



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE del SALAME DI SAN FELICE

Art. 1 Denominazione

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

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento del *Salame di San Felice* è rappresentata esclusivamente dalle località comprese nei territori dei comuni di Camposanto, Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Finale Emilia, Medolla, Mirandola, San Felice sul Panaro, San Possidonio e San Prospero sulla Secchia appartenenti alla provincia di Modena, come meglio individuati dalla cartografia allegata.

Art. 3 Caratteristiche delle carni

Per quanto riguarda la provenienza degli animali, le razze e requisiti dei suini, il peso e l'età di macellazione, la sede di macellazione, la tipologia di alimentazione, le caratteristiche degli allevamenti, il trasporto degli animali alla macellazione, le caratteristiche della macellazione viene fatto espresso richiamo ai dettami del disciplinare di produzione del "Prosciutto di Parma" e alle norme vigenti.

Art. 4 Descrizione del prodotto

4.1) Selezione delle carni e del grasso

Ogni taglio della mezzena di suino ha una specifica destinazione, avremmo quindi: prosciutti, coppe, pancette, spalle, gole, che seguiranno un loro processo di utilizzo prestabilito.

I tagli di carne che obbligatoriamente devono entrare nella composizione dell'impasto del *Salame di San Felice* sono: rifilatura di prosciutto, rifilatura di pancetta, spalla, triti di banco; il grasso da utilizzare deve essere pancetta e/o gola.

Dalle carni selezionate si dovrà provvedere a togliere tendini, tessuto connettivo e grasso con una operazione definita “mondatura”. Indicativamente la percentuale di carne e grasso dovrà essere

carne: 75-80%

grasso: 20-25%

4.2.1) Macinatura

Finite le operazioni di mondatura si provvede alla macinatura di carne e grasso insieme. Si utilizzano dei tritacarne, le cui dimensioni varieranno in funzione dei quantitativi di carne macinata da preparare, che hanno delle piastre con fori di diametro compreso tra mm. 6 e mm. 10, in funzione della dimensione della grana che si vuole ottenere.

4.2.2) Salatura

E' un procedimento che consiste nel mettere in contatto il sale con le carni ed il grasso opportunamente miscelati. L'apporto del sale è necessario sia per insaporire le carni che per facilitare la disidratazione. La quantità di sale impiegato è molto importante per mantenere un giusto equilibrio tra conservabilità e “dolcezza” che è tipica del *Salame di San Felice*.

In questo dosaggio si deve anche tenere conto di: condizioni ambientali (temperatura ed umidità), quantità dell'impasto, capacità di miscelare l'impasto e gli ingredienti in modo omogeneo, tempo di stagionatura.

La percentuale di sale utilizzato dovrà essere compresa fra 2,0 al 2,5%.

Il sale dovrà obbligatoriamente essere “sale macinato per macelleria”.

Naturalmente l'unica forma di salatura ammessa è quella a secco.

Accanto al sale vengono aggiunti anche gli altri alimenti costituenti la concia.

4.2.3) Composizione della concia

Pepe (grani o macinato): da 0,2 a 0,5% dell'impasto in peso;

Aglione: da 15 a 30 mg./kg.;

noce moscata: massimo 0,1 % dell'impasto in peso.

E' consentito l'uso di vino lambrusco.

Laddove non si intenda procedere alla composizione della concia per come indicato, sono ammesse conce già preparate ed autorizzate alla libera vendita.

4.2.4) Preparazione impasto

Si provvede, grazie all'utilizzo di apposite macchine, a mescolare il trito precedentemente ottenuto con l'aggiunta della concia, in modo da ottenere una equa distribuzione di tutti gli ingredienti nella massa carnea.

4.3.1) Budello

Costituisce la parte esterna del salame. Come requisiti deve presentare porosità, tenacità, pieghevolezza ed aderenza alla massa carnea insaccata.

La funzione è quella di trattenere l'impasto e dare forma al salame.

L'involucro deve essere esclusivamente budello naturale.

Prima dell'utilizzo, per la produzione del *Salame di San Felice*, le budella vanno lavate e dissalate con acqua fredda e successivamente messe in ammollo in apposito contenitore con acqua, aceto, limone, aglio.

4.3.2) Insaccatura

Utilizzando la macchina insaccatrice si provvede a riempire il budello con l'impasto precedentemente ottenuto. L'addetto dovrà porre particolare attenzione al fine di non creare vuoti nella massa dell'insaccato e/o rotture per eccessivo riempimento del budello.

4.3.3) Legatura

Subito dopo l'insaccatura, l'addetto provvederà a forare con apposito strumento il budello per evitare il ristagnare di micro sacche di aria all'interno e per facilitare la successiva disidratazione. Poi si provvederà alla legatura, manuale o meccanica, seguendo il metodo tradizionale, per dare al salame l'aspetto tipico e per permetterne l'appendimento nelle apposite giostre.

4.4.1) Asciugatura

Con l'asciugatura il salame perde l'eccesso di umidità acquistando il colore tipico. Avviene in un apposito locale dove la temperatura ambiente, partendo da circa 22° C viene gradualmente abbassata fino a 14 - 18°C.(in funzione del calibro del salame e del tasso di umidità); la durata di questa fase va, indicativamente, da 2 a 7 giorni.

4.4.2) Stagionatura

Periodo durante il quale il salame "matura", acquisendo caratteristiche organolettiche tipiche dovute anche all'aggiunta degli ingredienti fatta precedentemente. I fenomeni che si sviluppano durante questo periodo sono: abbassamento dell' Aw (attività dell'acqua), perdita dell'umidità anche ad opera del sale, acidificazione, ossidazione e riduzione delle sostanze organiche in composti più semplici.

Queste situazioni creano un ambiente che, se da un lato facilita lo sviluppo di flora microbica "buona" quale lattobacilli, i cui enzimi e fermenti influiscono positivamente sul processo di maturazione, dall'altro inibiscono lo sviluppo di eventuali germi deterioranti e/o patogeni.

La stagionatura avviene a temperature guidate (10 - 14°C) con controllo della ventilazione e della umidità che dovrà essere di 75-85 %.

Il periodo di stagionatura varia in funzione della tipologia degli impianti di stagionatura e dei parametri sopracitati con una durata media indicativa da 30 a 120 giorni.

Durante questa fase si ha un calo di peso del salame pari a circa il 30%.

4.5) Confezionamento

Il *Salame di San Felice*, come detto precedentemente, viene insaccato in budello naturale che ne dà la classica forma cilindrica più o meno marcata; la lunghezza varia in funzione delle scelte aziendali, di conseguenza varia anche il peso del prodotto.

La consistenza del salame stagionato sarà mediamente cedevole a sottolineare la caratteristica di tenerezza dell'ammasso carneo.

Art. 5 Etichettatura

Ogni salame reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Salame di San Felice*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura "Salame di San Felice" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", tutto maiuscolo, in corpo 9,3 .

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c

ORO – Pantone 871c

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

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Salame di San Felice* è in traducibile.

Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 7.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.