



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
“SALAME PIEMONTE”
Indicazione Geografica Protetta**

Art. 1. Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta “Salame Piemonte” è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, che risponde alle condizioni e 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.

All'atto dell'immissione al consumo, il Salame Piemonte intero ha un peso non inferiore a 300 grammi e 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 morbida. Non sono presenti aponeurosi evidenti.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta e 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 > 1×10^7 unità formanti colonia/g - con prevalenza di lactobacillacee e coccacee.

Il Salame Piemonte può essere prodotto in forme e pezzature diverse, ricavate dallo stesso impasto, insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale, con diametro del salame fresco variabile fra 40 e 90 mm.

Art. 3. Zona di produzione

Le operazioni di elaborazione e stagionatura del Salame Piemonte devono avvenire nel territorio della regione Piemonte.

Art. 4. Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori/porzionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5. Materie Prime

Materie Prime

Il "Salame Piemonte" IGP è ottenuto dalle carni di suini aventi le seguenti caratteristiche.

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace.
- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc.
- Sono ammessi animali di altre razze, meticci e ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi E, U, R e O definite nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 1234/2007 e successive modifiche.
- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.
- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.
- L'età minima di macellazione è di nove mesi.
- È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

Alimentazione degli animali

L'alimentazione dei suini si articola in due fasi.

Gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo sono tutti quelli utilizzabili nella successiva fase d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli di seguito presentati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale: farina di estrazione di soia (fino a un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello* (fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno).

Gli alimenti ammessi nella successiva fase di ingrasso sono di seguito riportati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale: mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione); frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione); cruscamì e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione); manioca, melasso(**), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele-pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 °C (fino al 2 % della sostanza secca della razione); siero(*) di latte fino a un apporto massimo di 15 litri capo/giorno; latticello(*) fino a un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca.

- È consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.
- Per “latticello” si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.
- (*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.
- (**) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

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

Altri ingredienti

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. Per garantire il sapore tipico del Salame Piemonte e il rispetto del tradizionale metodo di produzione, è necessario utilizzare vino rosso piemontese a denominazione di origine, proveniente dai vitigni autoctoni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto (in quantità superiore allo 0,25% in peso). È ammesso l'utilizzo di zucchero e/o destrosio, colture di avviamento alla fermentazione, colture fungine di copertura del budello, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non sono ammessi altri coadiuvanti tecnologici finalizzati alla fissazione dell'acqua nei tessuti.

Art 6. Metodo di produzione

Operazioni di elaborazione.

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

Le frazioni muscolari e adipose utilizzate per la preparazione del Salame Piemonte IGP 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 a ottenere la caratteristica forma allungata della struttura fisica delle frazioni adipose.

Il Salame Piemonte IGP deve essere insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale. Successivamente viene legato con spago. Per le pezzature destinate al confezionamento previa affettatura, è ammesso l'utilizzo di apposita rete. Al momento della preparazione il diametro del salame non deve essere superiore a 90 mm.

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 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 IGP deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 11°C e 15°C. Il tempo di stagionatura risulta particolarmente ridotto per il basso tenore di umidità del prodotto insaccato: ciò è dovuto alle condizioni di preparazione iniziale delle carni, disposte in strati sottili, in ambienti ventilati e a basse temperature, secondo le tradizionali modalità di preparazione del Salame Piemonte. Queste condizioni accelerano e facilitano il processo di asciugamento e disidratazione a caldo per cui, nella successiva fase di stagionatura, viene favorito lo sviluppo dei microorganismi che, ben presto, conferiscono al Salame Piemonte la compatta morbidezza ed il tipico delicato sapore.

Il tempo di stagionatura comprende anche la disidratazione a caldo del salame insaccato e varia, in funzione del diametro del salame fresco, da un minimo di dieci giorni ad un massimo di cinquanta giorni, per i diametri compresi tra 40 e 70 mm e da un minimo di ventuno giorni ad un massimo di ottantaquattro giorni, per i diametri compresi fra 71 e 90 mm.

A fine stagionatura, fuori dagli appositi locali a temperatura ed umidità controllata, il Salame Piemonte in attesa delle successive fasi di etichettatura e di confezionamento, deve avere un pH maggiore o uguale a 5,2.

Art 7. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La zona di produzione del Salame Piemonte è costituita dall'intera regione Piemonte che presenta caratteristiche climatiche molto particolari. Lo stesso nome Piemonte deriva dal fatto che la regione si trova, geograficamente, "ai piedi dei monti"; questa situazione, pressoché unica in Europa, dà origine, in gran parte della regione, ad una zona climatica temperata sub-continentale, dalle caratteristiche relativamente omogenee; si distingue un periodo invernale freddo, con precipitazioni modeste, umidità relative decrescenti da novembre, più umido, a febbraio, più secco, e dalla pianura verso le colline, con ventilazione moderata e con frequenti

episodi di fohn che rimescolano l'aria e favoriscono il mantenimento di valori di umidità relativa piuttosto bassi. Per di più, 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.

Tradizionalmente, queste particolari condizioni termo igrometriche sono state determinanti nel favorire il raffreddamento delle carni e le proliferazioni microbiche poco acidificanti nelle frazioni interne ed esterne del salame che conferiscono le caratteristiche di sapore e aroma proprie del Salame Piemonte, anche con tempi di stagionatura più brevi rispetto ad altre tipologie di salami.

Analogamente il clima e il territorio piemontese, insieme alle tecniche di coltivazione, alle pratiche vinicole e alla cultura, sono determinanti nel conferire un "terroir" unico e particolare ai vini piemontesi a denominazione d'origine, elemento tipico caratterizzante del Salame Piemonte. Infatti, in Piemonte è sempre stata abbondante la produzione di vini e i vitigni autoctoni maggiormente coltivati e disponibili in Piemonte sono la Barbera, il Dolcetto e il Nebbiolo: da questo deriva la pratica del loro utilizzo come ingrediente per la produzione del salame.

La composizione del suolo piemontese, in particolare delle zone a maggior produzione vitivinicola, deriva dal ritiro del Mare Padano, iniziato circa 16 milioni di anni fa. Il substrato, oggi, è caratterizzato da argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, sabbie e gessi solfiferi. L'alternanza di questi strati fa sì che le viti regalino vini di eccellente finezza, struttura ed eleganza.

La catena appenninica protegge i pendii collinari dalle correnti d'aria provenienti dal mare: gli influssi mediterranei si incrociano con quelli alpini che frenano le correnti da nord e così le montagne risultano un alleato naturale prezioso.

Inoltre, per la propria posizione geografica, il Piemonte è sempre stato il primo passaggio obbligato, della "Via del Sale" che consentiva l'arrivo nel Nord Europa del sale e delle spezie, provenienti dai porti e dal mare; queste componenti, fondamentali per la produzione dei salumi, hanno, storicamente, contribuito a sviluppare l'arte salumiera in Piemonte.

Specificità del prodotto

Il Salame Piemonte si presenta compatto e di consistenza morbida, di colore rosso rubino e di sapore dolce e delicato.

Una specificità del Salame Piemonte è la sua morbidezza ed il sapore "dolce e delicato" derivante, principalmente, dalla breve stagionatura. Tale caratteristica, frutto di un'antica tradizione piemontese dell'arte salumiera, ha incontrato, nel tempo, gusti e abitudini dei consumatori locali.

La caratteristica principale del Salame Piemonte è la presenza, tra gli ingredienti, di vino rosso piemontese, a denominazione di origine, proveniente esclusivamente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, presente, nell'impasto, in quantità superiore allo 0,25%. La tipicità dei vini piemontesi influenza il gusto e l'aroma del Salame Piemonte, differenziandolo dagli altri prodotti analoghi sul mercato, come storicamente è sempre stato.

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

Legame causale tra zona geografica e una qualità specifica, reputazione o altre caratteristiche

Specifici fattori di legame del Salame Piemonte con il suo territorio, che ne testimoniano la reputazione e la specificità del metodo di produzione, sono evidenziati da 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*".

Nel dopoguerra si estende la produzione industriale e sui Listini quindicinali della Camera di Commercio di Torino (ininterrottamente, su tutti i numeri, dal 1948 ad oggi, ma probabilmente anche da prima, pur non avendone evidenza poiché gli archivi precedenti sono andati distrutti durante i bombardamenti della II Guerra Mondiale) la denominazione "Salame Piemonte" è presente nella sezione "Carni suine fresche".

L'aggiunta nel processo di produzione di vino rosso, proveniente da uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto che rappresentano i tre vitigni più famosi del Piemonte, testimonia il profondo legame del Salame Piemonte con il territorio. Questa caratteristica rappresenta l'elemento di specificità di questa denominazione ed è citata in molte pubblicazioni, manuali e raccolte specifiche relative ai salumi ed evidenziata in molti programmi televisivi di enogastronomia a livello nazionale andati in onda negli anni 2008-2010. Si ricorda la pubblicazione di Riccardo Di Corato – "Delizie del divin Porcello" che cataloga e descrive tutti i salumi e i salami italiani (Ed. Idealibri srl, dicembre 1984, pg.160,), la pubblicazione "Processo al maiale" (A. Beretta, Pavia, Monbosco, 2002, pag. 160,) e programmi televisivi quali "Occhio alla spesa" e "Terre e sapori" di Rai 1 e "Mela Verde" di Rete Quattro, dove non mancano i riferimenti all'utilizzo di vino piemontese come ingrediente tipico dell'impasto del "Salame Piemonte".

Infine, vi è la partecipazione del Salame Piemonte a molte manifestazioni locali e internazionali, tra cui il Salone del Gusto (Torino – 2006 – 2008 - 2010) e Cibus (Parma 2008 -2010).

Art. 8. Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. – Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta (CN) – Tel.: 0172/911323 – Fax: 0172/911320 – Mail: inoq@inoq.it

Art. 9. Etichettatura e confezionamento

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

Non vi sono limitazioni geografiche per le fasi di affettamento e confezionamento .

La designazione della Indicazione Geografica 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 "Indicazione Geografica Protetta" che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato, dal simbolo grafico dell'Unione e dal logo "Salame Piemonte" riportato di seguito.

Nell'etichetta del Salame Piemonte è consentito indicare il paese o la regione di origine delle

carni suine. Nel caso di provenienza delle carni da più paesi o regioni, queste sono elencate in ordine decrescente di peso.

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

La dicitura "Salame Piemonte" deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo del "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" su due righe, che emerge in colore bianco sul fondo blu del cielo, seguendo il movimento della sezione di circonferenza.

Il font utilizzato nella dicitura "Salame Piemonte" è il Caslon Book B.E. bold.

Sulle etichette e sulle confezioni il logo "Salame Piemonte" 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 quadri cromia 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".

