



# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

(Approvato con DCC.n.51 del 07.05.2004 e modificato con  
DCC.n.103 del 31.08.2006 e DCC.n..... del .....2016)

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE SALAME DI FABRIANO**

### **Art. 1 - (Denominazione)**

Il nome Salame di Fabriano è riservato al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare di produzione.

### **Art. 2 - (Descrizione del prodotto)**

Il Salame di Fabriano è un prodotto della lavorazione del suino, costituito dall'impasto dei seguenti tagli: coscia, spalla (più specificatamente il fiocco) e lardelli.

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto "*Salame di Fabriano*" presenta le seguenti caratteristiche:

Fisiche:

- forma cilindrica;
- pezzatura variabile tra i 200 g e 600 g.

Sensoriali/Organolettiche:

- consistenza compatta;
- colore rosso granato;
- al taglio, nella fetta deve essere visibile la presenza del lardello (sezione simile ad un quadrato e/o rettangolo).

### **Art. 3 - (Delimitazione della zona geografica di produzione)**

Il processo di produzione, etichettatura ed eventuale confezionamento del Salame di Fabriano, deve avvenire presso lo stesso salumificio, ubicato all'interno del territorio amministrativo del Comune di Fabriano.

### **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 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. 5 - (Metodo di ottenimento 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 4 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:  $\geq 25$  g per kg di materia prima (tagli);
- Pepe nero, in polvere e in grani:  $\leq 5$  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.

#### 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. 6 – (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. 7 – (Identificazione e rintracciabilità)**

Gli operatori devono garantire in ogni fase del processo di produzione, una corretta identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto commercializzato, con il contrassegno identificativo.

## **Art. 8 - (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 45011:1999 la quale, a partire dal 14.09.2015, sarà sostituita dalla norma UNI CEI EN 17065 :2012 Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.