

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Salame Cremona»

Indicazione Geografica Protetta registrata con Reg. (CE) n. 1362/2007 del 22 novembre 2007

Richiedente

Aziende produttrici di salame Cremona Igp c/o Agricola Tre Valli – Società Cooperativa

Via Valpantena 18/G, 37142 Verona (VR)

Tel. 0458097511

assicurazione.qualita.alimentare@pec.agricolatrevalli.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “SALAME CREMONA”	
DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p>Articoli 1, 2,3</p> <p>Articolo 4 Prova dell’origine</p> <p>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’art. 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:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Art. 5 Metodo di ottenimento</p> <p>5.1. Materia prima</p>	<p>Nessuna modifica richiesta INVARIATI</p> <p>Articolo 4 Prova dell’origine</p> <p>Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all’organismo di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell’organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.</p> <p>Art. 5 Metodo di ottenimento</p> <p>5.1. Materia prima</p>

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.

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati suini figli di:

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;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera 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 non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante;

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;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite.

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 approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X

	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 competente.

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

Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.

Aringhe (2)	fino all'1% della ss della razione	Triticale	fino al 55% della s.s.
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione	Silomais	fino al 10% della s.s.
Latticello	fino a max 1. 6 capo/giorno	Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione	Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Lisati proteici	fino all'1% della ss della razione	Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Silomais	Fino al 10% della ss della razione	Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione (1) ovvero corn gluten feed (2) farina (3) per «distillers» si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcolica, 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 (4) con punto di fusione superiore a 36°C ss = sostanza secca		Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
		Cruscamì e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
		Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno
		Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
		Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
		Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
		Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premisce	fino al 2% della s.s.
		Trebbie e solubili di distilleria essiccati ²	fino al 3% della s.s.
		Melasso ³	fino al 5% della s.s.
		Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	fino al 20% della s.s.
		Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	fino al 10% della s.s.
		Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	fino al 10% 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.
		Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
		Lieviti	fino al 2% della s.s.
		Pisello	fino al 25% della s.s.
		Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
		Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% della s.s.
		Farina di pesce	fino al 1% 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 e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/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% della s.s.

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

- sono ammessi: l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;
 - 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 consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta.

Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso, successiva al magronaggio, sono costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a 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 quanto contenuto nelle note alla Tabella delle materie prime ammesse e nelle specifiche sopra elencate per la fase di magronaggio con il vincolo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale.

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
Fumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione

	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	
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione	
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione	
Barbabietola, 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 l. 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	
(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 40°C ss = sostanza secca (*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata (**) farina di estrazione		

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	
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max. 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 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

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.

<p>in vigore.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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. ...[Omissis]...</p> <p><i>5.6 Confezionamento</i></p> <p>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</p>	<p>I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese dalla nascita.</p> <p>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 della singola carcassa deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 110,1 e Kg 180,0.</p> <p>Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dalla normativa vigente dell'Unione europea e appartenenti alle classi «U», «R», «O» del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.</p> <p>Il peso e la classificazione della singola carcassa devono essere rilevati al momento della macellazione.</p> <p>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. ...[Omissis]...</p> <p><i>5.6 Confezionamento</i></p> <p>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</p>
--	--

<p>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. ...[Omissis]...</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 Controlli</p> <p>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. 2081/1992.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8 Etichettatura</p> <p>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.</p>	<p>confezionamento o porzionamento o affettamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3.</p> <p style="text-align: center;">Nessuna modifica richiesta INVARIATO</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 Etichettatura</p> <p>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 dell'Unione europea della IGP.</p>
---	--