

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 “Salamini italiani alla cacciatora” DOP.**

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:

**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 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**  
Salamini italiani alla cacciatora DOP
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 Esplicitazione in un unico articolo della zona geografica di elaborazione dei “Salamini italiani alla cacciatora” e della zona di approvvigionamento dei suini**

La modifica si inserisce nell'ambito della stessa disposizione, rubricata “Zona di produzione”, le previsioni sia della zona geografica di elaborazione dei “Salamini italiani alla cacciatora” sia della zona di approvvigionamento dei suini.

La modifica è motivata dalla necessità di esplicitare chiaramente e in un'unica disposizione le zone geografiche delimitate, spostando nel più pertinente articolo 3 (“Metodo di ottenimento”) le caratteristiche specifiche e articolate della materia prima in luogo del precedente generale rimando alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012, non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

## **4.2 Modifica redazionale: inserimento di più dettagliate disposizioni relative alle materie prime attraverso un'articolazione in sottoparagrafi del relativo articolo**

La modifica comporta l'inserimento di una sistematica in sottoparagrafi relativamente alle caratteristiche dei suini nel pertinente art. 3 (“Materie prime”) con cui, in ragione dell'eliminazione del rinvio generale alle caratteristiche dei suini delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele e nel fare comunque riferimento sotto il profilo contenutistico alle caratteristiche del circuito delle suddette DOP, si esplicitano con precisione i temi relativi a genetica/allevamento/alimentazione/peso.

Vengono pertanto creati i seguenti sottoparagrafi: *3.1 Caratteristiche genetiche*; *3.2 Fasi di*

*allevamento e alimentazione; 3.3 Macellazione e sezionamento dei suini; 3.4 Ottenimento e altri ingredienti.*

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012, non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP

La modifica riguarda l'articolo 2 e 3 del disciplinare.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.3 Identificazione della genetica dei suini e degli incroci possibili ammessi**

La modifica, all'art. 3.1 Caratteristiche genetiche, prevede l'inserimento puntuale dei tipi genetici ammessi e definisce le uniche combinazioni possibili di incroci riproduttivi, mediante una specifica tabella. In tale sistema, viene prevista la valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori (sia verri sia scrofe). È stato introdotto, conformemente alle disposizioni nazionali in materia, il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati.

La modifica consente di avere un quadro definito e preciso dei tipi genetici ammessi, in particolare sotto il profilo della valutazione di compatibilità con le tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano destinate alla produzione del suino pesante (*H Heavy*). In tal ambito l'inserimento della valutazione per le scrofe e il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati contribuiscono rispettivamente al mantenimento delle caratteristiche tradizionali del suino utilizzato per la produzione anche dei "Salamini italiani alla cacciatora" e a un maggior controllo della filiera di approvvigionamento dei suini.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012, non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e dell'art. 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico alla sezione 3.3.

#### **4.4 Inserimento delle fasi cronologiche di allevamento dei suini.**

La modifica, all'art. 3.2 (Fasi di allevamento e alimentazione), permette di poter completare tutte le disposizioni del disciplinare dei "Salamini italiani alla cacciatora DOP" anche sulle modalità di allevamento dei suini per addivenire alla produzione del suino pesante tradizionale. La modifica prevede l'inserimento esplicito delle fasi cronologiche di allevamento dei suini da cui trae origine la materia prima, destinata alla produzione dei "Salamini italiani alla cacciatora", in ragione dell'eliminazione del generale rinvio ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele che già prevedevano tale articolazione delle fasi di allevamento.

Le fasi cronologiche di allevamento dei suini sono specificate in allattamento, svezzamento, magronaggio e ingrasso.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'art. 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.5. Inserimento esplicito delle disposizioni relative alla fase di allattamento**

La modifica, all'art. 3.2 (Fasi di allevamento e alimentazione) paragrafo "Allattamento", prevede 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 permette di poter completare tutte le disposizioni del disciplinare del "Salamini italiani alla cacciatora" così da definire con precisione le caratteristiche della fase di allattamento prevedendone durata e caratteristiche relative all'alimentazione della materia prima destinata alla produzione dei "Salamini italiani alla cacciatora", in ragione dell'eliminazione del generale rinvio alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele ed ai loro disciplinari di produzione.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.6 Inserimento esplicito delle disposizioni relative alle modalità e alla tempistica di apposizione del tatuaggio di origine dell'allevamento**

La modifica prevede l'inserimento esplicito delle disposizioni relative alle modalità e alla tempistica di apposizione del tatuaggio di origine dell'allevamento, su entrambe le cosce di ogni suino.

Viene inserita la tabella di riferimento per la codifica della lettera mese di nascita del suinetto, da inserire nel tatuaggio, in linea con gli strumenti già in uso conformi alle specifiche inserite nel testo

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.7 Inserimento possibilità utilizzo altri dispositivi identificativi e regola determinazione età dei suini**

La modifica prevede, all'art. 3, nella parte relativa all'allattamento, l'utilizzo di dispositivi identificativi integrativi o sostitutivi del tatuaggio. È stata inoltre definita in modo inequivocabile la regola per la determinazione dell'età in mesi dei suini.

La modifica relativa alla previsione di dispositivi sostitutivi o integrativi del tatuaggio di origine consente l'adeguamento, nell'ambito di dispositivi per la tracciabilità e rintracciabilità, agli sviluppi tecnologici che potranno intervenire. L'esplicitazione della regola per la determinazione dell'età è stata introdotta per assicurare il controllo in modo univoco e inequivocabile dei vincoli sul requisito dell'età dei suini sia in fase di allevamento sia in fase di macellazione.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.8 Inserimento delle disposizioni per la fase di svezzamento**

La modifica prevede l'inserimento esplicito delle disposizioni relative alla fase di svezzamento prevedendo durata e peso massimo dei suinetti, nonché delle disposizioni in materia di alimentazione nella suddetta fase.

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 della «forma liquida».

La modifica permette di poter completare tutte le disposizioni del disciplinare dei “Salamini italiani alla cacciatora” a fronte dell'eliminazione del rinvio generale alle caratteristiche della materia prima delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele. L'inserimento dei due parametri, durata (3 mesi) e peso massimo (40 kg), ha lo scopo di assicurare il graduale ed equilibrato accrescimento dei suini in tale fase.

In questa fase, 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 dei “Salamini italiani alla cacciatora”.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico alla sezione 3.3.

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

Sono state inserite le disposizioni per la fase di magronaggio, specificando la durata massima che questa fase può raggiungere (5 mesi), così come il peso massimo raggiungibile dai suini (85 kg).

Inoltre, attraverso la “Tabella delle materie prime ammesse”, è stato specificato l'elenco delle materie prime utilizzabili e delle disposizioni relative all'alimentazione dei suini in questa

fase. La modifica permette di poter completare tutte le disposizioni del disciplinare dei “Salamini italiani alla cacciatora” in ragione dell’eliminazione del rinvio testuale ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele, nel cui circuito di approvvigionamento la produzione dei “Salamini italiani alla cacciatora” continua a insistere anche rispetto alle caratteristiche della materia prima.

La durata, fino a 5 mesi, assicura un accrescimento equilibrato dei suini; il limite di peso di kg 85 deriva dal miglioramento generale della capacità di accrescimento del suino in ragione di genetica, alimentazione e benessere animale. L’alimentazione così definita prevede l’utilizzo di materie prime da sempre alla base dell’alimentazione tradizionale dei suini. Tali alimenti sono stati migliorati nutrizionalmente rispetto al passato sulla base dei risultati scientifici ottenuti dal settore mangimistico nell’ultimo decennio, in particolare nell’apporto di fibre (silomais, trebbie e solubili di distilleria essiccati, pastone integrale di spiga di granturco, polpe secche esauste di bietola) a favore di un miglioramento delle funzioni vitali dei suini.

Nello specifico sono state inseriti:

Granturco fino al 65 % della sostanza secca («s. s.»);

Sorgo, Orzo, Frumento, Triticale, Pastone di granella e/o pannocchia di granturco fino al 55 % della s.s.;

Cereali minori, Pisello fino al 25 % della s.s.;

Pastone integrale di spiga di granturco, Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia fino al 20 % della s.s.;

Silomais, Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed, Polpe secche esauste di bietola, Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole, Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza, Altri semi di leguminose, Soia integrale tostata e/o pannello di soia fino al 10 % della s.s.;

Farina di germe di granturco, Melasso fino al 5 % della s.s.;

Erba medica essiccata ad alta temperatura fino al 4 % della s.s.;

Trebbie e solubili di distilleria essiccati fino al 3 % della s.s.;

Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele, Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino, Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C, Lieviti fino al 2 % della s.s.;

Farina di pesce fino al 1 % della s.s.;

Siero di latte fino a 15 litri per capo al giorno;

Latticello fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di s.s.

È stato inserito il riferimento all’articolo 17, punto 2) comma b) del regolamento (CE) n. 767/2009, relativamente alla tolleranza del 10% da considerare sull’utilizzo di materie prime in ambito mangimistico.

La modifica introduce inoltre – sempre con finalità qualitative - limiti riferiti alla quantità di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza e riferiti alla percentuale di grassi rispetto alla sostanza secca della razione giornaliera.

Il miglioramento genetico della colza ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico (fattori antinutrizionali).

L’inserimento dei “Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C” sia nella fase di magronaggio e sia in quella di ingrasso, è avvenuto perché, prevedendo il requisito del 5%

massimo di grassi 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 dei suini conforme all'ottenimento di materia prima idonea alla produzione dei "Salamini italiani alla cacciatora".

L'inserimento della percentuale di pisello assicura un livello di grasso di copertura del suino conforme per la produzione dei "Salamini italiani alla cacciatora", contenendo, a differenza di altre leguminose, una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

L'introduzione della "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.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico alla sezione 3.3.

#### **4.10 Provenienza dei mangimi da zona geografica delimitata e precisazioni dell'alimentazione nella fase di magronaggio**

La modifica prevede l'inserimento, nella parte dell'art. 3 relativa alla fase di magronaggio, di una disposizione che fissa una percentuale della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proveniente dalla zona geografica di produzione della materia prima dei "Salamini italiani alla cacciatora". Previsione applicabile, in forza del successivo richiamo, anche nella fase di ingrasso.

Le materie prime con cui alimentare i suini provengono dalla zona geografica di allevamento degli stessi; tuttavia, per motivi climatici, commerciali, geografici, anche in considerazione della ristretta zona geografica di allevamento dei suini, può non essere tecnicamente possibile ricavare il 100% delle materie prime a livello locale. Per tale motivo, in osservanza a quanto disposto dal reg. (UE) 664/2014, viene assicurato che almeno il 50% della sostanza secca delle materie prime su base annuale, o la diversa percentuale prevista da disposizioni unionali o nazionali, provenga dalla zona geografica di allevamento. Tale opzione non compromette le qualità e le caratteristiche del prodotto collegate alla zona geografica.

Nell'ambito della stessa disposizione si provvede infine a specificare ulteriori disposizioni relative all'alimentazione dei suini nella fase di magronaggio: sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente dell'UE; ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità, è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2 % e di grassi pari al 5 % della s.s.; la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45 % di quella totale.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico alla sezione 3.3.

#### **4.11 Alimentazione durante fase di ingrasso**

La modifica prevede l'inserimento dell'alimentazione relativa alla fase di ingrasso che rinvia alla Tabella precedente con alcune specifiche necessarie in questa fase quali l'inserimento del "Silomais", della "Farina glutinata di granturco e/o corn gluted feed" e di altri alimenti.

La modifica permette di poter completare tutte le disposizioni del disciplinare dei "Salamini italiani alla cacciatora", concludendo le indicazioni relative alla fase di allevamento. Quanto alla specifica alimentazione nella fase di ingrasso, talune materie prime sono state inserite anche in questa fase in quanto sono coltivate e, frequentemente, autoprodotte nell'area di produzione dei suini nonché sono state caratterizzate da un importante miglioramento nutrizionale rispetto al passato e, in tal modo, consentono di rafforzare il legame dei "Salamini italiani alla cacciatora" con il territorio.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico alla sezione 3.3.

#### **4.12 Indicazione delle specifiche di macellazione e sezionamento.**

La modifica, introducendo uno specifico sottoparagrafo nell'art. 3 dedicato a macellazione e sezionamento, prevede la definizione di un intervallo in chilogrammi del peso della carcassa. È stato sostituito il peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi ( $\pm 10\%$ ) prima previsto all'art. 2 del disciplinare, con il peso freddo della singola carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi a un massimo di 168,0 chilogrammi. Come anticipato nella trattazione dell'art. 2 "Zona di produzione", viene spostata nel presente articolo la tematica relativa al peso dei suini, in quanto più coerente con l'oggetto dell'articolo.

La modifica permette di eliminare il parametro del peso vivo medio della partita, meno preciso, e introduce il parametro del peso della singola carcassa, valutato in maniera oggettiva e precisa, per ogni suino in fase di macellazione. La modifica consente un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato. L'obiettivo della modifica è migliorare ulteriormente l'uniformità qualitativa della materia prima e del prodotto, anche riducendo la variabilità del peso dei suini e delle relative carcasse.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.13 Responsabilità del macello e inserimento previsione sugli adempimenti dei macelli e dei laboratori di sezionamento in punto di tracciabilità e rintracciabilità**

La modifica, spostando la previsione di cui all'articolo 2 sulla responsabilità del macellatore, nello specifico sottoparagrafo 3.3 relativo alla fase di macellazione e sezionamento, inserisce una previsione sugli adempimenti dei macelli e dei laboratori di sezionamento in punto di tracciabilità e rintracciabilità; inoltre, confermando testualmente una facoltà cui non osta interpretativamente il disciplinare vigente, prevede che le operazioni di sezionamento possano essere svolte anche in un laboratorio, iscritto nel sistema di controllo, differente dal macello che ha eseguito l'abbattimento di suini.



La modifica consente di chiarire compiti e principi di comportamento del macello e del laboratorio di sezionamento a beneficio del sistema di tracciabilità e di rintracciabilità.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 e 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.14 Modifica testuale: spostamento della previsione in cui si individua la zona tipica di elaborazione dei “Salamini italiani alla cacciatora”**

La previsione in cui si individua la zona tipica di elaborazione dei “Salamini italiani alla cacciatora” viene portata in capo all'art. 2, senza che vi sia alcuna modifica contenutistica, limitando a tale articolo le sole disposizioni relative alla “Zona di produzione”.

La modifica consente di prevedere un unico articolo del disciplinare (art. 2) dedicato all'individuazione sia della zona tipica di elaborazione dei “Salamini italiani alla cacciatora” sia della zona di provenienza della materia prima.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 2 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.15 Modifica testuale: nuova numerazione articolo e aggiornamento valori ingredienti consentiti**

L'articolo 3, che descriveva le materie prime utilizzabili per la produzione dei «Salamini italiani alla cacciatora» diventa articolo 3.4, ma il suo contenuto rimane invariato, ad eccezione dell'aggiornamento della quantità massima di nitrato di sodio e/o potassio utilizzabile (150 ppm).

La modifica è un aggiornamento redazionale necessario in seguito alle modifiche del disciplinare proposte e che coinvolgono la sistemica dello stesso. Oltre a ciò, si coglie l'occasione per aggiornare la quantità massima di nitrato di sodio e/o potassio utilizzabile in conformità a quanto previsto dal vigente Reg. (UE) 1333/2008.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 3 del Disciplinare di produzione.

La modifica comporta l'aggiornamento del documento unico alla sezione 3.3.

#### **4.16 Modifica testuale: nuova numerazione articolo**

La modifica è un aggiornamento redazionale necessario in seguito alle modifiche del disciplinare proposte e che coinvolgono la sistemica dello stesso.

L'articolo 4 che descriveva il metodo di elaborazione utilizzabile per la produzione dei «Salamini italiani alla cacciatora» diventa articolo 3.5, ma il contenuto rimane invariato.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 3 e 4 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.17 Modifica testuale: nuova numerazione articolo**

La modifica è un aggiornamento redazionale necessario in seguito alle modifiche del disciplinare proposte e che coinvolgono la sistemica dello stesso.

L'articolo 5 che descriveva la fase di stagionatura dei «Salamini italiani alla cacciatora» diventa articolo 3.6, ma il contenuto rimane invariato.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 3 e 5 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.18 Modifica testuale: nuova numerazione articolo**

La modifica è un aggiornamento redazionale necessario in seguito alle modifiche del disciplinare proposte e che coinvolgono la sistemica dello stesso.

L'articolo 6 che descriveva le caratteristiche dei «Salamini italiani alla cacciatora» diventa articolo 4, ma il contenuto rimane invariato, al netto della correzione di un refuso: "settimana" è stato aggiornato con "settimana".

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 4 e 6 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.19 Aggiornamento riferimento all'Organismo di Controllo e modifica numerazione articolo**

L'articolo 7 che descriveva l'Autorità preposta allo svolgimento dei controlli dei «Salamini italiani alla cacciatora» diventa articolo 5 e viene aggiornato nei contenuti sulla base di quanto previsto dall'articolo 37 del reg. (UE) 1151/2012.

La modifica è un aggiornamento redazionale necessario in seguito alle modifiche del disciplinare proposte e che coinvolgono la sistemica dello stesso e per adeguarlo alla normativa dell'Unione europea vigente.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 5 e 7 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.20 Modifica testuale: nuova numerazione articolo**

L'articolo 8 che descrive la designazione e la presentazione del prodotto diventa articolo 6, in base alle precedenti modifiche, ma il contenuto rimane invariato al netto dell'aggiornamento del numero dell'articolo riferito all'autorità di controllo.

La modifica è un aggiornamento redazionale necessario in seguito alle modifiche del disciplinare proposte e che coinvolgono la sistemica dello stesso.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta la modifica dell'articolo 6 e 8 del Disciplinare di produzione.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.21 Inserimento di un nuovo articolo dedicato alla prova di origine**

La modifica prevede l'inserimento di uno specifico articolo (art. 7) dedicato alla prova di origine e che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'Organismo di controllo tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva.

L'inserimento consente l'adeguamento del disciplinare a quanto previsto dalla legislazione dell'Unione europea vigente, esplicitando l'obbligatorietà di creare elenchi con tutti i soggetti che saranno sottoposti al controllo secondo le modalità previste dal Disciplinare e dal piano di controllo, per garantire la completa e sicura tracciabilità e rintracciabilità di ogni fase di lavorazione volta ad ottenere i «Salamini italiani alla cacciatora».

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il

legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta l'inserimento di un nuovo articolo.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

#### **4.22 Inserimento di un nuovo articolo dedicato al legame con l'ambiente**

La modifica prevede l'inserimento di uno specifico articolo dedicato al "Legame con l'ambiente" sulla scorta di quanto già previsto nel documento unico.

L'inserimento consente l'adeguamento del disciplinare a quanto previsto dalla legislazione dell'Unione europea vigente.

La modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 53 del reg. (UE) 1151/2012, come emendato dal reg. (UE) 2021/2117 e infatti non modifica il nome della DOP o il suo uso, non rischia di alterare il legame di cui all'art. 5 paragrafo 1 lettera b) del reg. (UE) 1151/2012 e non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.

La modifica comporta l'inserimento di un nuovo articolo.

La modifica non comporta l'aggiornamento del documento unico.

## **5. ALLEGATI**

**5.1.** La decisione di approvazione della modifica ordinaria.

**5.2.** Se del caso, il documento unico consolidato, nella versione modificata.

**5.3.** 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.

# NUOVO TESTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP”

## Art. 1 D e n o m i n a z i o n e

La denominazione d'origine protetta è riservata, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151 del 2012, al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2 Zona di produzione

L'elaborazione dei “Salamini italiani alla cacciatora” deve avvenire nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

I suini destinati alla produzione dei “Salamini italiani alla cacciatora” debbono essere nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

## Art. 3 Metodo di ottenimento

### 3.1 Caratteristiche genetiche

La materia prima deve provenire da suini figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e non consentite:

Tipo genetico verro →		Landrace Italiana	Duroc Italiana		Altro tipo genetico	Altro tipo genetico non
--------------------------	--	----------------------	-------------------	--	------------------------	----------------------------

Tipo genetico scrofa ↓	Large White Italiana			Incroci di LWI, LI, DI	approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	approvato (non valutato o valutato non conforme)
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

*V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc italiana*

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

I tipi genetici da utilizzare devono assicurare l'ottenimento alla macellazione di carcasse pesanti, classificate H Heavy.

Non possono essere utilizzate le carni provenienti da:

- verri e scrofe;
- suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – Porcine Stress Syndrome).

### 3.2 Fasi di allevamento e alimentazione

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:

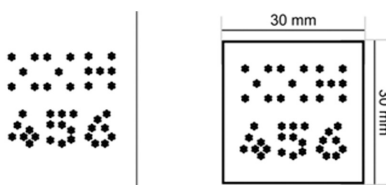
- allattamento;

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

Entro questa fase l'allevatore deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine ad inchiostro, con le seguenti indicazioni.

*Tatuaggio di origine*      *Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine*



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiangolo disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere "XX"; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre "456"; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera "H". La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera "H"

Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto 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 tatuaggio di origine e/o 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.
Fumento	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.
Cruscamì 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.
Trebbie 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.;
- almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 2;
- sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;
- 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.

### *3.3 Macellazione e sezionamento dei suini*

L'età minima del suino alla macellazione è di 9 (nove) mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui al presente articolo, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita. Le carni suine da utilizzare devono provenire solo da carcasse con peso "freddo" compreso tra 110,1 chilogrammi e 168,0 chilogrammi, classificate H *Heavy* e appartenenti alle relative classi della tabella dell'unione Europea per la classificazione delle carcasse suine. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

Da tali suini si ottengono carni aventi le caratteristiche necessarie per la produzione dei "Salamini italiani alla cacciatora".

Il macello e il laboratorio di sezionamento sono responsabili della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. La documentazione, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservata dal produttore.

I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 5.

Il macello e il laboratorio di sezionamento sono tenuti ad identificare chiaramente la materia prima ai fini della DOP tramite sistemi che ne garantiscano la tracciabilità e rintracciabilità durante il processo produttivo.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

### *3.4 Materie prime*

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

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

Possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 150 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.

### *3.5 Metodo di elaborazione*

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

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm o con altri sistemi che garantiscano analoghi risultati.

L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

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

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

### *3.6 Stagionatura*

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

## Art. 4

### Caratteristiche

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

Caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: forma cilindrica;

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

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

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

odore: profumo delicato e caratteristico;

sapore: gusto dolce e delicato mai acido.

caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali, min. 20%;

rapporto collagene/proteine, max. 0,15;

rapporto acqua/proteine, max. 2,30;

rapporto grasso/proteine max. 2,00;

pH maggiore o uguale 5,3.

Caratteristiche microbiologiche: carica microbica mesofila  $>1 \times 10$  alla settimana a unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il prodotto finito presenta diametro non superiore a 60 mm, lunghezza non superiore a 200 mm e peso non superiore a 350 grammi.

#### Art. 5 Controlli

Il controllo sulla conformità al presente disciplinare è svolto da un Organismo di controllo conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale Organismo di controllo è IFCQ Certificazioni Srl, Via Rodeano 71, 33038 San Daniele del Friuli (UD), Tel. 0432/940349, e-mail: info@ifcq.it PEC: ifcq@pec.it.

#### Art. 6 Designazione e presentazione

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 protetta". Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione di origine protetta" nella lingua del Paese di destinazione.

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

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

I "Salamini italiani alla cacciatora" possono essere commercializzati sfusi ovvero confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza dell'autorità di controllo indicata all'art. 5, esclusivamente nella zona di elaborazione del prodotto.

#### Art. 7 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e

documentata.

In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'organismo di controllo, individuato all'articolo 5, e riguardanti gli allevatori, i macellatori, sezionatori, produttori, affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## Art. 8

### Legame con l'ambiente

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata, esattamente corrispondente alla zona di produzione. L'insieme "materia prima - prodotto - denominazione" si collega all'evoluzione socioeconomica specifica dell'area interessata. In effetti l'evoluzione tecnica delle colture cerealicole e della trasformazione del latte ha determinato una vocazione produttiva univoca, collocando la zona di produzione in aree tradizionalmente destinate a tipi particolari di allevamento suino. Nel tempo si è evoluta la tipologia degli allevamenti suinicoli dell'Italia centro-settentrionale affermandosi come moderno ciclo produttivo fin dal secolo scorso in Emilia-Romagna e Lombardia, dove si è diffuso nelle aree limitrofe centro-settentrionali. In particolare, si è passati dalle razze autoctone a razze specializzate ottenute anche con incroci con linee locali derivandone materia prima (carcasse suine) rispondente alle esigenze della trasformazione agroalimentare e tale da conferire in termini di qualità, anche organolettiche, caratteristiche peculiari al prodotto finito.

La notorietà dei «Salamini italiani alla cacciatora» è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. La tradizione orale fa risalire la produzione dei salamini all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale, zona dalla quale la produzione si è poi estesa alle limitrofe aree dell'Italia centrale, portando a coincidere il territorio di produzione con quello tipico di stanziamento del suino pesante italiano. La storia del prodotto va rapportata con l'evoluzione di una tipica cultura rurale, comune a tutta la macro-regione definita «Padania», dal cui territorio e relative zone aggiuntive deriva la materia prima lavorata secondo tradizioni consolidate, peculiari della denominazione in parola. I richiami storici ai «Salamini italiani alla cacciatora» sono presenti nelle tradizioni gastronomiche lombarde che si sono mantenute fino ai nostri giorni. L'etimologia del nome si richiama alla tradizionale razione che i cacciatori si portavano nella bisaccia durante le loro escursioni. In epoca recente, riferimenti alla denominazione in parola sono riscontrabili negli accordi bilaterali sottoscritti dall'Italia con Francia, Germania, Spagna e Austria relativamente alla protezione di indicazioni di provenienza, denominazioni di origine ed altre denominazioni geografiche, riservate prodotti originari del territorio italiano.