DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
SALAME PIACENTINO

Art. 1 (Denominazione)

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

Art. 2 (Zona di produzione)

Il Salame Piacentino è un prodotto ottenuto da allevamenti di suini situati nel territorio delle regioni Lombardia ed Emilia Romagna.
I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele.
Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.
I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la clessificazione commerciale delle carcasse suine.
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.

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.

Art. 3 (Materie prime)

Il Salame Piacentino è fabbricato con carne magra di suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art.2, con aggiunta di grasso suino nella percentuale dal 15 al 20%. Per la parte magra i tagli di carne sono tutti al di fuori della pancetta, mentre per la parte grassa viene utilizzato lardo e parti di pancetta prive di grasso molle e guanciale.

Art. 4 (Metodo di elaborazione)

Le carni suine magre e le parti grassi, sono ridotte in pezzettini e successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi da 14 a 18 mm.
La pasta di salame così ottenuta viene poi condita a secco con la seguente miscela:

sale marino:	da 27% a 30%
nitrati di sodio e/o potassio:	150 p.p.m.
pepe nero in grani:	30gr/qle - 40gr/qle
infuso di aglio e vino filtrato:	0,5%
zuccheri:	1,5%
ascorbato E301	0,2%

Seguono poi l'impastamento e l'insaccamento in budello di suino.
Infine il Salame, legato tradizionalmente con spago a maglia fitta, viene successivamente forato.

Art. 5 (Stagionatura)

La stagionatura dei salami piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15 e 19 C° ed una umidità relativa di 70-90%. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.

Art. 6 (Caratteristiche)

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

CARATTERISTICHE FISICHE:

Aspetto esterno: forma cilindrica di peso variabile non superiore ad 1 Kg e non inferiore a 400 gr., con periodo minimo di stagionatura non inferiore a 45 giorni e variabile in relazione al peso;

colore: rosso vivo con lenticelle di grasso di colore perfettamente bianco;

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	minimo	massimo
Carica microbica totale	= 2,1.108	6,6.108
Micrococcaceae	= 3,0.105	2,1.105
Stafilococchi coagulasi positivi	= < 30	< 30
Batteri lattici	= 1,5.108	6,6.108
Enterobatteri	= 18	21
Salmonelle in 25 g	= assenti (campione medio)	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	minimo	massimo
Umidità, %	= 39,59	41,64
Proteine (N x 6,25), %	= 29,68	28,15
Grasso, %	= 25,99	25,49
Ceneri, %	= 4,98	4,71
Lattosio (metodo enzimatico), %	= 0,07	0,02
Colesterolo mg/100 g	= 92	5,90

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 indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art.2.

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 Piacentino" del Consorzio tra i Produttori o di altro Organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art.10 del Reg. n.2081/92.

Art. 8 (Designazione e presentazione)

La designazione "Salame Piacentino" deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichettatura ed essere seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Controllata".
Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.
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.

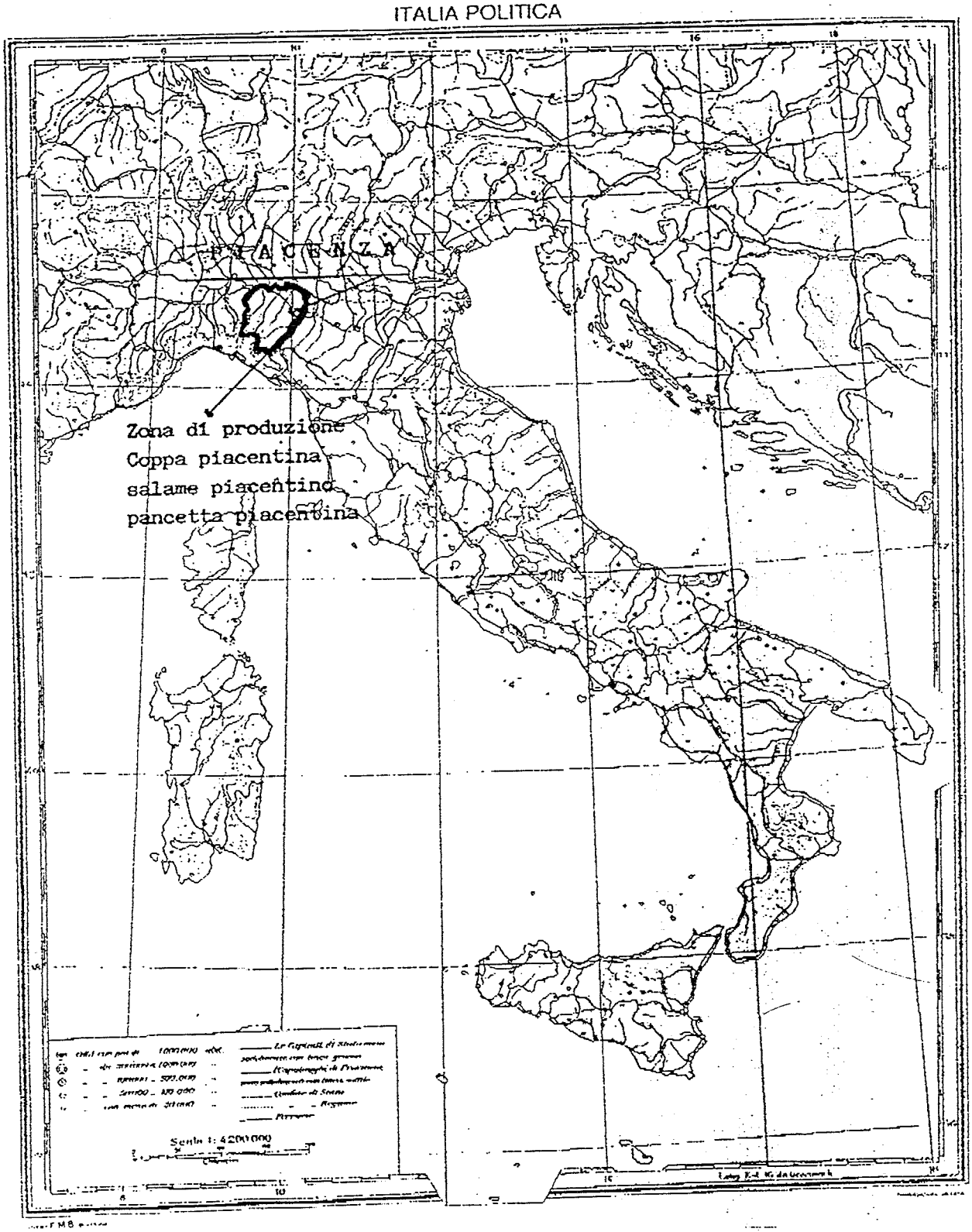
Consorzio Salumi Piacentini

Sede c/o CAMERA DI COMMERCIO - Piazza Cavalli, 35 - Tel. (0523) 22241

29100 PIACENZA

C.C.I.A.A. PC 102299 - Reg. Soc. Trib. PC 1665 - Codice Fisc. / Partita IVA 00391180338

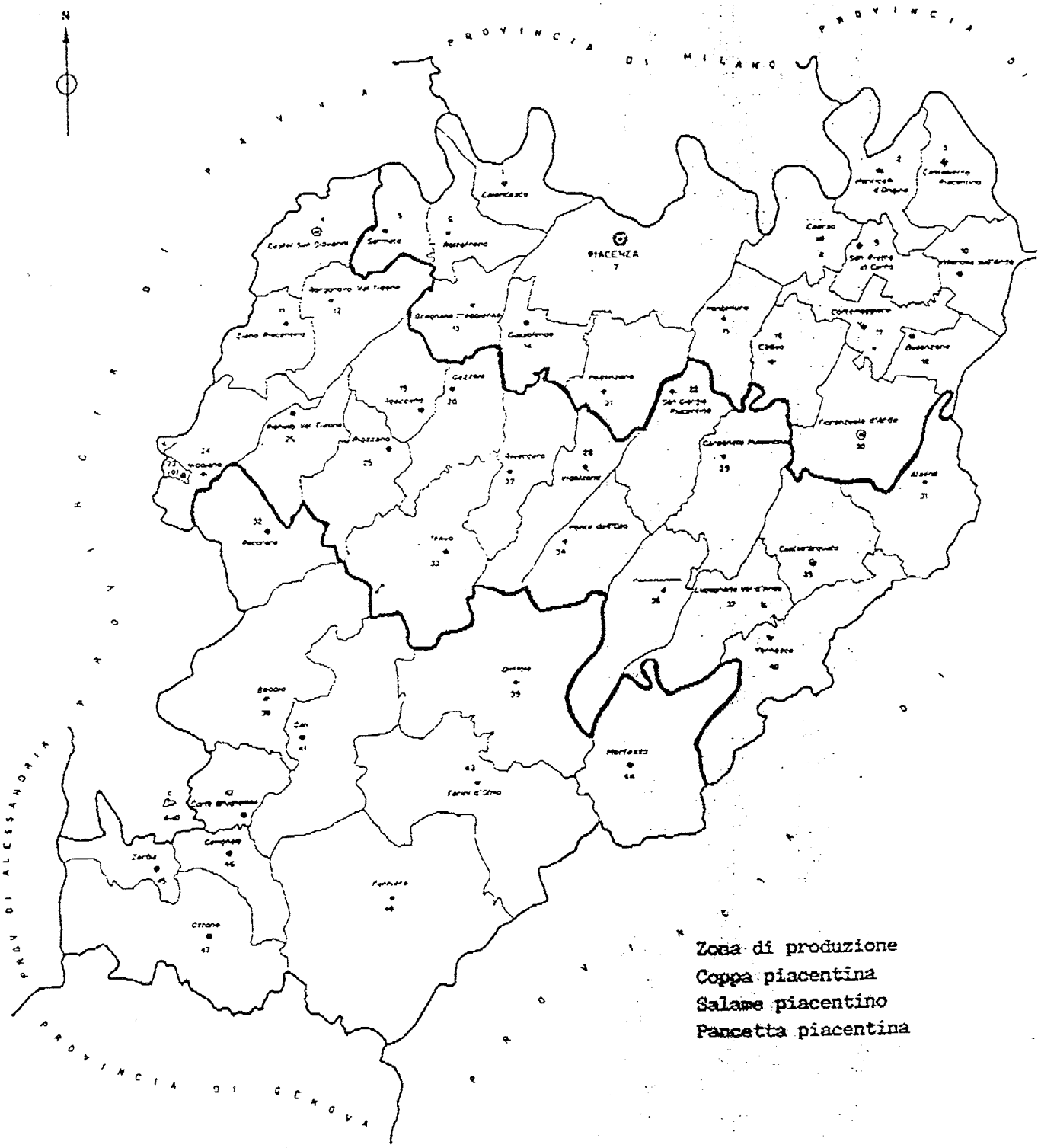
ITALIA POLITICA



Consorzio Salumi Piacentini

Sede c/o CAMERA DI COMMERCIO - Piazza Cavalli, 35 - Tel. (0523) 22241
29100 PIACENZA
C.C.I.A.A. PC 102299 - Reg. Soc. Trib. PC 1665 - Codice Fisc. / Partita IVA 00391180338

PROVINCIA DI PIACENZA



CLASSI DI AMPIEZZA DEMOGRAFICA DEI COMUNI

Superficie Kmq. 2589,47

SEDE AMMINISTRATIV
RELATIVI COMUNI DI APPAR