

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

**Direzione Agricoltura**

**Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità**

**Comunicazione relativa alla richiesta di modifica, ai sensi del Reg. (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, del disciplinare di produzione del prodotto "Salamini italiani alla cacciatora" DOP.**

Si comunica che è pervenuta al competente Ufficio della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte una richiesta di modifica del disciplinare di produzione, ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio Cacciatore Italiano, relativa al prodotto:

**Salamini italiani alla cacciatora - DOP**

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, eventuali osservazioni e/o opposizioni in merito alla mancata osservanza, relativamente alle parti del disciplinare oggetto di modifica, delle condizioni di cui all'articolo 5 e all'articolo 7 - paragrafo 1, del Regolamento di cui sopra, utili alla formulazione del parere regionale così come previsto dal DM 14 ottobre 2013.

Tali osservazioni e/o opposizioni devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura, Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore  
Paolo CUMINO



# CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



Consorzio incaricato con  
D.M. 60207 del 13/01/2005

<b>Disciplinare di Produzione “Salamini Italiani alla Cacciatora”</b>		
<b>ORIGINALE</b>	<b>MODIFICA PROPOSTA</b>	<b>NOTE</b>
<p>Art. 1.</p> <p><b>D e n o m i n a z i o n e</b></p> <p>La denominazione d'origine controllata è 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.</p>		
<p>Art. 2.</p> <p><b>Zona di produzione</b></p> <p>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.</p> <p>I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono rispondere alle caratteristiche produttive già 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, più o meno 10%,</p>		

<p>di età 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.</p> <p>Il macellatore è 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.</p> <p>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,</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.		
<p style="text-align: center;">Art. 3.</p> <p style="text-align: center;">Materie prime</p> <p>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, 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.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 3.</p> <p style="text-align: center;">Materie prime</p> <p>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 <del>e/o lattosio, latte magro in polvere o caseinati</del>, 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.</p>	<p><i>Si chiede di eliminare dalla lista degli ingredienti il lattosio, il latte magro in polvere e i caseinati. Queste modifiche sono ritenute necessarie nell'ottica di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>migliorare dal punto di vista qualitativo e di immagine il prodotto agli occhi dei consumatori, sempre più attenti agli aspetti legati all'alimentazione e alla nutrizione;</i></li> <li>- <i>abbreviare la lista ingredienti in etichetta;</i></li> <li>- <i>proteggere da potenziali attacchi mediatici, sempre più frequenti nel mondo dei salumi.</i></li> </ul> <p><i>Queste modifiche possono essere ritenute minori ai sensi del Reg (UE) n. 1151/2012 art. 53, par. 2, 3° poiché non alterano le caratteristiche organolettiche del prodotto, che rimane così come il consumatore lo conosce; inoltre non rappresentano un aumento delle restrizioni relative alla commercializzazione del prodotto o delle sue materie prime.</i></p>
<p style="text-align: center;">Art. 4.</p> <p style="text-align: center;">Metodo di elaborazione</p>		

<p>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 7°C.</p> <p>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.</p> <p>L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.</p> <p>L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.</p> <p>L'asciugamento dei salamini è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 18° e 25°C) e deve consentire una rapida</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento, non possono comunque essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.</p>		
<p>Art. 5.</p> <p>Stagionatura</p> <p>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° e 15°C. La stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugamento, deve garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.</p>		
<p>Art. 6.</p> <p>Caratteristiche</p> <p>I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:</p> <p>Caratteristiche organolettiche:</p> <p>aspetto esterno: forma cilindrica;</p>		

<p>consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;</p> <p>aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche evidenti;</p> <p>colore: rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti;</p> <p>odore: profumo delicato e caratteristico;</p> <p>sapore: gusto dolce e delicato mai acido.</p> <p>caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:</p> <p>proteine totali, min. 20%;</p> <p>rapporto collagene/proteine, max. 0,15;</p> <p>rapporto acqua/proteine, max. 2,30;</p> <p>rapporto grasso/proteine max. 2,00;</p> <p>pH maggiore o uguale 5,3.</p> <p>Caratteristiche microbiologiche: carica microbica mesofila &gt;1 x 10 alla settimana unità formanti colonia/grammo</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.</p> <p>Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso in media di 350 grammi. non superiore a 200 mm e peso non superiore a 350 grammi.</p>		
<p>Art. 7.</p> <p>Controlli</p> <p>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.</p> <p>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</p>		



<p>controlli dei prodotti a base di carne.</p>		
<p>Art. 8. Designazione e presentazione</p> <p>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</p>		

<p>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.</p> <p>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.</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--