



© Archivio Slow Food

Le denominazioni europee tra valori identitari e mercato

Analisi dei disciplinari di produzione
della filiera casearia

Settembre 2019

A cura di: Mariateresa Barletta, Piero Sardo
Con la collaborazione di: Cristina Agrillo, Serena Milano, Yael Pantzer, Raffaella Ponzio

Foto di copertina: Stagionatura di Gouda (Paesi Bassi) © Archivio Slow Food

La responsabilità di questa pubblicazione è esclusivamente del suo autore.
L'Unione europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.

Introduzione

Il regolamento che ha istituito le denominazioni di origine è stato approvato dall'Unione Europea con l'obiettivo di registrare e proteggere i prodotti agroalimentari più significativi e identitari (non solo dei paesi europei, qualunque paese può farne richiesta).

La premessa al regolamento del 1992 recita nelle prime righe: *"... la produzione, la fabbricazione e la distribuzione di prodotti agricoli ed alimentari occupa un posto importante nell'economia della Comunità (...) la promozione di prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche come un notevole vantaggio per l'economia rurale, in particolare nelle zone svantaggiate o periferiche, sia per l'accrescimento del reddito degli agricoltori, sia per l'effetto di mantenimento della popolazione rurale in tali zone"*.

Il testo continua affermando che *"...nel corso degli ultimi anni si è constatato che i consumatori tendono a privilegiare, nella loro alimentazione, la qualità anziché la quantità; questa ricerca di prodotti specifici comporta tra l'altro una domanda sempre più consistente di prodotti agricoli o di prodotti alimentari aventi un'origine geografica determinata"*.

Il regolamento prosegue istituendo quindi le denominazioni di origine per quei prodotti *"...la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione (in tutto o in parte, a seconda che siano Dop o Igp n.d.r.) avvengano nell'area geografica delimitata"*.

Riassumendo i risultati di una ricerca sul valore economico delle denominazioni europee, lo stesso sito dell'Unione europea ne dettaglia i benefici²:

■ Per i consumatori:

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

■ Per i produttori:

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

■ Per la comunità:

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

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

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

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

Ma è davvero così?

È vero che negli anni la ragione d'essere di questo regolamento si conferma più che mai attuale. Si è anzi aggravata la situazione delle aree rurali, che in alcune zone d'Europa vivono condizioni di spopolamento e impoverimento progressivo. Molti prodotti tradizionali, in particolare dei paesi dell'est Europa, ma non solo, hanno problemi a rimanere sul mercato e sono penalizzati dalle legislazioni nazionali o da funzionari locali che spesso le interpretano e le applicano in modo rigido. Purtroppo, sono proprio i prodotti tradizionali di questa area a vivere situazioni più difficili e ad avere maggiori difficoltà a ricorrere allo strumento europeo delle denominazioni di origine.

La decisione di proteggere e tutelare i migliori prodotti agroalimentari europei, mettendo in chiaro regole inderogabili di produzione, salvaguardando quello speciale mix di cultura e caratteristiche geografiche e pedoclimatiche che i francesi chiamano *terroir*, dovrebbe essere un modello per tutti i paesi del mondo. Però, qualcosa non torna.

Abbiamo letto tutti i disciplinari di produzione della filiera casearia interessandoci ai presupposti, alle fondamenta, a quello che ci deve essere "prima" di una sessione di degustazione. Senza buone basi di partenza, come la qualità dell'allevamento e dell'alimentazione degli animali, la naturalità dei processi produttivi, l'artigianalità delle pratiche, non è possibile conseguire una buona qualità organolettica. Senza queste premesse è impensabile ottenere un prodotto autentico, realmente legato a un territorio e a una tradizione locale, conservare la sua biodiversità e garantire la salubrità degli ingredienti.

I risultati della nostra analisi sono piuttosto sconfortanti. Ma questa ricerca vuole essere di stimolo per i produttori, per le autorità (innanzi tutto quelle europee, ma anche nazionali e regionali) competenti, per i distributori, e ovviamente per i consumatori, affinché si apra una riflessione su quale ruolo hanno oggi, e quale dovrebbero avere domani, le Indicazioni Geografiche.

Cosa sono le Indicazioni Geografiche (IG)?

Una Indicazione Geografica è un'indicazione utilizzata su prodotti che hanno una specifica origine geografica e che possiedono una qualità, una reputazione o un'altra caratteristica essenzialmente attribuibile a quell'origine.

3437 prodotti agroalimentari (consultabili su bit.ly/2kTWyLJ⁴ e bit.ly/2UsD68M⁵) sono attualmente protetti da una Indicazione Geografica nei paesi membri dell'Unione Europea.

Le IG sono suddivise come segue:

DOP (Denominazione di Origine Protetta)



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

IGP (Indicazione geografica protetta)



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

STG (Specialità Tradizionale Garantita)



Quando le caratteristiche distintive di un prodotto sono date dall'impiego di certi ingredienti o dal rispetto di una metodologia produttiva tradizionale. Questa denominazione non è legata a un territorio specifico. Es. Mozzarella⁶.

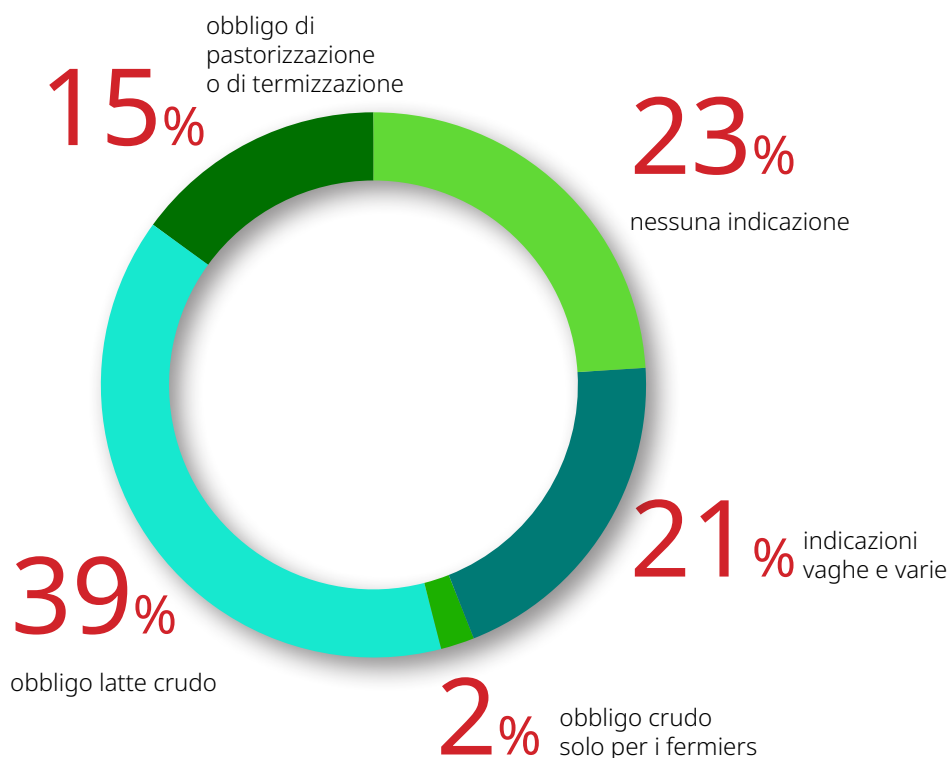
⁴ <https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=en>

⁵ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

⁶ Le STG non sono state analizzate in questo studio, poiché prescindono dai legami con un territorio non sono particolarmente significative dal nostro punto di vista.

Analisi dei disciplinari delle 236 Dop e Igp del settore caseario

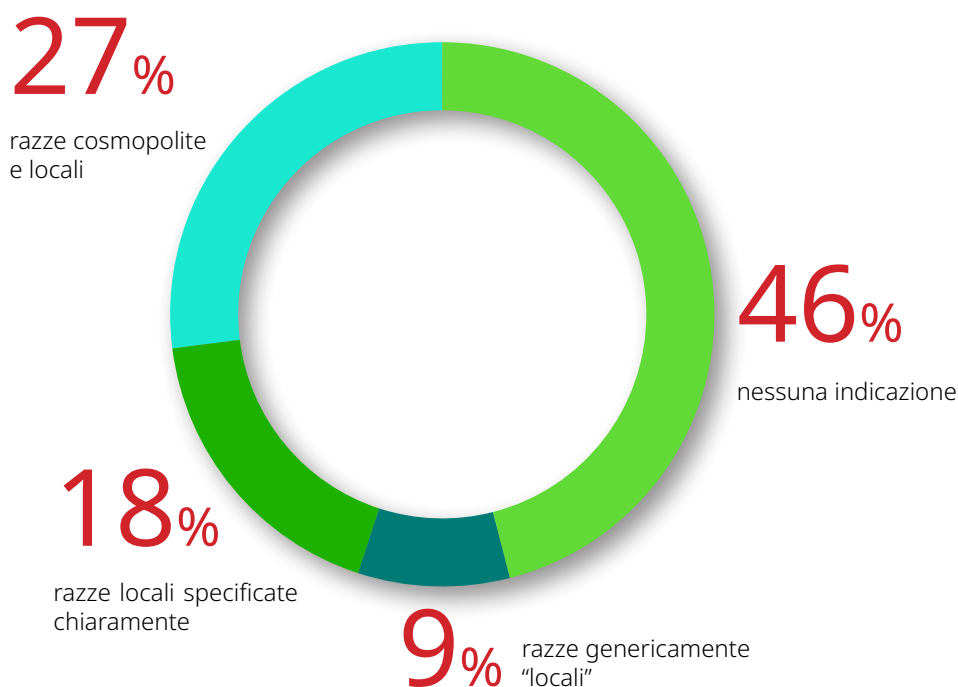
Il latte



La **prima tabella** prende in considerazione le modalità di trattamento del latte previste dai disciplinari di produzione delle Dop e delle Igp europee. Solo il 39% (91 disciplinari su 236) obbliga a usare latte crudo, notizia di per sé confortante per Slow Food e per chi apprezza la qualità. E altri 5 disciplinari ammettono il latte crudo solo per le produzioni in fattoria (fermier). Il 23% (55 disciplinari su 236) non indica nessun tipo di trattamento: ogni produttore è libero di scegliere, ma il risultato finale ovviamente non è il medesimo. La vaghezza su questo aspetto è grave. Il trattamento del latte è un elemento fondamentale nella lavorazione. La qualità finale del prodotto è fortemente condizionata dal tipo di trattamento termico applicato al latte. Allo stesso modo, risulta anomalo consentire indicazioni vaghe come "crudo/pastorizzato" o "crudo/termizzato" come recita il 21% dei disciplinari (49 su 236). I consorzi coinvolti dovrebbero precisare in modo inequivocabile qual è il trattamento migliore e non lasciare ai singoli produttori la scelta.

Il 15% dei disciplinari impone invece la pastorizzazione o la termizzazione, pratiche che annullano di fatto l'attività microbica del latte, in sostanza la vita del latte stesso, precludendo ogni possibilità di caratterizzare e ricondurre a specifici *terroir* i formaggi.

Le razze animali



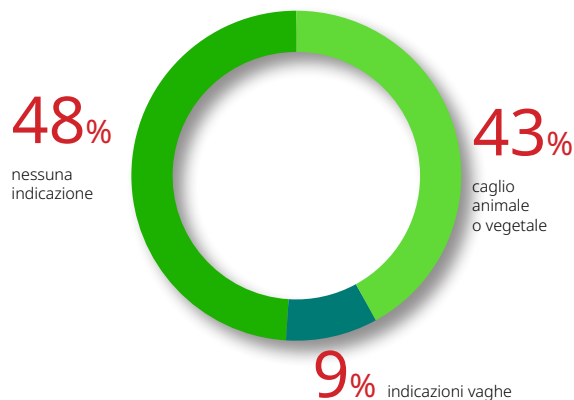
108 disciplinari (46%) non danno indicazioni sulle razze dalle quali deve provenire il latte, pochissimi (solo 22 su 236, il 9%) chiedono ai produttori di allevare genericamente razze "locali" o "del territorio" ma senza specificarne il nome (gli allevatori che allevano frisone da generazioni potrebbero ritenere tale razza come "locale"), mentre 42 disciplinari (18%) sono invece più precisi e specificano il nome della razza locale dalla quale deve provenire il latte. Gli altri 64 disciplinari (27%) fanno riferimento a razze cosmopolite, o anche in parte locali, ma senza particolari impegni relativamente a queste ultime.

Tutelare un formaggio tradizionale significa fare in modo che si riproducano quelle condizioni di produzione che nel tempo ne hanno garantito la fama e l'identità. Quindi la materia prima di partenza, il latte, deve esprimere il territorio nel quale è prodotto. Anche gli animali sono importanti, perché il latte di certe razze ha valori proteici migliori, ma soprattutto perché l'alimentazione deve essere basata sulle erbe locali, e una razza cosmopolita, come la frisona, è poco adatta al pascolo in aree di montagna o comunque difficili. Meglio puntare quindi su razze che nel tempo si sono adattate ad ambienti specifici, magari meno produttive, ma capaci di esprimere nel latte le essenze caratteristiche del luogo.

I disciplinari che non danno indicazioni sulla razza o fanno riferimento solo a razze cosmopolite lasciano spazio all'allevamento di razze selezionate iperproduttive, quasi sempre inadatte al pascolo e ai territori più difficili. Aprono dunque la porta alla massificazione, sacrificando la biodiversità e mettendo a rischio la sopravvivenza di razze locali, o peggiorando la situazione delle razze a rischio estinzione.

Il processo produttivo: le indicazioni che incidono sulla qualità e sulla salubrità dei formaggi

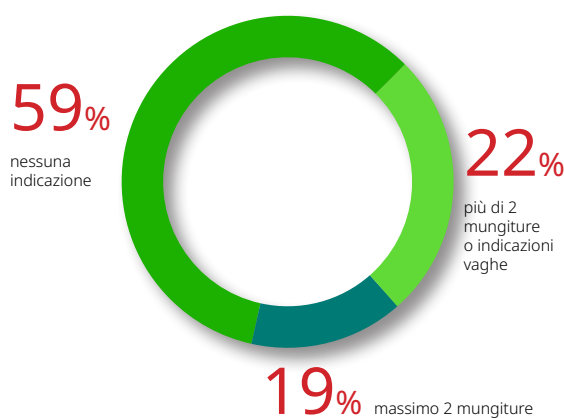
Il caglio



Il 43% dei disciplinari (101 su 236) indica chiaramente che il caglio deve essere di origine animale o vegetale, o comunque naturale, e il 9% (21 su 236) dà indicazioni ambivalenti o vaghe (“caglio commerciale”, “caglio ammesso dalla legislazione”, “caglio naturale o enzimi coagulanti”, “caglio animale o microbico”..). Il 48% (113 disciplinari su 236) non dà indicazioni di nessun genere o si limita a precisare se aggiungere caglio o no. Una denominazione (Telemea de Ibănești) prescrive solo il caglio microbico. I cagli cosiddetti microbici sono quei coagulanti ottenuti in larga misura da funghi modificati geneticamente affinché producano un enzima in tutto simile alla chimosina, presente naturalmente negli stomaci di vitelli, agnelli o capretti. I cagli microbici sono ampiamente usati dall’industria casearia mondiale perché sono meno costosi di quelli naturali, garantiscono una maggiore efficienza e resa. Al contempo, modificano in misura percettibile l’aroma dei formaggi sviluppando note amarognole che, con la stagionatura, diventano molto evidenti.

Se un disciplinare non prescrive l’uso di caglio naturale, ovviamente acconsente implicitamente all’uso anche del caglio microbico. Il loro uso si sta diffondendo anche tra i produttori artigianali.

Il numero di mungiture



La quarta tabella è indicativa di **quanto tempo può passare tra la mungitura e la lavorazione del formaggio**. 97 Dop e Igp si esprimono sul numero massimo di mungiture consentite per procedere con la caseificazione. 45 (19%) prevedono di lavorare al massimo 2 mungiture successive. 52 disciplinari (22%) concedono di miscelare più di due mungiture.

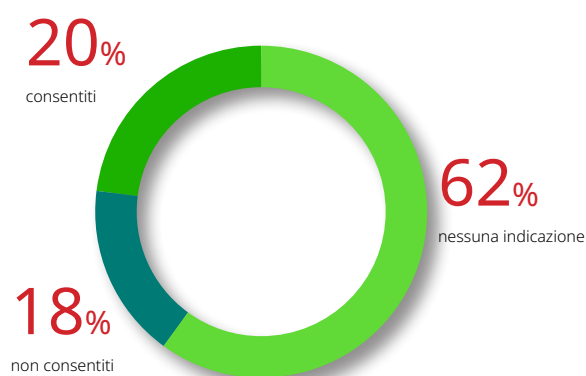
139 disciplinari su 236 (59%) non danno indicazioni: questo lascia spazio alla produzione di formaggi che provengono anche da molte mungiture.

Conservare il latte implica la sua refrigerazione, processo che indebolisce fortemente la sua vitalità. Consentire tempi lunghi per lavorare il latte vuol dire non dare valore alla freschezza del latte e prestare una scarsa attenzione all'integrità delle caratteristiche originarie. Il numero massimo dovrebbe essere di 2 mungiture consecutive e la temperatura del latte della prima mungitura non dovrebbe scendere sotto i 12/14°C.

Solo 8 disciplinari prevedono la lavorazione immediatamente dopo la mungitura: Bitto, Beaufort Chalet d'alpage, Fontina, Provolone del monaco, Mahón-Menorca, Queijo de Évora, Ser koryciński swojski, Slovenský oštiepok (ma solo nella versione prodotta dai piccoli produttori).

Lavorare immediatamente il latte (ovviamente a crudo) è un grande valore aggiunto!

Gli additivi



Per additivi si intendono principalmente:

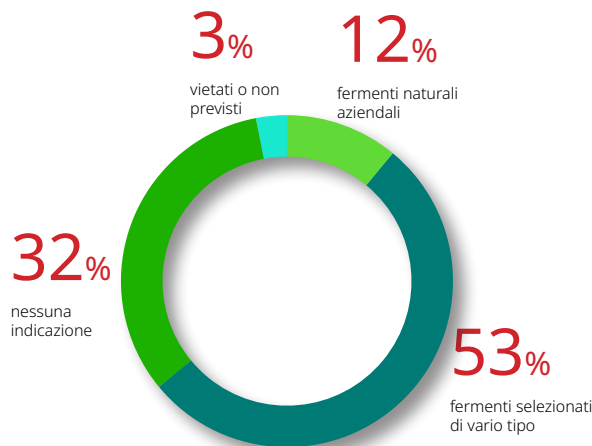
- **cloruro di calcio**, che favorisce l'addensamento delle cagliate e quindi una migliore resa finale del latte
- **nitriti e nitrati**, utilizzati quando la carica batterica è troppo elevata, per evitare lo sviluppo di microrganismi patogeni; accade spesso, ad esempio quando si devono assemblare lattini di provenienza diversa o non è possibile lavorare il latte in tempi brevi
- **coloranti** da aggiungere eventualmente alle cagliate
- **sostanze antifungine e protettive** per le croste
- **conservanti**, come l'acido sorbico
- **coadiuvanti tecnologici**, come il lisozima o l'acido lattico
- **caseina**, utile a migliorare la resa del latte, aumentando la quantità di cagliata prodotta

Solo 42 disciplinari (18%) non consentono additivi. Tra i 48 che invece li prevedono (20%), ci sono 24 disciplinari che consentono sali di calcio, 2 (Gouda e Edam) i nitriti, 6 il lisozima (Asiago, Grana Padano, Montasio, Piave, Stelvio, Queso Idiazábal), 2 i coloranti (Buxton Blue e Noord-Hollandse Edammer).

Ben 146 disciplinari (62%) non si esprimono sul tema, acconsentendo così implicitamente all'impiego di tutti gli additivi messi a disposizione dall'industria casearia.

Su questo tema, che ha molto a che fare con la salute dei consumatori, avrebbe senso che l'Unione Europea fosse più esplicita nella regolamentazione.

I fermenti



La sesta tabella si occupa di **fermenti**, cioè di quegli innesti (da latte o da siero) utili a controllare le fermentazioni e quindi a evitare difetti nelle forme. L'aggiunta di fermenti al latte prima della coagulazione apporta al latte la flora batterica perduta in precedenza con la pastorizzazione, in particolare la flora caseofila che dà un'alta acidità, favorisce la coagulazione e ostacola lo sviluppo di batteri butirrici che determinano i gonfiori tardivi delle forme.

Solo il 12% delle denominazioni prevede il **siero o il latte innesto** prodotto in azienda che consiste, in termini molto semplici, nel preparare in caseificio le colture naturali di batteri lattici. In questo modo si aggiunge una flora batterica autoctona del singolo produttore, in grado di "conferire" al nuovo latte di giornata una quantità di organismi utili, di rinforzo, a quelli presenti naturalmente.

Il 53% delle produzioni ammette varie tipologie di fermenti selezionati.

Un solo disciplinare li vieta decisamente (Castelmagno) mentre altri 6 disciplinari non li ritengono necessari. Si tratta del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, del Pecorino di Picinisco, del Valtellina Casera, del Fromage de Herve, del Graviere Kritis, del Nieheimer Käse (3%).

Il residuo 32% delle denominazioni tace sull'argomento, aprendo in questo modo un ulteriore terreno di conquista per le multinazionali che producono fermenti selezionati.

I fermenti prodotti in laboratorio contengono pochi ceppi microbici utili a controllare la fermentazione dei formaggi (circa 13/15 ceppi microbici al massimo per fermento, contro i 40/50 circa presenti nei formaggi naturali).

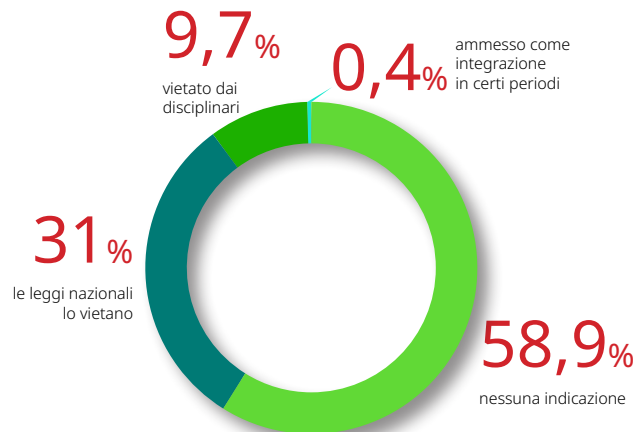
I fermenti selezionati sono facili da usare, garantiscono risultati tecnicamente soddisfacenti, non comportano lavorazioni aggiuntive. Ma usarli significa compromettere il legame con il territorio e la biodiversità invisibile che lo popola. Il risultato sono formaggi banali e simili a ogni latitudine: insomma il trionfo dell'industria e la fine dei piccoli produttori artigianali tradizionali.

La campagna di Slow Food sui formaggi naturali invita i produttori, qualora non possano produrre formaggi senza l'aggiunta di fermenti, a preparare in azienda i propri latte-innesti o siero-innesti: ovvero a prodursi fermenti autonomamente.

Alcuni territori, per esempio Svizzera o alcune regioni francesi, hanno iniziato a prelevare campioni di innesti da vari produttori, a moltiplicarli e distribuirli. Anche se in scala ridotta, si tratta comunque di una omologazione. Per questa ragione, secondo Slow Food, i prodotti di origine dovrebbero evitare innanzitutto i fermenti industriali, ma anche i quelli regionali o subregionali.

Le istituzioni europee dovrebbero riconoscere che la biodiversità casearia si può salvaguardare solo se si preserva la diversità microbica dei latti, sostenendo chi la promuove e chi lavora ogni giorno per conservarla.

Il latte in polvere



La legislazione europea consente l'impiego di latte in polvere nella caseificazione in sostituzione del latte naturale. Soltanto Grecia e Italia lo proibiscono (73 disciplinari su 236, pari al 31%).

139 su 236 disciplinari (58,9%) non fanno cenno a questa possibilità (quindi nemmeno la escludono), 23 lo vietano (9,7%) e solo il disciplinare del Dorset Blue Cheese IGP lo ammette come integrazione ma solo in alcuni periodi dell'anno (0,4%).

Slow Food è contraria al latte in polvere: una concessione chiaramente a favore dell'industria che può così trasferire tir di latte in polvere da un paese all'altro, con costi ridotti rispetto al trasporto di latte in forma liquida e con possibilità di controllo e di standardizzazione della qualità della materia prima. Una pratica insensata se si vuole fare una politica di autentica valorizzazione e tutela dei formaggi storici europei.

Nel 2015, quanto si prospettò in Italia la possibilità di abolire il divieto di usare latte in polvere per produrre formaggi, Slow Food raccolse in pochi giorni oltre 150 000 firme, contribuendo a bloccare questa operazione e salvaguardando così la qualità di tutti i formaggi italiani, non solo di quelli protetti da una denominazione.

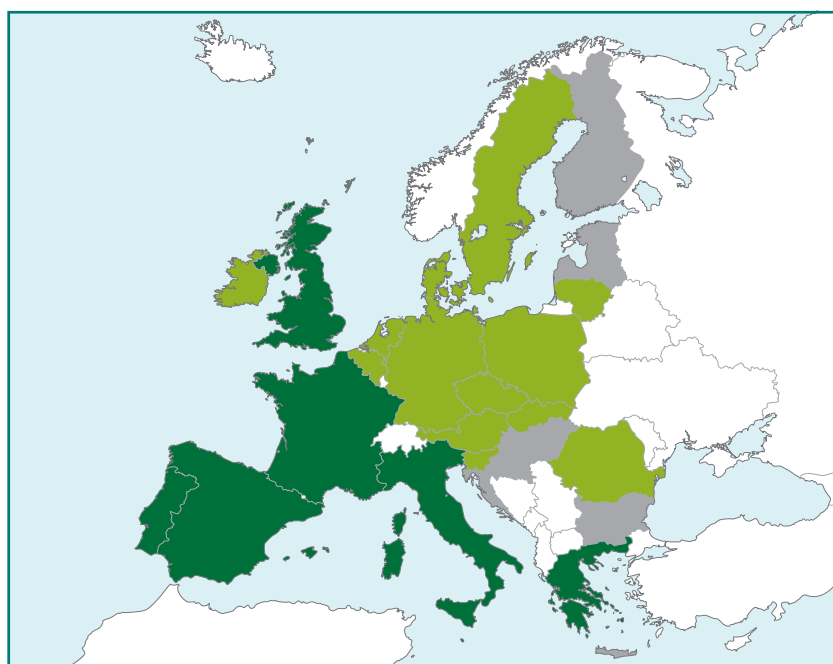
L'alimentazione degli animali

Benché moltissimi studi dimostrino senza dubbio alcuno che la qualità del latte è garantita in primis dalla **qualità dell'alimentazione degli animali**, la maggior parte dei consorzi lascia le scelte su questo aspetto ai produttori e ai loro consulenti e non fornisce nei disciplinari indicazioni precise sulle caratteristiche sulla qualità dell'alimentazione. La priorità, così, diventa nella maggior parte dei casi la produttività delle vacche - che deve essere la più alta possibile - e il semplice raggiungimento dei parametri convenzionali in base ai quali è calcolato il prezzo di acquisto del latte dai conferitori (proteine e caseine, grassi e lattosio, etc).

L'alimentazione degli animali dovrebbe essere invece un tema centrale. Il *terroir* si rivela attraverso le varietà di erbe dei pascoli, diverse secondo le zone e i periodi dell'anno, secondo le caratteristiche pedologiche e le condizioni climatiche. La possibilità di pascolare e nutrirsi di fieni locali (e non solo di mangimi o di miscele di cereali) dovrebbe una *conditio sine qua non* per produrre formaggi di qualità e autenticamente territoriali.

Quali paesi credono di più nelle denominazioni?

Nazione	DOP	IGP	Totale
Francia	45	9	54
Italia	50	2	52
Spagna	26	2	28
Grecia	21	0	21
Regno Unito	10	7	17
Portogallo	11	1	12
Germania	6	3	9
Slovacchia	0	8	8
Paesi Bassi	4	3	7
Austria	6	0	6
Polonia	3	2	5
Slovenia	4	0	4
Danimarca	0	3	3
Lituania	0	3	3
Repubblica Ceca	0	3	3
Belgio	1	0	1
Irlanda	1	0	1
Romania	1	0	1
Svezia	0	1	1
Totale	189	47	236



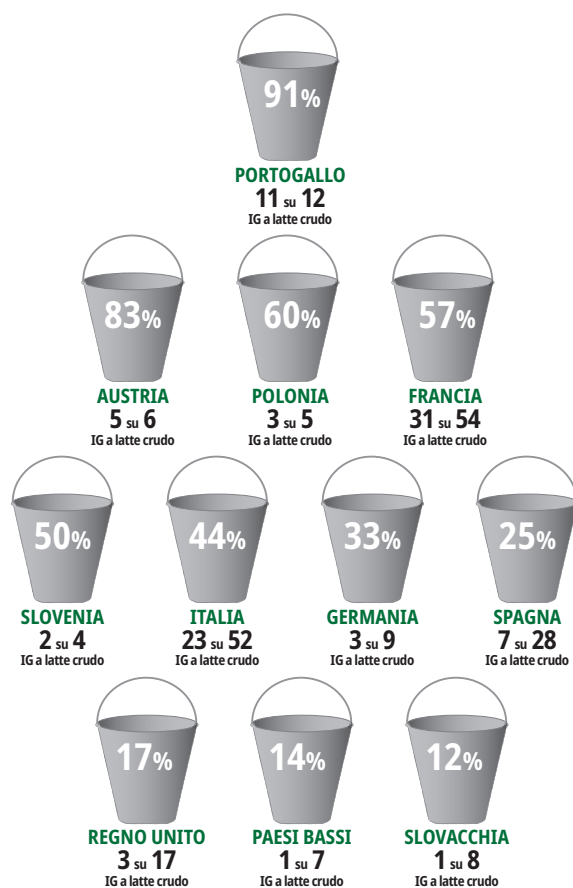
■ Paesi con più di 10 DOP e IGP
■ Paesi con meno di 10 DOP e IGP
■ Paesi senza DOP e IGP

Dalla tabella salta agli occhi la differenza numerica tra i formaggi protetti da Indicazioni Geografiche nei paesi del sud Europa, rispetto a quelli protetti nei paesi del centro-nord, per non parlare dell'est Europa.

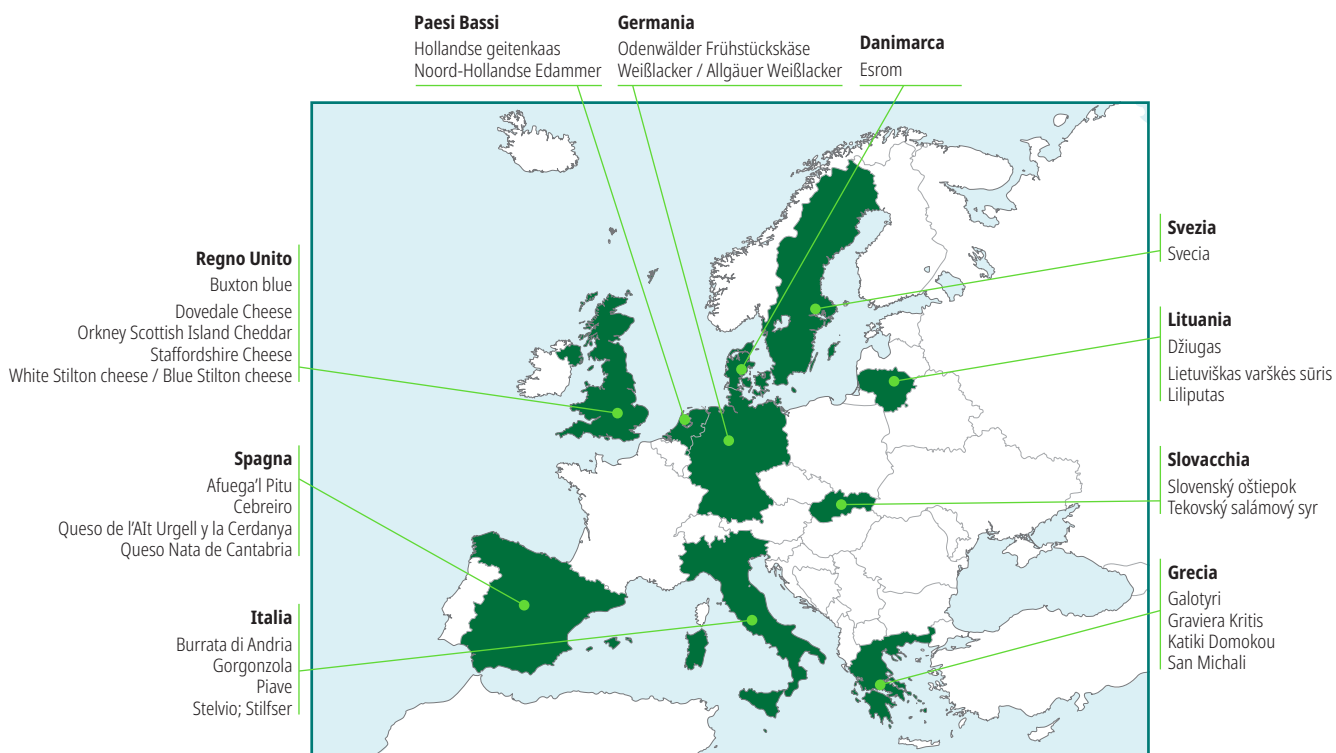
Le cause di questa disparità sono molteplici. Il sud Europa è indubbiamente culla di una storia e cultura gastronomica variegata e di una grande biodiversità culinaria. Insieme all'orgoglio gastronomico e alla capacità dei governi di investire su questo aspetto e di sistematizzarlo è una delle ragioni principali del numero elevato di Indicazioni Geografiche. Il numero limitato nei paesi dell'est Europa è probabilmente, in parte, dovuto al collettivismo forzato durato per decenni, e alle difficoltà tecniche nell'applicare la legislazione.

Se andiamo a vedere un altro dato, cioè quanti paesi prevedono in maggior misura l'uso del latte crudo, abbiamo alcune sorprese. I paesi meridionali non si posizionano sulla scala così bene come si potrebbe pensare.

Quante sono le Dop/Igp che prevedono l'obbligo di caseificare a latte crudo?



Quali sono le Dop/Igp che obbligano a pastorizzare il latte?



Conclusioni

Già una semplice valutazione di tipo formale dei disciplinari dei formaggi delle Dop e delle Igp europee consente alcune considerazioni: innanzi tutto la disparità di forma e di ricchezza di contenuti è notevole. Alcuni disciplinari presentano due paginette scarse, altri si dilungano sulla storia del prodotto per poi glissare sui metodi di allevamento degli animali, e dunque sul benessere animale, altri ancora semplificano drasticamente le tecniche di lavorazione o sono molto vaghi sull'uso di additivi o coadiuvanti tecnologici. Una disparità inaspettata se si considera che l'approvazione e la registrazione finali degli stessi fa capo a un'unica istituzione.

Il disciplinare di produzione, che considera la razza, l'alimentazione, la tecnica di trasformazione, è la carta d'identità del formaggio, un certificato preventivo di buona condotta, e dunque elemento imprescindibile. L'impressione è che l'inquadramento legislativo abbia presupposto criteri di valutazione non troppo coerenti. E' pur vero che sono gli enti preposti – i ministeri dell'agricoltura, e prima le regioni - dei singoli stati membri a formulare i regolamenti specifici e a valutare in primis il comportamento dei vari consorzi, ma è l'ufficio competente presso la Commissione Agricoltura dell'Unione Europea che deve impostare la cornice giuridica entro cui muoversi e concedere l'approvazione finale del marchio. L'impressione è che le valutazioni delle singole IG siano state fatte con sensibilità diverse, addirittura in modo sbrigativo in alcuni casi.

La legislazione, che è poco specifica, lascia infatti molti margini ai consorzi e agli stati nelle decisioni. Questo ha facilitato il processo di approvazione delle IG da un punto di vista burocratico ma ha anche reso più facile "interpretare" il progetto assecondando le esigenze del mercato.

Benemerita intenzione, ma negli ultimi 20 anni, il quadro sociologico e culturale è cambiato.

Il cittadino medio europeo che acquista e consuma formaggi Dop e Igp, difficilmente ha mai letto un disciplinare, probabilmente la stragrande maggioranza dei cittadini ne ignora addirittura l'esistenza. Acquista formaggi marchiati perché è convinto che un marchio pubblico garantisca qualità, e non solo unicità e tradizione, anche se questa fiducia non è diffusa allo stesso modo in tutti i paesi europei (secondo le rilevazioni fatte da Eurobarometer nel 2014, in Italia il 30% degli interpellati pensa che Dop significhi qualità mentre nei Paesi Bassi solo il 2% condivide questa visione)⁷.

I produttori che affrontano l'iter di una certificazione IG lo fanno soprattutto perché intendono accedere a uno status di prodotto qualitativamente superiore e godere di un vantaggio nell'export. Purtroppo i costi elevati per poter arrivare a conseguire il riconoscimento IG allontanano i produttori di piccola scala: quelli che solitamente conservano saperi e manualità artigiane. Anche questo è un problema che non può essere ignorato dai decisori europei.

Il termine "qualità" è astratto, ambiguo, di complicata definizione. Per Slow Food è strettamente connesso alla narrazione che si fa sul prodotto: più è esaustiva, più si comprende se quel prodotto ha le carte in regola per poter essere definito di qualità. I disciplinari attuali solo in alcuni casi ottemperano a questa formulazione.

Ciò detto, il sistema europeo delle denominazioni, benché non privo di smagliature, è comunque un patrimonio comune, finora ineguagliato, da tutelare e migliorare. Deve però rappresentare un sistema coerente, che persegue rigorosamente e in modo inattaccabile non solo la tutela dei suoi marchi, ma anche la salvaguardia della qualità delle sue produzioni. Aspetti che devono procedere di pari passo e che si rafforzano e trovano giustificazione in questo legame.

Il marketing, alla lunga, non regge da solo la concorrenza. Solo chi potrà vantare un'autentica qualità e originalità produttiva potrà conservare e migliorare nel tempo le proprie posizioni di mercato. Non è ricorrendo alle stesse scorciatoie produttive dell'industria che si potrà salvaguardare il patrimonio alimentare europeo.

⁷ https://ec.europa.eu/commfrontoffice/publicopinion/archives/ebs/ebs_410_en.pdf

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/GP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Abondance	Francia	DOP	latte crudo	razze abondance, tarentaise o mont-bélarde	aggiunti	caglio animale	non consentiti			
Afuega'l Pitu	Spagna	DOP	latte pastorizzato	frisona, asturiana de los Valles o loro incroci	aggiunti	caglio liquido	addizionato pimenton			
Allgäuer Bergkäse	Germania	DOP	latte crudo		aggiunti	aggiunto				
Allgäuer Emmentaler	Germania	DOP	latte crudo		aggiunti	aggiunto				
Allgäuer Sennalpkäse	Germania	DOP	latte crudo	razza bruna tipica della regione di produzione o incroci	aggiunti	caglio naturale	È vietato aggiungere ingredienti chimici o sostanze conservanti eccetto il sale da cucina e i batteri brevibacterium linens	una o più mungiture		
Altenburger Ziegenkäse	Germania	DOP								
Anevato	Grecia	DOP				aggiunto			vietato per legge	
Arzúa-Ulloa	Spagna	DOP	latte crudo o pastorizzato	razze rubia gallega, pardo alpina e frisona o loro incroci		caglio animale o enzimi coagulanti autorizzati	no conservanti nel latte			
Asiago	Italia	DOP	latte crudo, termizzato o pastorizzato		lattoinnesto o fermenti lattici	caglio animale	lisozima (vietato nel formaggio Asiago "prodotta di montagna")	derivante da 1 o 2 mungiture	vietato per legge	Asiago stravecchio
Banon	Francia	DOP	latte crudo	razza provençale, rove, alpine o incroci	aggiunti	aggiunto	non consentiti	Per i formaggi fabbricati in azienda, l'aggiunta di caglio si effettua entro 18 ore al massimo dalla prima mungitura. Per la fabbricazione industriale ciò avviene entro 4 ore al massimo dopo la raccolta corrispondente all'ultima mungitura.	divieto implicito	
Batzos	Grecia	DOP	latte crudo o pastorizzato			caglio tradizionale o commerciale	cloruro di calcio	la cagliata del latte deve avvenire entro 48 ore dalla mungitura	vietato per legge	
Beacon Fell traditional Lancashire cheese	Regno Unito	DOP			aggiunti	aggiunto				
Beaufort	Francia	DOP	latte crudo	razze locali tarine o abondance	aggiunti	caglio animale	È vietato l'utilizzo di qualsiasi altro prodotto per la fabbricazione del «Beaufort».	2 mungiture (entro 20 ore dalla prima); 1 mungitura per Beaufort "chalet d'alpage"		
Bitto	Italia	DOP	latte crudo	razze tradizionali della zona	aggiunti	caglio animale		una mungitura	vietato per legge	Storico Ribelle
Bleu d'Auvergne	Francia	DOP	latte crudo, termizzato o pastorizzato		aggiunti	aggiunto		due mungiture		
Bleu de Gex Haut-Jura; Bleu de Septmoncel	Francia	DOP	latte crudo	razza montbéliarde, simmental francese o loro incroci	aggiunti	aggiunto		due volte al giorno, mattina e sera, a orari regolari. È vietato eliminare una delle due mungiture giornaliere		
Bleu des Causses	Francia	DOP	latte crudo o termizzato		aggiunti	aggiunto		Dopo la mungitura il latte viene conservato in tank refrigerati e «il latte non può essere conservato in fattoria per più di 48 ore dalla prima mungitura»	divieto implicito	

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Bleu du Vercors-Sassenage	Francia	DOP	latte riscaldato a un max di 76°	razza montbéliarde, abondance e Villarde	Penicillium roqueforti	-		massimo 4 mungiture		
Boeren-Leidse met sleutels	Paesi Bassi	DOP	latte crudo	razza jersey	aggiunti	aggiunto		due mungiture successive		Boeren Leyden tradizionale
Bonchester cheese	Regno Unito	DOP	latte crudo	razza ovina bowec (Plezzo)	aggiunti	aggiunto		2 munte: del mattino e della sera		
Bovški sir	Slovenia	DOP	latte crudo	razza ovina bowec (Plezzo)	aggiunti	aggiunto		massimo quattro mungiture giornaliere	vietato per legge	
Bra	Italia	DOP			fermenti lattici e/o innesti naturali	caglio animale				
Brie de Meaux	Francia	DOP	latte crudo			aggiunto				
Brie de Melun	Francia	DOP	latte crudo			aggiunto				
Brillat-Savarin	Francia	IGP			aggiunti	caglio animale	cloruro di calcio	raccolto entro massimo 2 giorni dopo il giorno della prima mungitura		
Brocciu Corse / Brocciu	Francia	DOP	latte crudo	razza ovina corsa e la razza caprina corsa	lattoinnesto	presame tradizionale o commerciale		Il latte intero per la fabbricazione della cagliata si può utilizzare per un periodo massimo di 40 ore dopo la prima mungitura;		
Bryndza Podhalańska	Polonia	DOP		razza ovina polska owca góriska (pecora polacca di montagna) e razza bovina polska krowa czerwona (vacca rossa polacca)		aggiunto				
Burrata di Andria	Italia	IGP	latte pastorizzato		lattoinnesto o sieroinnesto	caglio di vitello naturale, o coagulante microbico			vietato per legge	
Buxton blue	Regno Unito	DOP	latte pastorizzato		aggiunti	aggiunto	annatto o E160b			
Cabrales	Spagna	DOP	latte crudo			caglio animale o caglio in polvere				
Caciocavallo Silano	Italia	DOP	latte crudo o termizzato		consentito il sieroinnesto	caglio animale		non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quello della caseificazione	vietato per legge	
Camembert de Normandie	Francia	DOP	latte crudo	razza normanna (50% min)		caglio animale	non consentiti	Il magazzinaggio del latte non può eccedere 72 ore a partire dall'ora della prima mungitura fino all'inizio della maturazione.	vietato	Camembert fermier naturale
Canestrato di Moliterno	Italia	IGP	latte crudo o termizzato	razza gentile di Puglia, gentile di Lucania, leccese, sarda, comisana e loro incroci, per la parte ovina, e da capre di razza garganica, maltese, jonica, camosciata e loro incroci	fermenti lattici naturali o con colture autocoltivate selezionate	caglio animale		una o più mungiture deve essere trasformata al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura	vietato per legge	
Canestrato Pugliese	Italia	DOP	latte riscaldato a una temperatura tra 38° e 45°			caglio animale		una o due mungiture giornaliere	vietato per legge	
Cantal; fourme de Cantal; cantalet	Francia	DOP				aggiunto			divieto implicito	Formaggi d'Auvergne di razza salers

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Casatella Trevigiana	Italia	DOP	latte crudo o pastorizzato	frisona, pezzata rossa, bruna, burlina e loro incroci	lattoinnesto	caglio animale	il latte non deve contenere conservanti	entro 48 h dalla mungitura	vietato per legge	
Casciotta d'Urbino	Italia	DOP				caglio liquido o in polvere		due mungiture giornaliere	vietato per legge	
Castelmagno	Italia	DOP	latte crudo	razze bovine barà piustertaler, bruna, pezzata rossa d'Oropa, pezzata rossa, montbéliarde, grigio alpina, piemontese, valdostana e loro incroci	vietati	caglio animale		massimo 4 mungiture consecutive	vietato per legge	Castelmagno d'alpeggio
Cebreiro	Spagna	DOP	latte pastorizzato	razze rubia gallega, bruna alpina, frisona o dei relativi incroci	aggiunti	caglio animale o enzimi coagulanti autorizzati	non consentiti			
Chabichou du Poitou	Francia	DOP			aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio			
Chaource	Francia	DOP			aggiunti	aggiunto				
Charolais	Francia	DOP	latte crudo	capre alpine e/o saanen o loro incroci	sieroinnesto	aggiunto	non consentiti			
Chevroitin	Francia	DOP	latte crudo	razza alpine (80%)	aggiunti	aggiunto	divieto implicito	fabbricazione del formaggio con latte caldo appena munto oppure dopo un'attesa massima di 14 ore a una temperatura minima di 10 °C		
Comté	Francia	DOP	latte crudo	razza montbéliarde, razza simmental o loro incroci		aggiunto		due mungiture		
Crottin de Chavignol / Chavignol	Francia	DOP	latte crudo	razza alpina		aggiunto		la lavorazione del latte deve infatti essere realizzata entro le 24 ore successive all'ultima mungitura	divieto implicito	
Danablu	Danimarca	IGP	Latte termizzato o pastorizzato		aggiunti	aggiunto				
Danbo	Danimarca	IGP			aggiunti	-	possibile aggiunta di aromi			
Dorset Blue Cheese	Regno Unito	IGP			aggiunti	aggiunto			aggiunta permessa in alcuni periodi dell'anno	
Dovedale cheese	Regno Unito	DOP	latte pastorizzato		"acido lattico, le muffe azzurre"	aggiunto			divieto implicito	
Džiugas	Lituania	IGP	latte pastorizzato		aggiunti					
Edam Holland	Paesi Bassi	IGP	latte termizzato	razze tipiche del territorio	aggiunti	caglio animale	nitrito	lavorato entro le 72 ore dalla mungitura		
Emmental de Savoie	Francia	IGP	latte crudo	razze abondance, montbéliarde o tarentaise (min 75%)	aggiunti	caglio animale	cloruro di calcio	minimo una mungitura giornaliera		
Emmental français est-central	Francia	IGP	latte crudo		aggiunti	caglio animale				
Époisses	Francia	DOP		bruna, montbéliarde o simmental francese	aggiunti	aggiunto	non consentiti			
Esrom	Danimarca	IGP	Latte pastorizzato		aggiunti	aggiunto				
Exmoor Blue Cheese	Regno Unito	IGP	latte crudo	razza jersey	aggiunti	caglio vegetale				

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Feta	Grecia	DOP	latte crudo o pastorizzato	razze tipiche del territorio	lattoinnesto	caglio animale	cloruro di calcio	Il latte deve essere trasformato in formaggio entro 48 ore dalla mungitura	vietato per legge	
Fiore Sardo	Italia	DOP	latte crudo	razza sarda locale	aggiunti	caglio animale	secondo legge	munta della sera e della mattina o miscela dei due	vietato per legge	Fiore Sardo dei pastori
Fontina	Italia	DOP	latte crudo	razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana)	aggiunti	caglio animale		una mungitura	vietato per legge	
Formaella Arachovas Parnassous	Grecia	DOP	latte coagulato a 32°C	razze tipiche del territorio	siero aggiunto				vietato per legge	
Formaggella del Luinese	Italia	DOP	latte crudo	razza camosciata delle Alpi, nera di Verzasca, saanen e relativi meticci tipici dell'arco alpino	innesto naturale o selezionato	caglio animale	divieto implicito		vietato per legge	
Formaggio di Fossa di Sogliano	Italia	DOP	latte crudo o pastorizzato	razze bovine frisona Italiana, bruna alpina, pezzata rossa e relative meticce; razze ovine sarda, comisana, massese, vissana, comella bianca, fabrianese la delle Langhe e la pinzirita e relative meticce		caglio naturale	non consentiti	due mungiture giornaliere	vietato per legge	
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	Italia	DOP	latte crudo (implicito)		non aggiunti starter	aggiunto		una o due mungiture	vietato per legge	
Fourme d'Ambert	Francia	DOP	latte crudo per la produzione fermier		aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio	"Il latte non può essere stoccato in fattoria per più di 48 ore dalla prima mungitura. Per le produzioni di fattoria massimo 2 mungiture"		
Fourme de Montbrison	Francia	DOP	latte crudo per la produzione fermier		Penicillium roqueforti	aggiunto	divieto implicito		divieto implicito	
Fromage de Herve	Belgio	DOP	latte crudo o pastorizzato		non necessari	aggiunto				Herve a latte crudo
Gailtaler Almkäse	Austria	DOP	latte crudo		sieroinnesto e Lactobacilli	caglio animale	non consentiti			
Galotyri	Grecia	DOP	latte pastorizzato	razze adatte al territorio		aggiunta facoltativa	non consentiti	Dopo la mungitura, il latte viene riscaldato a ebollizione, quindi posto in contenitori - preferibilmente di ceramica - dove rimane per circa 24 ore a temperatura ambiente.	vietato per legge	
Gamoneu; Gamonedo	Spagna	DOP	latte crudo	"razze bovine frisona, asturiana de los Valles, pardo alpina o loro incroci razze ovine lacha, caranzana, milchschaif o loro incroci razze caprine alpino-pirenaica, cabra de los Picos de Europa, murciano granadina, saanen o loro incroci"	aggiunti	caglio animale o enzimi coagulanti autorizzati	Non presenti nel latte			
Gorgonzola	Italia	DOP	latte pastorizzato		aggiunti	caglio animale			vietato per legge	
Gouda Holland	Paesi Bassi	IGP	latte termizzato	razze tipiche del territorio	aggiunti	caglio animale	nitrito	lavorato entro le 72 ore dalla mungitura		Gouda artigianale stravecchio

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Grana Padano	Italia	DOP	latte crudo		sieroemesto o in casi particolari batteri lattici autoctoni (bassa acidità)	caglio animale	lisozima (vietato nel Trentingrana)	una singola munta o di due munte miscelate dopo averlo lasciato riposare e affiorare naturalmente	vietato per legge	Trentingrana di alpeggio
Graviera Agrafon	Grecia	DOP	latte coagulato a 34-36°C		solitamente non addizionati	caglio commerciale		La produzione del formaggio deve avvenire entro 48 ore dalla mungitura. Se il formaggio non viene prodotto entro 12 ore dalla mungitura, il latte deve essere conservato al freddo, ad una temperatura inferiore a 10°C.	vietato per legge	
Graviera Kritis	Grecia	DOP	latte pastorizzato		aggiunti per latte pastorizzato			Latte trasformato entro 48h dopo la mungitura. Oppure conservato a 10°C	vietato per legge	
Graviera Maxou	Grecia	DOP	latte coagulato a 36-37°C	razze adatte al territorio	aggiunti per latte pastorizzato		cloruro di calcio possibile aggiunta per latte pastorizzato		vietato per legge	
Gruyère	Francia	IGP	latte crudo	razze abondance, tarentaise, mont-bélarde, vosgienne, simmental francese	sieroemesto	caglio naturale	vietati in fase di grattugia	latte munto, consegnato e trasformato quotidianamente	divieto implicito	
Hessischer Handkäse / Hessischer Handkäs	Germania	IGP			eventualmente colture pure (Brevibacterium linens)	non aggiunto	Sali di stagionatura, cumino ed eventualmente caseina			
Hollandse geitenkaas	Paesi Bassi	IGP	latte pastorizzato	capra bianca olandese o suoi incroci con altre razze tipiche da latte	aggiunti	caglio animale o caglio microbico		Un massimo di otto mungiture: il latte viene stoccato nella cisterna raffreddata della fattoria		
Holsteiner Tilsiter	Germania	IGP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti					
Imokilly Regato	Irlanda	DOP			aggiunti ma autoctoni	caglio specifico				
Jihočeská Niva	Repubblica Ceca	IGP			aggiunti	aggiunto	Cloruro di calcio			
Jihočeská Zlatá Niva	Repubblica Ceca	IGP			aggiunti	aggiunto	Clorato di calcio			
Kalathaki Limnou	Grecia	DOP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti	caglio animale	non consentiti		vietato per legge	
Kanterkaas ; Kanter-nagelkaas ; Kanterkomi-jnekaas	Paesi Bassi	DOP	latte termizzato		aggiunti	caglio animale	chiodi di garofano e/o cumino			
Kasseri	Grecia	DOP	latte pastorizzato	razze adatte al territorio					vietato per legge	
Katiki Domokou	Grecia	DOP	latte pastorizzato			può essere aggiunto o no			vietato per legge	
Kefalograviera	Grecia	DOP	latte coagulato a 32°-34°C		aggiunti		cloruro di calcio	La cagliatura deve avvenire entro 48 h dalla mungitura. Nel frattempo, il latte viene conservato a T che rispettano la legge	vietato per legge	

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITTURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Klenovecký syrec	Slovacchia	IGP	latte crudo (produzione di malga) o pastorizzato (caseifici)		lattoinnesto	aggiunto	Sali di calcio			
Kopanisti	Grecia	DOP	latte crudo o pastorizzato	razze della zona		aggiunto	non consentiti		vietato per legge	
Ladotyri Mytilinis	Grecia	DOP	latte coagulato a 32°-34°C	razze adatte al territorio		aggiunto			vietato per legge	
Laguirole	Francia	DOP	latte crudo	razza simmental francese o aubrac o incroci delle due razze		aggiunto				
Langres	Francia	DOP		razze del territorio	aggiunti	aggiunto	taluni additivi enzimatici sembrano essere incompatibili con il mantenimento delle caratteristiche essenziali dei prodotti DOP. Il ricorso a trattamenti e additivi per i formaggi è stato oggetto di una regolamentazione generale.	due mungiture		
Lietuviškas varškės sūris	Lituania	IGP	latte pastorizzato		lattoinnesto di batteri lattici mesofili	non aggiunto				
Liliputas	Lituania	IGP	latte pastorizzato		Acido lattico e colture di batteri aromatici. Enzimi di coagulazione del latte		cloruro di calcio			
Livarot	Francia	DOP		80% razza normanna	aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio, no lisozima	deve provenire dalle ultime quattro mungiture con uno stoccaggio massimo di 48 ore		
Mâconnais	Francia	DOP	latte crudo	capre alpines e/o poitevines o incroci	sieroinnesto		divieto implicito			
Mahón-Menorca	Spagna	DOP	latte crudo o pastorizzato	razza frisona, mahonesa o menorquina e/o bruna alpina, razza ovina menorquina		aggiunto	latte senza conservanti	lavorazione dopo ogni mungitura		
Manouri	Grecia	DOP	siero di latte riscaldato fino a 88-90°C				non consentiti	La cagliata da cui proviene il siero deve avere luogo entro 48 ore dalla mungitura.	vietato per legge	
Maroilles / Marolles	Francia	DOP	latte termizzato		aggiunti	caglio animale	coloranti vietati	72 ore fra la mungitura e la lavorazione		
Metsovone	Grecia	DOP		razze tipiche del territorio	sieroinnesto				vietato per legge	
Mohant	Slovenia	DOP	latte crudo							
Mont d'Or ; Vacherin du Haut-Doubs	Francia	DOP	latte crudo	razza montbéliarde, simmental francese o loro incroci	aggiunti	aggiunto				
Montasio	Italia	DOP	latte crudo	razza bruno alpina, pezzata rossa italiana, pezzata nera e loro incroci	lattoinnesto o fermenti selezionati	caglio animale	Lisozima	munte consecutive e raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura. Deve essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta	vietato per legge	

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITTURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Monte Veronese	Italia	DOP			prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona delimitata	caglio animale		una o due mungiture consecutive	vietato per legge	Monte Veronese di malga
Morbier	Francia	DOP	latte crudo	montbéliarde, tipo razziale 46, o di razza simmental francese, tipo razziale 35, oppure da prodotti dell'incrocio delle due razze	aggiunti	aggiunto	divieto implicito	divieto implicito		
Mozzarella di bufala Campana	Italia	DOP	latte crudo, termizzato o pastorizzato	razza mediterranea italiana	sieroinnesto	caglio animale		Entro 60 h dalla prima mungitura	vietato per legge	
Munster; Munster-Géromé	Francia	DOP				aggiunto				
Murazzano	Italia	DOP				caglio liquido		due mungiture giornaliere	vietato per legge	Tuma di pecora delle Langhe
Nanoški sir	Slovenia	DOP	latte pastorizzato	razza bruna (min 80%)		aggiunto		"Non possono trascorrere più di 72 ore dalla mungitura alla lavorazione e la pastorizzazione"		
Neufchâtel	Francia	DOP		razza normanna (minimo 60%)	aggiunti	aggiunto	****"Alcuni additivi enzimatici sembrano incompatibili con il mantenimento delle caratteristiche essenziali delle produzioni tutelate da DOP****"	48 ore a decorrere dalla prima mungitura		
Nieheimer Käse	Germania	IGP			non aggiunti	non aggiunto	cumino			
Noord-Hollandse Edammer	Paesi Bassi	DOP	latte pastorizzato	razze tipiche del territorio	aggiunti	caglio animale	coloranti		divieto implicito	
Noord-Hollandse Gouda	Paesi Bassi	DOP	latte termizzato	razze tipiche del territorio	aggiunti	caglio animale			divieto implicito	
Nostrano Valtrompia	Italia	DOP	latte crudo	razza bovina bruna (90%)	sieroinnesto	caglio animale		massimo 4 munte	vietato per legge	
Odenwälder Frühstückskäse	Germania	DOP	latte pastorizzato		aggiunti	caglio di vitello				
Olomoucké tvarůžky	Repubblica Ceca	IGP			aggiunti					
Oravský korbáčik	Slovacchia	IGP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti acidi lattici					
Orkney Scottish Island Cheddar	Regno Unito	IGP	latte pastorizzato	per lo più razza holstein/friesian e ayrshire		aggiunto				

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Oscypek	Polonia	DOP		razza owia polska owca górska (pecora polacca di montagna) e razza bovina polska krowa czerwona (vacca rossa polacca)		aggiunto				Oscypek
Ossau-Iraty	Francia	DOP	latte crudo per la produzione fermier	razza basco-bearnese o manex testa nera o manex testa rossa	aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio	la cagliatura avviene al massimo 24 ore dopo la prima mungitura		Formaggi d'alpeggio dei Pirenei baschi
Ossolano	Italia	DOP	latte crudo o pastorizzato	razza bruna, frisona, pezzata rossa e loro incroci	aggiunti	caglio ammesso dalla legislazione vigente		da due a quattro mungiture successive; una sino a due mungiture successive per l'Ossolano d'Alpe	vietato per legge	
Parmigiano Reggiano	Italia	DOP	latte crudo		sieroinnesto	caglio animale	non consentiti	due mungiture (sera e mattina)	vietato per legge	Razza bianca modenese
Pecorino crotonese	Italia	DOP	latte crudo, termizzato o pastorizzato		fermenti lattici o sieri innesti-lattoinnesi	pasta di capretto		due a quattro mungiture giornaliere	vietato per legge	
Pecorino delle Balze Volterrane	Italia	DOP	latte crudo	razza sarda	Fermenti termofili e/o mesofili o autofermenti (ottenuti dal siero della lavorazione precedente)	caglio vegetale		lavorato entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura	vietato per legge	
Pecorino di Filiano	Italia	DOP	latte crudo	razza gentile di Puglia e di Lucania, leccese, comisana, sarda e loro incroci		caglio animale		una o due mungiture. Lavorato entro 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura	vietato per legge	
Pecorino di Picinisco	Italia	DOP	latte crudo	razza sopravvissuta, comisana, massese o incroci con almeno una di queste razze. Capra grigia ciociara, capra bianca monticeliana, capra capestrina o incroci con almeno una di queste	non aggiunti	caglio animale		una o più mungiture	vietato per legge	
Pecorino Romano	Italia	DOP	latte di pecora fresco o termizzato		aggiunti	caglio animale			vietato per legge	
Pecorino Sardo	Italia	DOP	latte di pecora eventualmente termizzato o pastorizzato		aggiunti	caglio animale	secondo legge		vietato per legge	
Pecorino siciliano	Italia	DOP	latte "fresco"			caglio animale		una o due mungiture (nel periodo freddo)	vietato per legge	
Pecorino Toscano	Italia	DOP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti	caglio animale			vietato per legge	Pecorino della montagna pistoiense / Pecorino a latte crudo della Maremma
Pélarдон	Francia	DOP	latte crudo	razze alpine, saanen, rove o loro incroci	Fermenti lattici da sieroinnesto	aggiunto	cloruro di calcio		vietato	Pélarдон affiné
Piacentinu Ennese	Italia	DOP	latte crudo	razze autoctone comisana, pinzinta, Valle del Belice e loro incroci		caglio animale	zafferano	una o due munte successive entro le 24 ore	vietato per legge	Piacentinu Ennese
Piave	Italia	DOP	latte pastorizzato	razze bovine tipiche della zona: bruna italiana, pezzata rossa italiana, frisona italiana, almeno per l'80%	lattoinnesto e sieroinnesto specifici	aggiunto presalme con min 50% chimosina	lisozima	due o quattro munte, con max 72 ore dalla prima mungitura alla lavorazione.	vietato per legge	

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Pichtogalo Chanlon	Grecia	DOP	latte coagulato a 18-25°C	razze tipiche del territorio		aggiunto			vietato per legge	
Picodon	Francia	DOP	latte crudo	capre alpine e saanen o incroci di queste due razze o di animali appartenenti a razze autoctone		aggiunto			divieto implicito	
Picón Bejes-Tresviso	Spagna	DOP		razze bovine tudanca, pardo alpina e frisona; ovine: lacha; caprine: pirenaica e capra de Los Picos de Europa		aggiunto	non consentiti		non consentito	
Pont-l'Évêque	Francia	DOP		razza normanna (50% minimo)	aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio	Il magazzino non può essere superiore a 48 ore nella fattoria e a 96 ore a decorrere dall'ora della prima mungitura	divieto implicito	
Poulligny-Saint-Pierre	Francia	DOP	latte crudo	razza caprine alpine, saanen, poitevine e incroci	lattoinnesto o lievito lattico	aggiunto	divieto implicito	2 massimo per i fermieri, 4 per i caseifici		
Provolone del Monaco	Italia	DOP	latte crudo	agerolese (20%), frisona, brunalpina, pezzata rossa, jersey, podolica e meticcì locali (80%)		caglio animale		una mungitura	vietato per legge	
Provolone Valpadana	Italia	DOP	latte crudo, termizzato o pastorizzato		sieroinnesto naturale che può essere addizionato con ceppi isolati da sieroinnesto	caglio animale		il latte non debba essere raccolto dopo che abbia superato le 60 ore dalla mungitura	vietato per legge	
Puzzone di Moena / Sprez Tzaori	Italia	DOP	latte crudo	razza bruna, frisona, pezzata rossa, grigio alpina, rendena, pinzgau e loro incroci	lattoinnesto	caglio animale	non consentiti	due mungiture successive. Entro 36 h dopo la consegna del latte allo stabilimento e non oltre le 60 h dalla prima o dalla eventuale seconda munta	vietato per legge	Puzzone di Moena di malga
Quartiolo Lombardo	Italia	DOP	latte crudo o pastorizzato		lattoinnesto o fermenti selezionati	caglio animale		almeno due mungiture	vietato per legge	
Queijo de Azeitão	Portogallo	DOP	latte crudo			caglio vegetale	non consentiti			
Queijo de Cabra Transmontano/ Queijo de Cabra Transmontano Velho	Portogallo	DOP	latte crudo	razza serrana		caglio animale				
Queijo de Évora	Portogallo	DOP	latte crudo	principalmente razza merina		caglio vegetale		lavorazione dopo un'ora massimo		
Queijo de Nisa	Portogallo	DOP	latte crudo			caglio vegetale	non consentiti	una o due volte al giorno		
Queijo do Pico	Portogallo	DOP	latte crudo			caglio animale				
Queijo mestiço de Tolosa	Portogallo	IGP		razze ovine merino, bordaleira, salaio e razza caprina serpentina		caglio animale o vegetale		lavorazione "appena è possibile dopo la mungitura"		
Queijo Rabaçal	Portogallo	DOP	latte crudo			caglio animale		una o due volte al giorno		
Queijo S. Jorge	Portogallo	DOP	latte crudo							
Queijo Serpa	Portogallo	DOP	latte crudo			caglio vegetale				

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Queijo Serra da Estrela	Portogallo	DOP	latte crudo	razza bordaleira Serra da Estrela o di razza churra mondegueira		caglio vegetale				
Queijo Terrincho	Portogallo	DOP	latte crudo	razza churra da Terra Quente (Terrincha)		aggiunto				
Queijos da Beira Baixa	Portogallo	DOP	latte crudo			caglio animale		due volte al giorno		
Queso Camerano	Spagna	DOP	latte crudo o pastorizzato	razze serrana, murciana-granadina, malagueña, alpina e loro incroci		caglio animale	latte privo di conservanti			
Queso Casin	Spagna	DOP	latte crudo	razze asturiana de la montaña o casina, asturiana de los Valles, frisona e relativi incroci	aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio			
Queso de Flor de Guía / Queso de Media Flor de Guía / Queso de Guía	Spagna	DOP	latte crudo per la produzione fermier	razza ovina canaria; bovina canaria e incroci; caprina: qualsiasi razza delle Canarie	aggiunti	caglio vegetale				
Queso de la Serena	Spagna	DOP		razza merino		caglio vegetale	latte senza antibiotici o coloranti			
Queso de l'Ait Urgell y la Cerdanya	Spagna	DOP	latte pastorizzato	razza frisona	aggiunti		cloruro di calcio			
Queso de Murcia	Spagna	DOP		razza murciana	aggiunti	caglio animale	conservanti, coloranti non presenti nel latte	anche più di una		
Queso de Murcia al vino	Spagna	DOP		razza murciana	aggiunti	caglio animale	conservanti, coloranti non presenti nel latte	anche più di una		
Queso de Valdeón	Spagna	IGP	latte crudo o pastorizzato			aggiunto	non consentiti			
Queso Ibores	Spagna	DOP	latte crudo	serrana, verata, retinta e incroci		caglio animale				
Queso Idiazábal	Spagna	DOP	latte crudo	razze labxa e carranzana	aggiunti	caglio animale	lisozima		divieto implicito	
Queso Los Beyos	Spagna	IGP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio			
Queso Majorero	Spagna	DOP		capra majorera; pecora canaria		caglio animale	latte senza antibiotici o coloranti			
Queso Manchego	Spagna	DOP	latte crudo o pastorizzato	razza manchega		caglio naturale o enzimi coagulanti autorizzati				
Queso Nata de Cantabria	Spagna	DOP	latte pastorizzato	razza frisona o pinta de Cantabria	aggiunti	caglio animale o altri enzimi coagulanti autorizzati				
Queso Palmero; Queso de la Palma	Spagna	DOP	latte crudo	latte di capra palmera autoctona		caglio animale				

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Queso Tetilla / Queixo Tetilla	Spagna	DOP		razze rubia gallega, frisona o bruna alpina e relativi incroci	aggiunti	caglio animale o altri enzimi coagulanti autorizzati	dioruro di calcio			
Queso Zamorano	Spagna	DOP		razze churra e castellana e loro incroci		aggiunto	conservanti, antibiotici, coloranti non presenti nel latte			
Quesucos de Liébana	Spagna	DOP	latte pastorizzato se la maturazione è inferiore a 60 giorni	razze bovine tudanca, pardo alpina e frisona; pecora lacha e capra pienalta e cabra de Los Picos de Europa		caglio animale				
Raclette de Savoie	Francia	IGP	latte crudo o termizzato	razza abondance, montbéliarde o tarentaise (75% min)	aggiunti	aggiunto				
Ragusano	Italia	DOP	latte crudo			caglio animale		una o più mungiture	vietato per legge	Razza modicana
Raschera	Italia	DOP	latte crudo o termizzato		fermenti lattici e/o innesti naturali	caglio animale		due o più mungiture giornaliere	vietato per legge	
Reblochon / Reblochon de Savoie	Francia	DOP	latte crudo	razze abondance, montbéliarde e tarentaise	aggiunti	caglio animale				
Redykorka	Polonia	DOP	latte crudo	razza polska owca górska» (pecora polacca di montagna), bovine polska krowa czerwoną (vacca rossa polacca)		aggiunto			divieto implicito	
Rigotte de Condrieu	Francia	DOP	latte crudo	razza alpina, o saanen, della popolazione locale capre del Massiccio centrale, o loro incroci	sieroinnesto	caglio animale	non consentiti			
Robiola di Roccaverano	Italia	DOP	latte crudo	razze caprine di roccaverano e camosciata alpina e loro incroci, razze ovine delle Langhe e razze bovine piemontese e bruna alpina e loro incroci	fermenti lattici naturali ed autotocconi dell'area di produzione (lattoinnesti e/o sieroinnesti)	caglio animale	non consentiti	mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore	vietato per legge	Robiola di Roccaverano
Rocamadour	Francia	DOP	latte crudo	razze alpine o saanen o loro incroci	aggiunti	caglio animale	non consentiti	due mungiture		
Roncal	Spagna	DOP		razze rasa e lacha, e incroci di lacha con milchschaaf		caglio naturale		non è chiaro cosa si prevede oggi		
Roquefort	Francia	DOP	latte crudo	razza lacaune e pecore nere discendenti da animali che rispondono alle norme previste per la razza lacaune	aggiunti	aggiunto			divieto implicito	
Sainte-Maure de Touraine	Francia	DOP	latte crudo			aggiunto				
Saint-Marcellin	Francia	IGP	latte crudo o termizzato			caglio animale			divieto implicito	
Saint-Nectaire	Francia	DOP	latte crudo, termizzato o pastorizzato	razze locali	aggiunti	aggiunto				"Formaggi d'Auvergne di razza salers"
Salers	Francia	DOP	latte crudo			aggiunto				"Formaggi d'Auvergne di razza salers"

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Salva Cremasco	Italia	DOP	latte crudo o pastorizzato	frisona italiana, bruna alpina	innesto naturale o selezionato	caglio animale			vietato per legge	
San Michali	Grecia	DOP	latte pastorizzato	razze tipiche del territorio		-			vietato per legge	
San Simón da Costa	Spagna	DOP	latte crudo o pastorizzato	razze rubia gallega, bruna alpina, frisona o dei relativi incroci	aggiunti	aggiunto	non consentiti	L'intervallo massimo fra la mungitura e l'inizio della lavorazione è fissato a 48 ore	vietato	
Selles-sur-Cher	Francia	DOP	latte crudo	razze alpine; saanen o incrocio di tali razze	aggiunti	aggiunto	cloruro di calcio	entro 24 ore dalla prima mungitura (formaggio artigianale)		
Ser koryciński swojski	Polonia	IGP	latte crudo			aggiunto		latte lavorato cinque ore dalla fine della mungitura	divieto implicito	
Sfela	Grecia	DOP		razze adatte al territorio					vietato per legge	
Silter	Italia	DOP	latte crudo	razze tipiche di montagna bruna (60%) grigio alpina e pezzata rossa (in totale almeno l'80%)	lattoinnesto, sieroinnesto o fermenti autoctoni selezionati	caglio animale	non consentiti	una o più mungiture	vietato per legge	Silter di pascolo
Single Gloucester	Regno Unito	DOP	latte crudo o pastorizzato	razza gloucester	aggiunti	caglio di origine animale o non				
Slovenská bryndza	Slovacchia	IGP	latte crudo o pastorizzato	razze ovine valaška, zošľachtená valaška, cigája e východofrizská ovca	aggiunti	caglio liquido	cloruro di calcio			Bryndza 1787
Slovenská parenica	Slovacchia	IGP	latte crudo	razze ovine valaška, zošľachtená valaška, cigája e východofrizská ovca		aggiunto				
Slovenský oštiepok	Slovacchia	IGP	latte pastorizzato	razze ovine valaška, zošľachtená valaška, cigája e východofrizská ovca; bovine simmental slovacca, pezzata nera, pezzata rossa e pinzgauer				I piccoli produttori ottengono il latte vaccino mediante mungitura a mano o meccanica e lo lavorano immediatamente dopo la mungitura.		
Soumaintrain	Francia	IGP			aggiunti	caglio animale		massimo 48 h dopo la prima mungitura (24 per i fermieri)	divieto implicito	
Spessa delle Giudicarie	Italia	DOP	latte crudo	razza rendena (autoctona), bruna, grigio alpina, frisona e pezzata rossa	batteri lattici autoctoni; possibile aggiunta di latteinnesto	caglio animale	non consentiti	"due o tre munte successive"	vietato per legge	
Squacquerone di Romagna	Italia	DOP	Latte termizzato o pastorizzato	frisona italiana, la bruna alpina e la romagnola	aggiunti	caglio animale	non consentiti		vietato per legge	
Staffordshire Cheese	Regno Unito	DOP	latte pastorizzato		aggiunti	aggiunto				
Stelvio; Stilsfer	Italia	DOP	latte pastorizzato		aggiunti	caglio animale	Lisozima	latte deve essere inviato alla caseificazione entro 72 ore dalla mungitura	vietato per legge	
Strachitunt	Italia	DOP	latte crudo	vacche di razza bruna per almeno il 90%	innesto naturale o selezionato proveniente e ottenuto da ceppi autoctoni	caglio animale		due mungiture	vietato per legge	
Svecia	Svezia	IGP	latte pastorizzato	razza svedese rossa e bianca e la svedese holstein friesland	enzimi dell'acido lattico	aggiunto				

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Swaledale cheese	Regno Unito	DOP			aggiunti	aggiunto				
Swaledale ewes' cheese	Regno Unito	DOP			aggiunti	aggiunto				
Taleggio	Italia	DOP	latte crudo o pastorizzato		lattoimpasto naturale (L. bulgaricus e S. thermophilus) o con colture selezionate	caglio animale	non consentiti		vietato per legge	
Tekovský salámový syr	Slovacchia	IGP	latte pastorizzato		aggiunti	aggiunto				
Telemea de Ibănești	Romania	DOP		razze autoctone		caglio di origine microbica				
Teviotdale Cheese	Regno Unito	IGP	latte crudo	razza jersey	aggiunti	aggiunto		2 munte: del mattino e della sera		
Tiroler Almkäse/Alpkäse	Austria	DOP	latte crudo		sieroinnesto	caglio animale	non consentiti	due mungiture		
Tiroler Bergkäse	Austria	DOP	latte crudo			caglio animale	non consentiti			
Tiroler Graukäse	Austria	DOP	Latte crudo o pastorizzato	vacca tirolese		senza aggiunta				
Tolminc	Slovenia	DOP	latte crudo o termizzato	razza bruna (min 80%)	aggiunti	aggiunto				
Toma Piemontese	Italia	DOP			eventualmente fermenti lattici e/o innesti naturali	caglio animale		una o due mungiture	vietato per legge	
Tome des Bauges	Francia	DOP	latte crudo	razze tarine e abundance (50%) e montbéliarde	aggiunti	caglio animale	non consentiti	non più di 2 mungiture	divieto implicito	
Tomme de Savoie	Francia	IGP	latte crudo o termizzato	razze abundance, montbéliarde o tarentaise (75% min)	aggiunti	caglio animale	cloruro di calcio	minimo una mungitura giornaliera		
Tomme des Pyrénées	Francia	IGP	latte crudo o termizzato		aggiunti	caglio animale	cloruro di calcio facoltativo			
Torta del Casar	Spagna	DOP	latte crudo	razze merino e entrefino		caglio vegetale		due volte al giorno		
Traditional Ayrshire Dunlop	Regno Unito	IGP	latte crudo o pastorizzato	razza ayrshire		-				
Traditional Welsh Caerphilly/ Traditional Welsh Caerffili	Regno Unito	IGP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti	aggiunto				
Valençay	Francia	DOP	latte crudo	alpine o saanen o loro incroci	aggiunti	aggiunto		4 mungiture o 2 mungiture per la versione di fattoria		

FORMAGGIO	NAZIONE	DOP/IGP	LATTE	RAZZA	FERMENTI	CAGLIO	ADDITIVI	MUNGITTURE	LATTE IN POLVERE	PRESIDIO
Valle d'Aosta Fromadzo	Italia	DOP			eventuale inoculo di fermenti lattici naturali ed autoctoni della zona di produzione	caglio naturale		almeno due mungiture	vietato per legge	
Valtellina casera	Italia	DOP	latte crudo	razze locali	non aggiunti (si sfrutta lo sviluppo spontaneo della microflora casearia)	caglio animale		due o più mungiture	vietato per legge	Furmàcc del féen
Vastedda della valle del Belice	Italia	DOP	latte crudo	razza Valle del Belice		caglio animale		una o due mungiture, quella serale e quella del mattino successivo	vietato per legge	Vastedda della valle del Belice
Vorarberger Alpkäse	Austria	DOP	latte crudo		colture batteriche di acido lattico	caglio naturale	non consentiti	due mungiture		
Vorarberger Bergkäse	Austria	DOP	latte crudo		sieroinnesto	caglio animale				
Weißlacke / Allgäuer Weißlacke	Germania	DOP	latte pastorizzato		aggiunti	aggiunto				
West Country farmhouse Cheddar cheese	Regno Unito	DOP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti	caglio animale o vegetale				
White Stilton cheese / Blue Stilton cheese	Regno Unito	DOP	latte pastorizzato		aggiunti	aggiunto				Stichelton
Wielkopolski ser smazony	Polonia	IGP	latte crudo		aggiunti		cumino			
Xygaló Siteias / Xigalo Siteias	Grecia	DOP		razze tipiche del territorio sitia, psiloritis e sfakia ed loro incroci	aggiunti	caglio animale		Dopo la mungitura, il latte è conferito al caseificio dall'allevatore oppure viene conservato in appositi frigoriferi e ritirato	vietato per legge	
Xynomyzithra Kritis	Grecia	DOP			lattoinnesto		non consentiti		vietato per legge	
Yorkshire Wensleydale	Regno Unito	IGP	latte crudo o pastorizzato		sieroinnesto	aggiunto				
Zázrivské vojky	Slovacchia	IGP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti acidi lattici					
Zázrivský korháčik	Slovacchia	IGP	latte crudo o pastorizzato		aggiunti acidi lattici					



Questa pubblicazione è realizzata con il contributo finanziario dell'Unione europea.
La responsabilità di questa pubblicazione è esclusivamente del suo autore.
L'Unione europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.