

**RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**  
**D.O.P. (X) - I.G.P. (..)**

Comunicata ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006

**1. Autorità nazionale**

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 - Roma

**2. Richiedente**

Consorzio Salumi DOP Piacentini  
Via C. Colombo, 35  
29122 - Piacenza  
Tel 0523.591260  
Fax 0523.608714

**3. Denominazione del prodotto**

«Salame Piacentino».

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996.  
Modifiche registrate con Reg. (CE) n. 92/11 del 3 febbraio 2011.

**4. Tipo di prodotto**

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne

**5. Sintesi del disciplinare**

a. Nome del prodotto

Salame Piacentino

b. Descrizione del prodotto

Il «Salame Piacentino», all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

***Le parole***

«Aspetto esterno: forma cilindrica con peso variabile non superiore ad 1 kg e non inferiore a 400 gr.»

***Sono sostituite dalle parole***

«Aspetto esterno: forma cilindrica con peso variabile non superiore ad 1 kg e non inferiore a 400 gr.  
Per il prodotto destinato all'affettamento, a stagionatura ultimata, il peso non deve superare i 2 Kg.»

Aspetto al taglio: colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato.

Aroma e sapore: sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato dal periodo di stagionatura.

***Le parole***

«CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità (%)	27	50
Proteine (%)	23,5	33,5
Grassi (%)	16	35
Sale (%)	3	5
Ceneri (%)	4	6,5
Collagene (%)	0,5	4
pH	5,4	6,5»

## ***Sono sostituite dalle parole***

### «CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità (%)	27	50
Proteine (%)	23,5	33,5
Grassi (%)	16	35
Sale (%)	3	5
Ceneri (%)	1,5	6,5
Collagene (%)	0,5	4
pH	5,2	6,5»

Il «Salame Piacentino» può essere commercializzato sfuso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata.

#### c. Zona geografica di produzione

La zona di elaborazione del «Salame Piacentino» comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m., a motivo delle particolari condizioni climatiche. La materia prima utilizzata proviene da suini nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia.

#### d. Storia ed origine del prodotto

La produzione dei salumi piacentini ed in particolare del «Salame Piacentino» risale all'epoca romana e si è tramandata nel tempo concentrandosi nell'area geografica delimitata ed indicata al punto c).

La storia del prodotto va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta l'area padana, dal cui territorio deriva la materia prima, lavorata in un'area assai più ristretta in relazione a tradizioni consolidate, peculiari del prodotto in oggetto.

L'origine del prodotto è quindi connessa con la diffusione della suinicoltura locale e con le particolari condizioni climatiche.

I richiami storici del «Salame Piacentino» sono presenti nelle tradizioni gastronomiche dell'ambiente padano.

#### e. Metodo di ottenimento del prodotto

La produzione del «Salame Piacentino» comprende le seguenti fasi: tritatura delle carni, condimento con miscela di salagione ed aromi; impastamento; insaccamento e legatura; stagionatura.

Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte in pezzettini e successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi superiori a 10 mm di diametro. La pasta di salame così ottenuta viene poi condita a secco con la seguente miscela:

### ***Le parole***

#### «Dosi per 100 Kg di carne fresca

◆ cloruro di sodio:	min 1,5 Kg - max 3,5 Kg
◆ nitrato di potassio (E252):	max 15 gr
◆ pepe nero o bianco in grani e/o spezzato:	min 30 - max 50 gr
◆ infuso di aglio e vino: max 500gr;	aglio (da 5 a 20 gr), vino (da 0,1 a 0,5 litri);
◆ zuccheri:	max 1,5 Kg
◆ sodio L-ascorbato (E301):	max 200 g

Seguono poi l'impastamento e l'insaccamento in budello di suino. Infine il Salame, legato con spago, viene successivamente forato e sottoposto ad asciugamento in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15° e 25° C ed umidità relativa compresa tra il 40 ed il 90 %.»

## ***Sono sostituite dalle parole***

#### «Dosi per 100 Kg di carne fresca

◆ cloruro di sodio:	min 1,5 Kg - max 3,5 Kg
◆ nitrato di potassio (E252):	max 15 gr
◆ nitrito di sodio:	max 10 gr
◆ pepe nero o bianco in grani e/o spezzato:	min 30 - max 50 gr

◆ infuso di aglio e vino: max 500gr;	aglio (da 5 a 20 gr), vino (da 0,1 a 0,5 litri);
◆ zuccheri:	max 1,5 Kg
◆ sodio L-ascorbato (E301):	max 200 g
◆ noce moscata:	max 30 gr

Possono inoltre essere impiegate colture di avviamento alla fermentazione. Seguono poi l'impastamento e l'insaccamento in budello di suino. Il calibro dell'insaccato fresco non deve superare i 70 mm: trattandosi di budelli di suino è ammessa una tolleranza del  $\pm 5\%$ . Infine il Salame, legato con spago, (ad eccezione di quello destinato ad affettamento), viene successivamente forato e sottoposto ad asciugamento in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15° e 25° C ed umidità relativa compresa tra il 40 ed il 90 %.»

### **Le parole**

«La stagionatura dei Salami Piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12 e 19 °C ed un'umidità relativa di 70-90%, per un periodo non inferiore a 45 giorni dalla data di salatura.»

### **Sono sostituite dalle parole**

«La stagionatura dei Salami Piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12 e 19 °C ed un'umidità relativa di 70-90%, con una tolleranza di  $\pm 10\%$ , per un periodo non inferiore a 45 giorni dalla data di salatura.»

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.

## **6. Legame con l'ambiente geografico**

I requisiti del «Salame Piacentino» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, di cui al punto 4.2, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale. L'elaborazione localizzata del «Salame Piacentino» trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4.3. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima a sua volta determinante per le peculiarità del prodotto finito. L'insieme «materia prima — prodotto — denominazione» si collega all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

## **7. Struttura di Controllo**

Nome: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari  
 Indirizzo: Strada dell'Anselma 5  
 23122 Piacenza PC  
 ITALIA  
 Tel. +39 0523609662  
 Fax +39 0523644447  
 E-mail: amministrazione@ecepta.it

## **8. Elementi Specifici dell'Etichettatura**

La denominazione «Salame Piacentino» deve essere riportata in etichetta con caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

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 il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole, dai cui allevamenti il prodotto deriva.

## **9. Condizioni nazionali (eventuali)**