

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 75/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«SALAME PIEMONTE»

n. UE: IT-PGI-0005-01237 — 6.6.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Salame Piemonte»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il Salame Piemonte è costituito dall'impasto di carne suina fresca mazzata, 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.

Per la produzione del Salame Piemonte sono definiti i seguenti tempi di stagionatura in funzione del diametro del salame fresco:

— diametro tra 40 e 70 mm: da un minimo 10 giorni a un massimo di 50 giorni

— diametro tra 71 e 90 mm: da un minimo 21 giorni a un massimo di 84 giorni

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.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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 I proteine	max 0,12
Rapporto acqua I proteine	max 2,00
Rapporto grasso I proteine	max 1,40
pH	≥ 5,2

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila > 1×10^7 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.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

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 del Consiglio⁽¹⁾ 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 e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10 %.

⁽¹⁾ GUL 299 del 16.11.2007, pag. 1.

- L'età minima di macellazione è di nove mesi.
- È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

L'alimentazione dei suini si articola in due fasi ed è basata prevalentemente sulla produzione cerealicola. La razione media alimentare dei suini è costituita per la maggior parte da pastone di mais e a seguire da orzo, crusca, soia ed integratori minerali. È prevista la somministrazione di sottoprodotti della caseificazione quali siero e latticello. Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno. 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 e 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

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione, salagione, impasto, insacco, asciugatura e stagionatura del Salame Piemonte avvengono nella zona indicata al successivo punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il Salame Piemonte IGP è immesso al consumo non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

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

5. Legame con la 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, 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.

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 Piemonte.

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.

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, 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.

Nel 1854, Giovanni Vialardi, capocuoco e pasticciere 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».

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, 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).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Salame Piemonte» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 96 del 26.4.2014.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
