

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI SALUMI

Salumi D.O.P – I.G.P – S.T.G - P.A.T. - Deco

Tracciabilità – Etichettatura

Salumi crudi.

PRODOTTI ALIMENTARI TIPICI

- L'unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere le denominazioni dei prodotti agricoli e alimentari di **qualità**. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta, l'indicazione geografica protetta e la specialità tradizionale garantita**.
- Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di **tutelare** la diversificazione dei prodotti agricoli, di **proteggere** la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di **aiutare** il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Cos'è la D.O.P.? Acronimo che identifica un prodotto **originario** di una **regione** e di un **paese**, le cui **qualità, ricetta, caratteristiche** siano **essenzialmente** o **esclusivamente** dovute *all'ambiente geografico*.

Si valorizzano i **fattori naturali** e **umani**.

Affinché un prodotto sia D.O.P. le fasi di **produzione, trasformazione** ed **elaborazione** devono avvenire in un'area geografica delimitata.

- Chi fa prodotti D.O.P. deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. Il rispetto di tali regole viene garantito da uno specifico organismo di controllo. Con i prodotti a marchio D.O.P. il legame tra il territorio e la produzione è indissolubile: se dovesse cambiare anche solo una caratteristica del luogo d'origine, allora anche il prodotto finale non sarebbe più lo stesso.
- Denominazione del marchio negli stati membri dell'Unione europea: **DOP** (Italia, Malta, Portogallo, Romania, Spagna); **AOP** (Belgio, Francia, Lussemburgo), ecc.
- I prodotti DOP vengono suddivisi nei seguenti settori: vini, aceti(diversi dagli aceti di vino), altri prodotti (spezie ecc.), altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari, ad eccezione del burro, ecc.), carni, formaggi, oli di oliva, oli essenziali, ortofruttili e cereali, pesci, molluschi crostacei freschi.

I SALUMI ITALIANI A MARCHIO DOP

CAPOCOLLO DI CALABRIA	<i>Calabria</i>	SALAME BRIANZA	<i>Lombardia</i>
COPPA PIACENTINA	<i>Emilia-Romagna</i>	SALAME DI VARZI	<i>Lombardia</i>
CRUDO DI CUNEO	<i>Piemonte</i>	SALAME PIACENTINO	<i>Emilia-Romagna</i>
CULATELLO DI ZIBELLO	<i>Emilia-Romagna</i>	SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA	<i>Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio, Molise</i>
PANCETTA DI CALABRIA	<i>Calabria</i>		
PANCETTA PIACENTINA	<i>Emilia-Romagna</i>	SALCICCIA DI CALABRIA	<i>Calabria</i>
PROSCIUTTO DI CARPEGNA	<i>Marche</i>	SOPPRESSATA DI CALABRIA	<i>Calabria</i>
PROSCIUTTO DI MODENA	<i>Emilia-Romagna</i>	SOPRÈSSA VICENTINA	<i>Veneto</i>
PROSCIUTO DI PARMA	<i>Emilia-Romagna</i>	VALLEE D'AOSTE JAMBON DE BOSSES - VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES	<i>Regione Autonoma Valle d'Aosta</i>
PROSCIUTTO SI SAN DANIELE	<i>Friuli Venezia Giulia</i>		
PROSCIUTTO TOSCANO	<i>Toscana</i>	VALLEE D'AOSTE LARD D'ARNAD - VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD	<i>Regione Autonoma Valle d'Aosta</i>
PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO	<i>Veneto</i>		



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indica un marchio di origine che viene attribuito dalla Comunità Europea, che identifica un prodotto **originario** di una **regione** e di un **paese** le cui qualità, ricetta, caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica e di cui **almeno una fase** della **produzione** e/o **trasformazione** e/o **elaborazione** avvenga in un'area delimitata.

I SALUMI ITALIANI A MARCHIO IGP

BRESAOLA DELLA VALTELLINA	<i>Lombardia</i>	PROSCIUTTO DI NORCIA	<i>Umbria</i>
CIAUSCOLO	<i>Marche</i>	PROSCIUTTO DI SAURIS	<i>Friuli Venezia Giulia</i>
COPPA DI PARMA	<i>Emilia-Romagna e Lombardia</i>	SALAMA DA SUGO	<i>Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto</i>
COTECHINO MODENA	<i>Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto</i>	SALAME CREMONA	<i>Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte e Veneto</i>
FINOCCHIONA	<i>Toscana</i>	SALAME D'OCA DI MORTARA	<i>Lombardia</i>
LARDO DI COLONNATA	<i>Toscana</i>	SALAME FELINO	<i>Emilia-Romagna</i>
MORTADELLA BOLOGNA	<i>Trentino-Alto-Adige, Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche e Lazio</i>	SÜDTIROLER SPECK- SPECK DELL'ALTO ADIGE- SÜDTIROLER MARKENSPECK	<i>Trentino-Alto-Adige</i>
MORTADELLA DI PRATO	<i>Toscana</i>	SALAME PIEMONTE	<i>Piemonte</i>
PORCHETTA DI ARICCIA	<i>Lazio</i>	SALAME S. Angelo	<i>Sicilia</i>
PROSCIUTTO AMATRICIANO	<i>Lazio</i>	ZAMPONE MODENA	<i>Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto</i>



PECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA (S.T.G.)

E' un marchio di origine che identifica un **elemento** o **l'insieme di elementi** che distinguono un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi.
Si valorizza il metodo.

La produzione deve:

- utilizzare materie prime **tradizionali**
- avere una composizione **tradizionale**
- aver subito un metodo di produzione e/o trasformazione **tradizionale.**

Anche una preparazione STG deve essere conforme ad un preciso disciplinare di produzione.

Le uniche due produzioni italiane che hanno ottenuto tale riconoscimento sono la **Pizza napoletana** e la **Mozzarella.**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Identifica il legame con il territorio il cui carattere distintivo è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto.

SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA (S.T.G.)

Non fa riferimento ad un 'origine ma ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

I PAT, dunque sono una cosa tutta italiana. Il requisito per essere riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali è quello di essere:

“ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni”

Il ministero ha rinunciato ad un ruolo attivo, delegando tali compiti alle regioni, e conservando a sé stesso solo un ruolo di controllo e quello della tenuta ufficiale del **libro**. Comune a livello nazionale è la classificazione per categoria: prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne, prodotti ortofrutticoli e cereali, prodotti da forno e dolciari, bevande alcoliche, distillati.

I PRESIDI SLOW FOOD

La stessa strada, ma, se vogliamo, ancora più estrema per quanto riguarda i prodotti di nicchia, ha seguito l'associazione Slow Food, che concorre alla tutela e al rilancio di produzioni tradizionali, artigiane e a rischio di scomparsa.

I presidi sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzando territori, recuperando mestieri e tecniche di lavorazioni tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà.

DECO

La denominazione Comunale non è un marchio di qualità, ma la carta d'identità di un prodotto, un'attestazione che lega in maniera anagrafica un prodotto/produzione al luogo storico di origine.

In altri termini, è un certificato notarile contrassegnato dal Sindaco, il primo cittadino, a seguito di una delibera comunale, che certifica, con pochi e semplici parametri, il luogo di “nascita” e di “crescita” di un prodotto, e che ha un forte e significativo valore identitario per una Comunità.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

La **tracciabilità** è il **processo** che segue il prodotto da monte a valle della **filiera** (ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate informazioni).

La **rintracciabilità** è il processo inverso, ovvero la possibilità di ricostruire il processo di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare.

L'art. 18 REG. CE N. 178/2002 (28 gennaio 2002) dispone che: la **rintracciabilità** degli alimenti, mangimi, animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime **sia documentata in tutte le sue fasi** (produzione, trasformazione, distribuzione).

Sul prodotto, etichetta, imballaggio, di tutti gli alimenti commercializzati nell'UE di origine animale è presente il bollino CE che consente di risalire allo stato membro in cui è avvenuta la **produzione** (per esteso o sigla, in alto) e il **produttore** (codice alfanumerico dello stabilimento, al centro), in basso, la sigla CE garantisce che il prodotto è originario della Comunità Europea

L'ETICHETTATURA

L'etichetta è **l'insieme** delle **menzioni, indicazioni, marchi** di fabbrica o di commercio, **immagini** o dei **simboli** che si riferiscono al prodotto alimentare e che **figurano** direttamente sull'**imballaggio** o su **un'etichetta** o **dispositivo di chiusura** o su **cartelli, anelli** o **fascette** legate al prodotto.

L'etichettatura deve assicurare una corretta e trasparente informazione e non deve:

- indurre in errore l'acquirente
- attribuire effetti, proprietà che non possiede
- suggerire che possiede caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi ne possiedono
- attribuire proprietà atte a prevenire, curare, guarire una malattia (ne sono escluse le acque)

IL SALAME CRUDO

(insaccato, crudo, fermentato, affumicato e non)

Cenni storici

Le prime **documentazioni storiche** del salame risalgono al **Medioevo**. Di origine contadina, si sviluppa nella **zona settentrionale italiana** ma rapidamente si diffonde in tutte le regioni. Ha avuto il suo maggiore sviluppo nel **'900** con successiva produzione in numerose varietà.

Come si produce

Parte **magra**: tagli e rifilature di **prosciutto, spalla, capocollo, pancetta, lombo, filetto, frattaglie.**

Parte **grassa**: **lardo, gola, pancetta.**

Le fasi

- I. La **mondatura** che consiste nell'asportazione del grasso adiposo superficiali e di infiltrazione nonché dei tendini muscolari.
- II. Cernita della parte grassa con **asportazione dei grassi "molli"** che potrebbero fondere durante la miscelazione e l'insaccatura.

- III. **Macinazione** del magro e del grasso nel tritacarne a grana grossa o fine a secondo del tipo di salame che si vuole produrre.
- IV. **Miscelazione** tra magro (70-80%) e grasso (30-20%).
- V. **Impastatura** con l'aggiunta della concia.
- VI. **Insaccatura** e **legatura**.
- VII. **Asciugatura** e **stagionatura**.

Salagione

Fase importantissima, in quanto l'aggiunta del **sale** e della **concia** garantirà la **conservabilità** del prodotto e ne conferirà **sapidità** e **aroma**.

Cosa è la concia?

Sono i **coadiuvanti tecnologici**: **sale**, **zucchero** e **sostanze aromatizzanti**: **pepe**, **aglio**, **bacche di ginepro** e/o di **mirto**, **finocchio**, **vino**, **scorza di agrumi**, **peperoncino** ecc.

LA COPPA – IL CAPOCOLLO

(pezzo anatomico, intero, crudo, non affumicato)

Cenni storici

Salume risalente **all'Alto Medioevo**, emblema della tradizione norcina italiana, **diffuso su tutta la Penisola** ma con leggere sfumature. In base al luogo di produzione (Nord-Sud) assume **connotazioni e denominazioni** diverse:

- **Coppa Piacentina** (Dop) e **Coppa di Parma** (Igp) in Emilia
- **Capocollo di Calabria** (Dop) e le produzioni del Centro e Sud Italia

Come si produce

Da ogni **suino pesante** (150-170 kg) e **adulto** (>9 mesi) si ricavano due coppe dei muscoli del collo (2,5-3,5 kg all'origine). Trattandosi di un pezzo anatomico è fondamentale la sua **selezione** e la giusta **rifilatura** per asportare tutte le parti grassi in eccesso.

Salagione

Eseguita a secco, è una fase molto delicata, in cui **sale** e **spezie** e nitrati (facoltativo) devono penetrare nel prodotto uniformemente.

La concia

Gli **aromi** più usati sono : **pepe, cannella macinata, chiodi di garofano, semi di alloro, noce moscata.**

Massaggio o Zangolatura

Le coppe vengono **massaggiate** a **mano** o con apposite **macchine** e portate a **riposare** per **7-10 giorni** in locali climatizzati.

Diversificazione di produzione **per la concia**

- Coppa **Piacentina** (DOP) e di **Parma** (Igp) è aggiunto **vino bianco**
- **Capocollo** di Calabria (DOP) è conciato con **peperoncino.**

Insacco

In **budelli naturali** con legatura stretta (perdita di volume durante la stagionatura) grazie ad una particolare tecnica che consentirà un **giusto ancoraggio delle corde** per tutta la stagionatura.

Stagionatura

- **Coppa di Parma** (IGP) **60- 90 giorni**
- **Capocollo di Calabria** (DOP) **15 settimane**
- **Coppa Piacentina** (DOP) **per almeno 6 mesi.**

LA PANCETTA

(pezzo anatomico intero, crudo, affumicato e non)

Cenni storici

Salume molto antico, già presente nell'alimentazione dei legionari romani che ne ricevevano una razione ogni 3 giorni.

Documentazioni storiche ne testimoniano una produzione anche da parte dei Longobardi. Nei secoli questo salume **dolce e morbido** si è diffuso in tutta l'Italia. Oggi è presente in diverse località con vari nomi (rigatino) e forme: **Tesa, Steccata, Arrotolata, Affumicata.**

Come si produce

La materia prima utilizzata rappresenta uno dei tagli adiposi del suino costituito dalla **pancia** suina, altresì sottoforma di **pancettone** (pancetta, sottospalla, costato). Il taglio è caratterizzato dalla presenza degli strati alternati di grasso e di magro che conferiscono al prodotto la tipica colorazione a **strisce bianche e rosse**.

La concia

La **salagione** è effettuata a **secco** (vietata la salamoia) con una miscela di **sale, pepe nero e/o bianco** (grani e/o spezzato), **chiodi di garofano**. **Peperoncino** e **aceto** in Calabria.

Maturazione

In celle a **3-5° C** e **70-90%** U.R per **4-15 giorni** dove vengono **massaggiate** per far penetrare la concia.

Successivamente la concia in eccesso viene raschiata per proseguire con l'eventuale **arrotolatura e steccatura**.

È lavata con **acqua e aceto di vino** e conciata con **peperoncino** nella **tipologia calabra**.

Arrotolatura

Prima dell'arrotolatura avviene la **rifilatura** per asportare il grasso in eccesso e conferire una forma compatta.

L'arrotolatura è **un'operazione delicata** perché dovrà consentire alle parti di **fondersi** per garantire fette mordide e compatte, **protette dalle ossidazioni**.

Legatura

Operazione **manuale** che necessita forza e precisione. Dovrà garantire **l'assenza di aria** all'interno altrimenti avverranno **ossidature** (rancido).

La pancetta arrotolata viene quindi **legata** ed eventualmente **steccata**.

Asciugatura

È effettuata a temperatura compresa tra **17-20 °C** e U.R oscillante tra **75-80%** per **7 giorni** circa. Fase molto importante dal punto di vista tecnologico ove il prodotto tenderà progressivamente a perdere acqua e liquidi.

Stagionatura

Deve protrarsi per un periodo non inferiore a **30 giorni** (Calabria) a **3 mesi** (Piacentina) dalla data di salatura. Avviene in celle a **10-14 °C** e **70-90 %** di U.R.

A dimostrazione di questa secolare tradizione l'Italia ha ottenuto due riconoscimenti Dop: la **Pancetta Piacentina (solo arrotolata)** e la **Pancetta di Calabria (tesa, arrotolata e steccata)**.