

## RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

### « Salamini italiani alla cacciatora »

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1778/2001 del 7 settembre 2001.

Documento unico modificato pubblicato su GUUE C 359 del 23 ottobre 2019.

#### Richiedente

Consorzio Cacciatore Italiano  
Milanofiori, Strada 4, Palazzo Q8 – 20089 Rozzano (MI)  
Telefono: 02892590.1

[info@salamecacciatore.it](mailto:info@salamecacciatore.it) [cacciatore@promopec.it](mailto:cacciatore@promopec.it)

<https://salamecacciatore.it/>

#### Modifiche proposte nel disciplinare di produzione

DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p>Art. 1. Denominazione 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.</p>	<p>Art. 1. Denominazione 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.</p>
<p>Art. 2. Zona di produzione Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione dei salamini italiani alla cacciatora debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono rispondere alle caratteristiche produttive già stabilite dai decreti del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato del 18 dicembre 1993 per i prosciutti di Parma e S. Daniele. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Da tali suini si ottengono carni aventi le caratteristiche necessarie per la produzione dei salamini italiani alla cacciatora. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7. I salamini italiani alla cacciatora sono ottenuti nella</p>	<p>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.</p>

<p>zona tradizionale di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni, esattamente corrispondenti a quelle di provenienza dei suini: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.</p>																																																		
	<p style="text-align: center;"><b>Art. 3.</b> <b>Metodo di ottenimento</b></p> <p><b>3.1 Caratteristiche genetiche</b> La materia prima deve provenire da suini figli di:</p> <p>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;</p> <p>b) verri delle razze tradizionali di cui alla lett. 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;</p> <p>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;</p> <p>d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lett. c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lett. a).</p> <p>Di seguito, vengono esplicitati i predetti requisiti genetici, riportando le combinazioni genetiche ammesse e non consentite:</p> <table border="1" data-bbox="810 1171 1406 1928"> <thead> <tr> <th data-bbox="810 1171 895 1290">Tipo genetico verro →</th> <th data-bbox="895 1171 979 1290">Large White Italiana</th> <th data-bbox="979 1171 1064 1290">Landrace Italiana</th> <th data-bbox="1064 1171 1149 1290">Duroc Italiana</th> <th data-bbox="1149 1171 1233 1290">Incroci di LWI, LI, DI</th> <th data-bbox="1233 1171 1318 1290">Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)</th> <th data-bbox="1318 1171 1406 1290">Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)</th> </tr> <tr> <th data-bbox="810 1290 895 1408">Tipo genetico scrofa ↓</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="810 1408 895 1505">Large White Italiana</td> <td data-bbox="895 1408 979 1505">V (a)</td> <td data-bbox="979 1408 1064 1505">V (a)</td> <td data-bbox="1064 1408 1149 1505">V (a)</td> <td data-bbox="1149 1408 1233 1505">V (a)</td> <td data-bbox="1233 1408 1318 1505">V (d)</td> <td data-bbox="1318 1408 1406 1505">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="810 1505 895 1601">Landrace Italiana</td> <td data-bbox="895 1505 979 1601">V (a)</td> <td data-bbox="979 1505 1064 1601">V (a)</td> <td data-bbox="1064 1505 1149 1601">V (a)</td> <td data-bbox="1149 1505 1233 1601">V (a)</td> <td data-bbox="1233 1505 1318 1601">V (d)</td> <td data-bbox="1318 1505 1406 1601">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="810 1601 895 1697">Incroci di LWI, LI</td> <td data-bbox="895 1601 979 1697">V (a)</td> <td data-bbox="979 1601 1064 1697">V (a)</td> <td data-bbox="1064 1601 1149 1697">V (a)</td> <td data-bbox="1149 1601 1233 1697">V (a)</td> <td data-bbox="1233 1601 1318 1697">V (d)</td> <td data-bbox="1318 1601 1406 1697">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="810 1697 895 1816">Altre razze (Duroc, etc.)</td> <td data-bbox="895 1697 979 1816">X</td> <td data-bbox="979 1697 1064 1816">X</td> <td data-bbox="1064 1697 1149 1816">X</td> <td data-bbox="1149 1697 1233 1816">X</td> <td data-bbox="1233 1697 1318 1816">X</td> <td data-bbox="1318 1697 1406 1816">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="810 1816 895 1928">Altro tipo genetico appro-</td> <td data-bbox="895 1816 979 1928">V (b)</td> <td data-bbox="979 1816 1064 1928">V (b)</td> <td data-bbox="1064 1816 1149 1928">V (b)</td> <td data-bbox="1149 1816 1233 1928">V (b)</td> <td data-bbox="1233 1816 1318 1928">V (c)</td> <td data-bbox="1318 1816 1406 1928">X</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	Tipo genetico scrofa ↓							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 appro-	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)																																												
Tipo genetico scrofa ↓																																																		
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 appro-	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X																																												

	vato (selezione o incrocio di LW, L, D)						
	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.

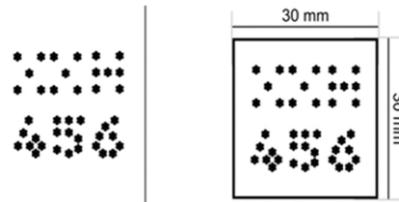
*Allattamento:* la fase va dal momento della nascita del suinetto fino a 28 (ventotto) giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto

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.	Giù.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Sigla	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:

Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Fruento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Cruscamì e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% 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.
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Siero di latte <sup>1</sup>	fino ad un massimo di 15 litri per capo al giorno

Latticello <sup>1</sup>	fino ad un apporto di 250 grammi per capo al giorno di sostanza secca
Trebbie e solubili di distilleria essiccati <sup>2</sup>	fino al 3% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% 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.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	fino al 2% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% 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.*

*1 Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.*

*2 Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.*

*3 Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.*

*4 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% sulla 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;</li> <li>- 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;</li> <li>- la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.</li> </ul> <p><i>Ingrasso:</i> 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.</p> <p><b>3.3 Macellazione e sezionamento dei suini</b></p> <p>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.</p> <p>Da tali suini si ottengono carni aventi le caratteristiche necessarie per la produzione dei "Salamini italiani alla cacciatora".</p> <p>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 conservato dal produttore.</p> <p>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.</p>
--	--

	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.
<p>Art. 3.</p> <p>Materie prime</p> <p>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.</p> <p>Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.</p> <p>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 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.</p>	<p>3.4 Materie prime</p> <p>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.</p> <p>Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.</p> <p>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.</p>
<p>Art. 4.</p> <p>Metodo di elaborazione</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.</p> <p>L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.</p> <p>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.</p>	<p>3.5 Metodo di elaborazione</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.</p> <p>L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.</p> <p>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.</p>
<p>Art. 5.</p> <p>Stagionatura</p> <p>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.</p>	<p>3.6 Stagionatura</p> <p>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.</p>
Art. 6.	Art. 4

<p style="text-align: center;"><b>Caratteristiche</b></p> <p>I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Caratteristiche microbiologiche: carica microbica mesofila &gt;1 x 10 alla settimana unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.</p> <p>Il prodotto finito presenta diametro non superiore a 60 mm, lunghezza non superiore a 200 mm e peso non superiore a 350 grammi.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Caratteristiche</b></p> <p>I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Caratteristiche microbiologiche: carica microbica mesofila &gt;1 x 10 alla settimana unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.</p> <p>Il prodotto finito presenta diametro non superiore a 60 mm, lunghezza non superiore a 200 mm e peso non superiore a 350 grammi.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Art. 7. Controlli</b></p> <p>L'attività di controllo dei "Salamini italiani alla cacciatora" viene esercitata, ai sensi dell'art. 37 del Regolamento (UE) n. 1151 del 2012, da un'autorità pubblica designata o da un organismo privato autorizzato.</p> <p>Restano valide le competenze attribuite al medico veterinario ufficiale della USL dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 (di recepimento della direttiva 92/5/CE) in materia di ispezioni e controlli dei prodotti a base di carne.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 5 Controlli</b></p> <p>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.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Art.8 Designazione e presentazione</b></p> <p>La designazione della denominazione di origine protetta "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".</p> <p>Per il prodotto destinato ai mercati internazionali, può essere utilizzata la menzione "Denominazione di origine protetta" nella lingua del Paese di destinazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.</p> <p>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</p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 6 Designazione e presentazione</b></p> <p>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".</p> <p>Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione di origine protetta" nella lingua del Paese di destinazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.</p> <p>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</p>

<p>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.</p> <p>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. 7, esclusivamente nella zona di elaborazione del prodotto.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Art. 7</b> Prova dell'origine</p> <p>Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Art. 8</b> Legame con l'ambiente</p> <p>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.</p> <p>La notorietà dei «Salamini italiani alla cacciatora» è</p>

	<p>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.</p>
--	---