

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
PROVVEDIMENTO 23 ottobre 2001

Iscrizione della denominazione "Salamini italiani alla cacciatora" nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE

per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari; Considerato che, con regolamento (CE) n. 1778/2001 della Commissione del 7 settembre 2001, la denominazione "Salamini italiani alla cacciatora", riferita ai prodotti a base di carne, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta "Salamini italiani alla cacciatora", affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati del disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta "Salamini italiani alla cacciatora", registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1778/2001 del 7 settembre 2001.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Salamini italiani alla cacciatora" possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione "Denominazione di origine protetta" solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 23 ottobre 2001

Il direttore generale reggente: Ambrosio

Allegato

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE D.O.P.

Comunicazione ai sensi dell'art. 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 - numero nazionale del dossier: 46.

1. Autorità nazionale competente: Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali - Ufficio VI. Indirizzo: via XX Settembre, 20/1 - 00187 Roma. Tel. (06) 4819968 - 46655104; fax (06) 42013126.

2. Richiedente:

2.1. Nome: Associazione industriali delle carni - Ass.I.Ca.

2.2. Indirizzo: viale Milanofiori - palazzo fil - 20090 Assago (Milano) - tel. (02) 57510257.

2.3. Composizione: produttore/trasformatore () altro ().

3. Denominazione del prodotto: "Salamini italiani alla cacciatora".

4. Tipo del prodotto: prodotto di salumeria (carni preparate).

5. Sintesi degli elementi del disciplinare:

a) nome: "Salamini italiani alla cacciatora";

b) descrizione: Salame di carne suina, con l'impiego di componenti adipose e condimenti vari, di forma cilindrica. Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso intorno a 350 grammi.

La materia prima, ad esclusione dei condimenti, proviene da allevamenti ubicati nel territorio delle

regioni: Friuli-Venezia Giulia; Veneto; Lombardia; Piemonte; Emilia-Romagna; Umbria; Toscana; Marche; Molise; Abruzzo e Lazio.

Il prodotto si presenta compatto, di consistenza non elastica, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti e possiede qualità organolettiche particolari: una consistenza compatta e non elastica, un aspetto della fetta al taglio compatto ed omogeneo, senza frazioni aponeurotiche evidenti, un profumo delicato e caratteristico ed un gusto dolce e delicato;

c) area geografica: la lavorazione del prodotto "Salamini italiani alla cacciatora" avviene nel territorio delimitato nel relativo disciplinare di produzione. La zona di provenienza della materia prima, così come quella di trasformazione, coincide con la zona tradizionale di allevamento del suino pesante italiano (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise);

d) storia ed origine del prodotto: la notorietà dei salamini italiani alla cacciatora è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto.

La tradizione orale fa risalire la produzione dei salamini all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale, zona dalla quale la produzione si è poi estesa alle limitrofe aree dell'Italia centrale, portando a coincidere il territorio di produzione con quello tipico di stanziamento del suino pesante italiano. La storia del prodotto va rapportata con l'evoluzione di una tipica cultura rurale, comune a tutta la macro-regione definita "Padania", dal cui territorio e relative zone aggiuntive deriva la materia prima lavorata secondo tradizioni consolidate, peculiari della denominazione in parola.

I richiami storici ai salamini italiani alla cacciatora sono presenti nelle tradizioni gastronomiche lombarde che si sono mantenute fino ai nostri giorni.

L'etimologia del nome si richiama alla tradizionale razione che i cacciatori si portavano nella bisaccia durante le loro escursioni. In epoca recente, riferimenti alla denominazione in parola sono riscontrabili negli accordi bilaterali sottoscritti dall'Italia con Francia, Germania, Spagna e Austria relativamente alla protezione di indicazioni di provenienza, denominazioni di origine ed altre denominazioni geografiche, riservate ai prodotti originari del territorio italiano;

e) metodo di ottenimento del prodotto: la produzione dei salamini italiani alla cacciatora prevede le seguenti fasi: preparazione delle componenti carnee; macinatura ed eventuale impastatura; insaccamento; asciugamento; stagionatura;

f) legame con l'ambiente geografico: i requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata, esattamente corrispondente alla zona di produzione. L'insieme "materia prima - prodotto - denominazione" si collega all'evoluzione socioeconomica specifica dell'area interessata. In effetti l'evoluzione tecnica delle colture cerealicole e della trasformazione del latte ha determinato una vocazione produttiva univoca, collocando la zona di produzione in aree tradizionalmente destinate a tipi particolari di allevamento suino.

Nel tempo si è evoluta la tipologia degli allevamenti suinicoli dell'Italia centro-settentrionale affermandosi come moderno ciclo produttivo fin dal secolo scorso in Emilia-Romagna e Lombardia, da dove si è diffuso nelle aree limitrofe centro-settentrionali. In particolare, si è passati dalle razze autoctone a razze specializzate ottenute anche con incroci con linee locali derivandone materia prima (carcasse suine) rispondente alle esigenze della trasformazione agroalimentare e tale da conferire in termini di qualità, anche organolettiche, caratteristiche peculiari al prodotto finito;

g) struttura di controllo:

nome: Istituto Nord Est Qualità;

indirizzo: via Nazionale n. 33/35 - Villanova di San Daniele del Friuli (Udine);

h) elementi specifici dell'etichettatura: il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Salamini italiani alla cacciatora" seguita dalla menzione "Denominazione di origine controllata", entrambe intraducibili;

i) eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali: si richiamano le disposizioni presenti negli accordi bilaterali che vengono allegati alla presente richiesta di registrazione, inoltre si indicano le seguenti disposizioni nazionali in materia:

decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;

decreto del Presidente della Repubblica 18 febbraio 1993, n. 135;

decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

Parte riservata alla Commissione.

Data di ricevimento del fascicolo integrale.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Salamini italiani alla cacciatora"

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine controllata e' riservata, ai sensi dell'art. 2, comma 3 del regolamento CEE 2081/92, al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione dei salamini italiani alla cacciatora debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono rispondere alle caratteristiche produttive gia' stabilite dai decreti del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato del 18 dicembre 1993 per i prosciutti di Parma e S. Daniele. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, piu' o meno 10%, di eta' non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Da tali suini si ottengono carni aventi le caratteristiche necessarie per la produzione dei salamini italiani alla cacciatora. Il macellatore e' responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorita' di controllo indicata nel successivo art. 7.

I salamini italiani alla cacciatora sono ottenuti nella zona tradizionale di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni, esattamente corrispondenti a quelle di provenienza dei suini: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

Art. 3.

Materie prime

I salamini italiani alla cacciatora sono prodotti con carni magre ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi e/o macinato, aglio.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

Possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, latte magro in polvere o caseinati, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

La produzione dei salamini italiani alla cacciatora, compreso il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento deve avvenire nella zona delimitata nell'art. 2, con la seguente metodologia di elaborazione: le frazioni muscolari e adipose, ottenute da carni macellate secondo le vigenti disposizioni, sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggior dimensioni ed il tessuto adiposo molle e devono essere fatte sostare in apposite celle frigorifere a temperatura di congelazione o refrigerazione e comunque non superiore ai 7oC.

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm o con altri sistemi che garantiscano analoghi risultati. L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.

L'asciugamento dei salamini e' effettuato a caldo (temperatura compresa tra 18o e 25oC) e deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento, non possono comunque essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

Art. 5.

Stagionatura

I salamini italiani alla cacciatora devono essere stagionati per almeno dieci giorni in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 10°C e 15°C. La stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugamento, deve garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

Art. 6.

Caratteristiche

I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

Caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: forma cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche evidenti;

colore: rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti;

odore: profumo delicato e caratteristico; s

apore: gusto dolce e delicato mai acido.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali, min. 20%;

rapporto collagene/proteine, max. 0,15;

rapporto acqua/proteine, max. 2,30;

rapporto grasso/proteine max. 2,00; pH maggiore o uguale 5,3.

Caratteristiche microbiologiche:

carica microbica mesofila 41×10 alla settimana unita' formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso in media di 350 grammi.

Art. 7.

Controlli

L'attività di controllo dei "Salamini italiani alla cacciatora" viene esercitata, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) 2081/92, da un'autorità pubblica designata o da un organismo privato autorizzato.

Restano valide le competenze attribuite al medico veterinario ufficiale della USL dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 (di recepimento della direttiva 92/5/CE) in materia di ispezioni e controlli dei prodotti a base di carne.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione di origine controllata "Salamini italiani alla cacciatora" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di origine controllata". Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione di origine protetta" nella lingua del Paese di destinazione.

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

E' 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, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

I "Salamini italiani alla cacciatora" possono essere commercializzati sfusi ovvero confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza dell'autorità di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di elaborazione del prodotto.