13 SET 2001

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "SALAME D'OCA DI MORTARA"

Art. 1
Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Salame d'oca di Mortara" è riservata al prodotto di salumeria cotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Descrizione del prodotto

1. Materia prima: Il Salame d'oca di Mortara IGP é costituito da:

a) carne di oche nate allevate e macellate nell'ambito dei territori delle seguenti regioni: Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia. Le oche, durante il periodo di finissaggio (ultimi 3 mesi), devono essere alimentate esclusivamente con foraggi verdi e granaglie. L'animale macellato deve avere un peso medio non inferiore a 4 chilogrammi;

b) carne di suini nati, allevati e macellati nell'ambito dei territori delle regioni Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Veneto, Umbria, che deve essere ottenuta secondo le modalità previste dai disciplinari del Prosciutto di Parma Denominazione Origine Protetta e/o Prosciutto San Daniele Denominazione Origine Protetta.

2. Caratteristiche del prodotto: Il "Salame d'oca di Mortara" IGP all'atto della immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, merceologiche e fisico-chimiche:

Caratteristiche organolettiche:

a) Consistenza: l'impasto è consistente ed omogeneo e non deve sbriciolarsi;
b) Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea; la pelle dell'oca, quale involucro, deve rimanere al taglio ben aderente all'impasto ottenuto;

c) Colore della fetta: rosso scuro corrispondente alla carne d'oca, rosso tenue corrispondente alla carne di suino, bianco corrispondente al grasso di suino;

d) Odore: il profumo é fine e delicato, caratterizzato dalla presenza di spezie;

e) Sapore: il sapore é dolce e delicato, tipico della carne d'oca;

13 SET. 2001

Caratteristiche merceologiche:

a) la pezzatura dell'insaccato deve avere un peso non inferiore a 0,3 chilogrammi e non superiore a 4 chilogrammi;

Caratteristiche fisico-chimiche dell'impasto:

a) proteine totali: 17% minimo;
b) rapporto grasso-proteine: max 1,8;
c) rapporto collagene-proteine: max 0,3;
d) rapporto acqua-proteine: max 3;
e) pH: maggiore/uguale 5.

Art. 3
Zona di produzione

L'Indicazione Geografica Protetta "Salame d'oca di Mortara" è riservata al salame le cui fasi di lavorazione e trasformazione hanno luogo nella zona tipica individuata geograficamente dall'insieme degli attuali confini, comprendente i seguenti comuni: Alagna Lomellina, Albonese, Borgo San Siro, Breme, Candia Lomellina, Cassolnovo, Castellaro de' Giorgi, Castello d'Agogna, Castelnovetto, Ceretto Lomellina, Cergnago, Cilavegna, Confienza, Cozzo Lomellina, Dorno, Ferrera Erbognone, Frascarolo, Galliavola, Gambarana, Gambolò, Garlasco, Gravellona Lomellina, Groppello Cairoli, Langosco, Lomello, Mede, Mezzana Bigli, Mortara, Nicorvo, Olevano Lomellina, Ottobiano, Palestro, Parona, Pieve Albignola, Pieve del Cairo, Robbio Lomellina, Rosasco, Sannazzaro Dè Burgondi, Sartirana Lomellina, S. Angelo Lomellina, S. Giorgio Lomellina, Scaldasole, Semiana, Suardi, Torre Beretti, Tromello, Valeggio, Valle Lomellina, Velezzo Lomellina, Villa Biscossi, Vigevano, Zeme Lomellina e Zerbolò, tutti facenti parte della Lomellina in Provincia di Pavia.

Art. 4
Elementi che comprovano l'origine

Salame ed oca sono due termini che evocano gusti e sapori solitamente poco affini, per sensazioni e ricordi. Ma non ovunque: in Lomellina, la zona della Provincia di Pavia compresa tra il Po a sud, il Ticino a est ed il Sesia a ovest, il cui centro storico e geografico é la città di Mortara, i due principi della cucina così diversi fra di loro trovano una sintesi in quello che viene definito appunto "Salame d'oca di Mortara". Un prodotto che ha tradizioni lontane; già dal XV secolo si lega con la presenza nella zona di comunità ebraiche. E' dall'inizio del '900 che, da specialità locale, l'insaccato viene conosciuto da un pubblico più vasto, per passare poi ad avere sempre maggiore notorietà, grazie alla promozione sviluppata dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione.

13 SET 2007

Art. 5
Metodo di elaborazione

Il Salame d'oca di Mortara IGP deve essere prodotto in base alle seguenti disposizioni:

a) i tagli di carne che devono essere impiegati sono costituiti dalle seguenti parti:

- 30/35% dalle parti magre dell'oca;
- 30/35% dalle parti magre del suino, quali coppa del collo e/o spalla e/o altre parti magre;
- 30/35% dalle parti grasse del suino, quali pancetta e/o guanciale;

b) la pelle dell'oca, opportunamente salata, rifilata e cucita con spago di cotone, è utilizzata quale involucro che deve contenere l'impasto del salame;

c) assume la forma del collo dell'oca e/o la forma tubolare se insaccato nella pelle del dorso e del ventre;

d) é proibito l'uso di involucri artificiali o di pelle di altri volatili o di altri animali;

e) la grana della carne e del grasso costituenti la pasta del salame deve derivare dall'impiego di un tritacarne con stampo avente fori da 8 a 10 millimetri;

f) la miscela di salagione deve essere costituita esclusivamente da sale marino, nitrati e/o nitriti per quanto consentito dalla Legge, pepe, aromi naturali vari;

g) il prodotto, dopo insaccato, deve essere opportunamente forellato e legato;

h) il prodotto deve rimanere in locali aerati ad una temperatura variabile tra i 14 e i 18 gradi per un periodo minimo da 1 a 3 giorni in relazione alla pezzatura;

i) dopo l'asciugatura viene sottoposto a cottura in apposita caldaia a temperatura media di 80 gradi centigradi necessaria a raggiungere la temperatura al cuore di circa 72/75 gradi e successivamente raffreddato;

l) il Salame d'oca di Mortara IGP viene commercializzato intero o affettato, confezionato in confezioni ermetiche idonee o sottovuoto.

Art. 6
Legame con l'ambiente

Se le oche sono sempre state un animale domestico molto comune in tutto il Nord Italia, in nessun altro luogo é stato creato un prodotto simile al "Salame d'oca di Mortara", se non in Lomellina. Qui le oche hanno trovato da sempre un habitat adatto per il loro allevamento ed hanno costituito per le popolazioni locali una fonte alimentare molto importante. In Lomellina l'allevamento dell'oca ha tradizioni antichissime. In questa zona, da sempre, vi é abbondanza

13 SET 2001

di acquitrini e ristagni d'acqua, nonché di vaste distese di terreno non coltivato; le oche, infatti, cibandosi di sterpaglie, foraggi verdi e granaglie, non hanno bisogno di essere allevate in modo intensivo, ma possono vivere allo stato brado. Proprio per questo la Lomellina si presta ad accogliere numerosi allevamenti di oche. In questa zona si é consolidata la tradizionale produzione del "Salame d'oca di Mortara" grazie alla capacità degli operatori locali che hanno messo a punto peculiari tecniche di preparazione e stagionatura del prodotto in questione.
Pertanto il fattore ambientale e le capacità tecniche degli operatori locali rimangono elementi fondamentali e insostituibili.

Il legame con l'ambiente é comprovato dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i produttori:

a) iscrizione degli allevatori di oche, dei fornitori di materie prime, dei macellatori di oche e di suini, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi detenuti dall'organismo di controllo indicato all'art. 7 del presente disciplinare;

b) denuncia delle produzioni di materie prime, di prodotto trasformato e confezionato al citato organismo di controllo;

c) tenuta di appositi registri di produzione e confezionamento.

Art. 7
Controlli

I controlli di cui all'art. 10 del regolamento n° 2081/92, sono effettuati da un organismo privato autorizzato, in possesso dei requisiti di cui alle norme EN45011.

Art. 8
Designazione e presentazione

Sulle confezioni di vendita devono essere indicati in carattere di stampa chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichetta, la dicitura "Salame d'oca di Mortara" e la dizione "Indicazione Geografica Protetta".
In etichettatura, in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta, deve figurare il logo, ovvero il simbolo distintivo dell'I.G.P. "Salame d'oca di Mortara", la cui descrizione, raffigurazione ed indici colorimetrici sono riportati nel manuale grafico allegato al presente disciplinare.

13 SET 2001
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

MANUALE GRAFICO DEL LOGO

DEL SALAME D'OCA DI MORTARA

Il logo del Salame d'oca di Mortara IGP é composto da un sigillo ovale (dimensioni 12,5x9) di colore azzurro (cyan 72% magenta 48% nero 9%). All'interno compare la raffigurazione grafica della Lomellina colorata in verde (cyan 100% magenta 24% giallo 100% nero 2%), un'oca di colore bianco con sfumature grigie, con becco e zampe di color arancione (cyan 6% magenta 75% giallo 55% nero 2%). Compare inoltre l'abazia di Sant'Albino e due spighe di riso di colore giallo (cyan 2% magenta 17% giallo 92% nero 2%) con sfumature bianche. Si può notare la scritta "Salame d'oca di Mortara" che riporta contorni neri (cyan 90% magenta 70% giallo 80% nero 98%). Il tipo di carattere utilizzato per la scritta "Salame d'oca di" é "Arial Bold", mentre la scritta "Mortara" é "Handel gotic". All'interno del marchio del Salame d'oca di Mortara é apposto nel campo azzurro il simbolo comunitario previsto dal regolamento n° 1726/98 per i prodotti a "Indicazione Geografica Protetta".

