

Europe
OPEN AIR
TASTE MUSEUM



Disciplinare di produzione
della Denominazione di Origine Protetta
«**Salame Piacentino**»



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Art. 1 - Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta "Salame Piacentino" è riservata 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 del Salame Piacentino debbono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CE n. 1237/07 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il documento 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'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 8.

La zona di elaborazione del Salame Piacentino comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri slm, a motivo delle particolari condizioni climatiche.

Art. 3 - Materie prime

Il Salame Piacentino deriva da materie prime appartenenti a suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art. 2. La percentuale di grasso utilizzabile va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata. Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa può essere utilizzato, lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle.

Art. 4 - Metodo di elaborazione

Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte in pezzettini e successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi superiori a 10 mm di diametro.

La pasta di salame così ottenuta viene poi condita a secco con la seguente miscela:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

- cloruro di sodio: min 1,5 Kg - max 3,5 Kg
- nitrato di potassio (E252): max 15 gr
- nitrito di sodio: max 10 gr
- pepe nero o bianco in grani e/o spezzato: min 30 gr - max 50 gr
- infuso di aglio e vino: max 500 gr; aglio (da 5 a 20 gr), vino (da 0,1 a 0,5 litri);
- zuccheri: max 1,5 Kg

- sodio L-ascorbato (E301): max 200 gr
- noce moscata: max 30 gr

Possono inoltre essere impiegate colture di avviamento alla fermentazione. Seguono poi l'impastamento e l'insaccamento in budello di suino. Il calibro dell'insaccato fresco non deve superare i 70 mm: trattandosi di budelli di suino è ammessa una tolleranza del $\pm 5\%$.

Infine il Salame, legato con spago, o con rete di spaghi elastici pre legati per quello destinato ad affettamento, viene successivamente forato e sottoposto ad asciugamento in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15° e 25°C ed umidità relativa compresa tra il 40 ed il 90%.

Art. 5 – Stagionatura

La stagionatura dei Salami Piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12 e 19°C ed un'umidità relativa di 70-90%, con una tolleranza di +10%, per un periodo non inferiore a 45 giorni dalla data di salatura. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.

Art. 6 - Caratteristiche

Il Salame Piacentino, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica con peso variabile non superiore ad 1 kg e non inferiore a 400 gr. Per il prodotto destinato all'affettamento, a stagionatura ultimata, il peso non deve superare i 2 Kg.

Aspetto al taglio: odore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato.

Aroma e sapore: sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato dal periodo di stagionatura.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità (%)	27	50
Proteine (%)	23,5	33,5
Grassi (%)	16	35
Sale (%)	3	5
Ceneri (%)	1,5	6,5
Collagene (%)	0,5	4
pH	5,2	6,5

Il Salame Piacentino può essere commercializzato sfuso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato. Le operazioni di confe-

zionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art.8. esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.

Per garantire il mantenimento delle caratteristiche originali e peculiari del prodotto è necessario che le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento vengano svolte nell' area geografica di produzione dal personale con specifica conoscenza del prodotto. Il contatto con l'aria e l'esposizione del prodotto affettato o porzionato privo del budello a condizioni ambientali non note rischia di determinare l'ossidazione e il conseguente imbrunimento delle fette o della superficie esposta al taglio, con perdita del caratteristico colore rosso vivo della parte magra, irrancidimento della parte grassa e conseguente alterazione dell'aroma.

Art. 7 – Legame

La produzione del "Salame Piacentino" risale all'epoca romana e si è tramandata nel tempo concentrandosi nell'area geografica della provincia di Piacenza.

L'importanza della zona di produzione del Salame Piacentino va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta la Padania, dal cui territorio deriva la materia prima (Emilia Romagna e Lombardia). Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale. Nella provincia di Piacenza si è sviluppata e tramandata un'abilità specifica dei produttori locali nella selezione dei tagli di carne e nella lavorazione delle parti magre e grasse. Inoltre, la presenza di vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva si riflettono positivamente sulle condizioni dei locali di stagionatura.

I requisiti caratteristici del "Salame Piacentino" dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata di approvvigionamento, all'interno della quale si sono sviluppate tecniche di allevamento del suino pesante italiano determinanti per la qualità dei tagli di carne utilizzati per la produzione del "Salame Piacentino".

Inoltre, la lavorazione del "Salame Piacentino" localizzata nell'area della provincia di Piacenza è legata agli operatori locali che nel tempo hanno sviluppato conoscenze specifiche nella selezione dei tagli magri e nella loro miscelazione con le componenti grasse e le spezie. Le competenze tecniche dei produttori sulla lavorazione e sulla macinatura delle carni unite alla padronanza nella gestione delle fasi di stagionatura del Salame Piacentino testimoniano ulteriormente il legame del Salame Piacentino con il suo territorio di produzione.

I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione ed in particolare lo è il clima, che incide in modo determinante sulle caratteristiche del prodotto finito, contribuendo al buon esito delle fasi di stagionatura del prodotto. L'insieme "materia prima – prodotto – denominazione" si collega quindi all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

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 Ente Certificazione Prodotti Agro-alimentari ECEPA, Strada dell'Anselma n.5 – 29122 Piacenza, Tel. +39 0523 609662 Fax +39 0523 644447, e-mail : segreteria@ecepta.it.

Art. 9 - Designazione e presentazione

La designazione del "Salame Piacentino" deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta, che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta". Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

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