



Presidio Slow Food™



# LA TUTELA DEI PRODOTTI.

## I SALUMI CRUDI.

Nicola Marangia

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)  
[upload.wikimedia.org](http://upload.wikimedia.org)  
[produttori.gustox.com](http://produttori.gustox.com)  
[www.lucianopignataro.it](http://www.lucianopignataro.it)

**CORSO 1° MODULO**  
**Settembre 2019**



# LA TUTELA DEI PRODOTTI

## PERCHÉ?

- La storia, la cultura, la tradizione, e gli antichi saperi, legati ai territori, fanno l'Italia un paese unico al mondo.
- La biodiversità.
- Le materie di prima scelta e il cibo, che costituisce un patrimonio non solo produttivo, ma anche veicolo di conoscenza.

Tutto ciò rende l'Italia - che possiede 823 denominazioni di cui 299 DOP, IGP, STG - **il paese con il maggior numero di prodotti agroalimentari riconosciuti dall'Unione Europea.**





Grazie alla tutela dei prodotti, attraverso le denominazioni, **il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo (MIPAAFT)**

- Attua controlli sulla filiera in sinergia con i Consorzi e gli Organi di Controllo.
- Lotta la contraffazione.
- Fornisce ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti.
- Assicura il rispetto dei disciplinari di produzione.

# Cosa significano gli Acronimi DOP, IGP e STG?

## DOP

### Denominazione di Origine Protetta



La **Denominazione di Origine Protetta** è una tutela che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese.

Le qualità o le caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico, ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, e **le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.**

Attualmente sono stati riconosciuti 573 prodotti con la Denominazione DOP:

- 167 prodotti agroalimentari di cui 21 salumi (Reg. UE 1151/2012);
- 406 vini.



# IGP

## Indicazione Geografica Protetta

L'**Indicazione Geografica Protetta** è una tutela che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; essenzialmente **almeno una delle fasi del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.**

Attualmente sono stati riconosciuti 248 prodotti come Indicazioni Geografiche Protette:

- 130 prodotti agroalimentari di cui 22 salumi (Reg. UE 1151/2012);
- 118 vini.

# STG

## Specialità Tradizionale Garantita



I prodotti riconosciuti STG seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime e ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione.

Le uniche 2 Specialità Tradizionali Garantite sono la Mozzarella e la Pizza Napoletana.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>

Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) (aggiornato al 26 agosto 2019)							
N	Denominazione	Cat.	Tipologia	Numero regolamento CEE/CE/UE	Data pubblicazione sulla GUCE/GUUE	Regione	Provincia
1	Abbacchio Romano	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)	Reg. CE n. 507 del 15.06.09 Reg. UE n. 1174 del 05.12.12	GUCE L 151 del 16.06.09 GUUE L 337 del 11.12.12	Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti
2	Acciughe sotto sale del Mar Ligure	I.G.P.	Pesci, molluschi, crostacei freschi	Reg. CE n. 776 del 04.08.08 Reg. UE n. 1577 del 05.09.17	GUCE L 207 del 06.08.08 GUUE L 239 del 19.09.17	Liguria	Genova, Imperia, Savona, La Spezia
3	Aceto Balsamico di Modena	I.G.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato	Reg. CE n. 583 del 03.07.09	GUCE L 175 del 05.07.09	Emilia Romagna	Modena, Reggio Emilia
4	Aceto balsamico tradizionale di Modena	D.O.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato	Reg. CE n. 813 del 17.04.00	GUCE L 100 del 20.04.00	Emilia Romagna	Modena
5	Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	D.O.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato	Reg. CE n. 813 del 17.04.00 Reg. UE n. 1279 del 09.12.13	GUCE L 100 del 20.04.00 GUUE L 332 del 11.12.13	Emilia Romagna	Reggio Emilia
6	Aglio Bianco Polesano	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 1175 del 30.11.09 Reg. UE n. 197 del 05.02.15	GUCE L 314 del 01.12.09 GUUE L 33 del 10.02.15	Veneto	Rovigo
7	Aglio di Voghera	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. UE n. 442 del 21.05.10 Modifica minore	GUUE L 126 del 22.05.10 GUUE C 253 del 01.08.15	Emilia Romagna	Ferrara
8	Agnello del Centro Italia	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)	Reg. UE n. 475 del 15.05.13	GUUE L 138 del 24.05.13	Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria, Emilia Romagna	Pescara, Chieti, Teramo, L'Aquila, Frosinone, Latina, Rieti, Roma, Viterbo, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro e Urbino, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa-Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena, Perugia, Terni, Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna, Modena, Reggio Emilia, Parma

# P.A.T.

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali



Il D.M. 8/9/1999, n. 350 indica le norme per l'individuazione di tali prodotti da parte delle Regioni e Province autonome e stabilisce che **le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura possono definirsi consolidate nel tempo se vengono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo per un periodo di almeno 25 anni.**

L'aggiornamento Ministeriale degli elenchi è annuale.

Il decreto precisa inoltre che, per accedere alle deroghe in materia di igiene degli alimenti, le Regioni devono inviare al Ministero - insieme alla scheda - gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.

P.A.T. non ha valenza giuridica.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238  
**Allegato I** (di cui all'art. 1 comma 1)

<b>REGIONE ABRUZZO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di gentiana, Digestivo di gentiana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato

# COME SI OTTIENE UN RICONOSCIMENTO MINISTERIALE?

CONSORZIO/ASSOCIAZIONE/ENTE



AL MINISTERO  
COMPETENTE/REGIONE

## Presentazione Istanza:

- Atto costitutivo e statuto
- Relazione tecnica
- Disciplinare
- Relazione storica
- Cartografia

## Inizio Iter:

- Nomina responsabile
- Verifica documenti
- Richiesta parere Regione o provincia
- Richiesta luogo e sede per riunioni e pubblico accertamento
- Bozza disciplinare



RIUNIONE DI PUBBLICO  
ACCERTAMENTO CON  
PRESENTAZIONE OSSERVAZIONI



PUBBLICAZIONE SU GAZZETTA  
UFFICIALE EUROPEA



REGISTRAZIONE MARCHIO SE NON  
VI SONO CONTESTAZIONI

**Secondo**  
Arrosto di capocollo martinese D.O.P.  
con contorno di stagione



**Mortadella d.o.p. Bologna**

**USO IMPROPRIO DELLE DENOMINAZIONI**



**Selezione di antipasti Pugliesi**  
Capocollo martinese DOP - Nodini di mozzarella

# COSA POSSIAMO FARE?

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6873>



*Contro le Frodi Alimentari  
al Servizio dei Cittadini*

*Contro le Frodi Alimentari  
al Servizio dei Cittadini*



 **Vogliamo la DOP per il Capocollo di Martina F...**  
Prodotto/servizio

 Mi piace

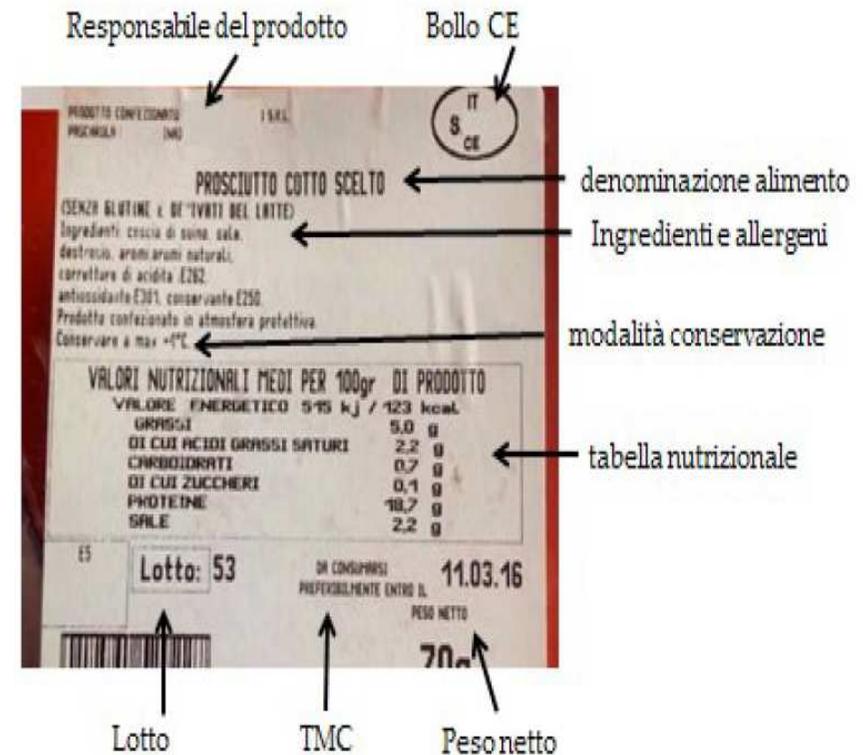
 Invia un messaggio



Capocollo di Martina Franca  
Typical ham from Martina Franca  
€ 10,00

# ETICHETTATURA (Reg. UE 1169/11)

- 1) Denominazione alimento.
- 2) Ingredienti.
- 3) Allergeni.
- 4) Peso netto.
- 5) Termine minimo di conservazione (TMC).
- 6) Ragione sociale e l'indirizzo completo del Responsabile.
- 7) Paese di origine e provenienza
- 9) Modalità di conservazione/uso.
- 10) Numero del Lotto.
- 11) Bollatura sanitaria.
- 12) Budello non edibile.



# TRACCIABILITÀ / RINTRACCIABILITÀ



[http://www.ccbi.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=55&Itemid=60](http://www.ccbi.it/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=60)

<b>Carne bovina etichettata da:</b>	
 <small>CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE - C.C.B.I.</small>	
Documento di controllo N. <b>87386</b> emesso il: <b>17-07-2019</b>	
Azienda di Nascita: <b>VIA DELL'ABBAZIA, 23 LOC. MACENANO FERENTILLO</b>	
Azienda di Allevamento: <b>CAROCCI NELLA VIA G. MATTEOTTI, 8 MONTEFRANCO</b>	
Marca Auricolare del bovino: <b>IT055990053834</b>     Razza: <b>Chianina</b>	
Data di Nascita: <b>02-10-2017</b> Sesso: <b>Maschio</b>	
Macello: <b>MASSA MARTANA-CARNI UMBRE DI QUALITÀ S.R.L.</b>	
Data di macellazione: <b>17-07-2019</b> Numero Macellazione: <b>1</b> Peso Mezzene: <b>586</b>	
Destinazione:	
<b>COOP. PROD. CARNE SAN NICOLÒ (TR)</b>	
Parti:	
<b>LOTTO</b>	
Ispettore: <b>VALLI ERNESTO</b>	
Organismo di controllo: <b>3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria</b>	

# I SALUMI

<b>SALUMI A PEZZO ANATOMICO INTERO</b>	<b>SALUMI PREPARATI CON CARNE TRITA</b>
Pezzi interi	Impasti
Stagionati	Freschi o stagionati
Cotti o crudi	Cotti o crudi
Non necessitano di involucri	Necessitano di involucri



# I SALUMI CRUDI

## PEZZI ANATOMICI INTERI

- Affumicati (Speck, Prosciutto di Sauris, Bacon, Capocollo di Martinafranca, etc.)
- Non affumicati (Prosciutti e Violini, Culatello, Bresaola, Coppa, Pancette, Guanciale, Lardo, etc.)



## INSACCATI DA CARNI TRITATE

- FERMENTATI (salami)
  - Affumicati (Salame Napoli, Ungherese, etc.)
  - Non affumicati (Salame Felino, Milano, Finocchiona, Soppressata, etc.)
- NON FERMENTATI
  - Non affumicati (Salsiccia, Cotechino, Zampone, etc.)



# IL SALAME

E' il prodotto della fermentazione di carne cruda, tritata, salata, miscelata con grasso tritato/cubettato, addizionata di spezie, additivi, starter e conservata in budelli naturali o artificiali.

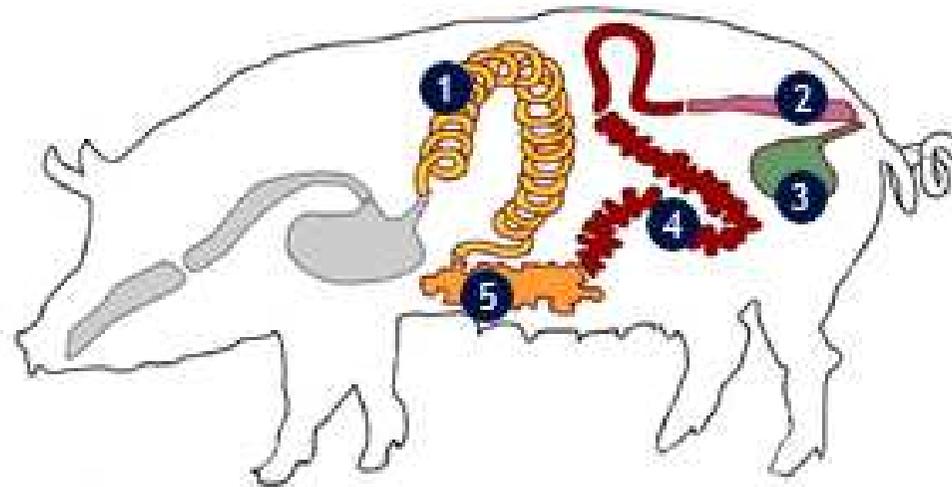
## **Fasi del processo produttivo:**

- Disosso, selezione tagli e raffreddamento;
- Triturazione e concia;
- Miscelazione;
- Insaccatura;
- Legatura;
- Asciugatura;
- Stagionatura.



# IL BUDELLO

<http://www.budellonaturale.it/vademecum/>





- Presenza di muffa bianca alla vista (Piumatura);
- Consistenza elastica al tatto;
- Odore di muffa/salame stagionato.

- Coesione della farcia, colore uniforme alla vista.
- Consistenza al tatto;
- Odore di stagionato/speziato;
- Saporito in degustazione, dolce in presenza del grasso, aroma di speziato/stagionato.

## ASPETTO DI UN SALAME



# IL PROSCIUTTO CRUDO

## Fasi del processo produttivo:

- Selezione della coscia suina;
- Raffreddamento e rifilatura;
- Salagione a secco;
- Sosta in cella frigorifera;
- Lavatura e asciugatura;
- Stagionatura.



# ASPETTO DEL PROSCIUTTO CRUDO AL TAGLIO

- **Esame visivo della fetta** : colore uniforme del magro e grasso (bianco/rosa, importante la giusta presenza di copertura e marezzatura), presenza di tirosina alla vista;
- **Esame olfattivo della fetta**: odore di stagionato, tostato, intensità degli odori, presenza o meno di odori sgradevoli ;
- **Esame gustativo della fetta**: gusto dolce (nel caso del prosciutto di Parma DOP), con sentori di burro, nocciola, frutta secca; persistenza aromatica, consistenza e masticabilità.



**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24  
MESI**

# LA COPPA

Muscolo cervicale del suino isolato fino alla quarta vertebra dorsale, di peso non inferiore a 2,5 kg.

Fasi del processo produttivo:

- Salagione a secco con sale, additivi e spezie/aromi;
- Riposo in cella frigorifera per 7 giorni circa;
- Insaccatura in budello suino e legatura con spago;
- Stagionatura minima 2-6 mesi e pezzo finito con un peso non inferiore al 1,5 kg circa.

# LA COPPA



# LA COPPA IN DEGUSTAZIONE

Alla vista, la fetta è compatta e omogenea, il colore rosso vivo e inframezzato da parti di grasso bianco rosato; il profumo di stagionato, con aroma di speziato. In degustazione si caratterizza per la nota dolce, bene in contrapposizione alla sapidità, qualità del salume stagionato.



# LA PANCETTA

Pezzo anatomico situato nella parte centrale della mezzena, corrispondente alla pancia, del peso iniziale non inferiore ai 2,5 KG.

Fasi del processo produttivo:

- Rifilatura e squadratura del pezzo anatomico;
- Salagione a secco con sale, additivi, spezie/aromi;
- Riposo per 15 giorni in cella frigorifera;
- Raschiatura e pulizia, arrotolatura, legatura, copertura con budella di suino alle estremità e parti prive di cotenna;
- Asciugatura e stagionatura minima 6 mesi e pezzo finito con un peso non inferiore al 1,5 Kg.
- Tipologie: tesa, arrotolata, steccata, coppata e piegata a libro.

# LA PANCETTA



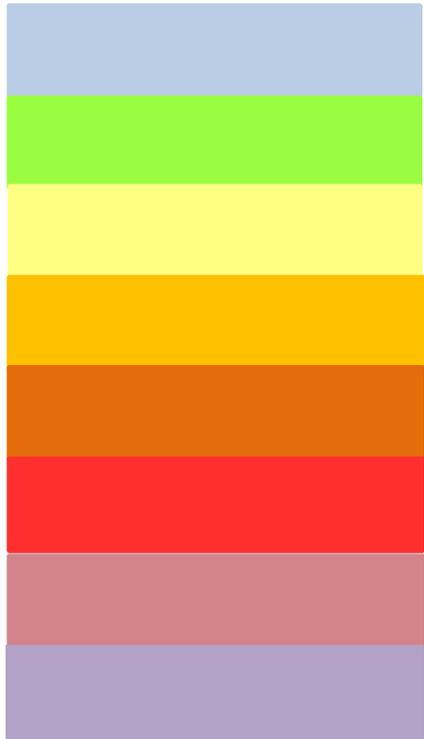
# LA PANCETTA IN DEGUSTAZIONE

Alla vista, il colore del magro è rosso, con sfumature più chiare, il colore del grasso bianco/rosa. Il profumo di spezie e di burro è intenso.

In degustazione si presenta dolce con una nota sapida nella parte magra e percezione di aromi, come il pepe.



**GRAZIE E  
BUONA  
DEGUSTAZIONE.**



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Chef Vito Centomani