

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “SALAME FELINO”

Art. 1 – Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Salame Felino» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 – Descrizione del Prodotto

All'atto dell'immissione al consumo il «Salame Felino» IGP si presenta di forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro leggermente pulvirolenta determinata dallo sviluppo superficiale di una modica quantità di muffe autoctone.

Il «Salame Felino» IGP deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso: compreso fra 200 grammi e 4.5 chilogrammi;
- dimensioni: forma cilindrica irregolare con una lunghezza compresa tra 15 e 130 centimetri;
- caratteristiche organolettiche:
 - consistenza: il prodotto deve essere compatto, di consistenza non elastica;
 - aroma: delicato;
 - gusto: dolce e delicato;
 - colore: rosso rubino, senza macchie;
- caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:
 - proteine totali: min. 23%;
 - rapporto collagene/proteine: max 0,10;
 - rapporto acqua/proteine: max 2,00;
 - rapporto grasso/proteine: max 1,50;
 - pH: >5,3;
 - lattobacilli totali: >100.000.

Art. 3 – Zona di produzione

La zona di produzione del «Salame Felino» IGP è identificata nel territorio amministrativo della Provincia di Parma.

Art. 4 – Prova dell'origine

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, dei macellatori, sezionatori, produttori, stagionatori, affettatori e dei confezionatori/porzionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del 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

Il «Salame Felino» IGP è ottenuto dalla carne di suino sottoindicate:

- sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro genealogico italiano;
- sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro genealogico italiano;
- sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci e ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi U R O definite nella tabella unionale di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato IV del regolamento (UE) n. 1308/2013 e successive modifiche;

- in osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali «post mortem» e sui prodotti stagionati;
- sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;
- i tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso della singola carcassa compreso fra 110,1 e 190 chilogrammi, rilevato al momento della macellazione;
- l'età minima di macellazione è di nove mesi. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita;
- è esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe;
- i suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

I tagli di carne utilizzati per la produzione del «Salame Felino» IGP sono costituiti da frazioni muscolari e adipose selezionate quali, ad esempio, testa di pancetta e/o trito di banco (sottospalla). Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento.

Le frazioni muscolari e adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle.

La carne (frazione muscolare e adiposa) utilizzata per il «Salame Felino» IGP deve essere fatta sostare in una cella frigorifera con temperatura non inferiore a -1°C attrezzata in modo tale da permettere una buona disidratazione delle frazioni muscolari.

La macinatura dell'impasto deve essere effettuata con il tritacarne (stampi con fori di 6-8 mm).

Le carni sono quindi impastate con sale in percentuale da 2.0 a 2.8, pepe intero e/o a pezzi in percentuale da 0.03 a 0.06 e aglio pestato.

Possono essere, inoltre, impiegati:

- vino bianco secco, con una dose massima di 400 cl/100 kg di carne al fine di accentuare la fragranza ed il profumo;
- zucchero e/o destrosio e/o fruttosio: 0-0,3%;
- colture di avviamento alla fermentazione: secondo buona prassi, considerando le caratteristiche specifiche delle colture di avviamento del «Salame Felino». La loro funzione è di sviluppare il sapore e l'aroma attraverso l'azione lipolitica e proteolitica con stabilizzazione del colore e controllo dell'acidificazione;
- nitrato di sodio e/o potassio max 300 mg/kg, nitrito di sodio e/o potassio max 150 mg/kg;
- acido ascorbico e suo sale sodico max 1 g/kg.

L'impasto accurato di tutti gli ingredienti deve essere insaccato in budello naturale suino (culare o gentile o filzetta). La legatura è effettuata con spago non a rete, con corda unica a passi radi ed appeso con la stessa.

L'asciugatura del «Salame Felino» IGP è il periodo durante il quale in condizioni di umidità e temperatura controllate si ha la più accentuata disidratazione. L'asciugatura ha una durata minima di quattro giorni e massima di sei, ed avviene in locali specificatamente destinati allo svolgimento di questa fase della lavorazione. L'asciugatura è effettuata a caldo ad una temperatura compresa tra 13°C e 24°C e deve consentire una adeguata disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

Conclusa la fase di asciugatura ha inizio la fase di stagionatura che avviene in locali a ciò specificatamente destinati diversi da quelli utilizzati per l'asciugatura.

Per stagionatura s'intende la sosta del salame in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, tale da comportare nel tempo modificazioni che conferiscano al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

La stagionatura del «Salame Felino» IGP deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura fra 12° e 18°C e deve durare almeno venticinque giorni.

Le operazioni di affettamento e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo secondo le modalità previste dal piano dei controlli. Infatti per la delicatezza del prodotto, per la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario che il tempo di permanenza della fetta a contatto con l'aria sia il più breve possibile, al fine di prevenire fenomeni di imbrunimento del colore.

Art. 6 – Legame

La reputazione del «Salame Felino» IGP è dimostrata dalla copiosa bibliografia recante riferimenti e citazioni al prodotto in argomento.

I primi riferimenti al prodotto si trovano già in alcuni autori latini del I secolo d.c. (Apicio De re coquinaria).

Il «Salame Felino» era ben noto nelle corti che si sono succedute nella capitale: dai Farnese, ai Borbone, alla Duchessa Maria Luigia.

La più antica raffigurazione del prodotto pare essere rappresentata nella decorazione interna del Battistero di Parma (1196-1307), dove, nella lastra dedicata al segno zodiacale dell'acquario, compaiono, posti a cavallo di un sostegno girevole di una pentola, sul focolare, due salami che per dimensioni e forma, ancora attuali, sono riconducibili al «Salame Felino» IGP.

Nel 1766 un censimento dei suini indica che il Marchesato di Felino era la piazza più vivace del circondario per il mercato suinicolo, e nello stesso periodo si rinvengono calmierini riferiti al territorio felinese che quotano il salame magro e quello grasso.

Dagli inizi del 1800 le cronache di costume e culinarie segnalano la presenza di un particolare modo di trasformazione dalla carne suina ai salami nel territorio del Paese di Felino.

Nel 1905 nel dizionario italiano compare la dizione «Salame Felino» e nel 1912 la produzione dei salami a Felino è considerata nella relazione del Ministro dell'agricoltura sull'andamento economico dell'anno.

Le istituzioni pubbliche locali competenti, fin dal 1927 riconoscono al salame prodotto nella Provincia di Parma la denominazione di «Salame Felino», che evidentemente doveva già godere di particolare rinomanza e reputazione, quindi anche di riconoscibilità, se l'affermazione nell'uso commerciale di tale denominazione costituiva, nella valutazione dell'Ufficio e Consiglio provinciale dell'economia nazionale, motivo di promozione del benessere della provincia.

Ancora oggi il radicamento nel territorio della Provincia di Parma della produzione del «Salame Felino» è constatabile attraverso ricerche e approfondimenti sulla cultura gastronomica del parmense.

Infatti numerose sono le recensioni che legano il «Salame Felino» alla gastronomia della provincia citandolo come uno dei più apprezzati salumi insaccati di Parma, la cui bontà è legata inevitabilmente

alla sua secolare tradizione sviluppatasi e mantenuta intatta solo nelle vallate della Provincia di Parma. A questo si aggiungono anche le numerose manifestazioni e gli eventi che continuano ad essere organizzati sia in Italia che all'estero dalle autorità locali e dalle istituzioni provinciali di Parma in onore del «Salame Felino» con allestimenti di stand di degustazione e divulgazione di materiale informativo sulle caratteristiche e sulla storica produzione nel parmense del «Salame Felino».

Il territorio di produzione del «Salame Felino» IGP individuato nell'intera Provincia di Parma, è contraddistinto dalla presenza di aree collinari e pianeggianti allo stesso tempo e dalla presenza di laghi e miniere di sale. Nelle colline parmigiane, è sempre stato possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore. Infatti, anche per la presenza di tali miniere di sale, sin dal 1300 la salagione delle carni di maiale e la lavorazione delle stesse ha portato alla produzione di prodotti riconosciuti sia a livello nazionale che internazionale.

Art. 7 – Etichettatura

Il «Salame Felino» può essere immesso al consumo:

- intero, con la sola etichetta o eventuale sigillo;
- in trancio, sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- affettato, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La denominazione «SALAME FELINO», seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» o dall'acronimo «IGP» (tradotto nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato) deve essere apposta sull'etichetta o eventuale sigillo in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.