

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

**Richiesta di modifica, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, del disciplinare di produzione del prodotto “Salame Piemonte” IGP.**

Si comunica che è stata presentata al competente Ufficio della Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte una richiesta di modifica del disciplinare di produzione relativa al prodotto:

**SALAME PIEMONTE - IGP**

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 e cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, 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 (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, utili alla formulazione del parere regionale così come previsto dal Decreto 14 ottobre 2013 del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali.

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

[valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it](mailto:valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it)

Si allegano a tal fine:

- la comunicazione di modifica ordinaria del disciplinare di produzione;
- il disciplinare di produzione nella versione proposta.

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: [fabrizio.vidano@regione.piemonte.it](mailto:fabrizio.vidano@regione.piemonte.it)

Il Responsabile del Settore  
Riccardo Brocardo

**COMUNICAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE  
DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI  
UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

1. **NOME DEL PRODOTTO:** Salame Piemonte IGP
2. **STATO MEMBRO CUI APPARTIENE LA ZONA GEOGRAFICA:** Italia
3. **AUTORITÀ DELLO STATO MEMBRO CHE COMUNICA LA MODIFICA ORDINARIA**  
Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

4. **DESCRIZIONE DELLA O DELLE MODIFICHE APPROVATE**

4.1. **Modifica redazionale: spostamento previsioni su peso, età e macellazione**

La modifica prevede, all'art. 5, lo spostamento del riferimento al peso dei suini, modificato rispetto a al vigente disciplinare, e alle tematiche relative a età e macellazione in un singolo paragrafo dedicato, all'interno dello stesso art. 5. La modifica consente di rendere più chiara la trattazione relativa al peso dei suini, ai requisiti di età e alle tematiche della macellazione mediante la previsione di un sottoparagrafo specifico.

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica sotto il profilo redazionale comporta una modifica redazionale anche dell'art. 3.3. del documento unico.

4.2. **Inserimento delle fasi cronologiche di allevamento dei suini**

La modifica prevede, all'art. 5 del disciplinare, l'inserimento esplicito delle fasi cronologiche di allevamento dei suini da cui trae origine la materia prima, destinata alla produzione del Salame Piemonte. Le fasi cronologiche di allevamento dei suini sono specificate in allattamento, svezzamento, magronaggio e ingrasso. La modifica consente di individuare con precisione le fasi di allevamento dei suini così permettendo di delineare per ciascuna fase gli adempimenti degli operatori e le caratteristiche della singola fase con particolare riferimento ai requisiti dell'alimentazione.

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

4.3. **Inserimento delle disposizioni per la fase di allattamento**

La modifica prevede, all'art. 5, l'inserimento esplicito delle disposizioni relative alla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata è fissata in 28 giorni conformemente a quanto stabilito dalla Direttiva 2008/120/CE del Consiglio, allegato I, capitolo II, sezione C. Sono stati

inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione con vitamine e all'impiego di additivi. La modifica consente di definire con precisione le caratteristiche della fase di allattamento prevedendone durata e caratteristiche relative all'alimentazione della materia prima destinata alla produzione del disciplinare del «Salame Piemonte IGP».

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.4. Utilizzo di dispositivi identificativi per i suini e regola per determinazione età**

La modifica concerne l'articolo 5 del disciplinare e prevede l'utilizzo di dispositivi identificativi per i suini così da garantire tracciabilità e rintracciabilità a partire dalla prima fase di allevamento. È stata inoltre descritta in modo inequivocabile la regola per la determinazione dell'età in mesi dei suini per assicurare il controllo dei vincoli relativi alle fasi di allevamento e macellazione.

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.5. Inserimento delle disposizioni per la fase di svezzamento**

La modifica concerne l'articolo 5 del disciplinare e prevede l'inserimento esplicito delle disposizioni alla fase di svezzamento la cui durata è di 3 mesi inserendo inoltre il peso massimo dei suinetti, le materie prime ammesse e il riferimento all'utilizzo di minerali, integrazione con vitamine e impiego di additivi.

L'inserimento di questi due parametri (peso ed età) assicura il graduale equilibrio nell'accrescimento dei suini in questa fase, in cui i suini devono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, per poter assicurare i loro fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute, in quanto l'alimentazione in tale fase non influisce sulle caratteristiche finali del Salame Piemonte. Viene rimessa alla decisione dell'allevatore la scelta in merito alla presentazione dell'alimento, trattandosi di una valutazione che non influenza il prodotto finale. È stato introdotto il riferimento alla «forma secca» di presentazione, in quanto è una valida opzione, per alimentare i suini presso gli allevamenti congiuntamente a quella più tradizionale in «forma liquida».

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico all'art. 3.3 dove è stata brevemente descritta questa fase.

#### **4.6. Inserimento delle disposizioni per la fase di magronaggio**

La modifica prevede l'inserimento nell'art. 5 delle disposizioni relative alla fase di magronaggio fissandone la durata massima (5 mesi di età del suino) e il limite di peso massimo raggiungibile (85 chilogrammi e non più 80 chilogrammi). Viene inserita una tabella unica delle materie prime ammesse per la fase di magronaggio che diviene riferimento anche per l'alimentazione nella successiva fase di ingrasso. È stata modificata la nomenclatura, secondo il reg. (UE) 68/2013 della Commissione «Catalogo delle materie prime per mangimi», aggiornato dal reg. (UE) 2017/1017 della Commissione e pertanto:

- «mais» è indicato come «granturco»;
- «semola» è indicata come «farina»;
- «expeller» è indicato come «panello»;
- «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»;
- «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati»;
- «farina disidratata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»;
- «farina di estrazione di germe mais» è indicata come «farina di germe di granturco»;
- «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti».

Attraverso suddetta unica «Tabella delle materie prime ammesse», è stato aggiornato l'elenco delle materie prime utilizzabili e le relative percentuali nei seguenti termini:

- sono state eliminate le seguenti materie prime: «Carrube denocciolate»;
- «Lisati proteici»;
- «Patata disidratata»;
- «Manioca»;
- «Polpe di bietola surpressate e insilate»;
- «Farina di sesamo»;
- «Farina di estrazione di cocco»;
- «Avena», in quanto rientrante nella generale categoria «Cereali minori».
- sono state aggiunte le seguenti materie prime: «Silomais», anche nella fase di ingrasso;
- «Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso;
- «Pastone integrale di spiga di granturco»;
- «Trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso;
- «Mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»;
- «Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»; «Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso;
- «Soia integrale tostata e/o pannello di soia», per la sola fase di magronaggio.
- è stata variata la quantità delle seguenti materie prime:
  - «Latticello», per la sola fase di magronaggio (da 6 a 15 litri/giorno)
  - «Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», da “fino al 5%” a “fino al 10%”;
  - «Granturco», da “fino al 55%” a “fino al 65%”;
  - «Sorgo», da “fino al 40%” a “fino al 55%”;

VS

- «Orzo», da “fino al 40%” a “fino al 55%”;
- «Frumento», da “fino al 25%” a “fino al 55%”;
- «Triticale», da “fino al 25%” a “fino al 55%”;
- «Polpe secche esauste di bietola», da “fino al 4” a “fino al 10%”;
- «Erba medica essiccata ad alta temperatura», da “fino al 2%” a “fino al 4%”;
- «Pisello», da “fino al 5%” a “fino al 25%”;
- «Altri semi di leguminose», da “fino al 5%” a “fino al 10%”;
- relativamente a “Pastone di granella e/o pannocchia” è stato specificato “di granturco”;
- relativamente a «Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia» viene uniformità la percentuale al 20% sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un grasso di copertura conforme al disciplinare; la caratteristica fondamentale è il contenuto in grassi greggi della materia prima; la modifica prevede, perciò, una differente dicitura, imponendo una condizione di un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato tra le note in calce alla tabella, relativa alle materie prime ammesse. I prodotti, in passato ricompresi sotto un’unica voce, come per esempio, la farina (di semi) di soia, ex reg. (UE) 575/2011), nel 2013, ex reg. (UE) 68/2013, come modificato dal reg. (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di soia» e «mangimi a base di farina (di semi) di soia». Il reg. (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/ modifiche del reg. (UE) 2017/1017 della Commissione;
- relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» (portati al 10%): per assicurare un grasso di copertura conforme al disciplinare, la caratteristica fondamentale è il contenuto in grassi greggi della materia prima; la modifica prevede, perciò, una differente dicitura, imponendo una condizione di un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato tra le note in calce alla tabella, relativa alle materie prime ammesse. I prodotti, in passato ricompresi sotto un’unica voce, come per esempio, la farina di semi di girasole, ex reg. (UE) 575/2011) nel 2013, ex reg. (UE) 68/2013, come modificato dal reg. (UE) 2017/1017, sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di estrazione di semi di girasole» e «mangimi a base di farina di semi di girasole». Il reg. (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole. Non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del reg. (UE) 2017/1017 della Commissione;
- relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza». I prodotti, in passato ricompresi sotto un’unica voce, come per esempio la «farina di semi di colza», ex reg. (UE) 575/2011, nel 2013, ex reg. (UE) 68/2013, come modificato dal reg. (UE) 2017/1017 della Commissione sono stati suddivisi in due diverse voci: «farina di semi di colza» e «mangimi a base di farine di semi di colza». Il reg. (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza. Non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del reg. (UE) 2017/1017 della Commissione. Per assicurare un grasso di copertura conforme al disciplinare, la caratteristica fondamentale è il contenuto in grassi greggi; la modifica prevede, perciò, una differente dicitura, imponendo la condizione di un tenore massimo di grassi greggi, pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato in calce alla tabella relativa alle materie prime ammesse;
- è stata modifica la percentuale del 10% di tolleranza rispetto alla quantità di materie prime contenuti negli alimenti;
- è stata introdotta la nota n. 4 in calce alla tabella unificata in cui è stato precisato che il tenore massimo di grassi greggi deve essere pari al 2,5 % della sostanza secca per assicurare un livello di grasso di copertura del suino conforme per la produzione del Salame Piemonte.
- in aggiunta al limite massimo pari al 2% dell’acido linoleico, è stato inserito il limite

VLS

massimo di grassi greggi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

Il limite massimo di durata del magronaggio (fino a 5 mesi) è stato inserito per assicurare un accrescimento equilibrato dei suini prima della fase di ingrasso.

L'aumento del peso massimo raggiungibile in tale fase è passato da 80 a 85 chilogrammi in ragione dell'evoluzione della genetica e dell'applicazione delle disposizioni sul benessere animale che hanno migliorato l'accrescimento del suino.

L'aggiornamento della nomenclatura è necessario per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.

L'eliminazione di talune materie prime, in favore di altri alimenti da sempre alla base dell'alimentazione tradizionale dei suini, si è resa necessaria in quanto sono scarsamente coltivate, o scarsamente reperibili, di bassa qualità nutrizionale o inutilizzate per ragioni tecniche e qualitative.

I mangimi di pannello di semi di lino, la farina di semi di lino e i mangimi di farina di semi di lino sono stati introdotti in quanto materie prime similari al pannello di lino e compresi nel reg. (UE) 2017/1017.

Le materie prime aggiunte sono costituite da alimenti migliorati nutrizionalmente rispetto al passato, grazie alla ricerca e al miglioramento genetico.

Le modifiche tengono conto dei risultati scientifici ottenuti dal settore mangimistico nel passato recente che favoriscono un miglioramento nell'apporto di fibre (silomais, trebbie e solubili di distilleria essiccati, pastone integrale di spiga di granturco, aumento delle polpe secche esauste di bietola) e nelle funzioni vitali dei suini.

La colza è stata inserita *ex novo* nell'elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico, (fattori antinutrizionali); per allinearsi con soia e girasole, è stata scelta la stessa modalità di terminologia.

Con riferimento a «lipidi con un punto di fusione superiore a 36°C»: la modifica ha previsto, sia per la fase di magronaggio che per quella di ingrasso, l'uso di lipidi con punto di fusione superiore a 36° C, poiché, aggiungendo il requisito del 5 % massimo di grassi della sostanza secca della dieta e con il limite del 2 % per l'acido linoleico, è assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un livello di grasso di copertura conforme al disciplinare.

L'incremento della percentuale del pisello assicura un livello di grasso di copertura del suino conforme per la produzione del Salame Piemonte, contenendo, a differenza di altre leguminose, una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

La sostituzione della «farina di estrazione di soia» con la «soia integrale tostata e/o pannello di soia» nella fase di magronaggio è finalizzata ad apportare energia indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.

L'inserimento del limite del 5% massimo di grassi della sostanza secca della dieta, in aggiunta al già presente limite del 2% di acido linoleico, assicura un livello di grasso di copertura conforme al disciplinare ai fini della produzione del Salame Piemonte.

La modifica sulla percentuale del 10% di tolleranza consente l'adeguamento alla normativa vigente in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, punto 2) comma b) del reg. (CE) 767/2009.

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico all'art. 3.3 in cui vengono sintetizzate le previsioni sugli alimenti per animali.

**4.7. Modifica delle disposizioni per la fase di ingrasso**

La modifica all'art. 5 prevede l'inserimento della fase relativa all'ingrasso, che rinvia alla tabella unica relativa alle materie prime ammesse con il mantenimento di alcune specificazioni necessarie in ragione delle esigenze della fase di ingrasso.

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b); non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica comporta la modifica all'art. 3.3 del documento unico.

**4.8. Inserimento specifica trattazione della fase di macellazione**

La modifica prevede l'inserimento all'art. 5 del disciplinare di uno specifico paragrafo relativo alla fase di macellazione nel quale sono riprese, senza modifiche contenutistiche, anche talune previsioni contenute nell'elenco puntato di cui al paragrafo delle "Materie prime" del disciplinare vigente.

Viene inserita la disposizione relativa alla determinazione dell'età minima per la macellazione del suino.

Viene inserita nel pertinente paragrafo la trattazione del requisito sul peso del suino, relativamente al quale il peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi più o meno 10% viene sostituito dal peso "freddo" della singola carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 168,0 chilogrammi.

La modifica consente una trattazione unitaria e più chiara dei concetti generici di "pesi elevati con buone efficienze" definendo un intervallo di peso in chilogrammi più preciso e oggettivo in quanto riferito a ciascun suino macellato, senza che ciò determini variazioni alle caratteristiche dei suini che formano la materia prima per la produzione del Salame Piemonte.

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La variazione sul requisito di peso determina la modifica dell'art. 3.3 del documento unico.

**4.9. Aggiornamento Organismo di controllo**

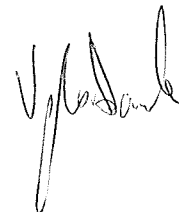
La modifica all'art. 8 del disciplinare prevede l'indicazione dell'Organismo di controllo attualmente incaricato con i relativi recapiti.

La modifica non è una modifica dell'Unione, in quanto non soddisfa nessuno dei criteri, elencati nell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 come emendato dal regolamento (UE) 2021/2117 e infatti: non modifica il nome della IGP o il suo uso; non rischia di alterare il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b) reg. (UE) 1151/2012; non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della IGP.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

Allegati

- 4.10. **La decisione di approvazione della modifica ordinaria.**
- 4.11. **Se del caso, il documento unico consolidato, nella versione modificata.**
- 4.12. **Il riferimento elettronico alla pubblicazione del disciplinare consolidato, nella versione modificata.**
- 5.4 **La dichiarazione che la modifica ordinaria approvata soddisfa le prescrizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 e le disposizioni adottate a norma dello stesso.**

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long vertical stroke, located on the right side of the page.



**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  $\geq$  5.2

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica microbica mesofila  $> 1 \times 10^7$  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.
- È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

##### Allevamento e alimentazione degli animali

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale. Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

- allattamento;
- svezzamento;
- magronaggio;
- ingrasso.

**Allattamento:** la fase va dal momento della nascita del suinetto fino a 28 (ventotto) giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente.

Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale.

È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

È obbligatorio l'utilizzo di dispositivi identificativi che assicurino o garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità nel corso del processo produttivo.

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del dispositivo identificativo di cui sopra.

**Svezzamento:** è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a 3 (tre) mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi, e allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

**Magronaggio:** è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a 5 (cinque) mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella nelle quantità indicate:

<b>Tabella delle materie prime ammesse</b>	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte <sup>1</sup>	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello <sup>1</sup>	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbe e solubili di distilleria essiccati <sup>2</sup>	fino al 3% della s.s.

Melasso <sup>3</sup>	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia <sup>4</sup>	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.	
<sup>1</sup> Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.	
<sup>2</sup> Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amidacei contenenti zuccheri.	
<sup>3</sup> Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.	
<sup>4</sup> Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

- è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta e di grassi pari al 5% della s.s.;
- è ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione;
- l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;
- la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

**Ingrasso:** è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno 9 (nove) mesi. Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione i pesi della carcassa descritti successivamente. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, ad esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce.

L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di s.s. da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

### Macellazione

L'età minima di macellazione è di nove mesi ed è accertata sulla base del dispositivo identificativo utilizzato dall'allevatore. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

La materia prima da utilizzare deve provenire solo da carcasse classificate *H Heavy*, con peso “freddo” della carcassa da un minimo di 110,1 chilogrammi a un massimo di 168,0 chilogrammi, appartenenti alle classi «E», «U», «R», «O» della tabella dell’Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

#### 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 subcontinentale, 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 pasticcere 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 CSQA Certificazioni Srl, Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI), tel. 0445/313011, e-mail csqa@csqa.it, PEC csqa@legalmail.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”.



A handwritten signature in black ink, appearing to be "V. M. S.", located to the right of the logo.