



Slow Food®



Come si fa un'etichetta narrante

formaggi

2021



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



PORTALE ETICHETTATURA
E SICUREZZA PRODOTTI

Con il supporto del **Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino**
partner tecnico della Fondazione Slow Food
per la Biodiversità

A cura di

Valerie Ganio Vecchiolino, Serena Milano,
Chiara Palandri, Raffaella Ponzio, Piero Sardo

Progetto grafico e impaginazione

Alessia Paschetta

Fotografie

© Archivio Slow Food, Valerie Ganio Vecchiolino,
Alberto Peroli.



MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI

La realizzazione di questa guida è stata finanziata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell’articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.



Che cos'è l'etichetta narrante e a cosa serve?

L'etichetta narrante è una contro-etichetta che si aggiunge all'etichetta obbligatoria per legge. Fornisce informazioni sui produttori, sulle loro aziende, sulle varietà vegetali coltivate o sulle razze animali allevate, sul benessere animale, sulle tecniche di lavorazione, sui territori di provenienza.

Per giudicare la qualità di un prodotto, infatti, non bastano dati analitici chimici o fisici e non è sufficiente neppure la degustazione. Qualunque approccio che non tenga conto della storia di un prodotto, dei territori di origine e delle materie prime, della tecnica di trasformazione, trascura aspetti fondamentali e non aiuta l'acquirente nelle scelte di acquisto. Il consumatore deve avere invece gli strumenti per comprendere se un alimento è prodotto nel rispetto dell'ambiente, della giustizia sociale, degli animali.

La comunicazione che accompagna i prodotti spesso è invece mistificante, ricca di riferimenti evocativi e poetici, ma lontani dalle effettive qualità dei prodotti pubblicizzati. Lo testimoniano gli elenchi di additivi e ingredienti di natura spesso ignota alla maggior parte dei consumatori esibiti sulle etichette degli alimenti.

Anche se è comunque indispensabile leggere attentamente le etichette prima di acquistare, purtroppo va detto che per lo più scarseggiano di informazioni utili a fare scelte consapevoli. Spesso sono i prodotti più sani e autentici a essere penalizzati: le loro etichette sono corrette da un punto di vista legale ma non rendono giustizia ai formaggi, ai dolci, ai salumi, ai pani, agli ortaggi e ai frutti straordinari sui quali sono applicate, perché il loro racconto non è completo.

Secondo Slow Food, la qualità di un prodotto alimentare è innanzi tutto una narrazione. Per questo Slow Food ha avviato nel 2011 il progetto dell'etichetta narrante che i Presìdi nel tempo hanno adottato.

La qualità secondo Slow Food

- **Buono.** La bontà organolettica, che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità. Il "buono" è relativo: ciò che è buono per me può non esserlo per una persona di un altro Paese o cultura.
- **Pulito.** È il rispetto dell'ambiente, che si ottiene grazie all'impiego di pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare – consumo incluso – dovrebbero, infatti, proteggere gli ecosistemi, la biodiversità, e tutelare la salute.
- **Giusto.** Giusto vuol dire senza sfruttamenti, diretti o indiretti, di chi lavora, vuol dire retribuzioni sufficienti e prezzi di vendita remunerativi ma non irragionevoli, vuol dire rispettoso delle diversità culturali.

Come si fa l'etichetta narrante di un formaggio

L'etichetta narrante si compone di quattro sezioni. Per compilarle occorre rispondere alle domande che abbiamo riportato nelle sezioni a seguire.

1 - Il prodotto

Descrivi le caratteristiche salienti del formaggio (o del latticino), la sua storia, segnala eventuali curiosità o particolarità legate alla sua produzione.

In particolare, indica:

- tipo di latte (crudo, vaccino, caprino..., intero, scremato...)
- forma, dimensione, peso, crosta...
- caratteristiche organolettiche identificative

ESEMPIO



Già citato nel 1859 nella Nuova Enciclopedia Agraria, il pallone di Gravina è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino, intero e crudo. Spesso è confuso con il comune caciocavallo, ma la sua caratteristica distintiva è che non ha testina: la forma, infatti, è sferica come un pallone, da cui il nome. Le forme pesano da 0,500 a 3 kg. In base al periodo di produzione esprime sentori che richiamano il verde dei pascoli o il fieno.



Ci metto la faccia!

Le affermazioni riportate in etichetta sono rilasciate dal produttore stesso, sono un'autocertificazione. Devono essere veritiere e documentabili, non trarre in inganno il consumatore o costituire concorrenza sleale. Nel caso di controllo in azienda da parte degli organismi di vigilanza previsti dalla legge, devono essere dimostrabili esattamente come accade per l'etichetta legale.

Esempio

Se si scrive che l'azienda alleva 45 bovini di razza piemontese, tutti i capi devono essere registrati nel libro genealogico della razza bovina piemontese.

2 - Il territorio

Indica il territorio in cui sono allevati gli animali e in cui si produce e stagiona il formaggio nei diversi periodi dell'anno.

In particolare, specifica:

- la località in cui si trova l'azienda (paese, valle, provincia...)
- il nome della malga, nel caso in cui si pratichi l'alpeggio, o l'altitudine dell'azienda, se è un elemento significativo nel determinare la qualità e l'interesse del prodotto
- le caratteristiche pedoclimatiche che conferiscono al formaggio caratteristiche identitarie e organolettiche particolari (ad esempio: territorio collinare, montuoso, caratterizzato da estati piovose, compreso in un parco, etc.).

ESEMPIO



La Paisanella alleva gli animali e lavora il latte a Mirto, a circa 400 metri di altitudine, e stagiona il formaggio a Castell'Umberto, a circa 800 metri di altitudine. Da fine maggio a dicembre gli animali pascolano in alpeggio tra Randazzo e Floresta, a circa 1400 metri. L'area si estende sui monti Nebrodi, in provincia di Messina; il territorio è collinare e montano.



Si può usare il QR?



Quando non c'è spazio sufficiente per i contenuti dell'etichetta narrante, il QR può essere un valido sostituto.

Un codice QR può essere registrato senza costi su internet e può rimandare a una pagina del sito aziendale in cui riportare i contenuti dell'etichetta narrante. Il vantaggio del codice QR è che può rendere accessibili ai consumatori anche contenuti multimediali relativi alla produzione o all'azienda.

Quando si usa il codice QR aggiungere sempre accanto la frase: "L'etichetta narrante è un progetto di Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera. Scopri di più scannerizzando il codice QR". Oppure, nel caso lo spazio a disposizione sia ridotto: "Scopri l'etichetta narrante, scannerizza il codice QR".

L'etichetta narrante ha valore legale?

L'etichetta narrante non sostituisce l'etichetta obbligatoria prevista dalla legge, ma la affianca approfondendo alcuni contenuti.



3 - Gli animali

Fornisci indicazioni sugli animali e sulle modalità di allevamento.

In particolare, indica:

- quanti sono all'incirca i capi allevati in azienda (è importante non indicare il numero esatto perché nel tempo il numero dei capi può variare..)
- a quale razza o popolazione appartengono e quali sono le sue caratteristiche (nel caso si tratti di una razza locale)
- caratteristiche ed estensione del pascolo (e se è un pascolo polifita, oppure seminato), specificando se è in alpeggio
- composizione della razione alimentare, elencando le componenti e le proporzioni in percentuale tra i vari alimenti (foraggio fresco, fieno, mais, favino, ecc..). Specifica se i prodotti sono coltivati nell'azienda, se sono acquistati e dove, se sono Ogm free o certificati bio.
- caratteristiche dei ricoveri e spazi a disposizione. Indica la quantità di tempo trascorsa in stalla dagli animali nei vari periodi dell'anno
- eventuali mutilazioni, e quali
- tempo trascorso dai piccoli accanto alla madre
- trattamenti veterinari e utilizzo o meno di antibiotici

ESEMPIO



L'azienda possiede circa 80 capre di razza camosciata delle Alpi. Nei mesi invernali, quando le condizioni climatiche non consentono il pascolamento, gli animali sono tenuti in stalla e alimentati con foraggio essiccato di provenienza aziendale e con un 15% di granella germinabile di orzo, frumento e pisello proteico prodotti da aziende locali. Nel resto dell'anno le capre pascolano su circa 40 ettari e si alimentano con le essenze di prati polifiti. Non si somministrano insilati di mais, fasciati, paglia, antibiotici e ormoni. Non si praticano mutilazioni. Nei ricoveri ogni capo dispone circa di 4 mq di spazio in libertà. I capretti vivono accanto alla madre nutriti di latte materno fino allo svezzamento. La macellazione dei capretti avviene a circa 40 giorni e per i capi a fine carriera a circa 8-10 anni.



Consigli per il consumo

È importante precisare il momento in cui il consumo del prodotto è ottimale (stagionatura). Ma non solo, occorre spiegare come conservarlo al meglio una volta acquistato, per mantenere nel tempo la qualità.

4 - La lavorazione e la stagionatura

Descrivi la tecnica di lavorazione.

In particolare, specifica:

- tipo di mungitura: meccanica o manuale
- indica se il latte proviene da più mungiture e specifica quante
- materiale della caldaia, se rilevante (es. caldaia di rame)
- tipologia di coagulazione: indicando tempi e temperature della coagulazione acida, spiega che caglio utilizzati per la coagulazione presamica
- indica se usi fermenti, e se sì, di che tipo (industriali, naturali e autoctoni, selezionati in ambito territoriale, lattoinnesto, sieroinnesto)
- modalità di rottura e di raccolta della cagliata
- formatura ed eventuale pressatura e salatura (a secco o in salamoia, sale marino o salgemma)
- locale in cui avviene la stagionatura (celle climatizzate, cantine con gestione della temperatura e dell'umidità, etc.); indica anche le operazioni che richiede la stagionatura
- periodo di stagionatura minimo
- spiega se produci formaggio tutto l'anno oppure solo in alcuni periodi

Se il prodotto è una DOP: precisa quali sono gli aspetti produttivi che rendono più restrittiva la produzione del Presidio rispetto al disciplinare della DOP.

ESEMPIO



Il formaggio di latteria turnaria Presidio Slow Food si produce tutto l'anno. Il latte della sera, privato di parte del grasso per affioramento naturale della panna, si addiziona a quello del mattino e si trasferisce nella caldaia in rame. Si aggiunge il latte innesto autoprodotta (una coltura di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del latte) e il caglio di vitello. Si forma la cagliata che si rompe in granuli dalla dimensione di un chicco di riso e si riscalda. La massa si raccoglie, si pone negli stampi e si pressa fino a sera. La salatura è a secco e la stagionatura, di almeno 60 giorni, avviene sopra ad assi in legno nel locale climatizzato della latteria e successivamente nelle cantine dei soci. Non si utilizzano fermenti selezionati industrialmente.

Attenzione!

Aggiungere sempre prima del testo **ETICHETTA NARRANTE** e, preferibilmente in fondo al testo, la frase:

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

Esempio di etichetta narrante del Presidio Slow Food della Axrida di Escalaplano.





Con il sostegno di



Con il supporto di



La realizzazione di questa guida è stata finanziata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell’articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.

Fai la tua etichetta narrante

Compila il questionario a seguire e poi invia il documento a Slow Food, alla mail: etichettenarranti@slowfood.it

Ti aiuteremo a realizzare il testo definitivo che dovrà essere approvato da Slow Food prima della stampa definitiva.

Scrivi nel campo sottostante il nome del prodotto del Presidio sul quale apporrai l'etichetta narrante.

Ricorda! L'etichetta narrante deve essere riferita a un formaggio specifico, non all'azienda o a tutte le sue produzioni in generale. L'etichetta narrante si riferisce normalmente a uno specifico produttore, ma può essere realizzata anche per raccontare una collettività di produttori.

1 - Il prodotto

Inserisci le informazioni sul prodotto.

2 - Il territorio

Indica il territorio in cui sono allevati gli animali e in cui si produce e stagiona il formaggio nei diversi periodi dell'anno.

3 - Gli animali

Fornisci indicazioni sugli animali e sulle modalità di allevamento.

4 - La lavorazione e la stagionatura

Descrivi la tecnica di lavorazione.

Il testo che ti invieremo nuovamente per definitiva conferma potrai impaginarlo e apporlo sul tuo prodotto oppure, quando lo spazio disponibile è troppo ridotto e il testo sarebbe scarsamente leggibile, puoi renderlo accessibile tramite un codice QR. Quando si usa il codice QR aggiungere sempre accanto la frase: "L'etichetta narrante è un progetto di Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera. Scopri di più scannerizzando il codice QR". Oppure, nel caso lo spazio a disposizione sia ridotto: "Scopri l'etichetta narrante, scannerizza il codice QR".

Slow Food ti può anche aiutare a impaginare graficamente l'etichetta seguendo dei modelli già prestabiliti, ma non si farà carico della stampa dei materiali.

Se desideri farti impaginare le etichette da un grafico di Slow Food è necessario comunicarlo preventivamente per concordare tempistiche e costi.

DATI DEL COMPILATORE

Nome e cognome _____

Mail _____

Tel. _____

PRIVACY

Ai sensi del GDPR (Reg. UE 679/16), il sottoscritto:

- dichiara di essere a conoscenza dell'informativa sul trattamento dei propri dati, disponibili anche sul sito web <https://privacy.slowfood.com>, e del fatto che il consenso non è necessario trattandosi di adempimenti degli obblighi derivanti dalla concessione all'uso del Marchio;

- non si oppone a ricevere le comunicazioni di natura associativa e la newsletter associativa di Slow Food (comunicazione periodica di natura esclusivamente associativa, di divulgazione delle attività del movimento nonché di carattere culturale e formativo per tutti i membri dell'associazione). Nel caso in cui le comunicazioni non fossero di interesse per il destinatario, è possibile evitare ulteriori invii relativi allo specifico canale cliccando l'apposito link di disiscrizione contenuto in ogni messaggio di quel canale.

- acconsente non acconsente

a ricevere comunicazioni di natura commerciale, promozionale e orientate alla vendita degli enti collegati a Slow Food e indicati come contitolari nell'informativa disponibile al link, ovvero dei partner del progetto Presìdi.

Data, _____

Firma del produttore (leggibile) _____

Ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c., il sottoscritto dichiara di accettare espressamente le clausole di cui ai punti 7, 8, 10, e 14.

Data, _____

Firma del produttore (leggibile) _____