



Città di Fabriano

CONSIGLIO COMUNALE

Proposta n.
35

del
22/09/2016

(Proposta n. 35 del 22/09/2016)

Oggetto: CONSORZIO PER LA PRODUZIONE E LA TUTELA DEL SALAME DI FABRIANO – MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE - PRESA D'ATTO

IL DIRIGENTE

PREMESSO che:

- il Comune di Fabriano è impegnato nell'attuazione di politiche intersettoriali che promuovano lo sviluppo dell'apparato produttivo del territorio comunale e, in tale ambito, trova particolare importanza il rilancio delle produzioni più tipiche legate al territorio e tra queste il Salame di Fabriano, la cui storia si perde nel tempo trovando notizie certe nella tradizione popolare della città marchigiana sin dal 1877 per opera dello storico Oreste Marcoaldi;

- che l'Assessorato alle Attività Produttive del Comune di Fabriano, a suo tempo, ha preso contatti con le associazioni degli allevatori e dei trasformatori concordando la necessità di procedere alla costituzione di un "Consorzio per la tutela e la produzione del Salame di Fabriano" al quale demandare il complesso delle attività di valorizzazione di questa eccellenza che vanno dal controllo del rispetto del Disciplinare di Produzione, alle attività che puntano al riconoscimento della DOP, da parte delle autorità competenti, per uno dei più significativi prodotti della norcineria regionale e nazionale;

- che con Deliberazione di Consiglio Comunale n.51 del 07.05.2004 sono stati approvati lo statuto del Consorzio ed il disciplinare di produzione messo a punto dal prof. Alessandro Segale, docente presso l'Università di Milano, anche sulla base del prezioso lavoro di ricerca realizzato dal prof. Corrado Barberis "Fette si Salame, pagine di storia";

- che con la medesima Deliberazione di Consiglio Comunale n.51 del 07.05.2004 l'Ente ha deciso di aderire come socio al "Consorzio per la tutela e la produzione del Salame di Fabriano";

- che con Delibera di Consiglio Comunale n.103 del 31.08.2006 si è preso atto della modifica dello Statuto e del Disciplinare di produzione del "Consorzio per la tutela e la produzione del Salame di Fabriano";

- che con nota pervenuta al Protocollo Generale dell'Ente al n.0025806 del 13.06.2016, il Presidente del "Consorzio per la tutela e la produzione del Salame di



Città di Fabriano

CONSIGLIO COMUNALE

Proposta n.

35

del

22/09/2016

Fabriano", Ing. Giovanni Balducci, ha comunicato l'avvenuta ulteriore modifica del "Disciplinare di produzione" del salame di Fabriano, così come deliberata dall'assemblea dei soci svoltasi in data 31.05.2016;

PRESO ATTO che il nuovo Disciplinare di produzione è stato sottoposto alla Commissione consiliare per le Attività Produttive del Comune di Fabriano la quale, nel corso della seduta del, ha espresso il proprio PARERE

VISTO che, ai sensi dell'art.147-bis c.1 del D.Lgs. 267/2000, sulla presente proposta è stato effettuato il controllo di regolarità amministrativa e contabile con riferimento al rispetto delle vigenti normative ed alla compatibilità della spesa/entrata con le risorse finanziarie e con le norme di settore;

ACQUISITI ex art.49 c.1 D.Lgs. 267/2000 i pareri favorevoli in ordine alla regolarità tecnica del responsabile del servizio interessato e del responsabile dei servizi finanziari in ordine alla regolarità contabile, inseriti nella presente proposta a costituirne parte integrante e sostanziale;

Ciò premesso

PROPONE

Per quanto esposto in narrativa, che qui si intende integralmente riportato:

1) di PRENDERE ATTO del testo coordinato del nuovo "Disciplinare di produzione" (All.to 1) nel quale sono inserite le modifiche deliberate dall'Assemblea dei Soci del "Consorzio per la tutela e la produzione del Salame di Fabriano" in data 31.05.2016 che si allega al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale;

2) di DARE ATTO che il presente provvedimento non comporta impegni di spesa a carico del bilancio dell'anno corrente né degli esercizi successivi in quanto trattasi della presa d'atto della modifica al "Disciplinare di produzione" deliberata in data 31.05.2016 dall'assemblea dei soci del "Consorzio per la tutela e la produzione del Salame di Fabriano" a cui il Comune di Fabriano aderisce in virtù della D.C.C. n.51 del 07.05.2004;

3) di DARE ATTO che responsabile del procedimento è la P.O. Responsabile del Servizio Cultura, Turismo e Servizi Vari, Giorgio PELLEGRINI;

4) di RENDERE il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs.267/2000.



Città di Fabriano

CONSIGLIO COMUNALE

Proposta n.

35

del

22/09/2016

Il Responsabile del Procedimento

P.O. Servizio Cultura, Turismo e servizi vari
Giorgio PELLEGRINI

Il Dirigente

Settore Servizi al Cittadino e alle Imprese
Dott.ssa Renata BUSCHI

Il presente documento è stato firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 e s.m.i



Città di Fabriano

CONSIGLIO COMUNALE

Proposta n.

35

del

22/09/2016

Oggetto: CONSORZIO PER LA PRODUZIONE E LA TUTELA DEL SALAME DI FABRIANO – MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE - PRESA D'ATTO

Pareri dei responsabili dei servizi, art. 49 comma 1 D.Lgs. 267/2000 come modificato dall'art. 3 comma 1, lett. B), D.L. 174/2012, convertito con modificazioni dalla L. 213/2012.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA:

Il sottoscritto esprime parere **favorevole** in ordine alla regolarità tecnica;

Note:

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

(Dott.ssa Renata Buschi)



Città di Fabriano

CONSIGLIO COMUNALE

Proposta n.

35

del

22/09/2016

Oggetto: CONSORZIO PER LA PRODUZIONE E LA TUTELA DEL SALAME DI FABRIANO – MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE - PRESA D'ATTO

Pareri dei responsabili dei servizi, art. 49 comma 1 D.Lgs. 267/2000 come modificato dall'art. 3 comma 1, lett. B), D.L. 174/2012, convertito con modificazioni dalla L. 213/2012.

[]

[] ATTESTAZIONE

Sulla presente proposta non è richiesto il parere in ordine alla regolarità contabile, in quanto il presente atto non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'Ente

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

SERVIZI FINANZIARI

(Dott.ssa Immacolata De Simone)

Il presente documento è stato firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 e s.m.i

Disciplinare di Produzione del **SALAME DI FABRIANO**

Art. 1 – Denominazione

Il nome Salame di Fabriano è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 – Zona di Produzione

Il salame di Fabriano è un prodotto tipico della tradizione Marchigiana con particolare riferimento alla zona di produzione geograficamente individuata nel comune di Fabriano.

La produzione si ottiene utilizzando le carni di capi nati in Italia ed allevati nel territorio dell'Appennino Marchigiano.

2.1 Prova dell'origine

2.1.1- Prova storica

La storia di questo salume tipico si perde nella notte dei tempi così come qualsiasi insaccato tradizionale. Numerose sono però le testimonianze che fanno risalire il salame di Fabriano alla zona geografica di cui all'art.2.

Nel 1877 il prodotto tipico Fabrianese approda all'interno della tradizione popolare della città marchigiana per opera di Oreste Marcoaldi, autore di *"Usanze e pregiudizi"*, *"I vocaboli più genuini del vernacolo"*, *"Canti e proverbi del popolo Fabrianese"*; in un suo dizionarietto, all'unica voce "salsiccione, salame", si afferma che il salame è una specialità Fabrianese, come di Bologna è la mortadella, di Modena lo zampone. A conferma di ciò e della fama raggiunta dal salame di Fabriano si legge, in una lettera di ringraziamento di G. Garibaldi all'amico Fabrianese Benigno Bignonzetti datata 1881, che il generale ringrazia per i *"tanto buoni salami ricevuti"*, facendo riferimento a *"salami confezionati con carne suina interamente magra, tolto cioè grasso e nervi, pesta sottilissimamente, aggiuntovi centoventi lardelli, ventiquattro a forma di dadi, condita con sale e pepe nero"*.

2.1.2 Tracciabilità

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 dall'Organismo di Controllo (OdC), degli allevamenti e dei salumifici, viene garantita la tracciabilità del prodotto.

I suini devono essere allevati per almeno otto mesi in allevamenti del territorio dell'appennino umbro-marchigiano e devono essere nati in Italia.

Saranno assoggettati al controllo da parte dell'OdC esclusivamente gli allevamenti ed i salumifici, in quanto gli impianti di macellazione ed i laboratori di sezionamento sono da considerarsi fornitori di servizio.

Art. 3 – Descrizione del Prodotto

Caratteristiche materia prima (tagli)

La materia prima (coscia, fiocco della spalla, lardello) deve provenire da suini afferenti gli allevamenti inseriti negli elenchi di cui all'articolo 2 punto 2.2 del presente Disciplinare di produzione.

Alimentazione dei suini

Per l'alimentazione dei suini devono essere utilizzati solo mangimi NO OGM.

Gli alimenti consentiti sono:

- sfarinati di grano tenero, orzo, mais, crusca di grano, favino nero, favino bianco e pisello;
- sfalcio di prato stabile tale quale e/o affienato;
- ghiande, zucche e patate.

È ammesso l'utilizzo di soia, in misura non superiore al 10% e di integratori minerali.

Età alla macellazione dei suini

I suini devono essere macellati ad un'età superiore ai 12 mesi.

Tagli

Per la formazione dell'impasto devono essere utilizzati, nel rispetto delle percentuali indicate, i seguenti tagli:

- coscia $\geq 70\%$ del quantitativo totale dei tagli destinati alla formazione dell'impasto;
- spalla (fiocco) $\leq 15\%$ del quantitativo totale dei tagli destinati alla formazione dell'impasto;
- grasso di copertura della coscia $\leq 5\%$ del quantitativo dei tagli destinati alla formazione dell'impasto;
- lardelli $\leq 10\%$ del quantitativo totale dei tagli destinati alla formazione dell'impasto.

Caratteristiche dei lardelli

I lardelli devono provenire dalla fascia adiposa dorso-lombare con sezione simile ad un quadrato e/o rettangolo aventi le seguenti dimensioni: 0,5-1 cm di lato.

Ingredienti aggiuntivi obbligatori

- Sale: ≥ 25 g per kg di materia prima (tagli);
- Pepe nero, in polvere e in grani: ≤ 5 g per kg di materia prima (tagli);

Ingredienti aggiuntivi facoltativi

E' ammesso, l'impiego di vino.

E' altresì ammesso l'uso di conservanti, solamente nel caso in cui sia richiesto dalla legislazione del paese estero di destinazione del prodotto.

In tal caso deve essere fatta specifica indicazione nell'etichetta.

Art. 4 – Metodiche di Produzione

Macinatura e Lavorazione

La coscia e la spalla (fiocco), devono essere sottoposte a tre passaggi con trafile; l'ultimo passaggio deve essere effettuato con una trafilatura avente diametro compreso tra 2 mm e 3,5 mm. All'impasto così ottenuto vengono aggiunti obbligatoriamente, nel rispetto delle quantità previste dal presente disciplinare, sale, pepe nero (polvere e grani) ed i lardelli.

Insacco/Legatura

L'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato con spago naturale idoneo al contatto con alimenti.

Asciugatura

Il prodotto viene sottoposto ad una fase di asciugatura per un periodo minimo di 7 giorni e massimo di 15 giorni dalla data dell'insacco.

Durante la fase di asciugatura il prodotto deve essere appeso, evitando il contatto tra i salami.

Stagionatura

Il prodotto viene sottoposto ad una fase di stagionatura per un periodo minimo di 70 giorni dalla data di fine asciugatura.

La stagionatura del prodotto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 10°C – 15°C ed una umidità relativa compresa tra 70% - 80%.

Resa

La resa del prodotto finito non deve superare il 60% del quantitativo di prodotto destinato all'asciugatura.

Art. 5 – Controlli

I controlli sul Disciplinare di Produzione “Salame di Fabriano” saranno affidati ad un Organismo di Controllo, che operi in conformità alla norma UNI CEI EN 17065:2012 - Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

Art. 6– Denominazione che si intende registrare e logotipo marchio collettivo

Il **Salame di Fabriano** in seguito intenderà avvalersi della registrazione, ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2081/92, come prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP) o ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) parallelamente ad una certificazione di prodotto condotta da un Ente terzo accreditato Sincert (UNI EN 45011).

Legame con il territorio:

Le testimonianze che la produzione del Salame di Fabriano fosse tipico delle Marche ed in particolare della zona geografica di cui all'art.2 sono numerose e solo alcune sono state riportate nel precedente articolo del suddetto disciplinare nella sezione Prova storica. E' grazie a tutte le notizie ricavate dalle letture sulla Norcineria marchigiana che possiamo collocare e definire il legame esistente, oggi ed in passato, fra il Salame di Fabriano ed il territorio dell'Alta Valle dell'Esino.

La tradizione infatti tramanda che la carne usata per la produzione del Fabriano fosse quella dei maiali allevati nell'entroterra dell'Alta Valle dell'Esino. Che la carne migliore ed il lardo più pregiato fossero ricavati dalle razze autoctone di suini marchigiani (in passato di colore scuro e pelo ruvido, oggi derivanti dall'incrocio dei soggetti locali con altre razze nazionali) viene confermato negli “Atti della giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola” al volume XI del Tomo II.

Inoltre in passato esistevano, ma in alcune località dell'entroterra anconetano resistono ancora, delle tradizioni tipiche del territorio marchigiano e non riscontrabili in altre Regioni italiane, che confermano come l'utilizzo del Salame di Fabriano sia unico rispetto che altrove; infatti nella tradizione contadina, il Fabriano era uno tra i primi salumi ad essere consumato in occasione delle feste Pasquali; era un prodotto che non mancava mai nelle tavole dei marchigiani, sia per il buon gusto che per l'alta tradizione che l'arte della Norcineria riservava a questo prodotto. La Norcineria, con i suoi riti ed il rispetto conferito al Norcino, colui che veniva chiamato nella mattazione dei suini per la sua abilità nel compiere la “Pista” (le operazioni di trasformazione dei prodotti ricavati dal maiale) o come veniva chiamato nelle Marche “Salata”, era un'arte nata al confine tra la Regione Dorica e l'Umbria ed in seguito sviluppatasi nel territorio regionale dall'entroterra al mare, con una rilevanza forse non riscontrabile in altre Regioni.

Art. 7 – Confezionamento ed Etichettatura

Fermo restando il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura, il prodotto “Salame di Fabriano” deve essere immesso in commercio provvisto dei seguenti elementi:

- fascetta che avvolge il prodotto riportante il contrassegno identificativo del prodotto “*Salame di Fabriano*”;
- sigillo posto ad un'estremità del prodotto fatto con carta a mano filigranata realizzata a cura del Museo della Carta e della Filigrana di Fabriano.

Il contrassegno identificativo del prodotto “*Salame di Fabriano*” deve essere riprodotto senza alterarne la sua origine.

E' consentita la commercializzazione del prodotto intero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Contrassegno identificativo del prodotto Salame di Fabriano;



Art. 8 – Disposizioni Comunitarie e/o Nazionali

Le procedure e la commercializzazione di prodotti contraddistinti dalla denominazione di cui all'Art. 1 che non abbiano i requisiti e le caratteristiche prescritti dal presente disciplinare sono puniti ai sensi della vigente legislazione Comunitaria e/o Nazionale. Ai sensi della medesima legislazione sono altresì puniti l'uso della citata denominazione, accompagnata da qualificativi di qualsiasi genere (Salame Fabriano, Fabriano il Salame, etc.) che costituiscano deformazioni della denominazione stessa, nonché l'uso di indicazioni atte a trarre in inganno l'acquirente.

La contraffazione, l'alterazione e l'uso illecito dei sigilli e/o contrassegni di cui all'Art. 7 sono puniti ai sensi della vigente legislazione.

Allegato I: Scheda riassuntiva del prodotto

Allegato I

Scheda riassuntiva del prodotto

1) Tipo di Prodotto: Categoria Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

2) Descrizione del Disciplinare:

- **Nome:** *Salame di Fabriano*
- **Descrizione:** Forma cilindrica, rivestito con budello naturale e pezzatura variabile tra i **200** e i **600** grammi. Consistenza **compatta**, colore **rosso granato**, e distribuzione regolare dei lardelli.
- **Zona Geografica:** La produzione del Salame di Fabriano ha luogo **nel comune** di Fabriano.
- **Prova dell'origine:** Nel 1877 il prodotto tipico Fabrianese approda all'interno della tradizione popolare della città marchigiana per opera di Oreste Marcoaldi, autore di *"Usanze e pregiudizi"*, *"I vocaboli più genuini del vernacolo"*, *"Canti e proverbi del popolo Fabrianese"*; in un suo dizionarietto, all'unica voce *"salsiccone, salame"*, si afferma che il salame è una specialità Fabrianese, come di Bologna è la mortadella, di Modena lo zampone. A conferma di ciò e della fama raggiunta dal salame di Fabriano si legge, in una lettera di ringraziamento di G. Garibaldi all'amico Fabrianese Benigno Bignonzetti datata 1881, che il generale ringrazia per i *"tanto buoni salami ricevuti"*, facendo riferimento a *"salami confezionati con carne suina interamente magra, tolto cioè grasso e nervi, pesta sottilissimamente, aggiuntovi centoventi lardelli, ventiquattro a forma di dadi, condita con sale e pepe nero"*.
- **Metodo di ottenimento:** Le materie prime utilizzate sono suini di razza bianca, nera o loro incroci, purché nati, cresciuti genealogicamente nel territorio dell'Appennino umbro-marchigiano, fatto salvo quanto previsto all'Art.2 del disciplinare; l'età ideale è di almeno 12 mesi. Per la produzione del Salame di Fabriano si utilizzano solo le parti pregiate e di prima qualità derivanti dalla spalla (solo il fiocco), dalla coscia con l'aggiunta del fondello; il grasso è prelevato dalla schiena e rappresenta un percentuale del 8-12%. Il lardo, tagliato a cubetti, viene salato e mescolato a tagli di carne. L'impasto subisce un primo taglio con trafilare grosse, poi è ripassata una seconda volta in trafilare più strette fino ad arrivare alla giusta grana. L'impasto è condito con **>= 25** grammi di sale per chilo di prodotto, pepe nero in polvere e in grani (massimo 5 grammi) **ed eventuale aggiunta di** vino bianco. Poi è insaccato e pressato il tutto nel "budello gentile" naturale che viene dissalato mediante lavaggio con acqua calda. Dopo un periodo di **asciugatura di 7 o 15** giorni in locali **climatizzati**, la successiva fase di **stagionatura** ha una durata **minima di 70 giorni** con temperature intorno **ai 10-15°C** ed umidità **circa compresa tra il 70 e l'80%**.
- **Rapporto con la zona:** La tradizione tramanda che la carne usata per la produzione del Salame di Fabriano fosse quella dei maiali nati nel territorio dell'Appennino umbro-marchigiano ed allevati nei Comuni suddetti. ("Atti della giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola" al volume XI del Tomo II). Inoltre in passato esistevano, ma in alcune località dell'entroterra anconetano resistono ancora, delle tradizioni tipiche del territorio marchigiano e non riscontrabili in altre Regioni italiane, che confermano come l'utilizzo del Salame di Fabriano sia unico rispetto che altrove; infatti nella tradizione contadina, il Salame di Fabriano era uno tra i primi salumi ad essere consumato in occasione delle feste Pasquali; era un prodotto che non mancava mai nelle tavole dei marchigiani, sia per il buon gusto che per l'alta tradizione che l'arte della Norcineria (che grande ed unico sviluppo ebbe nella regione Dorica) riservava a questo prodotto.

· **Struttura di Controllo:**

I controlli sul Disciplinare di Produzione “Salame di Fabriano” saranno affidati ad un Organismo di Controllo, che operi in conformità alla norma UNI CEI EN 17065:2012 Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

Etichettatura:

Fermo restando il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura, il prodotto “Salame di Fabriano” deve essere immesso in commercio provvisto dei seguenti elementi:

- fascetta che avvolge il prodotto riportante il contrassegno identificativo del prodotto “*Salame di Fabriano*”;
- sigillo posto ad un'estremità del prodotto fatto con carta a mano filigranata realizzata a cura del Museo della Carta e della Filigrana di Fabriano.

Il contrassegno identificativo del prodotto “*Salame di Fabriano*” deve essere riprodotto senza alterarne la sua origine.

- E' consentita la commercializzazione del prodotto intero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva.