DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 27 settembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame Brianza».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) n. 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee - serie L 148 del 21 giugno 1996, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Salame Brianza»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela del Salame Brianza DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame Brianza»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Lombardia, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il comunicato, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 175 del 27 luglio 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame Brianza» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame Brianza»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine potetta «Salame Brianza», di cui alla proposta pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana Serie generale n. 175 del 27 luglio 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine potetta «Salame Brianza», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Salame Brianza» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 27 settembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «SALAME BRIANZA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine protetta «Salame Brianza» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Salame Brianza» debbono essere situati nel territorio delle seguenti Regioni: Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette regioni devono rispondere alle caratteristiche produttive di seguito descritte.

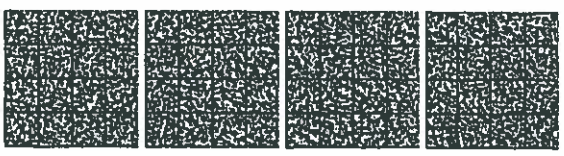
I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette regioni devono rispondere alle caratteristiche produttive di seguito descritte.

Caratteristiche genetiche

Il Salame Brianza è derivato dalle carni fresche di suini pesanti figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)* e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;



c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera *c)* e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)*.

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite:

Tipo genetico verro → **Tipo genetico scrofa ↓**	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc Italiana.

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non possono essere utilizzate le carni provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS - *Porcine Stress Sindrome*).

Allevamento e alimentazione

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante. Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

allattamento;

svezzamento;

magronaggio;

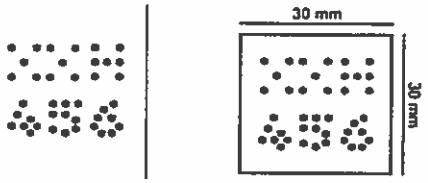
Ingrasso.

Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno 28 (ventotto) giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Tatuaggio di origine

Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere «XX»; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre «456»; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera «H».

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera «H»:

Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Salame Brianza.

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi e, allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici, gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a 5 (cinque) mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella:

Tabella delle materie prime ammesse s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o *corn gluten feed*	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.

Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte[1]	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello[1]	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati[2]	fino al 3% della s.s.
Melasso[3]	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia[4]	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole[4]	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza[4]	fino al 10% della s.s.
Panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o panello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
I sottoprodotti della caseificazione vengono forniti dai caseifici siti nella zona geografica delimitata. Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. 1 Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno. 2 Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri. 3 Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%. 4 Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;

è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta;

la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 2, primo capoverso.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno 9 mesi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o panello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso della carcassa indicato nel successivo paragrafo «Macellazione e sezionamento».

Macellazione e sezionamento

L'età minima del suino alla macellazione è di 9 (nove) mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.

Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

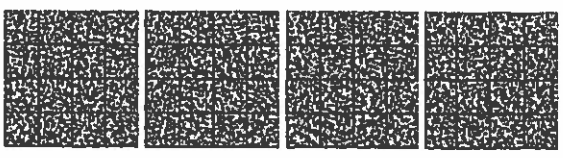
Le carni suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy* ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 180,0 chilogrammi.

Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite anche in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

Da tali suini si ottengono le spalle non mondate di almeno 5 chilogrammi, aventi le caratteristiche necessarie per la produzione del «Salame Brianza».

La produzione del «Salame Brianza» deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Brianza delimitata a nord dai contrafforti del Monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda ed ad ovest dalla Strada Statale Comasina, con la relativa fascia esterna di 2 km.



Art. 3.

Materie prime

Il «Salame Brianza» è costituito dall'impasto di carne suina: spalla disossata e snervata secondo buona tecnica, friscoli di banco e triti di prosciutti, pancette e/o gole senza grasso molle, sale, pepe a pezzi e/o macinato.

Possono essere inoltre impiegati: vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 150 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico, aglio in dose minima.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

La produzione del «Salame Brianza», compreso il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento, deve avvenire nella zona delimitata nell'art. 2, con la seguente metodologia elaborazione: le spalle suine da avviare alla mondatura devono essere di peso non inferiore a 5 chilogrammi, essere mondate accuratamente secondo buona tecnica con asportazione delle parti connettivali di maggiore dimensione e del tessuto adiposo molle. Le spalle mondate, unitamente ai triti di prosciutto, friscoli di banco e gole senza grasso molle sono fatte in cella frigorifera a temperatura di congelazione o refrigerazione. Successivamente avviene la macinatura con tritacarne avente stampi con fori di 4-4,5 mm o di 7-8 mm. L'impastatura di tutti gli ingredienti può essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. Il «Salame Brianza» deve essere insaccato in budello naturale o artificiale eventualmente legato con spago o posto in rete. L'asciugamento del «Salame Brianza» è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 15° e 25°C) o a freddo (temperatura compresa tra 3° e 7°C), non possono essere adottate tecniche che prevedono una fermentazione accelerata. L'asciugamento deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

Art. 5.

Stagionatura

La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa tra 9° e 13° C. Il tempo di stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugamento varia in funzione del diametro del salame fresco, come viene indicato nella seguente tabella:

	Diametro del salame fresco in mm	Tempi minimi di stagionatura in giorni (compreso asciugamento)	Tempi minimi di stagionatura in giorni (compreso asciugamento) qualora il salame sia posto sottovuoto - in atmosfera protettiva - microforato - confezionato
A	fino a 43	14	21
B	da 44 a 50	21	28
C	da 51 a 55	28	32
D	da 56 a 60	32	32
E	da 61 a 65	35	35
F	da 66 a 70	42	42
G	da 71 a 75	49	49
H	da 76 a 80	56	56
I	da 81 a 90	70	70
L	da 91 a 100	80	80
M	da 101 a 110	90	90
N	oltre 110	105	105

Il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento del «Salame Brianza» DOP devono avvenire nella zona di produzione delimitata all'art. 2, sotto la vigilanza della struttura di controllo autorizzata al fine di garantire la qualità del prodotto. Il Salame Brianza, infatti, risulta particolarmente sensibile agli agenti esterni, in particolare alla luce, all'ossidazione operata dall'aria e al calore. La preparazione del Salame Brianza per l'affettamento prevede necessariamente l'eliminazione del budello e conseguentemente una diretta esposizione della parte edibile del prodotto all'ambiente esterno. L'esposizione del prodotto agli agenti esterni in condizioni non controllate altera le caratteristiche del Salame Brianza in quanto la permanenza del prodotto non protetto dal budello lo rende estremamente suscettibile a fenomeni ossidativi, di alterazioni del colore, ad una più rapida perdita dell'umidità e dell'aroma con conseguente peggioramento dell'aspetto esteriore, della consistenza e del sapore rispetto alle caratteristiche originali. Inoltre, il trasporto del Salame Brianza destinato all'affettamento confezionato sottovuoto e privo di budello può dare luogo a formazione di precipitati con patine di cristalli di sale; ad un'eccessiva elasticità del prodotto, a causa della migrazione di sale e acqua che fanno perdere compattezza; a difetti di forma; alla perdita dell'aroma tipico, a causa del cosi detto «strippaggio», ovvero alterazione aromatica degli acidi grassi. Pertanto, al fine di preservare le caratteristiche originarie del prodotto è necessario che il Salame Brianza venga affettato e confezionato immediatamente dopo il periodo di stagionatura nello stesso luogo di produzione.

Art. 6.

Caratteristiche

Il «Salame Brianza» all'atto della immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

caratteristiche organolettiche

aspetto esterno: forma cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con frazione adiposa priva di porzioni rancide;

non sono presenti frazioni aponcurotiche evidenti; colore: rosso rubino uniforme;

odore: profumo delicato e caratteristico;

sapore: gusto molto dolce e delicato mai acido.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

proteine totali: min. 23%;

rapporto collageno/proteine: max. 0,10;

rapporto acqua/proteine: max. 2,00;

rapporto grasso/proteine: max. 1,5;

pH: maggiore o uguale 5,3.

Caratteristiche microbiologiche

carica microbica mesofila: >1x10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobaciliacee e coccacee.

Art. 7.

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione di origine protetta «Salame Brianza» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta».

Entrambe le suddette menzioni sono intraducibili. Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione Origine Protetta» nella lingua del paese di destinazione. Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al logo identificativo della denominazione che è il seguente:

Campanone della Brianza: Torre Campana Verde pant. 348C Rosso pant. 186C

Fascia tricolore Rosso pant. 186C Verde pant. 348C

Anello con scritta DOP Rosso ombra ottenuto con sovrapposizione di retino verde.

I tre segni distintivi sopra elencati sono racchiusi in un cerchio di colore Verde pant. 348C Bianco.

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

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Qualora il logo sia direttamente stampato sull'etichetta delle ditte produttrici, i quantitativi di etichette, controllati dall'Organismo di controllo, debbono corrispondere ai quantitativi di materia prima avviata alla produzione del «Salame Brianza».

Il «Salame Brianza» 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.

Art. 8.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata.

In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'Organismo di controllo e riguardanti allevatori, macellatori, sezionatori, produttori, affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'Organismo di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 9.

Legame con l'ambiente

La macro-zona geografica nella quale sono ubicati gli allevamenti suini destinati alla produzione del «Salame Brianza» presenta un paesaggio molto uniforme, soprattutto nella regione interamente pianeggiante della pianura del Po, solcata da fiumi e da canali e ricca di piante vegetali, in particolare di prati e mais. Il clima è caratterizzato da autunni e inverni relativamente rigidi, molto umidi e nebbiosi e da primavere temperate e piovose; durante l'estate invece le temperature sono piuttosto elevate e le precipitazioni frequenti, passeggere e spesso abbondanti.

All'interno di tale macro-zona, la macro-zona di produzione del «Salame Brianza» DOP, sita appunto nel territorio della Brianza, presenta un alternarsi di fertili pianure e soleggiate colline, al riparo di una massiccia catena montuosa a nord che filtra le correnti d'aria e le perturbazioni generando diversi fenomeni atmosferici quali la filtrazione dell'aria, i venti caldi di caduta, i venti freddi (quando le correnti soffiano da nord anziché da ovest) e le nebbie.

Le caratteristiche del «Salame Brianza» sono inconfondibili. Al taglio, la fetta è omogenea, di colore rosso rubino, di aspetto consistente e compatto. Il profumo è delicato e caratteristico, il gusto molto dolce e mai acido.

Le qualità richieste per il «Salame Brianza» DOP dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali e umani.

In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macro-zona geografica di cui all'art. 2, primo capoverso, mentre la produzione del «Salame Brianza» sfrutta le condizioni della macro-zona delimitata sempre al precedente art. 2, ultimo capoverso.

Infatti, le caratteristiche e le risorse naturali della macro-zona hanno permesso all'agricoltura e all'allevamento di svilupparsi notevolmente ed oggi ne constatiamo gli effetti positivi sulle attività economiche insediate nella zona: importanti coltivazioni di mais e numerosi mangimifici che trasformano i cereali in alimenti destinati agli allevamenti di suini e bovini presenti in numero massiccio.

Tuttavia, se la macro-zona si è da sempre rivelata ideale per mettere a disposizione le materie prime (mais e siero di latte) necessarie per l'alimentazione dei suini e per il loro allevamento, è anche vero che la geografia e la morfologia della Brianza rappresentano uno dei principali fattori che hanno consentito lo sviluppo di una produzione tipica come quella del «Salame Brianza».

In effetti, la catena alpina che delimita a nord-ovest il territorio della Brianza conferisce particolarità climatiche a tutta la regione del Piemonte: le correnti d'aria e le perturbazioni sono filtrate dai massicci montuosi generando diversi fenomeni atmosferici quali la filtrazione dell'aria, i venti caldi di caduta, i venti freddi (quando le correnti soffiano da nord anziché da ovest) e le nebbie. Tutte queste condizioni costituiscono naturalmente i fattori ideali per la stagionatura del «Salame Brianza», in quanto la fermentazione che avviene durante la maturazione è dovuta al complesso della flora microbica presente nell'ambiente di trasformazione e di stagionatura dei prodotti, flora microbica dipendente essa stessa dalle caratteristiche ambientali (temperatura, umidità ecc.) della zona.