Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Tutela della Qualità, Valorizzazione e Rintracciabilità dei Prodotti Agricoli e Zootecnici
Istanza di riconoscimento del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto Indicazione Geografica Protetta: Salame Piemonte.

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte l'istanza di riconoscimento del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto:

Indicazione Geografica Protetta:
Salame Piemonte

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Maria Gimondo, tel. 011/432.29.62 del Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore
Alessandro Caprioglio

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 ed 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. Il Salame Piemonte, all'atto dell'immissione al consumo, 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 ed 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 collageno / proteine	max 0,12
Rapporto acqua / proteine	max 2,00
Rapporto grasso / proteine	max 1,40
pH	≥ 5.2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Carica microbica mesofila > $1x10^7$ unità formanti colonia/g - con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il Salame Piemonte intero può essere commercializzato nelle seguenti forme: "bocconcini" fino a 70 g., "salametti" fino a 220 g., "filzette" fino a 450 g., "rose" fino a 1700 g., "cresponetti" fino a 2000 g., "cresponi" oltre i 2000 g.

Art. 3 Zona di produzione

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

Art. 4 Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata e, per ciascuna di esse, deve esserci la documentazione di ogni lotto di carni in entrata e di salami in uscita dal produttore.
Tutti gli operatori della filiera coinvolti sono assoggettati a controllo e devono compilare documenti di trasporto od apposite registrazioni per ogni trasferimento di suini e di carni o per la relativa lavorazione, con l'indicazione di tutte le informazioni necessarie a garantirne l'origine, nel rispetto delle procedure e dei requisiti previsti dal disciplinare e dal piano di controllo.
Tutti i documenti emessi o ricevuti sono acquisiti dall'organo di controllo o conservati a sua disposizione a cura degli interessati; in questo modo il sistema di controllo garantisce la tracciabilità del prodotto, dopo avere iscritto in appositi elenchi ed avere codificato, per riconoscere in modo univoco ogni singola unità produttiva, che sottopone periodicamente a verifiche ispettive.
Infine, per assicurare la tutela del consumatore e la salvaguardia della qualità del prodotto, nelle fasi di affettamento e confezionamento, sia all'interno che al di fuori dell'area di produzione, devono essere garantite l'identificazione certa del prodotto tutelato,le quantità in ingresso ed in uscita e la sua rintracciabilità totale nonché devono essere adottati tutti gli accorgimenti e le precauzioni necessarie affinché queste fasi non incidano negativamente sulle caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del prodotto.

Art. 5 Metodo di Produzione

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, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano.
- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano.
- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci e ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante italiano.
- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.
- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.
- L'età minima di macellazione è di nove mesi.
- E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Alimentazione degli animali

L'alimentazione dei suini si articola in due fasi.

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

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

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

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

Altri ingredienti

Gli altri ingredienti sono sale (massimo 3%), pepe in grani e/o in pezzi e/o in polvere (massimo 0,4%), spezie e piante aromatiche: aglio, chiodi di garofano interi o macinati o in infusione con il vino, noce moscata, vino rosso piemontese a denominazione di origine, proveniente dai vitigni 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.

Metodo di elaborazione

Le frazioni muscolari ottenute dalla muscolatura striata, proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta sono mondate accuratamente 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 ad ottenere la caratteristica forma allungata della struttura fisica delle frazioni adipose.
Il Salame Piemonte IGP deve essere insaccato in budello naturale suino e/o bovino o involucro artificiale. Successivamente viene legato con spago o mediante un sistema di clip. In entrambi i casi è ammesso l'utilizzo di apposita rete. Al momento della preparazione il diametro del salame non deve essere superiore a 14 cm.
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 avvenire in Piemonte e 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, come viene indicato nella tabella seguente:

Diametro del salame fresco in mm.	Tempi minimi di stagionatura (compresa la disidratazione a caldo) In settimane dalla data di insacco
Fino a 50	1
Da 51 a 70	2
Da 71 a 90	3
Da 91 a 110	7
Da 111 a 140	9

Il Salame Piemonte, a fine stagionatura, deve avere un pH maggiore o uguale a 5,2.

Art 6. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica
La zona di produzione del Salame Piemonte è costituita dall'intera regione Piemonte che presenta caratteristiche climatiche molto particolari. Lo stesso nome Piemonte deriva dal fatto che la regione si trova, geograficamente, "ai piedi dei monti"; questa situazione, pressoché unica in Europa, dà origine, in gran parte della regione, ad una zona climatica temperata sub-continentale, dalle caratteristiche relativamente omogenee; si distingue un periodo invernale freddo, con precipitazioni

modeste, umidità relative decrescenti da novembre, più umido, a febbraio, più secco, e dalla pianura verso le colline, con ventilazione moderata e con frequenti episodi di fohn che rimescolano l'aria e favoriscono il mantenimento di valori di umidità relativa piuttosto bassi. Per di più il Piemonte mostra caratteri di maggior soleggiamento e, dunque, di minor umidità rispetto alle contigue regioni della Valle Padana; queste differenze sono ancor più palesi nei confronti con le regioni a Nord delle Alpi dove il soleggiamento si riduce di circa due terzi.
Tradizionalmente, queste particolari condizioni termo igrometriche sono state determinanti nel favorire il raffreddamento delle carni e le proliferazioni microbiche poco acidificanti nelle frazioni interne ed esterne del salame che conferiscono le caratteristiche di sapore e aroma proprie del Salame Piemonte, anche con tempi di stagionatura più brevi rispetto ad altre tipologie di salami.
Analogamente il clima e il territorio piemontese, insieme alle tecniche di coltivazione, alle pratiche vinicole e alla cultura, sono determinanti nel conferire un "terroir" unico e particolare ai vini piemontesi a denominazione d'origine, elemento tipico caratterizzante del Salame Piemonte.
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 fortemente il gusto e l'aroma del Salame Piemonte, differenziandolo, in modo significativo, 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.
Il Salame Piemonte ha una quantità di proteine elevate ed il pH, moderatamente alto, ciò contribuisce ad evidenziarne le caratteristiche organolettiche

Legame causale tra zona geografica e una qualità specifica, reputazione o altre caratteristiche
Gli specifici fattori di legame del Salame Piemonte con il suo territorio, che ne testimoniano la reputazione, sono evidenziati dai 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".*
Questi saperi e queste tecniche tradizionali si sono, a poco a poco, trasferiti in attività artigianali e pre- industriali, rimanendo del tutto invariate le metodologie e i processi.
Infatti, nel '900 si estende la produzione industriale a fianco di quella artigianale e sui Listini quindicinali della Camera di Commercio di Torino (dal 1948 ad oggi) il Salame Piemonte è presente nella sezione "Carni suine fresche", proprio con la voce "Salame Piemonte".
Il Salame Piemonte, quindi, fa parte della più antica tradizione alimentare piemontese ed è, tutt'oggi, largamente impiegato come componente importante del "menù tipico piemontese", ormai ben noto e diffuso in Italia, e non solo.
Un elemento fondamentale, distintivo e caratterizzante del Salame Piemonte, era ed è l'aggiunta di vini rossi tipici piemontesi, provenienti da uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto che sono i tre vitigni più famosi del Piemonte e ne testimoniano il profondo legame con il territorio.
I vitigni autoctoni maggiormente coltivati in Piemonte sono proprio la Barbera, il Dolcetto e il Nebbiolo.
La superficie totale coltivata con i predetti vitigni è notevole, pari al 56.7% del totale della superficie vitata piemontese. Il vitigno Barbera primeggia con 16.694,31 Ha, il vitigno Dolcetto registra una superficie coltivata di Ha 6.468,73 , mentre il Nebbiolo, principe dei vitigni del Piemonte, è coltivato su una superficie di 3.761 Ha. Complessivamente sono oltre 20.000 le aziende vitivinicole coinvolte nella produzione dei sopra citati vini.
La produzione di questi vini in Piemonte è sempre stata abbondante, quindi, ad una grande disponibilità di vini per bere è sempre stata garantita una disponibilità per la concia dei salami.

Art. 7 Controlli

La struttura di controllo è: Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. – P.zza Carlo Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta (CN).

Art. 8 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.
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 comunitario e dal logo "Salame Piemonte" riportato di seguito.
Nell'etichetta del Salame Piemonte è obbligatorio indicare la regione di origine delle carni suine (livello NUTS 2 – Regolamento CE 1059/2003). Nel caso di provenienza delle carni da più 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”.