Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta Salame S.Angelo

Art. 1
Denominazione del Prodotto

A.1 L'Indicazione Geografica Protetta "SALAME S.ANGELO" è riservata al prodotto che abbia i requisiti specificati nel presente disciplinare.

Art. 2
Descrizione e Caratteristiche del Prodotto

B.1 Il Salame S.Angelo è un insaccato unigrana prodotto esclusivamente con carni suine ed insaccato (confezionato) in budella naturali di suino.
B.2 Il Salame S.Angelo si presenta e si caratterizza per:

B 2.1 Aspetto: la superficie esterna è cilindrica ed irregolare, presentando la classica fioritura, uno strato biancastro, tipica degli insaccati stagionati.
B 2.2 Consistenza: tenero, compatto di consistenza elastica alla pressione esercitata dal palmo della mano.
B2.3 Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con il grasso e la parte magra ben legati.
B 2.4 Colore: le parti magre sono di colore rosso rubino ed il grasso di colore bianco.
B 2.5 Odore: profumo delicato e caratteristico.
B 2.6 Sapore: leggermente speziato, l'aroma fragrante, strettamente condizionati al microclima della vallata e dal giusto periodo di stagionatura.

B.3Pezzature:

B 3.1 CULARINO, budello utilizzato ampolla rettale del maiale:
♦ peso variabile da 700 a 1500 gr. stagionatura minima non inferiore a 50 giorni;
B 3.2 SOTTOCULARINO, budello utilizzato piccolo e grosso colon:
♦ peso variabile da 200 a 700 gr. stagionatura minima non inferiore a 30 giorni;
B 3.3 SACCO, budello utilizzato cieco di suino:
♦ peso variabile da 1000 a 3500 gr. stagionatura minima non inferiore a 60 giorni;

B 3.4 FELLATA, budello utilizzato “budello ricciu” parte limitrofa al cieco di suino:
♦ peso variabile da 300 a 600 gr. stagionatura minima non inferiore a 30 giorni;.

B.4 Materie prime utilizzate
B 4.1 Le materie prime utilizzate ed ammesse per la produzione del Salame S.Angelo sono costituite da carni fresche provenienti da suini di razze selezionate, quali: • animali in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White, Landrace, Duroc;
• animali derivati da incroci fra le suddette razze ed incroci fra le stesse con popolazioni suine autoctone.
Inoltre devono presentare i seguenti requisiti:
B 4.2 trovarsi in ottimo stato di nutrimento;
B 4.3 devono provenire esclusivamente da paesi membri dell’U.E.;
B 4.4 raggiungere a macellazione avvenuta un peso non inferiore a 125 kg, peso morto;
B 4.5 La materia prima da utilizzare dovrà giungere negli stabilimenti in mezzane intere (compresa la testa), con divieto assoluto di utilizzare carni congelate e/o surgelate; la refrigerazione a temperatura controllata 0° + 4° è ammessa per non più di sei giorni dalla data di macellazione, giorno incluso.
B 4.6 E’ vietato categoricamente l’utilizzo di carni provenienti da scrofe o verri, nonché l’utilizzo del lardo nel procedimento di trasformazione delle carni.

B.5 Caratteristiche Chimico - fisiche e microbiologiche
La tabella sotto indicata, espone i dati nei suoi valori minimi e massimi consentiti, maggiormente significativi che caratterizzano il Salame S.Angelo, riscontrabili a stagionatura ultimata.

PARAMETRO	PERIODO	VALORE MIN.	VALORE MAX
PH	STAGIONATURA ULTIMATA	5,1	6,2
AW	STAGIONATURA ULTIMATA	0,81	0,96

Carica Microbica Mesofila 50x10 alla settima unità formanti colonia/grammo

La carica microbica viene indicata come valore massimo, cioè uguale o minore di quella sopra indicata.

Art. 3
Delimitazione zona geografica

C.1 La produzione del SALAME S.ANGELO avviene solo nel territorio del Comune di Sant'Angelo di Brolo come individuato nell'allegata cartina,.

Art. 4
Origini del Prodotto

D.1 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 dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. A tal proposito le etichette devono riportare, oltre a quanto descritto al successivo articolo 8, un codice numerico corrispondente al singolo prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo

Art. 5
Metodo di Ottenimento

E.1 La produzione del Salame S. Angelo si articola attraverso le diverse fasi che compongono il ciclo di lavorazione di seguito elencato:

E 1.1 Ricevimento della materia prima, con avvio diretto alla lavorazione o relativo deposito a T° controllata zero° max +4°;

E 1.2 Scotennamento, sezionatura, disosso e mondatura della materia prima. Le parti da impiegare in quantità proporzionale e provenienti dall'intera mezzena di suino, sono: coscia, lonza, filetto, spalla, coppa, opportunamente snervati, e pancettone mondato.

E 1.3 Taglio della materia prima. La grana della carne e del grasso costituente la pasta di salame deve essere tagliata a " punta di coltello". Per questa fase, in alternativa, può essere utilizzata apposita macchina cubettatrice con stampo a fori a sezionatura quadrata da 12 millimetri;

E 1.4 Impasto della carne precedentemente tagliata, con aggiunta di solo sale marino, pepe nero a mezza grana e nitrato di potassio (E252). Nell'impasto il rapporto carne/grasso presente, deve essere non superiore a 100/20 ossia non superiore al 20% di grasso. E' vietato categoricamente l'uso del lardo.

E 1.5 Preparazione del budello, esclusivamente di maiale, legato con spago all'interno nella parte inferiore, una volta rivoltato su se stesso viene riempito, legato e sigillato nella parte superiore.

E 1.6 Asciugatura e stagionatura del prodotto, variabile in funzione della pezzatura, delle caratteristiche chimico–fisiche e merceologiche devono essere effettuate:

E 1.6.1 in locali sufficientemente aerati e separati tra loro, attraverso lo sfruttamento delle caratteristiche climatiche in funzione dell'orientamento e del posizionamento dei locali di produzione;
E 1.6.2 in apposite sale di asciugatura, e di stagionatura che attraverso lo sfruttamento delle condizioni climatiche naturali, consentono con i loro sistemi tecnologici di aspirare, regolare, rinnovare e diffondere l'aria esterna.
E 1.6.3 Al termine del periodo di stagionatura la struttura di controllo verifica che il prodotto possieda le caratteristiche descritte all'articolo 2 ed in presenza di tali requisiti di idoneità viene apposta l'etichetta descritta all'articolo 8 del presente disciplinare di produzione e come previsto dal piano dei controlli.
E 1.6.4 Le operazioni di produzione e stagionatura devono avvenire nella zona di produzione.

Art. 6
Legame con L'Ambiente

F.1 Il legame con l'ambiente è uno degli elementi indiscussi che caratterizzano e legano il prodotto Salame S.Angelo alla zona geografica di origine, il Comune di Sant'Angelo di Brolo, soddisfacendo i requisiti previsti dal Reg. CEE n. 2081/92.
In particolare:
F 1.1 Le origini di produzione e loro tecniche.
L'indubbia connessione con il territorio tradizionale di produzione è rappresentata dalla capacità tecnica degli addetti ai lavori, in quanto nel tempo si sono tramandate ed affermate le maestranze qualificate che hanno reso possibile la prosecuzione dei procedimenti di lavorazione del prodotto nel pieno rispetto della tradizione consolidata.
In particolare, quella del taglio e della preparazione dell'impasto rappresenta un aspetto fondamentale di quello che sarà il risultato finale di un prodotto, dalle caratteristiche inimitabili.

F 1.2 Il microclima della zona geografica.
Il microclima che ne influenza positivamente la fase fondamentale della stagionatura, viene determinato dalla particolare morfologia della vallata di S. Angelo di Brolo, la quale si differenzia in modo significativo da quelle vicine.
Di fatto l'andamento dei suoi versanti, proteggono la vallata dall'ingresso diretto sia delle correnti marine, che da quelle fredde provenienti dalle montagne, creando un idoneo andamento delle correnti aeree, della temperatura e dell'umidità, tali da consentire l'instaurazione di un micro-ambiente che la differenzia e la fa assomigliare ad una grande sala di stagionatura, con connotazione altrove non riproducibili.
F 1.3 La reputazione, la qualità e le caratteristiche organolettiche.
Infine da non sottovalutare è la notorietà che nel corso dei decenni il Salame S.Angelo ha acquisito sul mercato regionale, nazionale ed europeo.

Reputazione che i salumificatori ed il Salame S.Angelo hanno acquisito attraverso un prodotto, che nella fase commerciale trova largo consenso nel consumatore finale, poiché esso presenta, quelle caratteristiche organolettiche peculiari proprie, di una cultura che affonda le sue radici in un passato molto lontano, fatto di antiche tradizioni, capaci di garantire sapori inimitabili di tempi lontani.
Ne è conferma la presenza sul territorio, negli anni, di un numero consistente di operatori, dediti alla produzione e alla commercializzazione sui diversi mercati di riferimento.

F.2 Il Salame S.Angelo, prende il nome dal paese di produzione S. Angelo di Brolo in provincia di Messina.
La storia del prodotto è antichissima, è documentata nella sua zona di origine, ed affonda le sue radici in tempi assai lontani, all'epoca arabo – normanna.
Essa iniziò quando, nel XI secolo, per volontà della regina Adelasia, i Normanni, a seguito del Conte Ruggero d'Altavilla, portarono nuovi usi nel territorio siciliano.
Gli stessi, affiancati dall'oppressione araba, a conferma della sopraggiunta libertà, testimoniata dai nuovi costumi dietetici, in contrapposizione a quelli degli arabi, la cui religione musulmana vietava l'uso di carne di maiale, introdussero le carni suine nell'uso culinario
Così nel tempo, S. Angelo è stato custode geloso di una tradizione unica in Sicilia tramandata da generazione in generazione fino ai tempi odierni.
F.3 Ciò trova conferma in numerosi importanti documenti storici quali:
F 3.1 Una delibera redatta nel 1855, con la quale l'allora governante del comune di S. Angelo, introduceva una tassa sulle principali produzioni di maggior interesse economico presenti sul territorio comunale, comprendente anche il Salame denominata "Balzello", trasformatasi negli anni seguenti e mantenuta sino agli 50 sotto forma di dazi;
F 3.2 Una delibera comunale del 7 settembre 1855 dove si formulava il regolamento di percezione del balzello sul consumo, produzione e commercializzazione del Salame, e relativo pagamento con l'allora moneta in vigore "nella ragione di grano uno napoletano per ogni rotolo, giusta tariffa autorizzata".
Inoltre nel regolamento si imponeva pure, a tutti i detentori di salame la presentazione alla casa Comunale di una dichiarazione chiamata "Rivelo", cioè una sorta di autocertificazione odierna per dichiarare le quantità di prodotto posseduto.
F 3.3 PRIMUM AC PROTOTYPUM, n.1 del periodico dell'Università di Messina, del Prof. Enrico Pispisa, in cui si ribadisce il concetto di politica economica espressa da Federico II in Sicilia, che diede impulso alla produzione e commercializzazione nei territori del suo regno della carne fresca, salate e salame.
F 3.4 Testo, titolato I prodotti dell'isola del Sole di Ettore Costanzo e Mario Liberto edito e curato in collaborazione con la Regione Siciliana

Assessorato Agricoltura e Foreste Servizi allo Sviluppo, in cui si evidenza la tipica produzione del Salame S.Angelo.
F 3.5 Tesi di laurea presso l'Università degli Studi di Napoli redatta da diversi collegi "Dott. Ravidà –AUSL Patti-", attinente la produzione e le caratteristiche che contraddistinguono il Salame S.Angelo
F 3.6 Pubblicazioni varie su quotidiani e riviste del settore, riguardanti le origini, la produzione, le partecipazioni a manifestazioni agroalimentari e le peculiarità del Salame S.Angelo.
F 3.7 Registrazione marchi e fatture di commercializzazione dei produttori presenti sul territorio, con particolare riguardo ai marchi per la difesa dalle imitazioni.
F 3.8 Istituzione sin dal 1990, nel Comune di S.Angelo di Brolo di una manifestazione dedicata al Salame S.Angelo, al fine di incentivare e favorire da un lato, l'incontro tra la domanda e l'offerta di mercato, dall'altro una politica di rafforzamento del comparto economico locale di produzione.
F. 4 A parte la dimostrazione formale dell'origine, la notorietà e la fama acquisiti in tantissimi anni, dimostra quanto alto si l'indice di gradimento per questo prodotto e radicato il concetto che identifica lo stesso con la denominazione geografica "Salame S.Angelo" tanto da favorire tentativi di imitazione ed uso improprio della denominazione stessa.
A tal fine, per evitare questo deprecabile fenomeno, dovrà essere garantita l'origine certa del prodotto mediante l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori e delle strutture di lavorazione, gestiti dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7.
Lo stesso organismo, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali, verificherà che il prodotto tutelato della I.G.P. risponda alle prescrizioni del disciplinare.

Art. 7
Organismo di controllo

G.1 I controlli saranno effettuati da un organismo conforme a quanto disposto dall'art. 10 del reg.CEE 2081/92 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 8
Etichettatura e Commercializzazione

H.1 Una adeguata protezione della denominazione impone l'adozione di requisiti di identificazione e distintivi facilmente individuabili.
Pertanto viene previsto:
H 1.1 Il prodotto, subito dopo l'insacco e la legatura, deve essere munito di sigillo atto a garantire la corrispondenza al presente

disciplinare, e di tutti gli elementi previsti dalle leggi vigenti che regolano le procedure di etichettatura e confezionamento dei prodotti insaccati a base di carne.

H 1.2 Sul prodotto immesso al consumo deve essere riportata la denominazione "Salame S.Angelo", seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla IGP, fatta in caratteri chiari, indelebili, di dimensioni almeno doppie rispetto alle altre diciture, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichetta, così come riportato nel successivo art. 9.

Per il prodotto destinato ai mercati esteri, l'indicazione geografica protetta potrà essere indicata nella versione linguistica del paese in cui il prodotto viene commercializzato.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

H 1.2.1 Sull'etichetta dovrà comparire oltre alle diciture finora elencate, ed al logo della denominazione, il codice numerico identificativo del singolo prodotto.

H 1.3 Il Salame S.Angelo, dopo l'applicazione dei contrassegni, può essere commercializzato:

H 1.3.1 Sfuso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato.





Caratteri: old english text MT
Colori base utilizzati: nero – R31 – G 26 – B23
azzurro cielo R 0 – G 124 – B 195