DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SALAME BRIANZA

Art. 1 (Denominazione)

La Denominazione d'Origine Controllata "Salame Brianza" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 (Zona di produzione)

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Salame Brianza debbono essere situati nel territorio delle seguenti Regioni:
Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.
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 18/12/1993 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 9 mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Da tali suini si ottengono le spalle non mondate di almeno 5 chilogrammi, aventi le caratteristiche necessarie per la produzione del Salame Brianza.
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 successsivo art. 7.
L'elaborazione del Salame Brianza deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Brianza delimitata a nord dai contrafforti del Monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda ed ad ovest dalla Strada Statale Comasina, con la relativa fascia esterna di 2 km.

Art. 3 (Materie prime)

Il Salame Brianza è costituito dall'impasto di carne suina:

spalla disossata e snervata secondo buona tecnica, friscoli di banco e triti di prosciutti, pancette e/o gole senza grasso molle, sale, pepe a pezzi e/o macinato.
Possono essere inoltre impiegati: vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, 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, aglio in dose minima.

Art. 4 (Metodo di elaborazione)

La produzione del Salame Brianza, compreso il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento, deve avvenire nella zona delimitata nell'art. 2, con la seguente metodologia di elaborazione:
le spalle suine da avviare alla mondatura devono essere di peso non inferiore a 5 chilogrammi, essere mondate accuratamente secondo buona tecnica con asportazione delle parti connettivali di maggiore dimensione e del tessuto adiposo molle. Le spalle mondate, unitamente ai triti di prosciutto, friscoli di banco e gole senza grasso molle sono fatte sostare in cella frigorifera a temperatura di congelazione o refrigerazione.
Successivamente avviene la macinatura con tritacarne avente stampi con fori di 4 - 4,5 mm. per il salame di peso non superiore ai 300 grammi e di 7 - 8 mm. per il salame di peso superiore ai 300 grammi.
L'impastatura di tutti gli ingredienti può essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.
Il Salame Brianza deve essere insaccato in budello naturale o artificale eventualmente legato con spago o posto in rete.
L'asciugamento del Salame Brianza è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 15° e 25° C) o a freddo (temperatura compresa fra 3° e 7° C), non possono essere adottate tecniche che prevedono una fermentazione accelerata. L'asciugamento deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

Art. 5 (Stagionatura)

La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 9° e 13° C. Il tempo di stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugamento, varia in funzione del diametro del salame fresco, come viene indicato nella seguente tabella:

Diametro del salame fresco in mm.	Tempi minimi di stagionatura in settimane
fino a 40	3
da 41 a 50	4
da 51 a 60	5
da 61 a 70	6
da 71 a 80	8
da 81 a 90	10
da 91 ed oltre	15

Art. 6 (Caratteristiche)

Il Salame Brianza all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:
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 frazione adiposa priva di porzioni rancide; non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti.
Colore: rosso rubino uniforme.
Odore: profumo delicato e caratteristico.
Sapore: gusto molto dolce e delicato mai acido.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Proteine totali	min. 23%
Rapporto collageno/proteine	max. 0,10
Rapporto acqua/proteine	max. 2,00
Rapporto grasso/proteine	max. 1,50
PH	maggiore o uguale 5,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica mesofila > 1x10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Art. 7 (Controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in

particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza") - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del "Salame Brianza" del Consorzio tra i Produttori del Salame Brianza.

Art. 8 (Designazione e presentazione)

La designazione della denominazione di origine controllata "Salame Brianza" 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 Controllata".
Entrambe le suddette menzioni sono intraducibili.
Può inoltre comparire la sigla DOC in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per il prodotto destinato ai mercati internazianali può essere utilizzata la menzione "Denominazione di Origine Protetta" nella lingua del Paese di destinazione.
Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al logo della denominazione che figura in allegato.
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonchè l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purchè la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.
Qualora il logo sia direttamente stampato sull'etichetta delle ditte produttrici, i quantitativi di etichette, controllati dall'organo indicato all'art. 7, debbono corrispondere ai quantitativi di materia prima avviata alla produzione del Salame Brianza.
Il Salame Brianza 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 indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art.2.

NOTE STORICHE DEL SALAME BRIANZA

La tradizione orale fa risalire l'origine della denominazione del salame Brianza al nome "Brig", antica parola celtica che significa collina e che sarebbe la radice etimologica della zona geografica chiamata Brianza.
In particolare, il prodotto in questione è collegato alla tradizionale arte salumiera brianzola, ricca di esperienze tramandate di generazione in generazione. Indubbiamente, la tradizione del salame Brianza è collegata alla diffusione locale dell'allevamento suino, le cui testimonianze storiche sono ampiamente suffragate da scrittori dell'antica Grecia e del periodo romano. Al riguardo , lo scrittore latino Plinio il Vecchio ha tramandato nelle sue "Storie Naturali" una testimonianza della lavorazione delle carni suine che si praticava tra le popolazioni galliche della zona. Più recentemente , esistono delle testimonianze di laboratori specializzati ubicati in Brianza durate il periodo della dominazione austriaca nel XIX secolo.
Seguendo la storia della particolare area geografica sulla base della memoria dei locali, appare evidente che i salumi brianzoli sono sempre stati considerati pregevoli dagli abitanti delle città limitrofe, prima fra tutte Milano, che per tradizione venivano a villeggiare nelle colline della Brianza.
In effetti, le condizioni climatiche particolari, dovute essenzialmente alla vicinanza di zone lacustri, sono state favorevoli all'instaurarsi di lavorazioni tradizionali, che ora vengono effettuate da numerose aziende ubicate nella ristretta zona di produzione.

ms3: Brianza.sto

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona tipica di produzione del salame Brianza corrisponde all' omonima area prevalentemente collinare, caratterizzata da particolari condizioni climatiche che si differenziano sostanzialmente dalle aree limitrofe, data la particolare collocazione dei territori influenzati anche dalla presenza di laghi. In effetti, gli elementi naturali vengono sfruttati, con accorgimenti tradizionali, per favorire l'instaurarsi di particolari processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che si verificano durate la fase della stagionatura, seguendo un preciso andamento grazie alle condizioni ecologiche esistenti.
In particolare, data anche l'altitudine media e l'ubicazione delle colline, il clima è particolarmente mite, rispetto alle aree limitrofe, determinando una situazione particolarmente favorevole per la stagionatura del salame Brianza. Del resto, la felice situazione metereologica, con notevole escursione termica nei mesi estivi fra il giorno e la notte, è stata sempre sapientemente sfruttata dai maestri salumieri brianzoli.
E,' quindi, evidente che l'insieme delle condizioni climatiche e delle connesse tradizioni hanno determinato e determinano tuttora condizioni uniche ed irripetibili, che hanno consentito di conferire al prodotto un'impronta caratteristica e, di fatto, inimitabile.

Brianza.zon