

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "SALAME CREMONA"

Art. 1 **Denominazione**

L'Indicazione Geografica Protetta "Salame Cremona" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle indicazioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 **Caratteristiche del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta "Salame Cremona" è riservata al prodotto di salumeria che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

2.1. Fisico morfologiche

- Peso a fine stagionatura non inferiore a 500 gr
- Diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm
- Lunghezza al momento della preparazione non inferiore a 150 mm

2.2. Chimiche e Chimico-Fisiche

- Proteine totali: min. 20.0%
- Rapporto collagene / proteine: max 0.10
- Rapporto acqua / proteine: max 2.00
- Rapporto grasso / proteine: max 2.00
- PH: maggiore o uguale a 5.20

2.3. Microbiologiche

Carica microbica mesofila: > 1x 10 alla settima unità formanti colonia / grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

2.4. Organolettiche

- Aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare.
- Consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza morbida.
- Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzandosi per la tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto "smelmato"). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti.
- Colore: rosso intenso.
- Odore: profumo tipico e speziato.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di elaborazione del Salame Cremona comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

Art. 4

Prova dell'origine

A livello di controlli per l'attestazione della provenienza della produzione IGP, la prova dell'origine del "Salame Cremona" dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. I principali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni segmento della filiera, cui si sottopongono i produttori sono i seguenti:

- iscrizione ad un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo di cui al successivo art. 7;
- denuncia all'Organismo di controllo delle quantità di salame Cremona prodotte annualmente;
- tenuta degli appositi registri di produzione del salame Cremona.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1. Materia prima

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

- a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano;
- c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri 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.

Non sono in ogni caso ammessi:

- a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
- c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n°2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

tabella 1

Mais, semola glutinata (1)	fino al 5% della ss della razione
Carubbe denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2).	fino all' 1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione
Latticello	fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino all' 1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione
<p>Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione</p> <p>(1) ovvero corn gluten feed</p> <p>(2) farina</p> <p>(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcoolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss</p> <p>(4) con punto di fusione superiore a 36C°</p> <p>ss = sostanza secca</p>	

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale :

tabella 2

Mais ^(*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscamì ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabetola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabetola, polpe secche(5)	fino al 4% della ss della razione

Marco mele-pere;buccette (6)	fino al 2% della ss della razione
Latte, siero	fino a max 1.15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e.(**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino all'8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione
<p>(1) e/o pannocchia (2) ad esempio: riso sbramato (3) sottoprodotti della lavorazione del frumento (4) surpressate ed insilate (5) esauste (6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori (7) e/o altri semi di leguminose (8) con punto di fusione superiore a 40C° ss = sostanza secca (*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata (**) farina di estrazione</p>	

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.

Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.

L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

tabella 3

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Fibra greggia	3%	10%	3%	8%
Grassi	3%	7%	3%	6%
Proteina greggia	14%	20%	12%	18%
Ceneri	5%	9%	4%	8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

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

Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita. Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorità sanitaria; ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe, di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.

I requisiti di conformità prescritti dal presente disciplinare, relativi ai suini trasferiti tra gli allevamenti ed ai suini destinati alla macellazione sono attestati dall'allevatore mediante procedure sottoposte alla verifica dell'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8/6/2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002 e mediamente caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello che, a tale scopo, accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la conformità ai fini del presente disciplinare deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo articolo 7.

Caratteristiche materia prima - La carne suina da destinare al successivo impasto è quella ottenuta dalla muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose.

5.2. Ingredienti

Sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto.

Possono inoltre essere impiegati: vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

5.3. Preparazione

Le frazioni muscolari e adipose, ottenute da carni macellate secondo le vigenti disposizioni, sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiore dimensioni ed il tessuto adiposo molle, linfonodi e grossi tronchi nervosi.

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori di 6 mm.

La temperatura della carne alla triturazione deve essere superiore a 0°C.

La salatura deve essere effettuata durante la macinazione, ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi.

L'impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un tempo prolungato per ottenere la tipica coesione dell'impasto.

Il Salame Cremona deve essere insaccato in budello naturale di suino, di bovino, di equino o di ovino ed il budello deve avere un diametro iniziale non inferiore a 65 mm.

La legatura, eseguita manualmente o meccanicamente, è effettuata con spago.

5.4. Asciugatura

Tra le operazioni di insacco e quelle di asciugamento è ammesso lo stoccaggio del prodotto in cella, per una durata massima di giorni uno ed in condizioni di temperatura non inferiore ai 2°C e non superiore ai 10°C.

L'asciugamento è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 15° e 25°C).

L'asciugamento deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

5.5 Stagionatura

La stagionatura del Salame Cremona deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra 11° e 16°C.

Il tempo di stagionatura non deve essere comunque inferiore alle 5 settimane.

Il periodo di stagionatura varia in relazione al calibro iniziale del budello, secondo la seguente tabella:

Calibro in mm (alla preparazione)	Tempo minimo di stagionatura espresso in giorni
65 – 75	35
76 – 80	45
81 – 85	60

86 – 90	80
91 – 95	90
96 – 100	100
101 e oltre	110

5.6 Confezionamento

Il Salame Cremona può essere immesso al consumo in pezzi singoli, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero o in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento o porzionamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3.

Qualora il confezionamento venisse effettuato fuori dall'area geografica descritta nel disciplinare non si potrebbe garantire un controllo costante presso tutte le aziende produttrici e ciò comporterebbe una grave carenza nel sistema di certificazione della IGP. Tale carenza avrebbe la conseguenza di non poter più garantire il corretto utilizzo della denominazione, a danno dei produttori e dei consumatori. In altre parole, il mancato assoggettamento al controllo delle operazioni di confezionamento comporterebbe come diretta conseguenza anche il venire meno di altri due elementi fondamentali: la garanzia della salvaguardia della qualità, verificata nel corso di tutte le operazioni di controllo e la garanzia dell'origine, intesa come tracciabilità compiutamente riscontrabile nel corso di ogni fase di trasformazione, compreso il confezionamento.

Inoltre, consentire il packaging fuori dall'area geografica tipica pregiudicherebbe anche la qualità del salame Cremona, dal momento che il prodotto dovrebbe subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento "a distanza di tempo e di luogo", che altererebbe le caratteristiche organolettiche del salame.

Art. 6 Legame con l'ambiente

Il prodotto Salame Cremona presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che le deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella Pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.

Il perfetto e vincente sinergismo tra l'allevamento del bovino da latte e quello dei suini, insieme alla coltivazione dei cereali, trova da tempo nel clima, nebbioso e poco ventilato, un alleato eccezionale che permette ai prodotti insaccati posti a stagionare, come i salami, di acquisire particolari caratteristiche di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

Il tutto, però, non avrebbe potuto consentire al Salame Cremona di raggiungere tali caratteristiche qualitative, se non fosse intervenuto il fattore umano che, nella zona di produzione, ha saputo nel tempo mettere a punto tecniche di preparazione e stagionatura dei salami del tutto peculiari.

Ancora oggi il Salame Cremona è prodotto con procedimenti che rispettano appieno la tradizione, i quali ben si coniugano con le nuove tecnologie apportate ai processi di lavorazione.

Il fattore ambientale dovuto al clima e il fattore umano, che si identifica con la spiccata capacità tecnica degli addetti alla preparazione del Salame Cremona, rimangono quindi ancora oggi elementi fondamentali e insostituibili, che assicurano la peculiarità e la reputazione del prodotto.

Infatti, il Salame Cremona ha goduto e gode tuttora di un'alta notorietà e reputazione, come attestato dalla sua tradizionale presenza nelle fiere agroalimentari della Valle Padana e come si rileva dalla sua forte presenza nei principali mercati nazionali ed esteri.

Ciò è altresì confermato dalla presenza del "Salame Cremona" nelle liste dei principali prodotti agroalimentari con denominazione di provenienza italiani, riportate in calce ad accordi bilaterali stipulati tra l'Italia e altri Paesi europei negli anni 1950-1970 (Germania, Francia, Austria, Spagna) in materia di protezione delle denominazioni geografiche di provenienza.

Gli elementi che comprovano l'origine del Salame Cremona sono:

riferimenti storici, che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il legame dello stesso con il territorio, nonché l'inserimento in ricette e tradizioni gastronomiche che dal territorio della provincia di Cremona si è poi esteso nell'ambito della valle Padana;

riferimenti culturali, secondo i quali il prodotto era ben presente nelle tradizionali manifestazioni popolari e contadine, già a partire dall'inizio del secolo. Ancora oggi, nonostante la fortissima industrializzazione e terziarizzazione della valle Padana, il Salame Cremona rafforza la sua tradizionale presenza nelle principali fiere agroalimentari lombarde e della valle Padana (Fiera di Cremona ottobre, Millenaria di Gonzaga inizio settembre, Reggio Emilia fine aprile, ecc.).

la presenza di numerosi produttori - siano essi a capacità industriale o artigianale - dediti alla trasformazione delle carni dei suini che nella pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattiero-casearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais). È questo legame, che è andato sempre più rafforzandosi nel secolo appena concluso, che ha fortemente contribuito allo sviluppo economico e sociale dell'intera area: cereali ed erbai che forniscono l'alimento per suini e vacche da latte, il siero del latte da sottoprodotto ad ottimo alimento per suini, il letame ed il liquame che mantengono e migliorano la fertilità della terra, gli artigiani prima e le industrie poi che trasformano il latte e la carne.

Art. 7 Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un Organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. Cee n. 2081/92.

Art. 8 **Etichettatura**

In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture, le diciture “Salame Cremona” e “Indicazione Geografica Protetta” e/o sigla “IGP”. Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È 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.

Nell’etichetta deve altresì figurare il simbolo comunitario di cui all’art. 1 del Reg. (CE) della Commissione n. 1726/98.