

SALUMI E PANI NATURALI

Oltre ai casari e agli affinatori, e coerentemente con la volontà di ampliare il discorso sul naturale, un'area del mercato di Cheese ospita per la prima volta una selezione di salumi e pani naturali. A Cheese 2019 raccontiamo infatti i salumi prodotti senza l'ausilio di nitriti e nitrati e i pani fatti con pasta madre, nella convinzione che il cibo naturale non sia semplicemente più buono, ma faccia anche meglio alla nostra salute e abbia un minore impatto sull'ambiente e sulle sue risorse.

SALUMI

- I salumi devono essere prodotti con carne di animali nati, allevati, macellati nel Paese in cui avviene la trasformazione.
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono salumi con carni da allevamenti allo stato brado o semi-brado e da razze autoctone.
- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.
- I salumi devono essere prodotti con carne di suini allevati nel rispetto del benessere animale e macellati dopo aver raggiunto almeno i 12 mesi di vita.
- Possono essere esposti e venduti esclusivamente i salumi prodotti senza nitriti e nitrati.
- Non possono essere venduti salumi che contengano altri conservanti, additivi, coloranti di sintesi.
- Non possono essere venduti salumi che contengano starter, saccarosio e destrosio, lattosio, siero di latte o caseinati e qualunque esaltatore di sapidità.
- Non possono essere venduti salumi cotti che contengano polifosfati.
- Possono essere esposti e venduti esclusivamente i salumi che utilizzano budello naturale o a base di fibre naturali.
- Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi di sintesi.

PANI

Le regole relative ai pani valgono anche per chi non vende il pane, ma prepara e vende panini, tramezzini, tartine, eccetera.

- È necessario indicare l'origine dei cereali utilizzati per realizzare i diversi prodotti.
- Hanno titolo preferenziale i pani prodotti con cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica e quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo metodi sostenibili e sono legate a specifici progetti di filiera.
- Possono essere esposti e venduti solo i pani realizzati con lievito madre. È consentito l'uso di una percentuale minima di lievito di birra solo per attivare/migliorare la lievitazione.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti realizzati a partire dalla rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte.
- Non possono essere esposti e venduti i pani realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Eventuali aromi naturali usati devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse e in etichetta va specificata la materia prima usata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...). Non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Non possono essere esposti e venduti i pani che contengano margarina, olio di palma, olio di cocco, strutti raffinati o emulsionanti o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).
- Possono essere esposti e venduti e somministrati solo i pani conservati naturalmente.