

## Art. 4.

1. La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

2. La protezione transitoria decadrà qualora entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, non sarà approvato il relativo piano dei controlli, così come previsto dal comma 2, dell'art. 10 del decreto 21 maggio 2007.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 novembre 2007

*Il direttore generale: LA TORRE*

07A10240

DECRETO 27 novembre 2007.

**Iscrizione della denominazione «Salame Cremona (IGP)» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

**IL DIRETTORE GENERALE  
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

Visto il Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 1362/2007 della Commissione del 22 novembre 2007, la denominazione «Salame Cremona (IGP)» riferita alla categoria di prodotti a base di carne, è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/06;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della Indicazione Geografica Protetta «Salame Cremona (IGP)», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio italiano;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Indicazione Geografica Protetta «Salame Cremona (IGP)», registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 1362/2007 del 22 novembre 2007.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Salame Cremona (IGP)» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni

conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 27 novembre 2007

*Il direttore generale: La Torre*

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA - «SALAME CREMONA»**

**Art. 1.**

*Denominazione*

L'Indicazione Geografica Protetta «Salame Cremona» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle indicazioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2.**

*Caratteristiche del prodotto*

L'Indicazione Geografica Protetta «Salame Cremona» è riservata al prodotto di salumeria che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

**2.1. Fisico morfologiche.**

Peso a fine stagionatura non inferiore a 500 gr.

Diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm.

Lunghezza al momento della preparazione non inferiore a 150 mm.

**2.2. Chimiche e Chimico-Fisiche.**

Proteine totali: min. 20.0%.

Rapporto collagene / proteine: max 0.10.

Rapporto acqua / proteine: max 2.00.

Rapporto grasso / proteine: max 2.00.

PH: maggiore o uguale a 5.20.

**2.3. Microbiologiche.**

Carica microbica mesofila: 1x 10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

**2.4. Organolettiche.**

Aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare.

Consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza morbida.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzandosi per la tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto «smelmato»). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti.

Colore: rosso intenso.

Odore: profumo tipico e speziato.

**Art. 3.**

*Zona di produzione*

La zona di elaborazione del salame Cremona comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

**Art. 4.**

*Prova dell'origine*

A livello di controlli per l'attestazione della provenienza della produzione IGP, la prova dell'origine del «salame Cremona» dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'art. 7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. I principali

di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni segmento della filiera, cui si sottopongono i produttori sono i seguenti:

- iscrizione ad un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7;
- denuncia all'organismo di controllo delle quantità di salame Cremona prodotte annualmente;
- tenuta degli appositi registri di produzione del salame Cremona.

#### Art. 5.

##### Metodo di ottenimento

##### 5.1. Materia prima.

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 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.

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'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
Carubbe denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2)	fino all'1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 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 le borlande), 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
Fruento	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 40°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. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max. 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 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.

Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

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 loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente autorità sanitaria; ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe, di carcasce non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.

I requisiti di conformità prescritti dal presente disciplinare, relativi ai suini trasferiti tra gli allevamenti ed ai suini destinati alla macellazione sono attestati dall'allevatore mediante procedure sottoposte alla verifica dell'autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

Le carcasce ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/1984, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8 giugno 2001 e dal Decreto Ministeriale 11 luglio 2002 e mediamente caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello che, a tale scopo, accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la conformità ai fini del presente disciplinare deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

Caratteristiche materia prima - La carne suina da destinare al successivo impasto è quella ottenuta dalla muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose.

### 5.2. Ingredienti.

Sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto.

Possono inoltre essere impiegati: vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

### 5.3. Preparazione.

Le frazioni muscolari e adipose, ottenute da carni macellate secondo le vigenti disposizioni, sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiore dimensioni ed il tessuto adiposo molle, linfonodi e grossi tronchi nervosi.

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori di 6 mm.

La temperatura della carne alla tritatura deve essere superiore a 0°C.

La salatura deve essere effettuata durante la macinazione, ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi.

L'impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un tempo prolungato per ottenere la tipica coesione dell'impasto.

Il salame Cremona deve essere insaccato in budello naturale di suino, di bovino, di equino o di ovino ed il budello deve avere un diametro iniziale non inferiore a 65 mm.

La legatura, eseguita manualmente o meccanicamente, è effettuata con spago.

### 5.4. Asciugatura.

Tra le operazioni di insacco e quelle di asciugamento è ammesso lo stoccaggio del prodotto in cella, per una durata massima di giorni uno ed in condizioni di temperatura non inferiore ai 2°C e non superiore ai 10°C.

L'asciugamento è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 15° e 25°C).

L'asciugamento deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

### 5.5. Stagionatura

La stagionatura del salame Cremona deve essere condotta in locali dove sia assicurata un sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra 11° e 16°C.

Il tempo di stagionatura non deve essere comunque inferiore alle cinque settimane.

Il periodo di stagionatura varia in relazione al calibro iniziale del budello, secondo la seguente tabella:

Calibro in mm (alla preparazione)	Tempo minimo di stagionatura espresso in giorni
65 - 75	35
76 - 80	45
81 - 85	60
86 - 90	80
91 - 95	90
96 - 100	100
101 e oltre	110

### 5.6. Confezionamento

Il salame Cremona può essere immesso al consumo in pezzi singoli, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero o in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento o porzionamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3.

Qualora il confezionamento venisse effettuato fuori dall'area geografica descritta nel disciplinare non si potrebbe garantire un controllo costante presso tutte le aziende produttrici e ciò comporterebbe una grave carenza nel sistema di certificazione della IGP. Tale carenza avrebbe la

conseguenza di non poter più garantire il corretto utilizzo della denominazione, a danno dei produttori e dei consumatori. In altre parole, il mancato assoggettamento al controllo delle operazioni di confezionamento comporterebbe come diretta conseguenza anche il venire meno di altri due elementi fondamentali: la garanzia della salvaguardia della qualità, verificata nel corso di tutte le operazioni di controllo e la garanzia dell'origine, intesa come tracciabilità compiutamente riscontrabile nel corso di ogni fase di trasformazione, compreso il confezionamento.

Inoltre, consentire il packaging fuori dall'area geografica tipica pregiudicherebbe anche la qualità del salame Cremona, dal momento che il prodotto dovrebbe subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento «a distanza di tempo e di luogo», che altererebbe le caratteristiche organolettiche del salame.

#### Art. 6.

##### *Legame con l'ambiente*

Il prodotto salame Cremona presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che le deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella Pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.

Il perfetto e vincente sinergismo tra l'allevamento del bovino da latte e quello dei suini, insieme alla coltivazione dei cereali, trova da tempo nel clima, nebbioso e poco ventilato, un alleato eccezionale che permette ai prodotti insaccati posti a stagionare, come i salami, di acquisire particolari caratteristiche di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

Il tutto, però, non avrebbe potuto consentire al salame Cremona di raggiungere tali caratteristiche qualitative, se non fosse intervenuto il fattore umano che, nella zona di produzione, ha saputo nel tempo mettere a punto tecniche di preparazione e stagionatura dei salami del tutto peculiari.

Ancora oggi il salame Cremona è prodotto con procedimenti che rispettano appieno la tradizione, i quali ben si coniugano con le nuove tecnologie apportate ai processi di lavorazione.

Il fattore ambientale dovuto al clima e il fattore umano, che si identifica con la spiccata capacità tecnica degli addetti alla preparazione del salame Cremona, rimangono quindi ancora oggi elementi fondamentali e insostituibili, che assicurano la peculiarità e la reputazione del prodotto.

Infatti, il salame Cremona ha goduto e gode tuttora di un'alta notorietà e reputazione, come attestato dalla sua tradizionale presenza nelle fiere agroalimentari della Valle Padana e come si rileva dalla sua forte presenza nei principali mercati nazionali ed esteri.

Ciò è altresì confermato dalla presenza del «Salame Cremona» nelle liste dei principali prodotti agroalimentari con denominazione di provenienza italiani, riportate in calce ad accordi bilaterali stipulati tra l'Italia e altri Paesi europei negli anni 1950-1970 (Germania, Francia, Austria, Spagna) in materia di protezione delle denominazioni geografiche di provenienza.

Gli elementi che comprovano l'origine del salame Cremona sono:

*riferimenti storici*, che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il legame dello stesso con il territorio, nonché l'inserimento in ricette e tradizioni gastronomiche che dal territorio della provincia di Cremona si è poi esteso nell'ambito della valle Padana;

*riferimenti culturali*, secondo i quali il prodotto era ben presente nelle tradizionali manifestazioni popolari e contadine, già a partire dall'inizio del secolo. Ancora oggi, nonostante la fortissima industrializzazione e terziarizzazione della valle Padana, il salame Cremona rafforza la sua tradizionale presenza nelle principali fiere

agroalimentari lombarde e della valle Padana (Fiera di Cremona ottobre, Millenaria di Gonzaga inizio settembre, Reggio Emilia fine aprile, ecc.);

la presenza di numerosi produttori - siano essi a capacità industriale o artigianale - dediti alla trasformazione delle carni dei suini che nella Pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattiero casearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais). È questo legame, che è andato sempre più rafforzandosi nel secolo appena concluso, che ha fortemente contribuito allo sviluppo economico e sociale dell'intera area: cereali ed erbai che forniscono l'alimento per suini e vacche da latte, il siero del latte da sottoprodotto ad ottimo alimento per suini, il letame ed il liquame che mantengono e migliorano la fertilità della terra, gli artigiani prima e le industrie poi che trasformano il latte e la carne.

#### Art. 7.

##### *Controlli*

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. Cee n. 2081/1992.

#### Art. 8.

##### *Etichettatura*

In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture, le diciture «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» e/o sigla «IGP». Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

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

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo comunitario di cui all'art. 1 del Reg. (CE) della Commissione n. 1726/1998.

#### SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

«SALAME CREMONA»

N. CE:

DOP ( ) IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

#### 1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Indirizzo: via XX Settembre n. 20 - I - 00187 Roma.

tel.: (06) 4819968 46655104.

fax: (06) 42013126.

e-mail: qpa3@politicheagricole.it

## 2. ASSOCIAZIONE

Nome: Consorzio Salame Cremona.

Indirizzo: piazza Cadorna n. 6 - 26100 Cremona.

Tel. - fax: 0372/4171 - 0372/417340.

Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( ).

## 3. TIPO DI PRODOTTO: CLASSE I.2.: PRODOTTI A BASE DI CARNE

## 4. DESCRIZIONE DEL DISCIPLINARE:

(sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2):

4.1 *Nome*: Salame Cremona

4.2 *Descrizione*: Il «Salame Cremona» è il prodotto di salumeria insaccato e stagionato, crudo, che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

*Caratteristiche fisico morfologiche*

Peso a fine stagionatura non inferiore a 500gr.

Diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm.

Lunghezza al momento della preparazione non inferiore a 150 mm.

*Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche*

Proteine totali: min. 20,0%.

Rapporto collagene / proteine: max 0.10.

Rapporto acqua / proteine: max 2.00.

Rapporto grasso / proteine: max 2.00.

PH: maggiore o uguale a 5.20.

*Caratteristiche microbiologiche*

Carica microbica mesofila: > 1 x 10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare.

Consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza morbida.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzandosi per la tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto «smelmato»). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti.

Colore: rosso intenso.

Odore: profumo tipico e speziato.

4.3 *Zona geografica*: La zona di elaborazione del salame Cremona comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

4.4 *Prova dell'origine*: A livello di controlli per l'attestazione della provenienza della produzione IGP, la prova dell'origine del «Salame Cremona» dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'art. 7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. I principali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni segmento della filiera, cui si sottopongono i produttori sono i seguenti:

- iscrizione ad un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7;

- denuncia all'organismo di controllo delle quantità di salame Cremona prodotte annualmente;

- tenuta degli appositi registri di produzione del salame Cremona.

4.5 *Metodo dell'ottenimento*: Il processo produttivo è sinteticamente il seguente: la materia prima per la produzione della IGP deve provenire da suini oggetto di una serie di prescrizioni che regolano la composizione degli alimenti e le modalità della loro somministrazione. In particolare i suini devono appartenere alle razze

tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze; suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così migliorata dal Libro Genealogico Italiano; suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo il quindicesimo mese dalla nascita. Il peso medio della singola partita inviata alla macellazione deve essere ricompreso nell'intervallo corrente tra Kg. 144 e Kg. 176.

La carne suina da destinare all'impasto è quella ottenuta dalla muscolatura della carcassa e dalle frazioni muscolari striate ed adipose.

Ingredienti: sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto.

Eventuali altri ingredienti: vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Sono vietate carni separate meccanicamente.

Preparazione: le frazioni muscolari ed adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle, linfonodi e i grossi tronchi nervosi. La macinatura si effettua in tritacarne con stampi con fori di 6 mm. La temperatura della carne alla tritatura deve essere superiore a 0°C; la salatura è effettuata durante la macellazione; ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi. L'impastatura è effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un tempo prolungato. Il «Salame Cremona» è insaccato in budello naturale di suino, bovino, equino o ovino di diametro iniziale non inferiore a 65 mm. La legatura avviene con spago manualmente o meccanicamente. È ammesso lo stoccaggio del prodotto in cella per un massimo di 1 giorno e con temperatura compresa tra 2° e 10°C. L'asciugamento è a caldo con una temperatura compresa tra 15° e 25°C.

La stagionatura avviene in locali con sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra 11° e 16°C per un periodo non inferiore a cinque settimane. Il periodo di stagionatura varia a seconda del calibro iniziale del budello.

L'IGP è immessa al consumo in pezzi singoli, confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero o in tranci o affettato.

I soggetti che intendono produrre la IGP «Salame Cremona» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'U.E.

Le operazioni di produzione, confezionamento o porzionamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo indicata all'art. 7 del disciplinare, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3 del disciplinare, al fine di garantire il controllo e la tracciabilità e per non alterare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Qualora il confezionamento venisse effettuato fuori dall'area geografica descritta nel disciplinare non si potrebbe garantire un controllo costante presso tutte le aziende produttrici e ciò comporterebbe una grave carenza nel sistema di certificazione della IGP. Tale carenza avrebbe la conseguenza di non poter più garantire il corretto utilizzo della denominazione, a danno dei produttori e dei consumatori. In altre parole, il mancato assoggettamento al controllo delle operazioni di confezionamento comporterebbe come diretta conseguenza anche il venire meno di altri due elementi fondamentali: la garanzia della salvaguardia della qualità, verificata nel corso di tutte le operazioni di controllo e la garanzia dell'origine, intesa come tracciabilità compiutamente riscontrabile nel corso di ogni fase di trasformazione, compreso il confezionamento.

Inoltre, consentire il packaging fuori dall'area geografica tipica pregiudicherebbe anche la qualità del salame Cremona, dal momento che il prodotto dovrebbe subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento «a distanza di tempo e di luogo», che altererebbe le caratteristiche organolettiche del salame.

4.6 *Legame:*

Il «Salame Cremona» gode di un'alta notorietà e reputazione, come attestato dalla sua tradizionale presenza nelle fiere agroalimentari della Valle Padana e come si rileva dalla sua forte presenza nei principali mercati nazionali ed esteri, che giustificano la richiesta di riconoscimento della indicazione geografica protetta. Ciò è altresì confermato dalla presenza del «Salame Cremona» nelle liste dei principali prodotti agroalimentari con denominazione di provenienza italiani, riportate in calce ad accordi bilaterali stipulati tra l'Italia e altri Paesi europei negli anni 1950-1970 (Germania, Francia, Austria, Spagna) in materia di protezione delle denominazioni geografiche di provenienza.

La produzione di salami è strettamente connessa con la presenza locale di allevamenti suini che risalgono fino all'epoca romana. Il prodotto presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che le deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella Pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.

Il perfetto e vincente sinergismo tra la produzione tipica ed il territorio di riferimento, caratterizzato principalmente da un clima, nebbioso e poco ventilato, conferisce al «Salame Cremona» di acquisire uniche e pertanto riconoscibili caratteristiche di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

Il territorio di produzione del salame Cremona, con le sue caratteristiche pedologiche tipiche di zone di origine alluvionale, è da molti secoli utilizzato per l'allevamento del suino, prima nel sistema cosiddetto familiare, poi sempre più in quello professionale. Il paesaggio della zona di produzione è molto uniforme nella parte relativa alla Pianura Padana: interamente pianeggiante, percorso da fiumi e da canali, presenza di piante vegetali, in particolare di prati e mais. Il clima è in tutto il territorio di produzione caratterizzato da autunni e inverni relativamente rigidi, molto umidi e nebbiosi, primavere temperate e piovose, mentre le estati si distinguono per temperature abbastanza elevate, piogge non raramente frequenti, di breve durata e molto spesso, di forte intensità.

Il tutto, però, non avrebbe potuto consentire al salame Cremona di raggiungere tali caratteristiche qualitative, se non fosse intervenuto il fattore umano che, nella zona di produzione, ha saputo nel tempo mettere a punto tecniche di preparazione e stagionatura dei salami del tutto peculiari.

Ancora oggi il salame Cremona è prodotto con procedimenti che rispettano appieno la tradizione, i quali ben si coniugano con le nuove tecnologie apportate ai processi di lavorazione.

Il fattore ambientale dovuto al clima e il fattore umano, che si identifica con la spiccata capacità tecnica degli addetti alla preparazione del salame Cremona, rimangono quindi ancora oggi elementi fondamentali e insostituibili, che assicurano la peculiarità e la reputazione del prodotto.

I principali documenti storici, che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il legame dello stesso con il territorio, risalgono al 1231, conservati presso l'archivio di Stato di Cremona, e confermano un commercio tra il territorio cremonese e gli Stati circostanti di suini e di prodotti a base di carne. Dai documenti rinascimentali esistenti nei «*Litterarum*» e nei «*Fragmentorum*» si rivela inconfutabilmente la presenza, ma soprattutto l'importanza del prodotto «salame» nella zona di produzione individuata nel disciplinare. Nelle relazioni redatte in occasione della visita del Vescovo Cesare Speciano (1599-1606) ai monasteri femminili della zona risulta che nel «modo di vivere quotidianamente», «nei giorni che si mangia di grasso» veniva distribuita anche una certa quantità di salame.

Ancora oggi il salame Cremona rafforza la sua tradizionale presenza nelle principali fiere agroalimentari lombarde e della valle Padana. Riferimenti socio-economici testimoniano la presenza di numerosi produttori dediti alla trasformazione delle carni dei suini,

che nella Pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattierocasearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais).

4.7 *Struttura di controllo:*

Nome: Istituto Nord Est Qualità.

Indirizzo: via Rodeano n. 71 - 33038 San Daniele del Friuli (Udine).

4.8 *Etichettatura:* In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture, le diciture «Salame Cremona» e «Indicazione Geografica Protetta» e/o sigla «IGP». Tale ultima dicitura deve essere tralasciata nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

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

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo comunitario di cui all'art. 1 del Reg. (CE) della Commissione n. 1726/1998.

07A10279

## MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 24 ottobre 2007.

**Sostituzione del commissario liquidatore della società cooperativa «Centro servizi amministrativi società cooperativa a r.l.», in Pescara.**

IL DIRIGENTE DELLA DIVISIONE V  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER GLI ENTI COOPERATIVI

Visto l'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile;

Visto parere della commissione centrale per le cooperative del 15 maggio 2003;

Visto il decreto del direttore generale per gli enti cooperativi del 13 marzo 2007 di delega firma al dirigente della Divisione V;

Preso atto che la Società cooperativa «Centro servizi amministrativi Società Cooperativa a r.l.» costituita in data 28 marzo 1990 codice fiscale n. 01203260698 con sede in Pescara è stata sciolta e posta in liquidazione il 23 luglio 1999 e che è stato nominato liquidatore il sig. Carlo Angelucci;

Vista la relazione di mancata revisione del 1° giugno 2006 della CCI, contenente la proposta di sostituzione del liquidatore per non aver portato a termine la procedura;

Ritenuto di dover provvedere alla sostituzione del liquidatore, al quale è stata data comunicazione dell'avvio del procedimento, ai sensi della legge n. 241 del 1990;