



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Salame Lardellato D.O.P.

Relazione Tecnica

Presentazione dell'iniziativa

L'istanza per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. al prodotto "*Salame Lardellato*" e della quale la presente relazione tecnica costituisce allegato, è presentata dall'associazione di produttori denominata "*Associazione della Salumeria tipica delle Marche*".

L'iniziativa nasce da una condivisa ed autonoma volontà delle principali realtà imprenditoriali presenti nella regione Marche e facenti parte della suddetta organizzazione.

Il principale obiettivo delle imprese di produzione e trasformazione aderenti all'associazione è essenzialmente la tutela e la valorizzazione del prodotto Salame Lardellato e, al tempo stesso la salvaguardia dell'identità e della Tipicità dell'antica cultura e tradizione norcina marchigiana, intesa quale complesso delle specifiche e metodiche di lavorazione, trasformazione, conservazione e stagionatura della carne suina.

Dall'ambiente climatico e dall'apporto umano, in cui tali tecniche e metodiche si sono sviluppate e consolidate discende sostanzialmente l'ottenimento del prodotto Salame Lardellato.

Le prioritarie finalità di tutela e valorizzazione del prodotto e il perseguimento del riconoscimento della D.O.P. costituiscono alcuni dei principali obiettivi che l'Associazione vuole raggiungere.



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

A tal fine l'Associazione si propone di adottare un specifico disciplinare di produzione e, contestualmente di attivare la procedura ordinaria, ai sensi del Reg. CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari, per la domanda di registrazione del prodotto con denominazione "Salame Lardellato" relativa al riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta.

Un aspetto estremamente qualificante la presente iniziativa e, conseguentemente, le finalità dell'Associazione, è il grado di rappresentatività della propria base associata in termini sia di dimensione produttiva sia commerciale, stimabile attualmente intorno al 60 – 70% del totale.

A tale riguardo si evidenzia che uno dei maggiori soci è la *Suinmarche O.P.* la quale si è dotata di un disciplinare di produzione denominato "Disciplinare di produzione delle carni suine filiera Suinmarche" sin dall'anno 2003 e assoggettato al controllo di un ente terzo quale l' A.S.S.A.M. di Ancona, conformemente riconosciuto ai sensi delle norme UNI CEI EN 45011. Tale organizzazione rappresenta circa il 30% della produzione suinicola marchigiana.

Descrizione del Prodotto

Il Salame Lardellato, si presenta compatto, con resistenza dura e non elastica, di colore rossastro; al taglio la fetta presenta una distribuzione regolare di lardelli, gusto saporito, profumo di spezie e carne stagionata, nonché le altre caratteristiche organolettiche che si ottengono dalle specifiche e consolidate tecniche di lavorazione, conservazione e stagionatura, direttamente riconducibile alla sapiente tradizione norcina e al particolare ambiente geografico marchigiano adatto al mantenimento dei requisiti di tipicità e tradizionalità di tali metodi di lavorazione e di allevamento.

A tutto ciò si aggiunge la provenienza della materia prima, che deriva esclusivamente da suini nati, allevati e macellati nella regione Marche da suinicoltori forti di una tradizione decennale e strettamente legata al territorio.



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Materie Prime

Gli allevamenti suini della Regione Marche sorgono in zone molto favorevoli allo sviluppo e al benessere del suino e, di conseguenza all'ottenimento di carni di elevata qualità.

Per tali motivi si ritiene che, la nascita, le operazioni di allevamento e macellazione dei suini nonché le operazioni di produzione, stagionatura e confezionamento del "Salame Lardellato" devono avvenire nella Regione Marche.

Le carni destinate alla produzione del "Salame Lardellato" devono provenire da: suini di razza Large White Italiana e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano o figli di verri delle stesse razze, suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorate dal Libro genealogico Italiano, suini figli di verri ibridi, nati in Italia e che provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante. I suini devono avere almeno 9 mesi di età e un peso compreso tra 144 e 176 Kg.

Non sono in ogni caso ammessi:

in ogni caso ammessi:

- Suini portatori del gene responsabile della sensibilità allo stress (PSS).
- Tipi genetici o animali ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare.
- Animali in purezza della razza Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- Verri e scrofe.

Per ciò che concerne l'alimentazione dei suini, è stato messo appunto un piano fatto ad hoc dall'Università Politecnica delle Marche che, dovrà essere rispettato da tutti gli allevamenti che vorranno conferire i loro animali per la seguente trasformazione.

Le carcasse ottenute dalla macellazione e destinate alla produzione di "Salame Lardellato" DOP devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE del 8/6/2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002 e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità

Identificazione e Rintracciabilità dei Suini

I suini presenti all'interno degli allevamenti che aderiscono al disciplinare per la produzione del Salame Lardellato DOP devono essere identificati da:

- un tatuaggio auricolare riportante la codifica dell'allevamento di nascita mediante un codice assegnato dall'autorità sanitaria locale;
- un tatuaggio ad inchiostro su entrambe le cosce, riportante il mese di nascita dell'animale (espresso attraverso una lettera).

Inoltre l'identificazione e la rintracciabilità dei suini viene garantita da un sistema di registrazione che permetta di collegare tra loro i seguenti dati:

- numero di capi;
- marchio di identificazione;
- mese di nascita.

Al momento della cessione dei suini da parte dell'allevamento di nascita all'allevamento d'ingrasso, gli allevatori sono tenuti a compilare i seguenti documenti che consentono di mantenere la rintracciabilità:

Registro di carico e scarico dei suini;

Dichiarazione di provenienza degli animali (mod. 4), riportante: - numero suini; - marchio auricolare; - categoria di appartenenza; attestazione sanitaria.

Documento di Trasporto riportante:

- quantità di suini trasportati,
- codice allevamento,
- lettera del mese di nascita,



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

- tipo genetico predominante

Al momento della cessione dei suini al macello, gli allevatori sono tenuti a compilare i seguenti documenti che consentono di mantenere la rintracciabilità dei suini con gli allevamenti di nascita e di ingrasso:

- Registro di carico e scarico dei suini;
- Dichiarazione di provenienza degli animali (mod. 4), riportante:
 - numero suini;
 - marchio auricolare;
 - categoria di appartenenza;
 - attestazione sanitaria.

- Documento di Trasporto (riportante quantità di suini trasportati, codice e lettera del mese di nascita, tipo genetico predominante).

Caratteristiche del prodotto

Per l'ottenimento del Salame lardellato sono necessari i seguenti tagli di carne suina:

- Tagli magri:
 - Spalla
 - Prosciutto
 - Triti di spalla e prosciutto.
- Tagli grassi:
 - Lardello
 - Pancetta



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

- Triti di lardello e pancetta.

Gli altri ingredienti che concorrono alla composizione del prodotto sono:

- Sale marino
- Pepe nero in polvere
- Pepe nero in grani
- Aglio fresco
- Vino bianco o rosso proveniente da vitigni autoctoni marchigiani
- Chiodi di garofano
- Cannella (*Cinnamomum zeylanicum*).

Caratteristiche fisico – chimiche

Il salame lardellato ha una pezzatura variabile da 400 a 1200 grammi, forma cilindrica con circonferenza da 40 a 60 mm, lunghezza variabile da 300 a 700 mm è rivestito con budello naturale: gentile o filzetta; si presenta compatto, con resistenza dura e non elastica, di colore rossastro, al taglio la fetta presenta una distribuzione regolare di lardelli.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: forma cilindrica

Consistenza del prodotto: il prodotto si presenta compatto e non elastico

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea con presenza regolare dei lardelli

Colore: rosso rubino

Odore: speziato e di carne stagionata

Sapore: sapido ma non salato



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Analisi chimiche e microbiologiche

Il prodotto stagionato deve presentare le seguenti caratteristiche:

Grasso: max. 30% di cui il 10 – 12% è dato dal grasso dei lardelli

PH 5,3

Il salame presenta una carica microbica mesofila maggiore o uguale a $1 \cdot 10^7$ ufc / gr. Con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Per l'ottenimento dei dati fin qui riportati, che caratterizzano il prodotto *Salame Lardellato*, sono stati ottenuti grazie ad uno studio condotto dall'Università Politecnica delle Marche sui prodotti forniti da tutti i soci dell'Associazione, con cui ha stipulato una convenzione.

Una volta ottenuti, tali dati sono stati rielaborati ed inviati a tutti gli associati, che in tal modo hanno avuto l'opportunità di sollevare le proprie obiezioni o dichiarare la propria concordia oppure le eventuali modifiche da apportare ai risultati stessi.

Una volta raccolte tutte le osservazioni, riguardanti logicamente anche le metodiche di elaborazione, che verranno illustrate nei paragrafi successivi, si è provveduto alla ricerca del "giusto mezzo", arrivando quindi ad ottenere una caratterizzazione del prodotto sia di tipo tecnico – scientifica sia pratica.

Metodo di ottenimento del prodotto

Le carni e il grasso sono riposti in appositi contenitori e mantenuti in locali a temperatura di $-1/0^{\circ}\text{C}$ e dopo il raggiungimento del giusto grado di raffreddamento vengono miscelati in funzione della percentuale di grasso desiderata.

Il lardo viene tagliato in cubetti della dimensione di 8 - 10 mm, salato è mescolato a tagli di carne, il contenuto in lardelli varia dal 10 al 12% .



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

La carne subisce un primo taglio, ed è così pronta per essere macinata, macinatura che può essere fatta con una oppure due trafile; se viene fatta con una trafile, si utilizza una grana di 3 – 4 mm., mentre se si fa una macinatura con due trafile, si utilizza una grana di 4 – 8 mm ottenendo quindi una macinatura più fine.

L'impasto viene poi condito con sale marino (2,5 - 3%), pepe nero in polvere (0,1 – 0,2%) e in grani (0,1 – 0,15%), come aromi naturali si possono utilizzare, aglio fresco (0,03 – 0,05%), vino bianco o rosso proveniente dai vitigni marchigiani autoctoni quali: Verdicchio, Lacrima, Vernaccia nera, Pecorino, Passerina, Biancame (da 0,50 a 0,75 L/q di carne) ed eventualmente chiodi di garofano o cannella.

Successivamente l'impasto così preparato viene messo in contenitori e stoccato in ambiente alla temperatura di -1/+1°C per 12 - 24 ore.

Passato questo tempo alle suddette temperature, l'impasto viene insaccato e pressato nel budello, gentile o filzetta, precedentemente dissalato mediante lavaggio con aceto e/o acqua calda. Gli insaccati vengono sottoposti a legatura con spago naturale, operazione che viene eseguita a mano.

I salami appena confezionati vengono appesi senza avere contatto tra loro, vengono lasciati riposare in condizioni microclimatiche controllate per 12 – 24 ore favorendo una ulteriore perdita di acqua e l'acidificazione del prodotto a temperatura di +2/+4 °C.

I salami così preparati devono essere poi asciugati per un periodo che va da 6 a 7 gg. in condizioni microclimatiche controllate.

La temperatura di partenza è di 18 – 23°C con una umidità relativa pari al 75 - 80 %; gradualmente la temperatura deve essere abbassata, in modo tale che l'ultimo giorno di asciugatura sia contraddistinto da una temperatura di 12 – 16 °C, a questo punto i salami possono essere trasferiti in sala di stagionatura.

Il locale adibito alla stagionatura deve essere asciutto, fresco ed areato con temperature comprese tra 12 e 16° C e al 75 – 85% di UR, qui i salami devono restare per un periodo che va da 30 a 90 giorni.



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori 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.