

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 dai seguenti comuni: Fabriano, Arcevia Cerreto D'esi, Genga, Serra San Quirico, Sassoferrato (AN), Matelica, Esanatoglia, (MC), Serra S'Abbondio, Frontone, Pergola (PU), Pioraco e Fiuminata.

La produzione si ottiene utilizzando le carni di capi allevati nella zona di produzione come sopra individuata. In caso di necessità accertata il Consiglio di Amministrazione del Consorzio per la Tutela e la produzione del salame di Fabriano può autorizzare il ricorso a capi allevati nelle aree della dorsale appenninica confinanti con il Comune di Fabriano, nel rispetto assoluto di quanto stabilito al successivo punto 3.1.1 del presente disciplinare.

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

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 al successivo articolo 5 comma 2.

Art. 3 – Descrizione del Prodotto

3.1 – Materie prime utilizzate

Nei luoghi di produzione tradizionali si impiegano ancora le carni ottenute dalle razze autoctone dell'entroterra anconetano dal tipico colore scuro e dal pelo ruvido; questo perché in passato era predominante la razza nera, ma oggi il suino che si alleva e si utilizza per la produzione del salame di Fabriano è quello derivato dall'impiego indifferente di razze bianche e scure purchè nato nel territorio dell'Appennino umbro-marchigiano. L'età ideale per la macellazione è quella che storicamente veniva definita dalla tradizione come "animale sopranno", cioè un suino con almeno 12 mesi d'età, alimentato con prodotti derivanti da colture di provenienza locale rigorosamente Ogm free.

Dei suini si utilizzano solo le parti pregiate e di prima qualità derivanti dalla Spalla (solo il fiocco), dalla Coscia con l'aggiunta del Fondello. Assolutamente vietate l'impiego o aggiunta di tagli non di prima qualità.

Il grasso rappresenta un percentuale di circa il 8-12%, viene prelevato dalla fascia adiposa dorso-lombare e tagliato a cubetti (in quantità proporzionali all'impasto magro) di 0,5-1 centimetri.

L'impasto, con l'aggiunta di sale, pepe (macinato ed in grani) e vino bianco, viene inserito preferibilmente nel budello gentile che rappresenta la sezione dell'intestino più adatta alle lunghe stagionature ed in grado di conferire aromi particolari. E' vietato aggiungere grasso nell'impasto.

3.1.1 -Linee guida alimentari

La razione alimentare in ordine alle unità foraggiere nei diversi stadi di crescita del suino saranno stabilite dopo alcune prove sperimentali. In linea generale l'alimentazione sarà così composta:

-sfarinati di grano tenero, orzo, mais, favino nero e bianco e soia, quest'ultima in misura non superiore al 10%, no OGM e prodotti nel territorio umbro-marchigiano.

-sfalcio di prato stabile tal quale e affienato;

-ghiande, zucche e patate.

Negli ultimi 60 giorni di finissaggio l'alimentazione sopra descritta sarà integrata con crusca di grano, orzo, ghiande e mais in misura non superiore al 10%..

Soprattutto per quanto riguarda la salute ed il benessere degli animali viene consigliato l'uso di Sali minerali quali integratori della dieta alimentare.

Si ribadisce comunque l'obbligo di non utilizzare alimenti geneticamente modificati.

3.2 – Caratteristiche del Prodotto

Il salame di Fabriano ha una pezzatura variabile tra i 400 e 700 grammi, forma cilindrica e rivestito

con il budello naturale (preferibilmente gentile); si presenta compatto, ma leggermente molle al tatto, di colore marrone leggermente scuro. Al taglio la fetta rivela una distribuzione regolare dei lardelli, gusto morbido, profumo leggermente aspro.

Art. 4 – Metodiche di Produzione

4.1 – Macinatura e Lavorazione

L'impasto subisce un primo taglio con trafile grosse, poi è ripassata almeno due volte in trafile più strette fino ad arrivare alla giusta grana. L'impasto è condito con 26 – 29 grammi di sale per chilo di prodotto, pepe nero in polvere e in grani (in misura totale non superiore ai 5 grammi) e vino bianco.

Il lardo, tagliato a cubetti, viene salato e mescolato all'impasto di tagli di carne prima dell'insaccatura. Poi è insaccato e pressato il tutto nel budello naturale, preferibilmente gentile che viene dissalato mediante lavaggio con vino bianco naturale privo di additivi o trattamenti chimici (prima dell'insacco), aceto e acqua calda.

4.2 – Maturazione

I salumi confezionati nel budello vengono appesi senza contatti (per evitare l'insorgere di muffe indesiderate) e lasciati riposare (essiccazione) per un periodo di 2- 3 giorni in appositi locali riscaldati a fuoco lento, in modo da consentire l'asciugatura delle parti acquose che il budello può aver assunto nella fase di lavaggio. Quindi il salame passa nei locali di maturazione dove resta per un periodo di circa 3 mesi dove gli ambienti hanno una temperatura di circa 14°C ed umidità relativa di circa l'80%.

Art. 5 – Prescrizioni legislative e Controlli

5.1 – Attrezzature e Locali

I materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 (HACCP); in particolare si deve fare riferimento al Capitolo V ed al Capitolo VIII dell'allegato al suddetto D.Lgs pubblicato sul Supplemento Ordinario della Gazzetta Ufficiale del 13/06/197 Serie Generale – n. 136.

I locali per la lavorazione devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155. In particolare si deve fare riferimento al Capitolo I ed al Capitolo II dell'allegato al suddetto Decreto.

5.2 – Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare sarà inizialmente svolto dal Costituendo Consorzio di Produzione e Tutela del Salame di Fabriano.

La Commissione di Controllo del Consorzio di tutela dovrà essere così composta:

- un rappresentante del Comune di Fabriano;
- un rappresentante dei Coltivatori Diretti;
- un rappresentante dei trasformatori consorziati;
- un rappresentante degli allevatori consorziati;
- un veterinario dell'ASL competente per il territorio di Fabriano
- un rappresentante del Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione della ASL competente per il territorio di Fabriano.

Successivamente i controlli potranno essere affidati ad un ente terzo certificatore conforme alla normativa UNI EN 45011.

Il consorzio di tutela si avvarrà di una apposita Commissione tecnica di Degustazione - composta da membri di comprovata esperienza nel settore della gastronomia e delle produzioni tipiche di qualità nominata a cura del Consiglio di Amministrazione secondo le modalità previste nello statuto - per il controllo sensoriale ed organolettico dei prodotti ottenuti dalla trasformazione prima della loro immissione sul mercato, sulla base di uno specifico profilo sensoriale.

Tale commissione avrà la facoltà di impedire, ai fini della tutela del marchio, la commercializzazione dei prodotti che non vengano riconosciuti idonei.

5.3 – Analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche ecc..

Tali indagini sulla composizione del prodotto saranno oggetto di ulteriori specifiche e verranno attuate nelle forme e nei modi che la “certificazione di prodotto “ prevederà.

Art. 6– Denominazione che si intende registrare o 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 Salame di 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

7.1 - Il salame di Fabriano deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire l'origine e l'identificazione del prodotto, includendo (in seguito) il logo comunitario dell'IGP o DOP il nome – ragione sociale – indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.

L'etichettatura dovrà comunque essere sempre conforme alle normative nazionali e comunitarie vigenti in materia.

7.2 – I salami, durante la legatura prima dell'asciugatura, devono essere muniti di sigillo (con su riportati origine e ingredienti) atto a garantire la loro corrispondenza a suddetto disciplinare.

7.3 - Gli stessi, inoltre, saranno muniti di certificazione stampata su carta a mano filigranata, realizzata a cura del Museo della Carta e della Filigrana 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 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 II: rappresentazione grafica dell'areale di produzione del Salame di Fabriano

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 400 e i 700 grammi. Consistenza leggermente molle al tatto, colore marrone leggermente scuro e distribuzione regolare dei lardelli.

· Zona Geografica: La produzione del Salame di Fabriano ha luogo nei comuni di Fabriano, Arcevia Cerreto D'esi, Genga, Serra San Quirico, Sassoferrato (AN), Matelica, Esanatoglia, (MC), Serra S'Abbondio, Frontone, Pergola (PU), Fiuminata e Pioraco.

· 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 "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".

· Metodo di ottenimento: Le materie prime utilizzate sono suini di razza bianca o nera 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 trafilè grosse, poi è ripassata una seconda volta in trafilè più strette fino ad arrivare alla giusta grana. L'impasto è condito con 27-29 grammi di sale per chilo di prodotto, pepe nero in polvere e in grani (massimo 5 grammi) e vino bianco. Poi è insaccato e pressato il tutto nel budello gentile che viene dissalato mediante lavaggio con vino bianco (prima

dell'insacco), aceto e acqua calda. Dopo un periodo di essiccazione di 2 o 3 giorni in locali riscaldati a fuoco lento, la successiva fase di maturazione ha una durata di 3 mesi con temperature intorno ai 14°C ed umidità di circa 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: Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare sarà inizialmente svolto dal Costituendo Consorzio di Produzione e Tutela del Salame di Fabriano.

La Commissione di Controllo del Consorzio di tutela dovrà essere così composta:

- un rappresentante del Comune di Fabriano;
- un rappresentante dei Coltivatori Diretti;
- un rappresentante dei trasformatori consorziati;
- un rappresentante degli allevatori consorziati;
- un veterinario dell'ASL competente per il territorio di Fabriano;
- un rappresentante del Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione della ASL competente per il territorio di Fabriano.

La rispondenza al profilo sensoriale del Salame di Fabriano dei prodotti ottenuti, prima della loro immissione sul mercato, sarà verificata dalla Commissione tecnica di degustazione, composta da membri esperti nel settore della gastronomia e delle produzioni tipiche di qualità e nominata a cura del Consiglio di Amministrazione secondo le modalità previste nello statuto

Tale commissione avrà la facoltà di impedire, ai fini della tutela del marchio, la commercializzazione dei prodotti che non vengano riconosciuti idonei.

Etichettatura: I salami devono essere muniti di sigillo atto a garantire la corrispondenza con il disciplinare di produzione e in seguito di contrassegno atto a garantire l'origine e l'identificazione del prodotto (logo marchio, ragione sociale - indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice. Gli stessi, inoltre, saranno muniti di certificazione stampata su carta a mano filigranata, realizzata a cura del Museo della Carta e della Filigrana di Fabriano.