15. Tocchetto
 16. Zampina di Sammichele di Bari
Altre preparazioni

17. Annoglia
18. Salsiccia alla mozzarella
19. Salsiccia di Ginosa

20. Salsiccia di Lecce
21. Salsiccia pugliese

Sardegna

PAT

1. Coccoi de fracca
2. Guanciaie
3. Musteba
4. Prosciutto di pecora
5. Prosciutto di suino - presuttu
6. Salsiccia sarda
7. Sanguinaccio
8. Testa in cassetta

Altre preparazioni

9. Filetto di pecora
10. Guanciaie di cinghiale
11. Prosciutto di cinghiale
12. Sa supresada
13. Salame di Tergu
14. Salsiccia fresca di Irgoli
15. Salsiccia sarda stagionata
16. Salsiccia secca

Sicilia

IG

1. Salame di S. Angelo IGP

PAT

2. Gelatina di maiale o Liatina
3. Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata
4. Salsiccia pasqualora
5. Salsiccione

Altre preparazioni

6. Bacciaulano
7. Budello origanato
8. Pancetta arrotolata dei monti Nebrodi

9. Prosciutto dei monti Nebrodi
10. Salame di Chiaramonte Gulfi
11. Salsiccia con caciocavallo
12. Salsiccia con finocchio
13. Salsiccia di Chiaramonte Gulfi
14. Salsiccia di coniglio
15. Salsiccia di Nicosia
16. Sanceli
17. Subissatu
18. Supprissatu di Nicosia
19. Suzu (gelatina di maiale o Batina)
20. U suppressato

Toscana

IG

1. Prosciutto Toscano DOP
2. Finocchiona IGP
3. Lardo di Colonnata IGP
4. Mortadella di Prato IGP

PAT

5. Ammazzafeгато
6. Barbina - Guanciaie
7. Bardiccio
8. Biroldo della Garfagnana
9. Biroldo delle Apuane

10. Biroldo di Lucca - Biroldo della Versilia
11. Biscotto di Salsiccia di Sorano
12. Boccone al fungo porcino di Coreglia
13. Bonzola
14. Budellazzo di Grosseto (busicchio)
15. Buristo
16. Capocollo tipico senese, Finocchiate
17. Fasciata, Pancetta arrotolata

18. Filetto della Lunigiana
 19. Guanciale - Gota
 20. Lardo vergine di maiale
 21. Lonzino
 22. Mezzone, Bastardo
 23. Mocetta carrarina
 24. Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
 25. Mortadella delle Apuane
 26. Mortadella di maiale di Camaione (Sbriciolona)
 27. Mortadella nostrale di Cardoso
 28. Nodino di Montopoli
 29. Pancetta apuana
 30. Pancetta e rigatino toscani - Ventresca - Legatino
 31. Porchetta di Monte San Savino
 32. Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone , Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
 33. Prosciutto del Casentino
 34. Prosciutto di Sorano
 35. Rigatino arrotolato finocchiato
 36. Salame al vino
 37. Salame chianino
 38. Salame chiantigiano
 39. Salame di cinghiale
 40. Salame di maiale e pecora
 41. Salame prosciuttato di Ghivizzano
 42. Salame toscano
 43. Salsiccia con cotenne
 44. Salsiccia con patate
 45. Salsiccia di cinghiale
 46. Salsiccia di cinghiale sott'olio
 47. Salsiccia di Montignoso, Boccocini di prosciutto di Montignoso
 48. Salsiccia toscana (Sarciccia)
 49. Sanbudello, Ammazzafeato aretino
 50. Soppressata di cinghiale
 51. Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
 52. Spalla chiantigiana
 53. Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
 54. Spalla di maiale pisana
 55. Spalla di Sorano
 56. Tarese Valdarno
 57. Testa in cassetta, Sopressata
 58. Tizzone di Giustagnana
 59. Vergazzata, Pancetta stesa
 60. Zampone chiantigiano
 61. Zia di Maremma
- Altre preparazioni*
62. Bondiola
 63. Budello affumicato
 64. Coppiette
 65. Cotenne sotto aceto
 66. Fegatelli sotto strutto o sott'olio
 67. Filetto di cinghiale
 68. Malegatto livornese, pisano (baristo)
 69. Migliaccio
 70. Mortadella del Chianti
 71. Mortadella trequandina
 72. Polpa di maiale sott'olio
 73. Prosciutto di cinghiale
 74. Prosciutto di Cinta Senese
 75. Prosciutto di lepre
 76. Salame "bastardo"
 77. Salamina del Valdarno
 78. Salsiccia secca
 79. Salsiccia sott'olio

Trentino Alto Adige

IG

1. Speck dell'Alto Adige IGP

PAT

2. Barbusto o "Moretto"
3. Blutwust

4. Brusti e/o Baldonazzi
5. Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone
6. Caren de pècora in salamoia
7. Carne di cavallo affumicata

8. Carne di camoscio affumicato
9. Carne di cervo affumicato
10. Carne di agnello affumicato
11. Carne di manzo affumicato
12. Carne di maiale salmistrato
13. Carne "fumada" di Siror
14. Carne salada del Trentino
15. Carne "salada" di capra o di pecora
16. Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata
17. Ciuighe
18. Cotechino di maiale
19. Figadet
20. Lardo e/o Lardo "fuma"
21. Lucanica cauriota affumicata
22. Lucanica di capra o pecora
23. Lucanica mochena di cavallo
24. Lucanica mochena piccante
25. Lucanica mochena stagionata
26. Luganega del Trentino
27. Luganega secca della Valle di Cembra
28. Mortandela
29. Mortandela affumicata della Valle di Non
30. Pancetta affumicata
31. Pancetta arrotolata all'aglio della Val Rendena
32. Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone
33. Pasta di lucaniche
34. Probusto
35. Prosciutto contadino
36. Salame all'aglio della Val Rendena
37. Salame all'aglio di Caderzone
38. Salame cotto al forno
39. Salamella fresca all'aglio di Caderzone
40. Salamino affumicato
41. Salsiccia di camoscio
42. Salsiccia di cervo
43. Salsiccia di fegato
44. Salsiccia fresca
45. Salsiccia fresca aromatizzata
46. Sanguinaccio
47. Scorzeta
48. Speck del Trentino
49. Testina di vitello
50. Tirolerwurst
51. Wuerstel di Merano

Altre preparazioni

52. Bauerneintopf
53. Bauernschmaus
54. Carne affumicata d'asino
55. Landjager
56. Leberwurst
57. Meraner Hauswurst
58. Mocetta rendenera
59. Salame di lumaca (e di rana)
60. Salsiccia di sangue

Umbria

IG

1. Prosciutto di Norcia IGP

PAT

2. Capocollo
3. Ciauscolo
4. Coglioni di mulo
5. Coppa di testa
6. Corallina o Salame umbro
7. Guanciale o Barbozzo
8. Lombetto
9. Mazzafegati
10. Porchetta

11. Prosciutto nostrano

12. Salami di Norcia

13. Salsicce

14. Sanguinaccio

Altre preparazioni

15. Budelaccio di Norcia

16. Finocchiella di Pasqua

17. Migliaccio

18. Mortadella di Preci

19. Mortadella umbra

20. Norcinetto

21. Salame misto

22. Soppressata

Valle D'Aosta

IG

1. Lard d'Arnad DOP
2. Jambon de Bosses DOP

PAT

3. Boudin
4. Mocetta
5. Motsetta- Motzetta
6. Prosciutto alla brace Saint-Oyen
7. Saouseusse

Veneto

IG

1. Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP
2. Sopressa vicentina DOP

PAT

3. Bondiola al sugo di Este
4. Bondiola con lengual del padovano
5. Bondiola di Castelgomberto
6. Bondiola della Val Leogra
7. Bresaola di cavallo
8. Cacciatore di asino
9. Cacciatore di cavallo
10. Carne di fea afumegada
11. Cicciole della Val Leogra
12. Coeghin nostrano padovano
13. Coessin co la lengua del basso vicentino
14. Coessin del vasso vicentino
15. Coessin della Val Leogra
16. Coessin in ònto del basso vicentino
17. Coessin co lo sgrugno
18. Coppa di testa di Este
19. Coscia affumicata di cavallo
20. Cotechino di puledro
21. Cotechino di Trecenta
22. Falso parsuto
23. Figalèt
24. Lardo del basso vicentino
25. Lardo in salamoia

23. Ventresca

8. Tateun

9. Tseur achetage

Altre preparazioni

10. Carbonade
11. Manzo e capra sotto sale
12. Mocetta di camoscio
13. Salame di camoscio
14. Salsiccia di patate
15. Salsiccia valdostana

26. Lardo steccato con le erbe

27. Lengual

28. Lingua salmistrata

29. Luganega da riso

30. Luganega nostrana padovana

31. Luganega trevigiana

32. Luganeghe de tripan

33. Luganeghe della Val Leogra

34. Morette o barbusti della Val Leogra

35. Mortandèle

36. Muset trevigiano

37. Osocol di Treviso

38. Panzèta col tòco del basso vicentino

39. Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino

40. Parsuto de oca

41. Parsuto di montagnana

42. Pendole

43. Porchetta trevigiana

44. Prosciutto crudo dolce di Este

45. Prosciutto della Val Liona dolce affumicato

46. Salado co l'ajo del basso vicentino

47. Salado della pedemontana trevigiana

48. Salado fresco del basso vicentino

49. Salado fresco trevigiano

50. Salame bellunese

- | | |
|--|---------------------------------|
| 51. Salame da taglio di Trecenta | 73. Speck di cavallo |
| 52. Salame di asino | <i>Altre preparazioni</i> |
| 53. Salame di cavallo | 74. Barbusti |
| 54. Salame di Verona | 75. Boldone |
| 55. Salame nostrano padovano | 76. Bondòla |
| 56. Salamelle di cavallo | 77. Bondola casalinga |
| 57. Salsiccia con le rape | 78. Bòndola co'l lengual |
| 58. Salsiccia equina | 79. Bondòla d'Adria |
| 59. Salsiccia tipica polesana | 80. Carne sfilata o sfilacci |
| 60. Schenal | 81. Castradina |
| 61. Senkilam (Speck di Sappada) | 82. Figedei |
| 62. Sfilacci di equino | 83. Investito |
| 63. Sfillacci di mano | 84. Lepre della Serenissima |
| 64. Soprèssa di Verona | 85. Merete |
| 65. Soprèssa trevigiana | 86. Pendola di capra |
| 66. Soprèssa co l'ossòcolo del basso vicentino | 87. Prosciutto affumicato |
| 67. Soprèssa co la brazòla del basso vicentino | 88. Prosciutto di capra |
| 68. Soprèssa col tòco del basso vicentino | 89. Sacol mat (ossocollo matto) |
| 69. Soprèssa di cavallo | 90. Salame di camoscio |
| 70. Soprèssa investida | 91. Salame di capra |
| 71. Soprèssa nostrana padovana | 92. Salame di capriolo |
| 72. Speck di Cadore | 93. Salamina da sugo |
| | 94. Salsiccia al formaggio |
| | 95. Salsiccia bianca |
| | 96. Salsiccia trevisana |

Bibliografia di riferimento

- Aceto P., Peira G., Bonadonna A. (2013), *Ipotesi di introduzione del suino medio pesante nel settore suinicolo piemontese e nazionale. Valutazioni e prospettive.*, Regione Piemonte, Torino; disponibile al sito https://aperto.unito.it/retrieve/handle/2318/147137/24754/SUINOMEDIOPESANTE_DEF.pdf.
- Addor F., Grazioli A., (2002), *Geographical Indications beyond Wines and Spirits. A Road map for a Better Protection for Geographical Indications in the WTO/Trips Agreement*, «The Journal of World Intellectual Property», 5(6): 865-897.
- Addor F., Thumm N., Grazioli A., (2003), *Geographical Indications: important issues for industrialized and developing countries*, «The Ipts reports», 74: 24-31.
- ANAS (2016), *Benessere e produttività dell'allevamento suinicolo: uso dell'arricchimento ambientale - Filiera verde del suino - Progetto AGER*. http://www.anas.it/html/nb_v2_05.htm.
- Arfini A., Belletti G., Marescotti A., (2010), *Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di tutela e valorizzazione*, edizioni Tellus, Roma.
- Ballarini G. (2003), *Piccola Storia della Grande Salumeria Italiana*, Edra, Milano.

- Banterle A., Stranieri S. (2008), *Information, labelling, and vertical coordination: An analysis of the Italian meat supply networks*, «Agribusiness», (24) 2: 320-331.
- Barbieri S., Canali E., Gastaldo A., Ferrari P. Rossi P., Barbari M., Simonini S., Togni M., Rossi G. (2013), *Benessere e produttività dell'allevamento suinicolo: uso dell'arricchimento ambientale. Compatibilità ambientale e benessere animale nelle filiera del suino per migliorare la redditività e garantire la sostenibilità*. Filiera verde suino (agersuino.crpa.it).
- Barjolle D., Sylvander B. (2000), *Report for European Commission Protected Designations of origin and protected geographical indications in Europe: Regulation or policy? Recommendations*; disponibile al sito <http://www.origin-food.org/pdf/pdo-pgi.pdf>.
- Bernues, A., Olaizola, A., Corcoran, K. (2003), *Labelling information demanded by European consumers and relationship with purchasing motives, quality and safety of meat*, "Meat science", (65) 3: 1095-1106.
- Bonadonna A. (2016), *What does the Optional Quality Term "Mountain Product" Involve? The Biellese Mountain (North-West Italy) Farmers' Opinions*, «Mediterranean Journal of Social Science», 7: 18-23.
- Brambell F.W.R. (1965), *Report of the Technical Committee to enquire into the welfare of livestock kept under intensive husbandry conditions*, Document 2836, London Her Majesty's Stationary Office.
- Caprighione N. (2011), *Una sfida per crescere*, Speciale Bio, Federbio, 07/2011, pag. 13/13.
- Confindustria Centro Studi (2016), *Esportare la dolcivita*, Roma, disponibile al sito Internet <http://www.confindustria.it>.
- DeSoucey M (2010), *Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*, «American Sociological Review», 75(3): 432-455.
- D.G Imprese e Industria. Direzione C – Politica di Regolamentazione della Comunità Europea, (2009), *Libera circolazione delle merci. Guida all'applicazione delle disposizioni del Trattato che regolamentano la libera circolazione delle merci*.
- Eurostat (2016), *Agriculture database*.
<http://ec.europa.eu/eurostat/web/agriculture/data/database>
- European Commission (2016), *Labelling related to animal welfare*.
http://ec.europa.eu/food/animals/welfare/other_aspects/labelling/index_en.htm.
- Falascioni L. (2016), *Le potenzialità dell'export dei salumi nei Paesi emergenti*, "Industrie delle carni", 05, p. 4.
- Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS (2016), *Presidi in Italia*.
http://www.fondazioneSlowFood.com/it/nazioni-presidi/italia/?fwp_settori_presidi=salumi-e-derivati-carnei.
- Giannone M. (2002), *L'allevamento biologico del suino*, «Edagricole-New Business Media», VI-192 p., ill.
- Graghani, M. (2013), *The EU regulation 1151/2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs*, «European Food and Feed Law Review», 8(6), 376-385.
- Harrison R. (1964), *Animal Machines: The new factory farming industry*, Vincent Stuart Publishers, London.

- Howard A., Howard G.L.C (1929), *The Development of Indian Agriculture*, India of Today, Vol. VIII (2nd ed.), London: Humphrey Milford and Oxford University Press, retrieved 9 August 2010.
- ICEA (2016), *Ricerca aziende e prodotti*. <http://wiceapub.esc-informatica.it/ricercaweb/Default.aspx?Language=it>.
- ISMEA (2016), *XIII Rapporto 2015 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole*, Roma; disponibile al sito Internet www.qualivita.it.
- ISMEA (2015), *Dinamiche nel mercato delle carni suine*, Roma; disponibile al sito internet www.ismeaservizi.it.
- Lucatelli S. (2000), *Appellations of Origin and Geographical Indications in Oecd Member Countries: Economic and Legal Implications, Working paper, Working Party on Agricultural Policies and Markets of the Committee for Agriculture, Ocde*.
- Manfredini R. (2010), *Il paesaggio alimentare: tutela e valorizzazione delle eccellenze italiane*, «Silvæ», 6 (13): 93-97.
- Mirandola R., Tuccoli M., Vaglini S., De Risi P. (2004), *Sistemi qualità*, ETS Editrice, Pisa.
- Mattana G. (2002), *Qualità, affidabilità, certificazione. Strategie, tecniche e opportunità per il miglioramento dei prodotti, dei servizi, delle organizzazioni*, FrancoAngeli, Milano.
- Martini M.C. Lotti C. (2012), “Il benessere degli animali nella zootecnia biologica e low input”, in Macrì M.C. (a cura di), *Il benessere degli animali da produzione*, INEA, Roma.
- Morgan K., Mardsen T., Murdoch J. (2006), *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*, Oxford Geographical and Environmental Studies, Oxford University Press, Oxford.
- Nomisma e «Il Sole 24 Ore», (2001), *VIII Rapporto Nomisma sull'agricoltura, Prodotti tipici e sviluppo locale*.
- Olsen P., Borit M. (2013), *How to define traceability*. Trends in Food Science & Technology, 29, 2, pp. 142-150.
- Padel S., Schmid O., Lund V. (2004), “Organic livestock standard”, in Vaarst M., Roderick S., Lund V., Lockeretz W. (editors), *Animal Health and welfare in Organic Agriculture*, CABI Publishing.
- Panisello P.J., Quantick P.C. (2001), *Technical barriers to hazard analysis critical control point (HACCP)*, “Food control”, 12: 165-173.
- Peira G., Bonadonna A., Arnoldi S. (2014), *La qualità nel settore agroalimentare*, Celid, Torino.
- Peira G., Soster M., Merlo C., Bonadonna A. (2014), *Modelli pubblici di informazione e promozione ed Economia del gusto del settore agroalimentare e vitivinicolo nelle regioni italiane*, Regione Piemonte, Torino; disponibile al sito Internet http://www.regione.piemonte.it/cgi-bin/agri/pubblicazioni/pub/pubblicazione.cgi?id_pubblicazione=3341&id_sezione=0.
- Percivale F., Beltramo R., Peira G. (1996), *La qualità dei prodotti alimentari. L'evoluzione della filiera agroalimentare verso la qualità del prodotto*, «De Qualitate», 50 (2): 87-94.
- Peri C. (1994), *Qualità: concetti e metodi*, FrancoAngeli, Milano.

- Peri C. (2006), *The universe of food quality*, «Food quality and preference», 17: 3-8.
- Petrini C. (2005), *Buono pulito e giusto. Nuovi principi di neogastronomia*, Giulio Einaudi Editore, Torino.
- Proto M. (1999), *Il sistema qualità. Profili tecnici e percorsi evolutivi*, Giappichelli, Torino.
- SACE (2015), *Re-start. Rapporto Export 2015/2018*, Roma; disponibile al sito www.sace.it.
- SINAB (2016), *Banca Dati*, <http://www.sinab.it/content/banca-dati>.
- Steiner R. (1929), *Landwirtschaftlicher Kursus*, Section for natural Science of the Anthroposophic Society, Dornach, Switzerland.
- Tosato A. (2013), *The Protection of Traditional Foods in the EU: Traditional Specialities Guaranteed*, «European Law Journal», 19(4), 545-576.
- Tregear A., Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2007), *Regional foods and rural development: The role of product qualification*, «Journal of Rural Studies», 23, 12-22.
- Unioncamere (2011), *Guida all'uso dei marchi collettivi geografici: problemi pratici ed interpretativi*, Roma.
- Van Ittersum K., Meulemberg M.T.G., Van Trip H.C.M., Candel M.J.J. (2007), *Consumers' appreciation of Regional certification labels: a pan-european study*, «Journal of agricultural Economics», 58(1): 1-23.