C/2025/2737

12.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2737)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Salamini italiani alla cacciatora»

PDO-IT-1301-AM02 — 17.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della DOP Salamini italiani alla cacciatora

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette; o

— non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica dell'articolo 1*

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il regolamento (UE) n. 1151/2012 con il regolamento (UE) 2024/1143.

La modifica non interessa il documento unico.

2. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i suini devono essere anche sezionati nelle regioni Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia- Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

La modifica non interessa il documento unico.

3. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico paragrafo «Caratteristiche genetiche». Viene resa più chiara l'origine genetica dei suini da cui proviene la materia prima, in relazione al tipo genetico dei riproduttori, sia maschi sia femmine, inserendo le combinazioni genetiche ammesse. Viene pertanto sostituito il rinvio alle caratteristiche dei suini delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

La modifica interessa il documento unico.

4. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La modifica non interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce l'impossibilità di utilizzo di carni provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici (PSS).

La modifica interessa il documento unico.

7. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico paragrafo dedicato all'«Allevamento e alimentazione». Vengono inserite le fasi cronologiche tradizionali di allevamento dei suini: allattamento, svezzamento, magronaggio e ingrasso, così sostituendo il rinvio alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

La modifica non interessa il documento unico.

8. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata, fino ad almeno 28 giorni, è in linea con quanto previsto dalla direttiva 2008/120/CE, allegato I, capitolo II, sezione C. Vengono inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione vitaminica e amminoacidica e all'impiego di additivi.

La modifica non interessa il documento unico.

9. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce le modalità e la tempistica di apposizione del tatuaggio di origine a inchiostro su entrambe le cosce di ogni suino, con i relativi modelli di tatuaggio e piastra per la sua apposizione.

La modifica non interessa il documento unico.

10. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella di riferimento per la codifica della lettera identificativa del mese di nascita del suinetto, da inserire nel tatuaggio di origine.

La modifica non interessa il documento unico.

11. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine a inchiostro apposto dall'allevatore.

La modifica non interessa il documento unico.

12. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la regola per la determinazione dell'età in mesi dei suini.

La modifica non interessa il documento unico.

13. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di svezzamento dei suini. Vengono disciplinati durata della fase, peso massimo dei suinetti e prescrizioni sull'alimentazione. Viene introdotto il riferimento alla «forma secca» di presentazione dell'alimento, all'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e all'impiego di additivi. Viene aumentata la durata della fase di svezzamento da 80 giorni a 3 mesi e viene definito il limite massimo del peso che i suinetti possono raggiungere, fissato in 40 kg.

La modifica interessa il documento unico.

14. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di magronaggio, fissandone durata massima – cinque mesi – e aumentando il limite di peso raggiungibile, alla conclusione della fase, da 80 a 85 kg.

Viene specificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime secondo l'articolo 17, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %. Viene aggiunta espressamente la possibilità per l'allevatore di presentazione dell'alimento anche in forma secca.

Viene inserita la Tabella delle materie prime ammesse utilizzata anche per la successiva fase di ingrasso, nella quale sono inserite specifiche riferite alla stessa. Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea di cui al regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017:

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «farina disidrata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «expeller di lino» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «polpe di bietola surpressate ed insilate»

— «farina di sesamo»

— «farina di estrazione di cocco»

— «farina di carne».

Viene eliminata la dicitura «avena» nella categoria «cereali minori».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio (che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca), rimanendo inalterato che «siero di latte» e «latticello» insieme non superino 15 litri capo/giorno

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed» (da fino al 5 % a fino al 10 %)

— «granturco» (da fino al 55 % a fino al 65 %)

— «sorgo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «orzo» (da fino al 40 % a fino al 55 %)

— «frumento» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «triticale» (da fino al 25 % a fino al 55 %)

— «polpe secche esauste di bietola» (da fino al 4 % a fino al 10 %)

— «erba medica essiccata ad alta temperatura» (da fino al 2 % a fino al 4 %).

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» viene divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità («pisello» fino al 25 % e «altri semi di leguminose» fino al 10 %).

Relativamente a «pastone di granella e/o pannocchia» viene specificato «di granturco».

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene uniformato, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene aumentato fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene inserita la possibilità di utilizzo di minerali, vitamine e additivi.

Alla nota 2 viene precisata la definizione di «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

In aggiunta al limite massimo pari al 2 % dell'acido linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

La modifica interessa il documento unico.

15. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: viene inserita la previsione che stabilisce che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento dei suini.

La modifica interessa il documento unico.

16. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

La modifica interessa il documento unico.

17. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3. del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce il paragrafo «Macellazione e sezionamento dei suini» e rielabora la disposizione relativa all'età minima del suino alla macellazione, senza modificarla, collegandola all'accertamento mediante il tatuaggio di origine e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine, descritti nella parte relativa ad alimentazione e allevamento dei suini.

La modifica interessa il documento unico.

18. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il criterio per il calcolo dell'età dei suini ai fini della macellazione.

La modifica non interessa il documento unico.

19. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica rielabora il riferimento all'utilizzo di carni derivanti da carcasse di suino pesante - H Heavy - per la produzione dei Salamini italiani alla cacciatora.

La modifica interessa il documento unico.

20. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il criterio del peso vivo dei suini di 160 chilogrammi più o meno 10 % con il peso della singola carcassa compreso fra 110,1 kg e 180,0 kg.

La modifica interessa il documento unico.

21. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i dati di peso e di classificazione delle carcasse devono essere accertati al momento della macellazione.

La modifica non interessa il documento unico.

22. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che le operazioni di sezionamento possono essere eseguite anche in un laboratorio di sezionamento differente dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

La modifica non interessa il documento unico.

23. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene eliminato il capoverso 3 dell'articolo 2 del disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

24. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'articolo 3, terzo capoverso del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico.

Descrizione: la modifica cambia la quantità massima di nitrato di sodio e/o potassio utilizzabile (da 195 a 150 ppm).

La modifica interessa il documento unico.

25. *Modifica dell'articolo 4*

Modifica n. 25

La modifica riguarda il titolo dell'articolo 4 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il titolo «Metodo di elaborazione» con «Metodo di produzione».

La modifica non interessa il documento unico.

26. *Modifica dell'articolo 6*

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'articolo 6, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «settimana» con «settima», senza variare il contenuto sostanziale della disposizione.

La modifica non interessa il documento unico.

27. *Modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'articolo 7, primo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione relativa all'attività di controllo.

La modifica non interessa il documento unico.

28. *Modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'articolo 7, secondo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione sui controlli sanitari.

La modifica non interessa il documento unico.

29. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 29

La modifica riguarda il titolo dell'articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera l'articolo 8 in articolo 7.

La modifica non interessa il documento unico.

30. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 30

La modifica riguarda l'articolo 8, ultimo capoverso del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene eliminata l'espressione «indicata all'art. 7».

La modifica non interessa il documento unico.

31. *introduzione articolo ex novo*

Modifica n. 31

Introduzione dell'articolo 8 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene inserito nel disciplinare l'articolo 8 «Prova dell'origine» che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'Organismo di controllo tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva della DOP.

La modifica non interessa il documento unico.

32. *introduzione articolo ex novo*

Modifica n. 32

Introduzione dell'articolo 9 del disciplinare; non comporta la modifica del documento unico.

Descrizione: viene inserito nel disciplinare l'articolo 9 «Legame con l'ambiente» secondo quanto già presente nel documento unico pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. 2019/C 359/04 del 23.10.2019.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Salamini italiani alla cacciatora»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

I «Salamini italiani alla cacciatora» all'atto dell'immissione al consumo devono avere 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 assenza di frazioni aponeurotiche evidenti;

colore: rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti;

odore: profumo delicato e caratteristico;

sapore: gusto dolce e delicato mai acido.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali: min. 20 %

rapporto collageno/proteine: max. 0,15

rapporto acqua/proteine: max. 2,30

rapporto grasso/proteine: max. 2,00

pH: maggiore o uguale 5,3;

Caratteristiche microbiologiche:

carica microbica mesofila: > 1 x 10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il prodotto finito presenta diametro non superiore a 60 mm, lunghezza non superiore a 200 mm e peso non superiore a 350 grammi.

3.3. *Mangimi [solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Mangimi

Le materie prime per i suini provengono dalla zona geografica di allevamento e presentano caratteristiche qualitative idonee per una sana e corretta alimentazione degli animali. Tuttavia, in certe annate potrebbe non essere tecnicamente possibile ottenere il 100 % delle materie prime per i suini a livello locale per motivi climatici e commerciali. In queste casistiche, nel rispetto dell'articolo 47, paragrafo 2 del regolamento (UE) 2024/1143, a garanzia del legame con il territorio e della qualità dei Salamini italiani alla cacciatora, viene in ogni caso assicurato che almeno il 50 % della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento. Gli alimenti possono essere presentati sia in forma liquida che in forma secca.

Nella fase di svezzamento, l'alimentazione è costituita dalle materie prime ammesse dalla normativa dell'UE concernente l'alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Nella fase di magronaggio sono consentite le seguenti materie prime: farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed, granturco, sorgo, orzo, frumento, triticale, silomais, pastone integrale di spiga di granturco, pastone di granella e/o pannocchia di granturco, cereali minori, cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino, polpe secche esauste di bietola, residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele, siero di latte, latticello, trebbie e solubili di distilleria essiccati, erba medica essiccata ad alta temperatura, melasso, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole, prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza, farina di germe di granturco, pisello, altri semi di leguminose, lieviti, lipidi con punto di fusione superiore a 36° C, farina di pesce, soia integrale tostata e/o panello di soia.

L'alimentazione 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 dell'Unione europea; la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45 % di quella totale.

Nella fase di ingrasso, devono essere rispettate tutte le specifiche previste per la fase di magronaggio, con le seguenti eccezioni: la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 55 % di quella totale; sono escluse le materie prime Soia integrale tostata e/o panello di soia e Farina di pesce.

Materie prime

Per la produzione dei «Salamini italiani alla cacciatora», la materia prima è originata da suini che provengono dalla zona geografica di allevamento di cui al punto 4 e che sono 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).

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).

L'età minima del suino alla macellazione è di 9 (nove) mesi. Le carni 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.

I «Salamini italiani alla cacciatora» sono prodotti con carni magre ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi e/o macinato, aglio.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

Possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, 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.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La lavorazione dei «Salamini italiani alla cacciatora» prevede le seguenti fasi: preparazione delle materie prime, macinatura, impastatura, insaccatura, l'asciugamento e stagionatura.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

I «Salamini italiani alla cacciatora» possono essere commercializzati sfusi ovvero confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati.

Le operazioni di confezionamento devono avvenire nella zona di produzione indicata al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La designazione della denominazione di origine protetta «Salamini italiani alla cacciatora» 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». Per il prodotto destinato ai mercati internazionali, può essere utilizzata la menzione «Denominazione di origine protetta» nella lingua del Paese di destinazione.

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.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

I «Salamini italiani alla cacciatora» sono ottenuti nella zona tradizionale di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni, esattamente corrispondenti a quelle di provenienza dei suini: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

5. **Legame con la zona geografica**

I requisiti del prodotto a denominazione di origine protetta dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata, esattamente corrispondente alla zona di produzione. L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» si collega all'evoluzione socioeconomica specifica dell'area interessata. In effetti l'evoluzione tecnica delle colture cerealicole e della trasformazione del latte ha determinato una vocazione produttiva univoca, collocando la zona di produzione in aree tradizionalmente destinate a tipi particolari di allevamento suino. Nel tempo si è evoluta la tipologia degli allevamenti suinicoli dell'Italia centro-settentrionale affermandosi come moderno ciclo produttivo fin dal secolo scorso in Emilia Romagna e Lombardia, da dove si è diffuso nelle aree limitrofe centro-settentrionali. In particolare, si è passati dalle razze - autoctone a razze specializzate ottenute anche con incroci con linee locali derivandone materia prima (carcasse suine) rispondente alle esigenze della trasformazione agroalimentare e tale da conferire in termini di qualità, anche organolettiche, caratteristiche peculiari al prodotto finito.

La notorietà dei «Salamini italiani alla cacciatora» è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. La tradizione orale fa risalire la produzione dei salamini all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale, zona dalla quale la produzione si è poi estesa alle limitrofe aree dell'Italia centrale, portando a coincidere il territorio di produzione con quello tipico di stanziamento del suino pesante italiano. La storia del prodotto va rapportata con l'evoluzione di una tipica cultura rurale, comune a tutta la macro-regione definita «Padania», dal cui territorio e relative zone aggiuntive deriva la materia prima lavorata secondo tradizioni consolidate, peculiari della denominazione in parola. I richiami storici ai «Salamini italiani alla cacciatora» sono presenti nelle tradizioni gastronomiche lombarde che si sono mantenute fino ai nostri giorni. L'etimologia del nome si richiama alla tradizionale razione che i cacciatori si portavano nella bisaccia durante le loro escursioni. In epoca recente, riferimenti alla denominazione in parola sono riscontrabili negli accordi bilaterali sottoscritti dall'Italia con Francia, Germania, Spagna e Austria relativamente alla protezione di indicazioni di provenienza, denominazioni di origine ed altre denominazioni geografiche, riservate prodotti originari del territorio italiano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F7%252FD.a984bf4df36313ff1bbc/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download