DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA"

Art. 1 (Denominazione)

La Denominazione d'Origine Controllata è riservata, ai sensi dell'art. 2, comma 3 del Reg. CEE 2081/92, 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 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 p.. attive 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 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 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.

Art. 3 (Materie prime)

I ' nini 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.
Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.
Possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, latte magro in polvere o caseinati, 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.

Art. 4 (Metodo di elaborazione)

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.

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.
L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.
L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm., eventualmente legati in filza.
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.

Art. 5 (Stagionatura)

I salamini italiani alla cacciatora devono essere stagionati per almeno 10 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 c izioni normali di temperatura ambiente.

Art. 6 (Caratteristiche)

I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere 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 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.
CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Proteine totali	min. 20%
R rto collageno/proteine	max. 0, 15
Rapporto acqua/proteine	max. 2,30
Rapporto grasso/proteine	max. 2,00
PH	maggiore o uguale 5,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Carica microbica mesofila > lxl0 alla settimana unità formanti colonia/grammo con prevalenza di attobacillacee e coccacee.
Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso in media di 350 grammi.

Art. 7 (Controlli)

L'attività di controllo dei "salamini italiani alla cacciatora" viene esercitata, ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento (CEE) 2081/92 , da un'autorità pubblicata designata o da un organismo privato autorizzato.

Restano valide le competenze attribuite al medico veterinario ufficiale della USL dal D.Lgs. 30.12.1992, n. 537 (di recepimento della direttiva 92/5/CE) in materia di ispezioni e controlli dei prodotti a base di carne.

Art. 8 (Designazione e presentazione)

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 Controllata". Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione di Origine Protetta" nella lingua del Paese di destinazione.
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 purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'usuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.
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.

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

zona di produzione

