

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

### “SALAME PIEMONTE” Denominazione d’Origine Protetta

#### Art. 1 Denominazione

La Denominazione d’Origine Protetta “Salame Piemonte” è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2 Descrizione e caratteristiche del prodotto

Il Salame Piemonte è costituito dall’impasto di carne suina fresca marezzata, che non ha subito processi di congelamento, ottenuta dai seguenti tagli; per la parte magra: muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta; per la parte grassa: grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo. Non possono essere utilizzate carni separate meccanicamente. Il Salame Piemonte, all’atto dell’immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche:

##### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica o incurvata per le pezzature più piccole.

Consistenza: il prodotto si presenta compatto e di consistenza non elastica. Non sono presenti aponeurosi evidenti.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzata dalla tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose che risultano piuttosto “allungate”. Il pepe è presente in pezzi e/o in polvere.

Colore: rosso rubino.

Odore: delicato, di carne matura, di stagionato di vino e di aglio.

Sapore: dolce e delicato, leggermente speziato (pepe e noce moscata), buona persistenza aromatica, mai acido, salatura equilibrata.

##### CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Proteine totali min.	23%
Rapporto collagene / proteine	max 0,12
Rapporto acqua / proteine	max 2,00
Rapporto grasso / proteine	max 1,40
pH	≥ 5.2

##### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica mesofila >  $1 \times 10^7$  unità formanti colonia/g - con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il Salame Piemonte intero può essere commercializzato nelle seguenti forme: “bocconcini” fino a 70 g., “salametti” fino a 220 g., “filzette” fino a 450 g., “cresponetti” fino a 2000 g., “cresponi” oltre i 2000 g.

### **Art. 3 Zona di produzione**

La nascita, le operazioni di allevamento e macellazione dei suini, nonché le operazioni di produzione e stagionatura del Salame Piemonte, devono avvenire nel territorio della regione Piemonte.

### **Art. 4 Prova dell'Origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata e, per ciascuna di esse, deve esserci la documentazione di ogni lotto o partita di alimenti, animali, carni e salami in entrata e in uscita dall'operatore.

Tutti gli operatori della filiera coinvolti sono assoggettati a controllo e devono compilare documenti di trasporto od apposite registrazioni per ogni trasferimento di suini e di carni o per la relativa lavorazione, con l'indicazione di tutte le informazioni necessarie a garantirne l'origine, nel rispetto delle procedure e dei requisiti previsti dal disciplinare e dal piano di controllo per l'allevamento, la macellazione, il sezionamento delle carni e la loro lavorazione. Inoltre, gli allevatori richiedono al fornitore, oltre ai documenti di trasporto, una dichiarazione di conformità redatta sulla base della norma EN ISO/IEC 17050-1:2004, che attesta che gli alimenti acquistati, conguagliati a quelli prodotti in azienda, provengono in prevalenza dal Piemonte.

Tutti i documenti emessi o ricevuti sono acquisiti anche dall'organo di controllo o conservati a sua disposizione a cura degli interessati; in questo modo il sistema di controllo garantisce la tracciabilità del prodotto, dopo avere iscritto in appositi elenchi ed avere codificato, per riconoscere in modo univoco ogni singola unità produttiva, gli allevamenti, i macelli, i laboratori di sezionamento e gli elaboratori-stagionatori che sottopone periodicamente a verifiche ispettive.

Infine, per assicurare la tutela del consumatore e la salvaguardia della qualità del prodotto, le fasi di affettamento e condizionamento, sia all'interno che al di fuori dell'area di produzione, non devono incidere sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto tutelato e devono garantire l'identificazione certa dello stesso e la sua rintracciabilità. Le etichette del prodotto tutelato riportano sempre, in evidenza, nome ed indirizzo dell'operatore iscritto nel sistema di controllo

### **Art. 5 Metodo di Produzione**

#### *Materie Prime*

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

- a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché, nati in Italia o all'estero, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante;

Non sono in ogni caso ammessi:

- a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
- c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Gli alimenti utilizzati per gli animali sono conformi agli standard merceologici e la dieta è

costituita in prevalenza da colture cerealicole, in particolare quella del mais.

Per l'alimentazione dei suini, gli allevamenti utilizzano principalmente alimenti di origine dall'area di produzione del Salame Piemonte (per quanto possibile, ma comunque in quantità superiore al 50% di sostanza secca somministrata) e, in molti casi, i cereali sono prodotti dalle stesse aziende che allevano i maiali.

La qualità dei cereali e delle materie prime prodotte nell'area di produzione è buona, in particolare favorita dalle buone condizioni climatiche esistenti nell'area stessa e dalla disponibilità di acqua che consente irrigazioni costanti tutto l'anno in quasi tutte le aree di produzione dei cereali o delle proteoleaginose. Il clima particolarmente ventilato e secco limita il manifestarsi di malattie fungine portatrici di micotossine.

Per alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n° 2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti, per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale.

Tabella 1

Mais, semola glutinata (1)	Fino al 5% della ss della razione
Carrube denocciate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2)	fino all'1 % della ss della razione
Distillers (3)	fino all' 3% della ss della razione
Latticello	fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino all'1 % della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione
Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione	
(1) ovvero corn gluten feed	
(2) farina	
(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero leborlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss	
(4) con punto di fusione superiore a 36 C°	
ss = sostanza secca	

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

Tabella 2

Mais (*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione

Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscamì ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche (5)	fino al 4% della ss della razione
Marco mele-pere;bucchette (6)	fino al 2% della ss della razione
Latte, siero	fino a max l. 15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e.(**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino all'8% della ss della razione
Sesamo f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione

- (1) e/o pannocchia
- (2) ad esempio: riso sbramato
- (3) sottoprodotti della lavorazione del frumento
- (4) surpressate ed insilate
- (5) esauste
- (6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori
- (7) e/o altri semi di leguminose
- (8) con punto di fusione superiore a 36°C

ss = sostanza secca

(\*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata

(\*\*) farina di estrazione

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.

Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.

L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

Tabella 3

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Fibra greggia	3%	10%	3%	8%
Grassi	3%	7%	3%	6%
Proteina greggia	14%	20%	12%	18%
Ceneri	5%	9%	4%	8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve essere compreso nell'intervallo fra Kg 144 e Kg 176. Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE del 8/6/2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002 e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Oltre alle carni, l'ingrediente, caratterizzante e specifico, che interviene nel processo di produzione, è il vino rosso piemontese a denominazione di origine, proveniente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, che deve essere presente, nell'impasto, in quantità superiore allo 0,25%. Gli altri ingredienti sono sale (massimo 3%), pepe in grani e/o in pezzi e/o in polvere (massimo 0,4%), spezie e piante aromatiche: aglio, chiodi di garofano interi o macinati o in infusione con il vino, noce moscata. È ammesso l'utilizzo di zucchero e/o destrosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

#### Metodo di elaborazione

Le frazioni muscolari ottenute dalla muscolatura striata, proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta e le frazioni adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiore dimensione e il tessuto adiposo molle.

Le frazioni muscolari e adipose utilizzate per la preparazione del Salame Piemonte DOP devono essere fatte sostare, disposte a strati per aumentare la superficie di contatto con l'aria, in apposite celle frigorifere ventilate a temperatura maggiore o uguale a -1 °C per le parti magre e maggiore o uguale a -5 °C per le parti grasse, in modo tale da permettere una prima buona ma lenta disidratazione delle frazioni muscolari.

Si effettua poi, il pre-taglio delle carni (e frazioni adipose) in pezzi non superiori a 5 cm di lato e la successiva macinatura in tritacarne (con fori di 8-10 mm).

Segue l'impastatura di tutti gli ingredienti in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

L'impastatura deve essere prolungata fino ad ottenere la caratteristica forma allungata della struttura fisica delle frazioni adipose.

Il Salame Piemonte DOP deve essere insaccato in budello naturale suino e/o bovino o involucro artificiale. Successivamente viene legato con spago o mediante un sistema di clip. In entrambi i casi è ammesso l'utilizzo di apposita rete. Al momento della preparazione il diametro del salame non deve essere superiore a 14 cm.

La disidratazione del salame così insaccato prosegue, poi, a caldo, a cicli alternati, a temperatura compresa tra 15°C e 25°C e con umidità relativa dell'aria con valori minimi che sono mantenuti fra il 50% e il 70% per consentire una più rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento. Non possono essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

#### Stagionatura

La stagionatura del Salame Piemonte DOP deve avvenire in Piemonte e deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 11°C e 15°C. Prosegue così una più lenta ulteriore disidratazione, evitando una negativa impermeabilizzazione della superficie dei salami che deve, invece, essere mantenuta permeabile. Il tempo di stagionatura, che comprende anche la disidratazione a caldo del salame insaccato, varia in funzione del diametro del salame fresco, come viene indicato nella tabella seguente:

Diametro del salame fresco in mm.	Tempi minimi di stagionatura (compresa la disidratazione a caldo) In settimane dalla data di insacco
Fino a 50	1
Da 51 a 70	2
Da 71 a 90	3
Da 91 a 110	7
Da 111 a 140	9

Il controllo della temperatura e dell'umidità relativa nelle fasi descritte consente il controllo della moltiplicazione e del metabolismo di (negativi) microrganismi etero fermentanti e acidificanti all'interno del salame e, al contrario, lo sviluppo di (positive) muffe e lieviti sulla superficie del budello.

Il Salame Piemonte deve, infatti, avere una acidità contenuta e, a fine stagionatura, il pH deve risultare maggiore o uguale a 5,2.

### **Art. 6 Legame con l'ambiente**

Lo stesso nome Piemonte deriva dal fatto che la regione si trova, geograficamente, "ai piedi dei monti" poiché è circondata, per 3 lati, da montagne di altezza anche rilevante; ciò impedisce l'afflusso delle correnti fredde del Nord e dei venti salmastri dal mare. Questa situazione, pressoché unica in Europa, dà origine, nella gran parte della regione, ad un clima temperato sub-continentale, dalle caratteristiche climatiche relativamente omogenee, con inverni freddi (medie mensili tra 2 e 5°C), con precipitazioni modeste, umidità relative (UR) decrescenti da novembre, più umido, a febbraio, più secco e dalla pianura verso le colline (UR media tra il 50 e il 70%, con UR minima che tocca il 30%) con ventilazione moderata (con velocità medie che aumentano procedendo verso le valli alpine) e con frequenti episodi di fohn che rimescolano l'aria e favoriscono il mantenimento di valori di UR piuttosto bassi.

Il Piemonte mostra caratteri di maggior soleggiamento e, dunque, di minor umidità rispetto alle contigue regioni della Valle Padana; queste differenze sono ancor più palesi nei confronti con le regioni a Nord delle Alpi dove il soleggiamento si riduce di circa due terzi e giustifica la definizione di una peculiare identità climatica del Piemonte rispetto alle aree limitrofe.

La caratteristica peculiare del Salame Piemonte è il "sapore dolce e delicato, leggermente speziato, buona persistenza aromatica, mai acido, con salatura equilibrata" e deriva da numerosi fattori che sono, sostanzialmente, la trasposizione moderna delle tecniche tradizionali e delle condizioni climatiche, sopradescritte, del periodo invernale di preparazione e di maturazione del Salame Piemonte tradizionale, quando tutti i processi erano effettuati in "condizioni naturali".

La macellazione e il sezionamento dei suini, effettuati all'aperto, in presenza di aria fredda e poco umida e di una certa ventilazione favorivano un buon raffreddamento e una certa disidratazione della mezzena. Successivamente le carni, disposte in strati sottili, in ambienti non riscaldati e areati, subivano un ulteriore raffreddamento ed una certa evaporazione dovuta al clima.

Dopo la macinatura, l'impastatura e l'insacco i salami erano asciugati in una zona riscaldata; questo riscaldamento, oltre ad attivare le fermentazioni, favoriva una accentuata disidratazione, a partire dal budello, grazie anche ad apporti di aria esterna secca.

Quindi i salami Piemonte erano trasferiti nelle cantine, in cui le condizioni termo igrometriche favorivano il raffreddamento e lo sviluppo di muffe e lieviti poco acidificanti, determinanti nel conferire le caratteristiche di sapore e aroma proprie del Salame Piemonte anche con tempi di stagionatura più brevi rispetto ad altre tipologie di salami.

Le attuali tecniche produttive del Salame Piemonte riproducono, sostanzialmente, quanto adottato nelle pratiche tradizionali, fortemente influenzate dalle temperature e dall'UR tipiche del clima invernale del Piemonte.

Infatti, anche oggi la temperatura, l'UR dell'aria e la ventilazione sono i parametri tecnologici coinvolti che principalmente influenzano il sapore e l'aroma di questo salame, attraverso il controllo della moltiplicazione e del metabolismo dei microrganismi acidificanti e delle muffe e lieviti in quanto:

- condizioni di bassa temperatura e di adeguata ventilazione, impediscono che, prima dell'insacco, si abbia un eccessivo aumento di negativi microrganismi etero fermentanti che produrrebbero acidi non graditi e producono anche la perdita di una certa quantità di acqua.
- una volta preparato il salame, prosegue la disidratazione, contenendo così ancora lo sviluppo di microrganismi etero fermentanti all'interno del salame. Questa disidratazione avviene a temperature di 15-25°C e con umidità relativa dell'aria con valori minimi fra il 50% e 70%, per consentire una più rapida perdita di acqua delle frazioni superficiali. La disidratazione sulla superficie esterna, infatti, favorisce a livello del budello lo sviluppo di positive muffe e lieviti che contribuiscono alla caratterizzazione del salame.
- durante la stagionatura, poi, ancora una volta giocano un ruolo fondamentale la temperatura e una adeguata ventilazione, che garantiscono condizioni ottimali per le trasformazioni chimiche delle carni assicurando bassa acidità o comunque acidità controllata. La formazione delle caratteristiche finali del salame, infatti, dipende principalmente dal metabolismo di alcuni microrganismi che sarebbero invece inattivi in presenza di livelli di acidi troppo elevati.

Quindi, la preparazione del Salame Piemonte è, ed era anche in passato, una fermentazione controllata; proprio nel controllo di questa fermentazione, affinché si sviluppino sostanze acide in modo non dannoso per il prodotto, giocano un ruolo fondamentale le modalità con cui progredisce la disidratazione che è "direttamente dipendente" da temperatura, umidità relativa e ventilazione dell'ambiente.

Inoltre, proprio la posizione geografica del Piemonte, ha contribuito storicamente allo sviluppo dell'arte salumiera; il Piemonte è, infatti, il primo passaggio della "Via del Sale" che favoriva l'arrivo nel Nord Europa del sale e delle spezie, componenti fondamentali del salame, provenienti dai porti liguri e dalla costa Azzurra

Gli specifici fattori antropici di legame del prodotto con il suo territorio sono evidenziati dai numerosi riferimenti storici, fin dalla fine del '700, che dimostrano come la pratica della produzione del Salame Piemonte si sia sviluppata e si sia radicata nel tempo nella regione in maniera assolutamente "sui generis" rispetto a quella di altri salami prodotti in altri territori italiani. Ciò a dimostrazione dell'evidente legame "antropico" che si è concretizzato in Piemonte nel corso del tempo tra questo salame e gli usi e costumi produttivi tipici ed esclusivi del suo territorio.

Nel 1854, Giovanni Vialardi, capocuoco e pasticciere reale (di Casa Savoia), nel suo trattato di "Cucina Borghese", descrive, in dettaglio, le modalità di realizzazione del "salame di carne di maiale" che si può considerare il vero precursore del Salame Piemonte poiché si tratta di una ricetta simile all'attuale, che prevedeva, già allora, una preparazione con l'aggiunta di "*un bicchiere di buon vino di barbera*".

Parallelamente, "L'inchiesta agraria" del Parlamento del Regno d'Italia, di fine '800, illustra, in dettaglio, le condizioni dell'economia agraria e le condizioni di vita contadina nelle province piemontesi. Ne emerge una situazione, diffusa e costante, in cui tutte le famiglie contadine, i mezzadri ed anche i braccianti .... "*tengono un maiale di cui vendono una parte mentre l'altra riservano a loro. Fanno venire a casa il salumaio che fa loro le salsiccie ed i salami casalinghi che consumano nelle feste grasse*".

In pratica, nell'area del Piemonte i salami costituivano l'unico consumo di carne nella prima parte dell'anno per le popolazioni meno abbienti; le pezzature più piccole di Salame Piemonte venivano usate per un consumo a breve termine, mentre le pezzature più grandi, con tempi di conservazione maggiori, erano riservate per le successive feste pasquali fino all'inizio dell'estate. Addirittura esistono testimonianze di utilizzo come prodotto per il pagamento in natura dei canoni di affitto dei fondi rustici. Infatti, i salami Piemonte venivano anche chiamati, in dialetto, “*i bun*” (“i buoni”) e diventavano una ricercata prelibatezza anche sulle tavole della borghesia e della nobiltà.

Tradizionalmente, nella stagione invernale i contadini, liberi dai lavori dei campi, macellavano il suino, all'aperto sotto il “portico” adiacente alla cascina. La stagione consentiva un utilizzo ideale delle carni grazie alle temperature più rigide, prossime allo zero, e alla bassa umidità relativa, tale che le carni, sminuzzate e distese su tavoli o grate, perdevano parte dell'umidità solo grazie al clima. I contenitori usati per l'impasto delle carni sminuzzate erano costruiti con larice piemontese, le cosiddette “marne” di varie dimensioni tanto che, le più grandi, dette “arbi”, erano impiegate anche per il pestaggio delle uve mentre, in occasione della macellazione del maiale, venivano utilizzate per la scottatura di depilazione.

Nella “sala”, locale non riscaldato della cascina, avveniva il sezionamento e la sminuzzatura delle carni, una prima loro disidratazione e, il giorno successivo, la macinatura e l'impasto con l'aggiunta di vino, sale e spezie. L'impasto riposava 24 ore circa nelle “marne”; l'insacco e la legatura avvenivano, invece, nella adiacente “cucina”, a temperatura più elevata, idonea per una più incisiva disidratazione dei salame Piemonte. Questa condizione climatica favoriva lo sviluppo di una idonea flora batterica e quindi del processo di “salamificazione” che continuava, poi, in “cucina” mentre proseguiva la disidratazione. Successivamente i salami venivano appesi al soffitto della “cantina” per proseguire la disidratazione, ad una temperatura più bassa, passando successivamente, negli stessi locali, alla stagionatura, in condizioni di temperatura e ventilazione molto favorevoli alla corretta evoluzione del processo.

Un altro elemento fondamentale, distintivo e caratterizzante del Salame Piemonte, era l'aggiunta di vini rossi tipici piemontesi, provenienti da uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto che sono i tre vitigni più famosi del Piemonte e ne testimoniano il profondo legame con il territorio.

Una moderata aggiunta di acidi organici, con il vino, costituisce un, seppur modesto, ostacolo alla moltiplicazione microbica indesiderata (microrganismi gram negativi), mentre le sostanze aromatiche entrano a far parte di quel complesso di aromi che caratterizzano il profilo sensoriale.

La qualità del Salame Piemonte, poi, veniva giudicata in riunioni conviviali, dette “ribote” (incontri ripetuti tra famiglie amiche), con la donazione e lo scambio di un salame della propria, “eccellente...”, produzione, regolarmente innaffiate con un bicchiere di vino, lo stesso utilizzato per il Salame Piemonte.

Questi saperi e queste tecniche si sono, a poco a poco, trasferiti in attività artigianali e pre-industriali, rimanendo del tutto invariate le metodologie e i processi.

Infatti, nel '900 si estende la produzione industriale a fianco di quella artigianale e sui Listini quindicinali della Camera di Commercio di Torino (dal 1948 ad oggi) il Salame Piemonte è presente nella sezione “Carni suine fresche”, proprio con la voce “Salame Piemonte”.

Il Salame Piemonte, quindi, fa parte della più antica tradizione alimentare piemontese ed è, tutt'oggi, largamente impiegato come componente importante del “menù tipico piemontese”, ormai ben noto e diffuso in Italia, e non solo.

### **Art. 7 Controlli**

La struttura di controllo è: INEQ – Istituto Nord Est Qualità – Via Rodeano 71, San Daniele del Friuli (Ud), Tel. 0432 940349, fax 0432 943357, e-mail: [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it)



## **Art. 8 Etichettatura e confezionamento**

Il Salame Piemonte DOP è immesso al consumo non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

La designazione della denominazione di origine protetta “Salame Piemonte” deve essere apposta sull’etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione “Denominazione Origine Protetta” che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato, dal simbolo grafico comunitario e dal logo della DOP “Salame Piemonte” riportato di seguito.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

La dicitura “Salame Piemonte” deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo della DOP “Salame Piemonte” rappresenta una figura composta da tre lati di un quadrato collegati, nella parte superiore, da una sezione di circonferenza. Il rapporto fra la base e l’altezza della figura è pari a 0,97. Il logo presenta una outline rossa. All’interno del logo sono inseriti tre elementi distinti:

- la figura stilizzata del salame in colore rosso;
- la rappresentazione del profilo del Monviso in colore bianco;
- la denominazione di prodotto “Salame Piemonte” DOP su tre righe, che emerge in colore bianco sul fondo blu del cielo, seguendo il movimento del tassello.

Il font utilizzato nella dicitura “Salame Piemonte DOP” è il Caslon Book B.E. bold.

Sulle etichette e sulle confezioni il logo DOP deve essere stampato con i seguenti colori:

- pantone 1805C per la parte magra del salame e l’outline del tassello
- pantone 280C per il cielo
- pantone Bianco Pieno (valori di quadricromia C:0 M:0 Y:0 K:0) per il Monviso, la cordicella del salame, la parte grassa del salame e la scritta “Salame Piemonte”.

