



# **“SALAME DI VARZI”**

## **Denominazione di Origine Protetta**

**SISTEMA DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE**

**MANUALE N. 1**

**Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati  
al sistema di controllo**

STATO: definitivo approvato  
EDIZIONE: luglio 2008

SISTEMA DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
“SALAME DI VARZI”

MANUALE N.1

Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati  
al sistema di controllo

<b>INDICE</b>	
Premessa	Pagina 4
Riferimenti legislativi e normativi	Pagina 5
Allevamenti	Pagina 6
Macellazione dei suini	Pagina 26
Laboratori di sezionamento	Pagina 34
Salumifici	Pagina 39
Disposizioni transitorie e finali	Pagina 51

Ai fini della consultazione del presente Manuale si richiamano le seguenti sigle di seguito utilizzate per altrettante definizioni e classificazioni ufficiali.

<b>INDICE DELLE SIGLE</b>	
CC	Allevamenti di riproduzione e ingrasso (Cicli Chiusi)
CI	Certificazione Intermedia
CIN	Codice identificazione numerico
CoCe	Comitato di Certificazione
CUC	Certificazione Unificata di Conformità
DCM/SV	Dichiarazione Cumulativa del Macello/Salame di Varzi
DdA	Dichiarazione di Autocertificazione
DDOP	Disciplinare della DOP "Salame di Varzi"
DO	Documento di Omologazione
DOP	Denominazione di Origine Protetta
DSL	Dichiarazione di Scarico del Laboratorio di Sezionamento
IN	Allevamenti di ingrasso
IPQ	Organismo di controllo autorizzato: Istituto Parma Qualità
LGE	Libri Genealogici Esteri
LGI	Libro Genealogico Italiano
LS	Laboratorio di Sezionamento
MA	Allevamenti di fase intermedia
MI	Allevamenti di magronaggio/ingrasso
SC	Allevamenti di riproduzione/ciclo chiuso
SV	Allevamenti di riproduzione
TIM	Timbro di identificazione del Macello
TMC	Termine Minimo di Conservazione

## PREMESSA

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da Autorità competenti e/o da Organismi di Controllo autorizzati dagli stati membri.

IPQ, quale organismo di controllo per il prodotto DOP "Salame di Varzi" ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente Manuale n. 1 quale documento appartenente alla serie dei documenti che costituiscono la rappresentazione del sistema di controllo e dello schema di certificazione della DOP "Salame di Varzi", così come depositati ed approvati dall'Autorità Nazionale di Controllo.

<b>numero</b>	<b>denominazione convenzionale</b>	<b>Oggetto</b>
1	Manuale n.1	Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati al sistema di controllo
2	Manuale n.2	Piano di controllo e schema di certificazione
3	Manuale n.3	Trattamento delle non conformità
4	Manuale n.4	Sistema tariffario delle prestazioni di controllo

In sostanza, il Manuale n° 1 che segue sintetizza gli elementi essenziali del disciplinare – registrato con Regolamento della Commissione n°1107/96 del 12/06/96 ai sensi del Reg. CEE n°2081/92, poi sostituito dal Reg. CE n°510/06.

Copia del presente Manuale approvato ai fini della autorizzazione dell'organo di controllo è quindi destinata ad essere notificata a tutti i soggetti interessati per l'acquisizione del previsto riconoscimento; il medesimo documento è a disposizione, su richiesta, di tutti i soggetti riconosciuti. L'organo di controllo conserva l'originale della presente revisione, sottoscritta e validata dal MIPAAF. Qualsiasi modifica dei Piani di Controllo e dello Schema di Certificazione e/o della documentazione allegata è subordinata alla preventiva autorizzazione da parte dell'Autorità Nazionale di Controllo.

A tutti i fini previsti dal presente Manuale, l'Organismo di controllo autorizzato è l'Istituto Parma Qualità, il quale, nell'esercizio della corrispondente funzione, si avvale della attività dei Servizi Unificati di controllo che operano - relativamente alle esigenze coordinate con lo sviluppo di tutte le procedure di seguito descritte con riferimento ad allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento - secondo le modalità operative definite nella apposita convenzione con l'Istituto Nord Est Qualità notificata all'Autorità Nazionale di Controllo con comunicazione n°3325 del 20 settembre 1999.

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n° 628/2008 della Commissione del 2 Luglio 2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, che ha modificato il Regolamento (CE) n° 1898/2006;
- Legge n° 128/98 – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 Dicembre 1999 n° 526, legge comunitaria 1999;
- D. Lvo 19/11/04 n° 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE n° 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n° 1107/1996 della Commissione del 12 Giugno 1996, relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta “Salame di Varzi”, ai sensi dell'articolo 17 del Regolamento (CEE) n° 2081/1992;
- Regolamento (CE) n° 852 del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n° 853 del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento (CE) n° 882 del 29 Aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento (CEE) n° 3220/84 del Consiglio del 13 Novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- D.M. del 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni d'origine protette;
- Legge 30 maggio 1989, n. 224. – Tutela della denominazione di origine del salame di Varzi, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto.
- Decreto Ministeriale – Progetto di Regolamento di esecuzione della legge 30 maggio 1989 n.224 sulla tutela della Denominazione di origine protetta del Salame di Varzi
- Legge 27/12/2006 n° 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)” – Art. 1 comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari”;
- UNI EN 45011 “Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti”.

Prescrizioni della DOP	Descrizione degli adempimenti dei soggetti interessati al sistema di controllo
<b>1. ALLEVAMENTI</b>	
<p><b>Articolo 2 del Regolamento</b> (Origine delle cosce suine)</p> <p>1. Le carni destinate alla produzione del salame di Varzi devono provenire da suini allevati e macellati nei territori delle Regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna.</p>	<p><b>UBICAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI DI SUINI</b></p> <p>1.1 Tutti i produttori che intendono allevare suini secondo le norme previste dal Disciplinare della DOP "Salame di Varzi" devono condurre allevamenti ubicati nelle seguenti Regioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Emilia – Romagna;</li> <li>➤ Lombardia;</li> <li>➤ Piemonte.</li> </ul> <p>1.2 Il ciclo di allevamento praticato ai fini del DDOP comprende le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allattamento: prime quattro settimane sotto scrofa;</li> <li>• Svezzamento: dalla quinta alla dodicesima settimana;</li> <li>• Magronaggio: da 30 ad 80 Kg. di peso;</li> <li>• Ingrassio: da 80 a 160 Kg. di peso ed oltre.</li> </ul> <p>1.3 Per poter operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP l'allevatore deve richiedere all'Istituto Parma Qualità (IPQ), il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice di identificazione.</p> <p>1.4 La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica predisposta da IPQ e di cui agli Allegati nn. 1.1), 1.2), 1.3) e 1.4), previa risposta a tutti, indistintamente, i competenti quesiti posti dalla modulistica stessa.</p> <p>Inoltre, ogni modello deve essere integrato da un documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento suinicolo all'indirizzo dichiarato.</p> <p>1.5 IPQ verifica la completezza e l'ammissibilità dell'istanza di riconoscimento e, a fronte del conseguente sopralluogo ispettivo che verifichi con esito positivo le informazioni trasmesse, attribuisce al singolo soggetto un codice di identificazione (CIN) avuto riguardo ai seguenti criteri generali:</p>

- a) differenziazione su base provinciale;
- b) numerazione progressiva per Provincia;
- c) diversificazione del codice per ogni singolo insediamento produttivo, anche nel caso in cui gli insediamenti facciano capo alla medesima impresa agricola.

1.6 Qualora, presso il medesimo insediamento produttivo, sussistano più di una ragione sociale, il codice viene attribuito ad ognuna di esse quando risulta chiaramente possibile la distinzione precisa tra le diverse attività esercitate. In caso contrario, viene attribuito un solo codice, alternativamente: all'eventuale soggetto già riconosciuto; al primo dei richiedenti in ordine cronologico; sulla base di apposita opzione esercitata da tutti i richiedenti.

1.7 IPQ ha facoltà di valutare comunque caso per caso le circostanze in questione per stabilire le modalità di attribuzione del codice.

1.8 Il codice di identificazione viene inserito in uno speciale elenco anagrafico di tutti gli allevamenti riconosciuti, aggiornato e detenuto da IPQ.

1.9 Il codice attribuito viene comunicato all'allevatore richiedente, con apposito provvedimento scritto recante l'esatta indicazione di tutti i riferimenti anagrafici con il quale IPQ riconosce l'allevamento e lo autorizza ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.

1.10 Ai fini delle procedure previste dal DDOP, gli allevamenti si dividono, in modo dinamico – in quanto variabile in funzione delle dotazioni e/o delle attribuzioni richieste ovvero necessarie secondo le misure di seguito previste dal presente Manuale - nelle sottoindicate categorie funzionali all'organizzazione del sistema di controllo:

- a) allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento (SV);
- b) allevamenti di fase intermedia e/o di magronaggio (MA);
- c) allevamenti di ingrasso (IN);
- d) allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso (CC)
- e) allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso (SC)

f) allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso (MI)

### **1.11- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE (SV)**

a) Le procedure di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento sono integrate dalla consegna, da parte di IPQ, di:

- punzoni per la timbratura dei suinetti;
- supporti per il rilascio della certificazione intermedia (CI);

b) Le consegne di cui alla lettera a) avvengono al domicilio del richiedente, secondo le procedure operative stabilite da IPQ ed indicate nell'Allegato n. 2

c) I punzoni sono predisposti a cura dell'organo di controllo secondo il Protocollo di cui in Allegato n. 3; coloro che intendono operare secondo le prescrizioni del DDOP ne sono licenziatari e sono quindi tenuti ad utilizzare esclusivamente i punzoni loro recapitati nei modi previsti dalla lettera b).

d) In esito all'attribuzione del CIN ed al riconoscimento, IPQ invia al richiedente due o più serie complete di punzoni, ognuna composta da:

- codice alfabetico della provincia (due lettere)
- codice numerico dell'allevamento (tre cifre)
- lettera identificativa dei mesi dell'anno (una lettera per mese).

e) Le istanze di assegnazione di ulteriori serie di punzoni successive alla prima consegna devono essere richieste ad IPQ con il modulo di cui in Allegato n° 4 e vengono soddisfatte esclusivamente a cura dell'Istituto nelle forme previste dalla lettera b).

f) Tutte le forniture di punzoni comportano l'assunzione a carico del licenziatario delle spese a tal fine definite da IPQ sulla base di apposito tariffario.

g) I supporti per il rilascio della Certificazione Intermedia (CI), nel modello di cui in Allegato n° 5, sono distribuiti da IPQ in quantità adeguata ed in serie prenumerata dall'Istituto stesso, che conserva



registrazione delle singole assegnazioni. Le istruzioni per la compilazione e l'uso della Certificazione Intermedia sono descritte nell'Allegato n. 6.

#### **1.12- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI FASE INTERMEDIA (MA)**

Contestualmente al provvedimento di riconoscimento, sono attivate le procedure stabilite al precedente punto 1.11.g) relativamente alla Certificazione Intermedia.

#### **1.13 RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI INGRASSO (IN)**

- a) Gli allevamenti di ingrasso, contestualmente al provvedimento di attribuzione del CIN e di riconoscimento, ricevono un adeguato numero di supporti per il rilascio della Certificazione Unificata di Conformità (CUC) secondo il modello di cui in Allegato n° 7.
- b) I supporti per il rilascio della CUC sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di IPQ e sono dallo stesso recapitati al domicilio del richiedente; quest'ultimo assume a proprio carico le spese relative alla fornitura. Le corrispondenti modalità operative e procedure sono indicate in Allegato n° 8
- c) Le richieste di ulteriori assegnazioni di supporti per il rilascio della CUC successive alla prima, vanno presentate ad IPQ per iscritto e vengono dallo stesso soddisfatte con le procedure suindicate.
- d) I supporti assegnati e consegnati da IPQ costituiscono l'unico documento valido per il rilascio della certificazione di conformità secondo le procedure previste dal DDOP.

#### **1.14- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE E DI INGRASSO (CC)**

Gli allevamenti di riproduzione e di ingrasso ricevono le dotazioni previste ai punti 1.12, limitatamente ai punzoni per la timbratura dei suinetti, e 1.14 per gli allevamenti SV ed IN con le medesime procedure e prescrizioni.

#### **1.14.1- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE E PARZIALMENTE A CICLO CHIUSO (SC)**

Gli allevamenti di riproduzione integrati anche da una parziale attività di allevamento a ciclo chiuso dei suini prodotti ricevono tutte le dotazioni previste ai punti 1.12 e 1.14 per gli allevamenti SV ed IN con le medesime procedure e prescrizioni.

#### **1.14.2- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI FASE INTERMEDIA CON ATTIVITA' DI INGRASSO (MI)**

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio, che svolgono anche attività di ingrasso ricevono tutte le dotazioni previste ai punti 1.13 e 1.14 per gli allevamenti MA e IN con le medesime procedure e prescrizioni.

#### **1.15 VARIAZIONI ANAGRAFICHE DEGLI ALLEVAMENTI RICONOSCIUTI:**

1.15.1 Qualsiasi variazione anagrafica di un allevamento riconosciuto, rispetto ai dati acquisiti in sede di richiesta e coincidenti con il CIN, deve essere comunicata in forma scritta ad IPQ per essere fatta valere ai fini delle procedure previste dal DDOP.

1.15.2 In particolare, nei casi sotto specificati dovranno essere seguite ed osservate le seguenti procedure:

➤ **Variazione della ragione sociale:**

a) IPQ prende atto della comunicazione pervenuta e modifica conseguentemente l'elenco degli allevamenti riconosciuti e:

- conferma all'interessato l'intervenuta variazione della ragione sociale rispetto al precedente riconoscimento ed al medesimo CIN;

- autorizza gli allevamenti alla modifica manuale della preintestazione dei supporti per il rilascio della CUC e della CI già assegnati e fino all'esaurimento degli stessi.

➤ **Cambio di indirizzo dell'attività produttiva:**

	<p>a) nel caso di mera modifica della toponomastica si osservano le procedure di cui alla lettera a) della casistica precedente;</p> <p>b) nel caso di cambio di indirizzo conseguente al trasferimento dell'impresa presso altro insediamento produttivo non riconosciuto, IPQ emette un nuovo provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del CIN, replicando le procedure generali.</p> <p>➤ <b>Apertura di una nuova attività produttiva:</b></p> <p>a) acquisita apposita istanza, IPQ provvede all'attribuzione di un nuovo CIN, replicando le procedure previste per il riconoscimento.</p> <p>➤ <b>Cessazione dell'attività:</b></p> <p>a) l'allevatore che cessa la propria attività produttiva informa IPQ in forma scritta e restituisce al medesimo i punzoni (SV, CC e SC) e tutti i supporti ricevuti in dotazione ai fini del DDOP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SV: per il rilascio della CI;</li> <li>• IN: per il rilascio della CUC;</li> <li>• MA : per il rilascio della CI;</li> <li>• CC: per il rilascio della CUC;</li> <li>• MI : per il rilascio di entrambe</li> <li>• SC : per il rilascio di entrambe</li> </ul> <p>b) IPQ provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'elenco degli allevamenti riconosciuti dopo aver avuto riprova della avvenuta restituzione delle dotazioni di cui sopra (salvo diverse specifiche istruzioni);</p> <p>c) una eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo comporta la presentazione dell'istanza di riconoscimento da parte dell'allevatore interessato, con attribuzione – eventualmente - di un nuovo CIN e l'emanazione di un corrispondente provvedimento nelle forme previste per il riconoscimento;</p> <p>➤ <b>Sospensione dell'attività:</b></p> <p>a) la sospensione dell'attività, senza la cessazione della stessa, non dà luogo a movimentazione della posizione anagrafica.</p>
--	---

1.15.3 Nei casi di soccida, le procedure per il riconoscimento sono attivate dal conduttore (soccidario) e IPQ attribuisce il CIN alla corrispondente ragione sociale con riferimento alla rispettiva attività produttiva.

1.15.4 L'interessato può indicare, in sede di istanza e in tutti i documenti rilasciati ai fini del DDOP, per conto di quale azienda esercita la propria attività di soccida.

#### **1.16 CARATTERISTICHE DEGLI ALLEVAMENTI**

1.16.1 Ai fini dell'efficacia del riconoscimento e del mantenimento dei relativi effetti, gli allevamenti devono presentare:

- a) strutture e attrezzature idonee a garantire agli animali condizioni di benessere;
- b) ricoveri ben coibentati e ben aerati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi;
- c) pavimenti caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, atermici ed anti sdruciolevoli;
- d) in relazione alla tipologia di alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

1.16.2 Il possesso di tali requisiti deve essere preliminarmente attestato dalla autocertificazione compilata con l'utilizzo del modello di cui in Allegato n°9, da unirsi alla istanza presentata per i fini del riconoscimento e della attribuzione del CIN.

1.16.3 In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni.

1.16.4 Il rispetto dei requisiti e degli adempimenti prescritti dal punto che precede è accertato dall'organo di controllo sulla base di apposite

	<p>specifiche ed istruzioni impartite dal competente comitato di certificazione.</p> <p>1.16.5 Gli allevamenti riconosciuti comunicano con frequenza semestrale, secondo le istruzioni diramate dall'Organismo di Controllo, la rispettiva consistenza in quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero delle scrofe attive</li> <li>- numero delle gabbie parto installate</li> <li>- tempo di svezzamento computato in settimane.</li> </ul>
<p><b>Articolo 3 del Regolamento</b> (Adempimenti degli allevatori)</p> <p>1. Gli allevatori che intendono allevare suini da destinare alla produzione del Salame di Varzi devono tenere appositi registri nei quali sono riportati i movimenti di entrata e di uscita dei suini con l'indicazione dell'allevamento di provenienza e/o di destinazione in modo da consentire gli opportuni controlli.</p> <p>2. I suini in entrata ed in uscita devono essere singolarmente identificati in conformità a quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia di polizia veterinaria.</p> <p>3. Sui registri di cui al comma 1 devono essere riportate le indicazioni relative ai trattamenti farmacologici effettuati con precisazione dei tempi di sospensione rispettati.</p> <p>4. Durante il periodo di finissaggio i suini devono essere alimentati con mangime composto dalle seguenti materie prime: farina di mais 60%, farina di orzo 20-25%, crusca 10-15% con eventuale aggiunta di Sali minerali e farina di soia nel limite massimo del 10%.</p> <p>5. Il mangime può essere somministrato sia secco che bagnato con acqua o siero di latte o con entrambi.</p> <p>6. All'atto della spedizione dei suini presso il macellatore l'allevatore deve rilasciare una</p>	<p><b>2 ADEMPIMENTI DEGLI ALLEVATORI</b></p> <p><b>TIPO GENETICO:</b></p> <p>2.1 Ai fini della DOP gli allevamenti riconosciuti possono utilizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) suini delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano (LGI) o figli di verri di quelle razze;</li> <li>b) suini figli di verri di razza Duroc italiana, così come migliorata dal LGI;</li> <li>c) suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.</li> </ul> <p>2.1.2 L'allevamento riconosciuto che dispone dei verri deve detenere ed esibire, a richiesta degli incaricati del controllo, i documenti previsti dalla legge per i riproduttori maschi di razza pura o ibridi, italiani od esteri; detti documenti riportano l'indicazione della razza o del Registro cui appartengono i verri.</p> <p>2.1.3 L'indicazione del tipo genetico deve essere effettuata in modo completo ed esauriente, in conformità alle correnti modalità formali di denominazione della razza o del Registro e secondo le istruzioni di cui in allegato 9.1.</p> <p>2.1.4 E' sempre vietato l'impiego di :</p>

<p>dichiarazione attestante il rispetto delle disposizioni di cui ai precedenti commi.</p>	<p>a) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;</p> <p>b) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);</p> <p>c) tipi genetici ed animali che non producono cosce conformi ai fini del DDOP ovvero con caratteri – valutati in relazione ai rispettivi schemi di selezione o incrocio, compresi finalità ed obiettivi – non conformi rispetto a quelli prescritti.</p> <p>2.1.5 L'eventuale divieto, disposto dall'Organo di Controllo a seguito dell'accertamento della sussistenza delle suindicate condizioni di non conformità, interessa l'impiego ai fini della DOP dei verri corrispondenti e l'immissione nel sistema di controllo della rispettiva progenie nata dopo l'esecutività delle misure assunte dall'Organo di controllo.</p> <p>2.1.6 Il medesimo divieto si applica a tutti i soggetti indistintamente nei casi di cui alla lettere a) e c) del comma 2.1.4) ed ai singoli verri aventi i requisiti di non conformità indicati nei casi di cui alla lettera b).</p> <p><b>TATUAGGIO:</b></p> <p>2.2 Su tutti i suinetti appartenenti a tipi genetici conformi, nati negli allevamenti riconosciuti e destinati alla produzione secondo le procedure previste dal DDOP, l'allevatore deve apporre, su entrambe le cosce posteriori ed entro il 30° giorno dalla nascita, un tatuaggio riproducente il proprio CIN unitamente ad una lettera identificativa del mese di nascita del suino, secondo il protocollo di cui in Allegato n° 3.</p> <p>2.2.1 Il tatuaggio deve essere apposto - con l'uso di inchiostro indelebile, mediante strumenti a compressione o a percussione ed in modo inamovibile anche "post mortem" - sopra la linea del ginocchio di entrambe le cosce del suinetto.</p> <p>2.2.2 L'apposizione del tatuaggio deve comunque avvenire solo ed esclusivamente con i punzoni omologati dall'organo di controllo e concessi su</p>
--	--

	<p>licenza nelle forme previste dal precedente punto 1.11.</p> <p>2.2.3 Eventuali inconvenienti tali da pregiudicare il risultato tecnico del tatuaggio - se ammissibili - possono essere rimediati con le procedure indicate al successivo punto 4.3.15 e seguenti.</p> <p>2.2.4 Nel caso in cui l'allevatore intenda annullare un tatuaggio già apposto per i fini del DDOP, può apporre un timbro di annullo. Tale timbro è costituito da barre incrociate in diagonale e di dimensioni variabili, apposto di norma sopra il tatuaggio o, comunque, in prossimità di esso, in modo indelebile ed inamovibile, con le tecniche ritenute più opportune.</p> <p>2.2.5 Il timbro di annullo è realizzato dall'allevatore, senza ricorso all' organo di controllo, e la relativa apposizione comporta, in via definitiva, l'esclusione del suino da tutte le procedure previste dal DDOP.</p>						
	<p><b>ALIMENTAZIONE:</b></p> <p>2.3.1 L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, deve concorrere ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. Gli alimenti di seguito indicati devono essere conformi ai rispettivi standard merceologici.</p> <p>2.3.2 Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo (di seguito classificata convenzionalmente come "Fase uno") sono utilizzati, oltre a quelli considerati nella Tabella B, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati nella Tabella A, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:</p> <p style="text-align: center;"><b>TABELLA A</b></p> <table border="1" data-bbox="651 1877 1433 2063"> <tr> <td data-bbox="651 1877 1023 1989">Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed</td> <td data-bbox="1023 1877 1098 1989">s.s.:</td> <td data-bbox="1098 1877 1433 1989">fino al 5% della s.s. della razione</td> </tr> <tr> <td data-bbox="651 1989 1023 2063">Carrube denocciate</td> <td data-bbox="1023 1989 1098 2063">s.s.:</td> <td data-bbox="1098 1989 1433 2063">fino al 3% della s.s. della razione</td> </tr> </table>	Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione	Carrube denocciate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione					
Carrube denocciate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione					

Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	s.s.:	fino ad un massimo di 6 l/capo giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

2.3.3 Per l'alimentazione oltre 80 chilogrammi di peso vivo (convenzionalmente denominata "Fase due", ovvero fase di ingrasso), sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale.

#### **TABELLA B**

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Frumento	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Crusami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione



Manioca	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori	:	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte		fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Latticello		fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di morula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 C.°	s.s.:	fino al 2% della razione

s.s.= Sostanza secca

2.3.4 Si osservano inoltre le seguenti prescrizioni:

- a) l'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte;
- b) l'uso congiunto di siero (sottoprodotto di cagliate) e di latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno;
- c) il contenuto di azoto totale associato a borlande

deve essere inferiore al 2%;

- d) l'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.
- e) Negli ultimi tre mesi di allevamento (finissaggio) i suini devono essere alimentati con mangime composto dalle seguenti materie prime: farina di mais 60%, farina di orzo 20-25%, crusca 10-15% con eventuale aggiunta di Sali minerali e farina di soia nel limite massimo del 10%.

2.3.5 Tutti i parametri sopra indicati sono ammessi con tolleranze del 10.0%

2.3.6 Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali, nelle diverse fasi del ciclo di allevamento, mediante moderati accrescimenti giornalieri e un risultato tale da definire la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione CEE di cui all'Allegato 10.

2.3.7 Per i fini previsti dal punto che precede e per assicurare il conseguimento dei requisiti generali previsti e prescritti dal Disciplinare, è inoltre stabilito un campo di ammissibilità nella composizione della razione definito dai seguenti parametri chimici, che costituiscono limiti percentuali di ammissibilità rispetto alla sostanza secca della razione alimentare somministrata:

<b>composizione</b>	<b>fase uno</b>	<b>fase due</b>
	<b>(min/max)</b>	
<b>(min/max)</b>		
fibra grezza da	3 a 10	3 a 8
grassi da	3 a 7	3 a 6
proteina grezza da	14 a 20	12 a 18
ceneri da	5 a 9	4 a 8
amido	> 25	> 30
Acido linoleico	< 2%	< 2%

A tutti i fini previsti dal DDOP, l'inizio della fase uno (fino a 80 kg. di peso vivo) è fissato a decorrere dal 91° giorno dalla nascita.

2.3.8 - Il tenore di amido è determinato con il metodo polarimetrico.

**CERTIFICAZIONE INTERMEDIA (CI) e UNIFICATA**

## **DI CONFORMITA' (CUC):**

La conformità rispetto ai requisiti prescritti – origine, rintracciabilità e provenienza comprese - è attestata dagli allevamenti riconosciuti con apposite dichiarazioni denominate CI e CUC redatte, secondo le procedure stabilite dall'organo di controllo, ogni volta che i suini muniti del prescritto tatuaggio di origine (CIN che identifica l'allevamento di nascita) vengono trasferiti ad altro allevamento (CI: certificazione intermedia) od ad uno stabilimento di macellazione (CUC: certificazione unificata di conformità) nell'ambito della zona delimitata.

## **CERTIFICAZIONE INTERMEDIA**

2.4 Ogni volta che i suini muniti del tatuaggio vengono trasferiti (in seguito a vendita o per altre ragioni) ad un allevamento diverso da quello di origine - inteso come quello dove il suino è nato ed il cui CIN è riprodotto dal tatuaggio – l'allevamento che effettua il trasferimento in ciascuna delle fasi considerate al punto 1.2 emette la Certificazione Intermedia (CI) secondo il modello di cui in Allegato n° 5.

2.4.1 - Per ogni singolo trasferimento di suini la CI deve riportare le seguenti indicazioni:

- a) gli elementi di identificazione dell'allevamento di origine e/o di provenienza;
- b) la distinta dei codici riportati sui tatuaggi apposti sui suini trasferiti, con la specifica indicazione di ogni singola lettera identificativa del mese di nascita degli stessi;
- c) il numero dei suini trasferiti;
- d) gli elementi di identificazione dell'allevamento riconosciuto di destinazione;
- e) l'indicazione del tipo genetico, con riferimento ai requisiti di ammissibilità considerati al punto 2.1;

2.4.2 - La CI viene rilasciata in tre copie, delle quali:

- a) l'originale accompagna i suini trasferiti, fino all'allevamento riconosciuto di destinazione;
- b) una copia è trattenuta e conservata dal certificante;

	<p>c) una copia è provvisoriamente trattenuta dal certificante e resta a disposizione di IPQ per l'invio periodico all'organismo di controllo secondo le istruzioni di cui in Allegato n° 6.</p> <p>2.4.3 - Le CI sono rilasciate in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione.</p> <p>2.4.4 - In caso di errore materiale nella compilazione della CI, l'allevatore procede all'annullamento del documento, tracciando su di esso una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura viene adottata in tutti i casi in cui, per qualsiasi ragione, il certificante intenda unilateralmente invalidare una CI già emessa.</p> <p>2.4.5 - Tutti gli allevamenti che ricevono da altro allevamento suini muniti del codice di origine e che intendono proseguirne l'allevamento ai fini della DOP devono disporre di idonea certificazione intermedia rilasciata nelle forme suindicate.</p> <p>2.4.6 - L'impiego di suini muniti del codice di origine e trasferiti a qualsiasi titolo da altro allevamento privi della corrispondente certificazione intermedia inibisce la relativa utilizzazione ai fini della DOP.</p> <p>2.4.7 - Qualora i suini muniti del codice di origine, ancorché accompagnati da una CI corrispondente, vengano trasferiti presso un allevamento ubicato al di fuori della zona delimitata di cui al punto 1 sussistono le medesime condizioni inibenti indicate al punto 2.4.6.</p> <p>2.4.8 - La CI deve essere rilasciata anche nel caso in cui i suini muniti del codice di origine siano trasferiti presso diversi allevamenti riconosciuti appartenenti o condotti dalla medesima impresa.</p> <p>2.4.9 Nel caso in cui la CI venga rilasciata da un allevamento che a sua volta aveva ricevuto i medesimi suini da altro allevamento riconosciuto, sulla corrispondente certificazione devono essere indicati gli estremi delle CI</p>
--	--

ricevute, secondo le istruzioni contenute negli Allegati n° 5 e n° 6.

### **CERTIFICAZIONE UNIFICATA DI CONFORMITA'**

2.5 Ogni singola spedizione di suini avviati alla macellazione per le procedure previste dal DDOP è accompagnata dalla Certificazione Unificata di Conformità (CUC) di cui in Allegato n° 7.

2.5.1 La CUC è redatta e rilasciata con riferimento ad ogni singola consegna di suini e, quindi, integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna al macello.

2.5.2 La CUC attesta che i suini inviati alla macellazione rispondono ai requisiti previsti dal DDOP in relazione all'origine, al tipo genetico, alle diverse procedure di allevamento e che:

- a) i suini certificati sono avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese: esemplificando, suini nati nel mese di gennaio, tatuati con la corrispondente lettera "T", possono essere certificati a decorrere dal primo giorno del mese di ottobre dello stesso anno.
- b) i suini certificati non comprendono verri e scrofe;
- c) i suini certificati hanno raggiunto il peso minimo (peso vivo) di Kg. 150;
- d) i suini certificati sono stati allevati in allevamenti riconosciuti;
- e) i suini certificati sono stati alimentati secondo le prescrizioni del DDOP;
- f) il tipo genetico concorre a definire le caratteristiche ammesse dal DDOP e corrisponde a quello indicato nella certificazione stessa;
- g) (nel caso di allevamento di ingrasso) l'allevamento di origine è quello indicato dal CIN riportato sul tatuaggio;
- h) La carnosità media delle carcasse ottenibili dalla singola partita di suini certificati rientra nelle classi centrali della griglia EUROP di cui al Reg. (CEE) n.3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine (Allegato 10).

	<p>2.5.3 La CUC deve essere compilata in ogni sua parte secondo le previsioni del modello di cui in Allegato n° 7. Inoltre, per la relativa compilazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) il dichiarante deve essere il titolare, o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante;</li> <li>b) il numero di suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati al macello e rispondenti ai requisiti del DDOP;</li> <li>c) il macello di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente opera l'abbattimento degli animali, con esclusione dei laboratori di sezionamento e di soggetti commerciali non riconosciuti. La sede del macello deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto dall'organo di controllo per i fini del DDOP;</li> <li>d) nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante;</li> <li>e) l'indicazione dei codici riprodotti sui tatuaggi apposti sui suini deve essere riportata in modo completo; <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ per codice completo si intende quello comprensivo del codice alfa-numerico di identificazione dell'allevamento di origine (CIN), unitamente alla lettera indicativa del mese di nascita dell'animale;</li> <li>➤ è ammessa l'eventuale indicazione di codici e/o di lettere-mese eccedenti rispetto a quelli riprodotti dai tatuaggi, ma non è ammessa la relativa indicazione per difetto;</li> </ul> </li> <li>f) il tipo genetico deve essere indicato in modo esauriente, secondo gli schemi di trascrizione indicati dal modello e secondo le istruzioni di cui in allegato 9.1;</li> <li>g) la data della CUC deve coincidere con quella indicata sui corrispondenti documenti di accompagnamento al macello;</li> <li>h) il timbro dell'azienda deve essere apposto in</li> </ul>
--	--

maniera leggibile ed essere accompagnato dalla firma del dichiarante.

#### 2.5.4 Inoltre:

- a) nel caso in cui, per qualsiasi ragione, i documenti di accompagnamento siano emessi da un soggetto diverso dal certificante, sugli stessi dovrà essere richiamata, in chiaro, l'identificazione anagrafica dell'allevamento di provenienza (inteso come allevamento riconosciuto che conferisce i suini al macello);
- b) l'efficacia della certificazione sussiste anche quando la data appostata anticipa di non più di due giorni il termine minimo previsto dal disciplinare come età ammissibile (nove mesi dalla nascita), così come identificabile dalla lettera-mese tatuata assieme al codice dell'allevamento di origine, fermo l'obbligo della macellazione dopo il medesimo termine minimo.
- c) Nel caso in cui la partita di suini sia interamente ed esclusivamente destinata alla produzione della DOP "Salame di Varzi", la circostanza deve essere espressa in modo chiaro sulla CUC, riportando la annotazione: "suini destinati alla DOP "Salame di Varzi" o altra analoga".

2.5.5 I supporti per il rilascio della CUC devono essere utilizzati in ordine progressivo rispetto alla pre numerazione impressavi.

2.5.6 In caso di errore materiale di compilazione, la CUC deve essere annullata con chiarezza, tracciando sul documento una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura è adottata in tutte le occasioni in cui si intenda, a qualsiasi titolo, invalidare una CUC emessa, anche nel caso di un eventuale cambio di destinazione.

2.5.7 I supporti per il rilascio della CUC, così come distribuiti dall'organo di controllo, devono essere conservati presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo al quale corrisponde il CIN attribuito; nel caso in cui si intenda effettuare la conservazione in altro luogo, deve esserne formulata formale richiesta all'I.P.Q. che fornirà un motivato riscontro per iscritto. Copia della eventuale autorizzazione è

	<p>conservata a cura dell'interessato presso l'insediamento produttivo.</p> <p>2.5.8 Per essere valida ai fini del DDOP, la CUC deve essere rilasciata in modo completo ed in triplice copia.</p> <p>2.5.9 L'originale ed una copia della CUC accompagnano i suini al macello di destinazione. L'ulteriore copia viene trattenuta dal certificante che è tenuto a conservarla fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la CUC.</p> <p>2.5.10 L'organo di controllo impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione della CUC in determinati casi specifici.</p>
	<p><b>3 INVIO DEI SUINI ALLA MACELLAZIONE</b></p> <p>3.1 Gli allevamenti riconosciuti inviano alla macellazione i suini in partite omogenee – univoche per provenienza, vettore e destinazione - muniti della dichiarazione denominata CUC che indica, tra l'altro, la loro destinazione ed il loro numero.</p> <p>3.2 Il peso medio della partita, calcolato mediante la divisione del peso totale della stessa (rilevato e riscontrato al macello) per il numero dei suini inviati alla macellazione e risultante dalla CUC, non deve essere inferiore a kg. 150.</p> <p>3.3 Per peso, ai fini di cui sopra, intendesi "peso vivo".</p> <p>3.4 L'età del suino al momento della macellazione è rilevata attraverso il riscontro del codice di origine (applicato sulle cosce nell'ambito dei sistemi descritti al punto 2.2), del quale una componente alfabetica costante indica il mese di nascita.</p> <p>3.5 Tra il mese di nascita indicato e la data di macellazione dei suini deve essere trascorso un intervallo non inferiore ai nove mesi compiuti (ad esempio, i suini nati nel mese di gennaio possono essere inviati alla macellazione non prima del mese di ottobre).</p> <p>3.6 L'allevamento riconosciuto riporta, in ognuna delle</p>



	<p>dichiarazioni rilasciate del tipo CI (vedi 2.4) e CUC (vedi 2.5), per esteso il codice di origine dei suini movimentati, completo della lettera che identifica il mese di nascita degli animali; entrambi devono coincidere con il codice apposto con il tatuaggio su entrambe le cosce del singolo animale.</p> <p>3.7 Le carcasse ottenute dalla macellazione delle singole partite omogenee devono ottenere la classificazione come pesanti nelle forme previste dal Reg. CEE n° 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE del 8/6/2001 e dal D.M. 11/07/2002, e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.</p>
--	--

## 4. MACELLAZIONE DEI SUINI

### **Legge 30 maggio 1989, n. 224.**

*Art.. 2. – Prescrizioni relative alle carni utilizzate. – 1. Il «Salame di Varzi» deve essere prodotto con carni fresche provenienti da suini:*

*a) in ottimo stato sanitario, allevati nella zona di cui all'art. 2 del Regolamento;*

*b) che, dopo il periodo di finissaggio, alimentati cioè negli ultimi tre mesi seguendo la pratica tradizionale, abbiano raggiunto un peso vivo minimo di chilogrammi 150;*

*c) abbattuti e perfettamente dissanguati nella zona di cui all'art. 2 del Regolamento previa una sosta di almeno dodici ore e tenuti completamente a digiuno.*

### **Articolo 4 del Regolamento**

(Adempimenti dei macellatori)

1. Le carni suine destinate alla produzione di Salame di Varzi devono essere ottenute in macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti idonei ai sensi delle vigenti norme in materia.

2. Le carni suine, conformi alle prescrizioni di cui all'articolo 2 della legge al momento della immissione nello stabilimento di lavorazione, devono essere accompagnate da un certificato rilasciato dal macello dal quale risulti:

- a) la zona di provenienza dei suini;
- b) l'assenza di qualsiasi trattamento di conservazione e di congelamento delle carni macellate;
- c) il destinatario delle carni macellate;
- d) il rispetto del disposto dell'art.2,

### **4.1 PRINCIPI GENERALI**

4.1.1 I macelli che intendono macellare suini per ottenere tagli freschi da impiegarsi nella lavorazione secondo le previsioni del DDOP del Salame di Varzi devono essere ubicati nei territori delle Regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna.

4.1.2 Per i fini di cui sopra il titolare del macello deve richiedere all'IPQ il riconoscimento e l'attribuzione del corrispondente codice di identificazione.

4.1.3 La richiesta viene formalizzata secondo l'apposita modulistica predisposta dall'IPQ (allegato n. 11) e deve essere integrata da copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità dello stabilimento oggetto del riconoscimento.

4.1.4 Il macello autocertifica – utilizzando l'apposita modulistica predisposta dall'IPQ (allegato n.12.) – di essere dotato di requisiti strutturali e tecnico-organizzativi tali da poter garantire la distinzione dei vari lotti di mezzene.

4.1.5 L'IPQ verifica la completezza e la congruità dell'istanza di riconoscimento ed attribuisce il codice di identificazione secondo criteri di zonizzazione territoriale anche effettuando idoneo sopralluogo.

4.1.6 Il codice di identificazione viene inserito in uno speciale elenco anagrafico di tutti i macelli riconosciuti, curato e detenuto da IPQ

### **4.2 NORME ANAGRAFICHE PER I MACELLI**

4.2.1 Il codice attribuito viene comunicato al richiedente titolare di ogni singolo macello con provvedimento scritto, tramite lettera raccomandata oppure via fax, che autorizza il macello ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.

4.2.2 Le procedure di attribuzione del codice di identificazione sono seguite dalla consegna, da parte dell'IPQ, del timbro di riconoscimento del macello costituito con le modalità di cui all'allegato 13, recapitato a domicilio del

<p>comma 1, lettera c) della legge.  3. La certificazione del macellatore di cui al comma 2 deve essere completata dalla dichiarazione dell'allevatore di cui all'articolo 3.</p>	<p>richiedente secondo le procedure stabilite dall'IPQ medesimo, nel quantitativo richiesto.</p> <p>4.2.3 Il timbro di identificazione del macello di cui al punto 4.2.2 è prodotto a cura dell'IPQ e distribuito esclusivamente dallo stesso; i titolari dei macelli che intendono operare secondo le procedure previste dal DDOP sono tenuti ad utilizzare solo timbri loro consegnati da parte dell'IPQ</p> <p>4.2.4 Esigenze di assegnazioni di ulteriori timbri successive al primo invio devono essere segnalate all'IPQ per iscritto e vengono soddisfatte esclusivamente dallo stesso.</p> <p>4.2.5 Tutte le forniture di timbri comportano l'assunzione a carico del richiedente delle spese a tal fine definite dall'IPQ sulla base di apposito tariffario.</p> <p>4.2.6 Qualsiasi variazione del macello riconosciuto rispetto ai dati acquisiti in sede di richiesta, deve essere notificata per iscritto all'IPQ per avere efficacia operativa ai fini delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>4.2.7 L'IPQ acquisisce la documentazione pervenuta e modifica conseguentemente gli elenchi da esso conservati notificando all'interessato l'avvenuta variazione del precedente riconoscimento.</p> <p>4.2.7.1 Le mere variazioni della toponomastica sono risolte mediante corrispondente trascrizione nell'elenco di cui al punto 4.1.6 e la conseguente emissione da parte di IPQ di nuovo ed adeguato provvedimento di riconoscimento.</p> <p>4.2.7.2 Le variazioni della ragione sociale, senza interruzione o variazione dell'attività, vengono risolte nelle forme previste dal punto precedente.</p> <p>4.2.8 In caso di avviamento di nuova unità produttiva, priva di riconoscimento, il titolare del macello interessato propone apposita istanza e l'IPQ provvede all'attribuzione di nuovo codice di identificazione, replicando tutte le procedure di cui al precedente punto 4.1.</p> <p>4.2.9 Il titolare del macello riconosciuto che cessa la propria attività produttiva informa l'IPQ per iscritto e restituisce al medesimo il timbro o i timbri di riconoscimento ricevuti per l'esercizio della propria operatività nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>4.2.10 L'IPQ provvede a cancellare il soggetto dall'elenco dei macelli riconosciuti una volta</p>
---	---

avuta riprova dell'avvenuta restituzione di quanto sopra (salvo diversa istruzione).

4.2.11 Un'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo comporta la presentazione di apposita nuova istanza di riconoscimento ed una conseguente attribuzione di nuovo codice, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso in favore della medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo.

4.2.12 I casi di cessazione dell'attività non perfezionati, così come i casi di temporanea interruzione dell'attività stessa, non sono influenti ai fini anagrafici e delle procedure regolate dal DDOP, fatto salvi i casi di sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria alla macellazione da parte della competente autorità.

4.2.13 In tutte le circostanze di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, si intende sospeso o revocato il provvedimento di riconoscimento e, con esso, la licenza d'uso del timbro di identificazione e l'autorizzazione ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.

4.2.14 La sospensione dell'attività - senza la cessazione della stessa - non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica ai fini del DDOP.

### **4.3 ADEMPIMENTI DEI MACELLI**

4.3.1 Il macellatore che intende procedere secondo le previsioni del DDOP, per ogni singola consegna di suini certificati a tale scopo, deve verificare:

- a) che i suini provengano da un allevamento ubicato in una delle Regioni di cui al precedente punto 4.1 e che il tatuaggio di origine indichi un allevamento ubicato nelle stesse Regioni;
- b) l'esistenza della CUC debitamente compilata e sottoscritta in originale e trasmessa unitamente ad una copia della stessa;
- c) la completezza dei dati forniti dalla CUC;
- d) la rispondenza tra la quantità di suini indicata nella CUC e quella indicata dai documenti di accompagnamento;
- e) che il certificante corrisponda con lo spedite dei suini o che, in caso contrario, siano state apposte le previste scritte sui documenti di accompagnamento.

	<p>4.3.2 Nell'ipotesi in cui non esista corrispondenza tra l'evidenza di fatto, la certificazione e/o i documenti di accompagnamento, si procede come segue:</p> <p>a) qualora il certificante sia diverso dallo speditore e non esistano le previste scritture sui documenti di accompagnamento, il macello non accetta la certificazione per i fini di cui al DDOP;</p> <p>b) qualora il numero dei suini certificati sia inferiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello procede ai fini del DDOP nel limite massimo dei suini dichiarati sulla CUC;</p> <p>c) qualora il numero dei suini certificati sia superiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello, per poter procedere ai fini del DDOP, deve richiedere al certificante l'emissione di nuova CUC e il contestuale annullamento di quella già emessa.</p> <p>4.3.3 L'annullamento della certificazione già emessa avviene mediante apposizione sulla medesima di una barra trasversale e della dicitura: <b>"ANNULLATA E SOSTITUITA DALLA CUC N. ...."</b>, previa firma del certificante e del macello.</p> <p>4.3.4 La copia della certificazione annullata viene trattenuta dal macello che procede per essa secondo le disposizioni ordinarie di seguito indicate.</p> <p>4.3.5 Il macello conserva l'originale della CUC separatamente dalle corrispondenti copie, che provvede ad inviare all'IPQ con la frequenza e seguendo le procedure di cui all'allegato n. 14.</p> <p>4.3.6 In sede preliminare rispetto ai propri adempimenti operativi, il macello verifica che il peso medio della partita sia ricompreso nei parametri indicati al precedente punto 3.2.</p> <p>4.3.7 Nel caso in cui il macello accerti che i pesi medi desumibili dalla documentazione in suo possesso non siano conformi alle prescrizioni del DDOP, effettuati tutti i necessari riscontri, procede solo relativamente ai singoli suini che assicurano il peso medio della partita conforme ai limiti indicati dal DDOP. Gli esiti della attività selettiva operata dal macello, in ogni caso, sono annotati su entrambe le copie della CUC ricevuta, con la seguente dicitura: <b>"RISCONTRATO PESO MEDIO NON CONFORME. AMMESSI AI FINI DEL DISCIPLINARE N° _____ SUINI"</b>.</p> <p>4.3.8 Il macello, inoltre, verifica che i codici di origine indicati sulla CUC qualifichino suini con non</p>
--	--

meno di nove mesi e comunque di età non conforme secondo le istruzioni impartite dall'Organo di controllo.

Nel caso in cui le scritture inducano in dubbi o evidenze contrarie, il macello rinvia il relativo riscontro in sede di avvenuta macellazione, verificando i singoli tatuaggi apposti sulle cosce stesse.

Qualora tale verifica confermi che i suini – o parte di essi presentino un'età non conforme – intendendosi per tali anche i suini con più di quindici mesi di età - il macello non procede ai fini del DDOP relativamente a tutte le cosce suine attribuibili alle circostanze in questione.

4.3.9 Nelle circostanze di cui sopra il macello trascrive sulla copia della competente CUC la seguente indicazione: **“ACCERTATA NON CONFORMITA’ DELL’ETA’ PER N. .... SUINI”**.

4.3.10 L'IPQ emette ogni qualvolta necessario proprie istruzioni per coordinare ed assicurare corrispondenti ed adeguate misure di autocontrollo da parte del macello circa gli adempimenti relativi al trattamento delle certificazioni unificate di conformità.

4.3.11 Per procedere ai successivi adempimenti operativi, il macello assicura che i suini vengano macellati in ottimo stato sanitario ed acquisisce in proposito tutte le attestazioni dell'Autorità Sanitaria competente.

4.3.12 Nel corso delle operazioni di macellazione ed in funzione dei propri successivi adempimenti ai fini del DDOP, il macello accerta:

- che siano esclusi verri e scrofe;
- il perfetto dissanguamento delle carcasse;
- l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumatici, ecc.).

Nel caso in cui ricorrano le circostanze pregiudizievoli di cui sopra, un tanto deve constare da apposito atto dell'Autorità Sanitaria e non si procede per i fini del DDOP.

4.3.13 Nel corso della macellazione, il macello ha cura di verificare la visibilità dei tatuaggi apposti dall'allevamento di origine e, per essa, acquisire con certezza la leggibilità di almeno un numero di ogni codice dell'allevamento di origine ed acquisisce, inoltre, con certezza, la visibilità

della lettera mese (che, tuttavia, non rappresenta elemento costitutivo del codice di origine); verifica altresì che l'insieme del tatuaggio consenta di ricondurlo all'apposizione con punzoni ufficiali in quanto a posizionamento dei caratteri e/o congruità del risultato, effettuando i necessari riscontri con i codici indicati sulla CUC competente.

Qualora il macello riscontri che il tatuaggio apposto dall'allevamento di origine sia stato annullato, lo stesso non procede nei successivi adempimenti ai fini del DDOP.

4.3.14 Allo stesso modo, il macello non procede ai fini del DDOP in tutti i casi in cui non siano riscontrabili i requisiti di visibilità e di riconducibilità dei tatuaggi indicati al punto 4.3.13.

4.3.15 Eventuali inconvenienti tecnici, accertati dal certificante preventivamente al rilascio della CUC e rappresentati all'IPQ, possono essere oggetto di procedure correttive in sede di macellazione. In questi casi, sia il certificante che il macello provvedono a dare attuazione alle speciali procedure dettagliatamente indicate nell'allegato n. 18. Il macello può proseguire l'operatività nell'ambito del DDOP solo dopo che si è adempiuto secondo le prescrizioni contenute nell'allegato stesso.

4.3.16 L'IPQ può emettere proprie istruzioni circa l'implementazione del sistema di visibilità/leggibilità dei tatuaggi rispetto ai requisiti minimi di riconducibilità indicati al punto 4.3.13, previa autorizzazione dell'Autorità Nazionale di Controllo.

4.3.17 Il macello procede al sezionamento della carcassa in due mezzene. Su ognuna di esse dovrà vedersi in corrispondenza della coscia, il tatuaggio.

4.3.18 Sulle mezzene che risultano conformi al DDOP, il macello appone, in modo ben visibile ed inamovibile, il proprio timbro di identificazione assegnatogli dall'IPQ in sede di riconoscimento già attribuito nel circuito delle DOP.

4.3.19 Le mezzene suine munite del timbro di identificazione del macello devono essere conservate esclusivamente mediante refrigerazione con il fine di raggiungere una temperatura interna compresa tra -1° C e + 4° C.

	<p>Tali condizioni devono essere rispettate durante tutte le successive fasi di trasporto.</p> <p>4.3.20 I tagli freschi ottenuti dalla macellazione devono provenire da suini per i quali risultano conformi i parametri analitici del grasso (n° di jodio e acido linoleico) rilevati nelle cosce fresche. Sono ammessi valori pari o inferiori a 70 per il n° di jodio ed al 15% per il contenuto in acido linoleico.</p> <p>4.3.21 Per ogni singola partita di mezzene suine munite del proprio timbro indelebile che il macello destina nell'ambito delle procedure previste dal DDOP, ad un laboratorio di sezionamento, sia esso annesso al macello, indipendente o annesso ad un salumificio, è rilasciata una dichiarazione denominata <b>Dichiarazione Cumulativa del Macello/Salame di Varzi (DCM/SV)</b>, con la quale il macello stesso attesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la data di macellazione delle partite certificate e considerate nella DCM/SV;</li> <li>b) il numero delle mezzene fornite;</li> <li>c) l'elencazione degli allevamenti di provenienza, con gli estremi delle relative CUC e la quantità dei suini dalle stesse CUC certificati, unitamente all'elencazione dei corrispondenti allevamenti di origine;</li> <li>d) il numero dei suini macellati ai fini del DDOP con riferimento ad ogni singola partita;</li> <li>e) la destinazione finale delle mezzene suine.</li> </ul> <p>4.3.22 La dichiarazione è rilasciata su apposito stampato di cui all'allegato n. 19 e con le modalità di compilazione ivi indicate. La DCM/SV accompagna ogni singola partita di mezzene alla sua destinazione presso un laboratorio di sezionamento, anche se annesso al macello stesso e viene veicolata unitamente agli altri documenti di accompagnamento. Copia della DCM/SV è conservata, presso il macello che la rilascia, fino al 31 dicembre del terzo anno successivo alla data di rilascio. I macelli trasmettono all'IPQ copia di tutte le DCM/SV emesse secondo procedure e modalità disposte dall'IPQ stesso.</p> <p>4.3.23 La DCM/SV attesta la conformità di origine, provenienza, caratteristiche ed età dei suini nonché l'effettiva consistenza numerica delle partite sottoposte a macellazione.</p> <p>4.3.24 Nella circostanza in cui il macello acquisti mezzene suine già munite del timbro di identificazione apposto da altro macello</p>
--	--



	<p>ricosciuto, al fine della successiva lavorazione nell'ambito del DDOP, si applicano le norme procedurali previste a carico dei laboratori di sezionamento riconosciuti di cui al successivo capitolo.</p>
--	--

## 5. LABORATORI DI SEZIONAMENTO

### 5.1 PRINCIPI GENERALI

5.1.1 I laboratori di sezionamento che operano ai fini del DDOP Salame di Varzi sono ubicati nelle seguenti Regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna.

I laboratori di sezionamento, per operare ai fini predetti, richiedono all'IPQ, utilizzando il modello in allegato n. 15, uno specifico riconoscimento depositando, contestualmente, l'autorizzazione sanitaria in corso di validità che ne autorizza l'esercizio. Il laboratorio di sezionamento autocertifica di essere dotato di requisiti strutturali e tecnico-organizzativi tali da poter garantire la distinzione dei vari lotti di mezzene e di materia prima.

L'IPQ verifica la completezza e la congruità dell'istanza di riconoscimento e, a fronte del conseguente sopralluogo ispettivo che verifichi con esito positivo le informazioni trasmesse, attribuisce al singolo soggetto il relativo codice di identificazione, inserendolo in uno specifico elenco gestito e detenuto da IPQ. Il riconoscimento è comunicato con provvedimento scritto. Qualora il laboratorio di sezionamento sia annesso ad un macello riconosciuto, il codice di identificazione attribuito può coincidere con quello di quest'ultimo.

5.1.2 Anche i laboratori di sezionamento annessi ai salumifici operanti per i fini del DDOP devono richiedere all'IPQ lo specifico riconoscimento di cui al precedente punto 5.1.1.

5.1.3 Per operare ai fini del DDOP i laboratori di sezionamento devono depositare presso IPQ, secondo le istruzioni da esso impartite, un protocollo descrittivo delle procedure osservate in tutte le fasi di lavorazione intercorrenti tra il ricevimento delle mezzene inviate dal macello e la consegna ai salumifici della materia prima ai fini della DOP. L'IPQ verifica ed omologa il protocollo depositato. Il laboratorio aggiorna il documento omologato prima di procedere alla introduzione di ogni eventuale modifica o aggiornamento delle corrispondenti procedure.

## **5.2 NORME ANAGRAFICHE PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO**

- 5.2.1 Qualsiasi variazione dei dati anagrafici del laboratorio di sezionamento riconosciuto, acquisiti in sede di richiesta, deve essere notificata per iscritto all'IPQ per avere efficacia operativa ai fini delle procedure previste dal DDOP.
- 5.2.2 L'IPQ prende atto delle pervenute documentazione e modifica conseguentemente gli elenchi da esso detenuti notificando all'interessato l'avvenuta variazione del precedente riconoscimento.
- 5.2.3 In caso di avviamento di nuova attività produttiva priva di riconoscimento, il laboratorio di sezionamento interessato propone apposita istanza e l'IPQ provvede all'attribuzione di un nuovo codice di identificazione, replicando tutte le procedure di cui al precedente punto 5.1.1.
- 5.2.4 Il laboratorio di sezionamento riconosciuto che cessa la propria attività produttiva informa per iscritto l'IPQ, che provvede alla cancellazione del soggetto dall'elenco dei laboratori di sezionamento riconosciuti.
- 5.2.5 I casi di temporanea interruzione dell'attività non sono influenti ai fini anagrafici e delle procedure regolate dal DDOP, fatto salvi i casi di sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria da parte della competente autorità.
- 5.2.6 In tutte le circostanze di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, si intende sospeso o revocato il provvedimento di riconoscimento e, con esso, l'autorizzazione ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP, fino al ripristino delle condizioni di conformità.
- 5.2.7 Un'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo comporta la presentazione di apposita nuova istanza di riconoscimento ed una conseguente attribuzione di nuovo codice, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso in favore della medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo.
- 5.2.8 La sospensione dell'attività - senza la cessazione della stessa - non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica.

### **5.3 ADEMPIMENTI DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO**

5.3.1 Il laboratorio di sezionamento utilizza le mezzene suine già munite del timbro di identificazione del macello ricevendo dallo stesso la DCM/SV contenente tutte le indicazioni relative alle competenti certificazioni ed alla data di macellazione.

5.3.2 Il laboratorio di sezionamento omologa, timbrandola, firmandola e datandola, la DCM/SV stessa, per la parte relativa alla certificazione di tutti i requisiti di idoneità delle mezzene stesse dal macello. Il laboratorio di sezionamento trattiene presso di sé fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di compilazione del documento, copia di ogni DCM/SV completata e utilizzata. Il laboratorio di sezionamento annesso al macello che ha operato l'abbattimento degli animali non è soggetto all'obbligo della suddetta omologazione, ma solo a quello della conservazione del documento.

5.3.3 Il laboratorio di sezionamento opera la preparazione delle carni suine fresche procedendo al dissezionamento di ciascuna delle mezzene fresche ricevute dal macello in tagli di carne: ai fini della DOP possono essere utilizzati spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, pancettoni convenientemente mondati, triti di prima qualità; il grasso da impiegare è esclusivamente quello di guanciaie, testata di spalla, culatello e lardello, con esclusione di carne congelata o comunque conservata.

5.3.4 I tagli di carne suina fresca ottenuti dal laboratorio di sezionamento devono essere conservati esclusivamente mediante refrigerazione. Tali condizioni devono essere rispettate durante tutte le successive fasi di trasporto. E' vietato il congelamento delle carni.

5.3.5 Il laboratorio di sezionamento identifica i contenitori ("giostre" e simili) destinati allo stoccaggio dei tagli ottenuti ai fini del DDOP con la applicazione del proprio bollo sanitario (timbro sanitario CEE) o altro simbolo di identificazione ricompreso nel protocollo

	<p>depositato.</p> <p>5.3.6 Per ogni partita di tagli di carne fresca, il Laboratorio di Sezionamento rilascia, secondo il modello in allegato n°16, e osservando le modalità di compilazione ivi descritte, una dichiarazione denominata <b>DICHIARAZIONE DI SCARICO DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO (DSLS)</b> con la quale il laboratorio attesta:</p> <p>a) gli estremi delle DCM/SV corrispondenti;  b) la data di macellazione delle partite certificate;  c) l'elenco dei tagli oggetto della consegna;  d) l'assenza di qualsiasi trattamento di congelamento.</p> <p>5.3.7 La DSLS accompagna ogni singola consegna di tagli di carni suine fresche alla sua destinazione presso il singolo salumificio per i fini del DDOP del Salame di Varzi e viene veicolata unitamente agli altri documenti di accompagnamento. I laboratori di sezionamento trasmettono all'IPQ copia delle DSLS emesse secondo procedure e disposizioni da esso impartite. Copia delle DSLS è conservata presso il laboratorio fino al 31 dicembre del terzo anno successivo alla data del rilascio.</p> <p>5.3.8 Nella circostanza in cui un salumificio provvisto di laboratorio di sezionamento acquisti mezzene suine già munite del timbro di identificazione apposto da un macello riconosciuto, al fine della successiva lavorazione nell'ambito del DDOP di produzione del Salame di Varzi, deve essere ritenuto al pari di un laboratorio di sezionamento esterno e, conseguentemente, si applicano le norme procedurali previste per il riconoscimento dei laboratori di sezionamento, come al punto 5.1.1.</p> <p>5.3.9 Il laboratorio di sezionamento annesso al salumificio utilizza le mezzene suine già munite del timbro di identificazione del macello ricevendo dallo stesso l'originale delle DCM/SV contenenti tutte le indicazioni relative alle competenti certificazioni ed alla data di macellazione.</p> <p>5.3.10 Il laboratorio di sezionamento trattiene presso di sé, fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di compilazione del documento, copia di ogni DCM/SV completata e utilizzata.</p> <p>5.3.11 Il laboratorio di sezionamento opera la</p>
--	---

	<p>preparazione delle carni suine fresche procedendo al dissezionamento di ciascuna delle mezzene ricevute dal macello in tagli di carne: ai fini della DOP possono essere utilizzati spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, pancettoni convenientemente mondati, triti di prima qualità; il grasso da impiegare è esclusivamente quello di guanciaie, testata di spalla, culatello e lardello.</p> <p>5.3.12 tagli di carne suina fresca devono essere conservati esclusivamente mediante refrigerazione. E' vietato il congelamento.</p> <p>5.3.13 Il laboratorio di sezionamento, sia esso annesso al macello o al salumificio o sia indipendente, identifica i contenitori dei tagli di carne suina fresca veicolati ai fini del DDOP mediante etichetta o altro sistema riconosciuto e depositato che riporta il n° e la data della DSLS corrispondente.</p>
--	---

## 6. SALUMIFICI

### Articolo 6 del Regolamento.

(Riconoscimento dell'impresa produttrice)

1. Il produttore deve essere iscritto alla Camera di commercio, industria artigianato e agricoltura di Pavia ed essere riconosciuto dall'organismo abilitato previo accertamento dei requisiti previsti dal successivo articolo 8.

2. Per ottenere il riconoscimento previsto dal precedente comma gli interessati devono presentare domanda da cui risulti:

a) la denominazione e la sede della ditta produttrice;

b) la sede dello stabilimento o degli stabilimenti per i quali viene richiesto l'attestato di idoneità;

c) la descrizione dei locali e degli impianti.

3. L'organismo abilitato all'atto del riconoscimento provvede all'attribuzione del numero identificativo del produttore, numero che figurerà sul contrassegno.

4. L'organismo abilitato dà comunicazione dei provvedimenti di autorizzazione e di revoca alla Camera di commercio industria artigianato agricoltura di Pavia.

5. Questa provvede alla formazione ed alla tenuta di un elenco di soggetti abilitati alla produzione tutelata.

6. L'organismo abilitato stabilisce le tariffe relative alle singole operazioni di competenza commisurate al costo dei servizi resi e le comunica al Ministro dell'industria, commercio, artigianato ed ai Ministri dell'agricoltura e delle foreste e

### 6.1 PRINCIPI GENERALI

Il salumificio che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP del Salame di Varzi deve essere situato unicamente nella zona tipica di produzione, in provincia di Pavia, nei Comuni di: Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegele, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello.

6.1.1 Il salumificio che intende operare per i fini predetti deve inoltrare apposita istanza all'IPQ utilizzando, a tal fine, il modello in allegato n. 17 integrato da:

- certificato di iscrizione al Registro Imprese della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Pavia;
- dichiarazione attestante la sede dello stabilimento e la descrizione dei locali e degli impianti;
- copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità e in conformità alle norme vigenti in materia.

6.1.2 L'IPQ, acquisita l'istanza, dispone apposito sopralluogo per la verifica della congruità e ammissibilità della richiesta e, in particolare, della sussistenza dei seguenti requisiti:

- locale per il ricevimento e la lavorazione delle carni suine per la produzione del Salame di Varzi;
- locali aerati, anche con l'utilizzo di attrezzature di ventilazione e/o climatizzazione, per le fasi di asciugatura e stagionatura del salame;
- disponibilità di tritacarne adeguato, i cui stampi devono avere fori di 12 mm per la produzione degli impasti per i salami.

6.1.3 Verificata la documentazione ed effettuato il sopralluogo, l'IPQ adotta specifico provvedimento di riconoscimento del salumificio o di diniego motivato del riconoscimento stesso.

6.1.4 Contestualmente al provvedimento di riconoscimento e previa sottoscrizione per accettazione dei Manuali di adattamento del DDOP da parte del richiedente, l'IPQ attribuisce

della sanità.

### **Articolo 8 del Regolamento.**

(Idoneità degli stabilimenti)

1. Ogni stabilimento, per essere considerato idoneo alla produzione del salame di Varzi, deve essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie prescritte dalle norme vigenti ed essere riconosciuto dall'organismo abilitato.

### **Articolo 9 del Regolamento.**

(Registro del produttore)

1. Il produttore deve tenere, per ogni stabilimento, un apposito registro suddiviso in fogli mensili. Tutte le registrazioni devono essere effettuate entro i termini prescritti dall'articolo 11 nella parte mensile del registro corrispondente al mese e all'anno indicati nel sigillo.

2. Il registro deve distintamente indicare:

- a) il numero d'ordine progressivo e la data della registrazione;
- b) il numero dei salami con l'indicazione della data di apposizione del sigillo, del macello di provenienza delle carni;
- c) il numero dei salami sui quali viene annullato il sigillo;
- d) il numero dei salami muniti del contrassegno.

3. Nel registro sono comunque annotati i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato che possono essere oggetto di contestazione da parte della ditta produttrice. Tali annotazioni devono recare a fianco la firma degli interessati e la data.

4. Gli incaricati della vigilanza devono registrare, su apposita parte del registro, la data di ogni visita allo stabilimento e le irregolarità eventualmente accertate.

5. Il registro, a spese del produttore interessato, è fornito e vidimato in ciascun foglio dall'organismo

al salumificio il codice di identificazione del produttore, disponendone l'iscrizione in apposito elenco anagrafico di tutti i salumifici riconosciuti depositato presso l'IPQ stesso. Il codice di identificazione è costituito da una sigla alfanumerica attribuita secondo il principio della casualità.

6.1.5 Eventuali interventi che apportino modifiche alle caratteristiche strutturali del salumificio riconosciuto devono essere notificati all'IPQ affinché lo stesso possa procedere a sopralluoghi volti a verificare il mantenimento dei requisiti di idoneità del salumificio medesimo ai fini del riconoscimento.

6.1.6 A seconda delle circostanze si applicano le procedure di cui al precedente punto 6.1.2.

## **6.2– NORME ANAGRAFICHE PER I SALUMIFICI**

6.2.1 Il codice di identificazione attribuito dall'IPQ identifica il produttore.

6.2.2 L'attribuzione del codice di identificazione consente al salumificio di operare per i fini del DDOP contestualmente alla consegna da parte dell'IPQ di quanto segue:

- registro del produttore, per la trascrizione delle informazioni essenziali alla identificazione delle singole operazioni ai fini della lavorazione del Salame di Varzi, nell'ambito del DDOP e la conseguente identificazione dei lotti;
- sigilli, per la identificazione del salame fresco avviato dal salumificio alle operazioni di asciugatura prima e di stagionatura poi, ai fini del conseguimento della DOP.

6.2.3 Il registro è costituito secondo il modello in allegato n. 20 che illustra anche le relative modalità di compilazione e di utilizzazione; il sigillo è invece definito dai requisiti di cui all'allegato n. 21 che descrive anche le relative modalità di utilizzo e movimentazione.

6.2.4 Il sigillo riporta il marchio di conformità della DOP e coincide costitutivamente con esso, assumendone la valenza dopo la conferma da parte dell'IPQ al termine della stagionatura dei salami in conformità a quanto descritto nel successivo paragrafo 6.5.

6.2.5 Qualsiasi variazione anagrafica del salumificio riconosciuto rispetto ai dati riportati nell'elenco dei salumifici riconosciuti, depositato presso



<p>abilitato.</p> <p>6. Il produttore deve conservare in distinte cartelle i documenti di cui all'articolo 8 e le copie dei verbali redatti dagli incaricati dell'organismo abilitato.</p> <p><b>Legge 30 maggio 1989, n. 224.</b>  <i>Art. 6. – Contrassegno e sigillo. – Il «Salame di Varzi» deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.</i></p> <p><i>2. I salami, subito dopo l'insaccatura, durante la legatura prima dell'asciugatura, devono essere muniti di sigillo atto a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dalla presente legge.</i></p> <p><b>Articolo 7 del Regolamento.</b>  (Revoca del riconoscimento)</p> <p>1. In caso di provvedimento negativo o di revoca o annullamento del riconoscimento, il sigillo apposto sui salami è asportato a cura ed a spese del produttore, alla presenza di un incaricato dell'organismo abilitato.</p> <p>2. Il produttore può evitare l'asportazione del sigillo comunicando, entro due giorni dall'emanazione dell'atto suddetto, che intende trasferire i salami muniti del sigillo presso altro stabilimento abilitato. Il trasferimento deve avvenire entro e non oltre 30 giorni dalla suddetta comunicazione.</p> <p>3. Il trasferimento deve avvenire sotto il controllo dell'organismo abilitato.</p>	<p>l'IPQ, deve essere notificata per iscritto all'IPQ per avere efficacia operativa ai fini delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>6.2.6 L'IPQ prende atto della pervenuta documentazione e modifica conseguentemente gli elenchi da esso detenuti notificando all'interessato l'avvenuta variazione del precedente riconoscimento.</p> <p>6.2.7 In caso di avviamento di nuova unità produttiva priva di riconoscimento, il salumificio interessato propone apposita istanza e l'IPQ provvede al riconoscimento secondo le procedure di cui al precedente punto 6.1.</p> <p>6.2.8 Il salumificio riconosciuto che cessa la propria attività produttiva informa l'IPQ per iscritto e restituisce al medesimo tutto il materiale da esso ricevuto per l'esercizio della propria operatività nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>6.2.9 L'IPQ provvede a cancellare il soggetto dall'elenco dei salumifici riconosciuti una volta avuta riprova dell'avvenuta restituzione di quanto sopra (salvo diversa istruzione).</p> <p>6.2.10 Un'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo - già interessato da una intervenuta cessazione - comporta la presentazione di apposita nuova istanza di riconoscimento ed una conseguente attribuzione di nuovo codice, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso in favore della medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo.</p> <p>6.2.11 La sospensione dell'attività - senza la cessazione della stessa - non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica.</p> <p>6.2.12 Qualora la sospensione della attività per i fini del DDOP (avviamento di salami freschi alla produzione a DOP) si protragga per oltre dodici mesi continuativi, il salumificio deve presentare all'IPQ nuova apposita istanza replicando le stesse procedure di cui al precedente punto 6.1.</p> <p>6.2.13 Eventuali provvedimenti di sospensione o revoca, anche parziale, della autorizzazione sanitaria comportano – una volta formalizzati all'IPQ dalla competente Autorità – la impossibilità di operare ai fini del DDOP nel locale/nei locali oggetto di provvedimenti stessi, con effetto immediato e fino al ripristino delle</p>
---	--

condizioni di conformità.

### **6.3 ADEMPIMENTI DEI SALUMIFICI**

6.3.1 Per ogni singola consegna di carni suine fresche nell'ambito del DDOP, il salumificio:

- a) accerta che la fornitura sia stata effettuata da laboratorio di sezionamento autorizzato;
- b) accerta che sulla DSLS siano indicati unicamente allevamenti di origine e provenienza situati nella zona di cui al punto 1.1;
- c) accerta che la DSLS sia compilata in ogni sua parte per le carni che provengono da laboratorio di sezionamento riconosciuto;

6.3.2 Nelle circostanze di verifica suindicate, la non rispondenza anche di uno solo dei requisiti suddetti non consente la prosecuzione della lavorazione ai fini del DDOP, salvo la circostanza in cui eventuali omissioni o errori materiali nella compilazione della DSLS vengano sanate entro il termine di 48 ore.

6.3.3 Espletati gli accertamenti di cui sopra, il salumificio esamina i singoli tagli di carni suine fresche che compongono la partita in fase di consegna, verificando preliminarmente che gli stessi:

- presentino i requisiti di conformità di cui ai precedenti punti 5.3.3 e 5.3.4;
- non presentino requisiti di inidoneità tecnico-qualitativa quali: congelamento, marezatura anomala, ematomi, cattivo dissanguamento.

6.3.4 L'eventuale stoccaggio della materia prima approvvigionata ai fini della DOP deve avvenire in modo che essa risulti sempre identificabile e distinguibile all'interno del salumificio. A tal fine il produttore appone sul prodotto e/o sui suoi contenitori l'indicazione del lotto di lavorazione o altri segni di riconoscimento che ne consentano comunque l'immediata riconduzione al requisito di registrazione purché tale modalità sia suscettibile di rendere immediata ed univoca la prescritta possibilità di identificazione. Le esigenze di identificazione e rintracciabilità sono soddisfatte, a seconda delle modalità scelte dal produttore, da specifiche annotazioni sul Registro ovvero da schemi depositati presso l'IPQ. In quest'ultimo caso l'IPQ verifica l'efficienza dello schema

	<p>stesso e lo omologa.</p> <p>6.3.5 Per ogni partita di carni fresche avviate alla produzione a DOP, il salumificio predispone idoneo Documento di Omologazione (DO) ai fini del DDOP secondo il modello in allegato n. 22. Il DO deve essere predisposto entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferisce.</p> <p>6.3.6 Tale documento contiene tutti i dati identificativi della partita di carni fresche ricevuta e, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gli estremi del laboratorio di sezionamento dal quale essa proviene;</li> <li>- gli estremi della documentazione sanitaria/amministrativa di accompagnamento e la quantità complessiva;</li> <li>- gli estremi (n° progressivo e data) delle DSLS di riferimento;</li> <li>- gli elementi di identificazione in sede di eventuale stoccaggio;</li> <li>- il peso totale delle varie parti di carne e di grasso utilizzate, attraverso la macinatura, per la preparazione della pasta di salame;</li> <li>- il peso dei salami prima della messa in asciugatura, con suddivisione nelle varie pezzature ed il relativo peso medio;</li> <li>- la data della messa in asciugatura (sigillatura);</li> <li>- il numero dei sigilli impiegati, apposti su ogni pezzatura destinata all'asciugatura;</li> <li>- il numero del lotto;</li> <li>- dichiarazione di non utilizzo di sostanze chimiche diverse da quelle previste dal DDOP né di ricorso a procedimento di affumicatura.</li> </ul> <p>Il DO equivale alla certificazione della idoneità, rispetto alle prescrizioni del DDOP, con esclusivo riferimento alle carni fresche impiegate nella produzione del Salame di Varzi.</p> <p>6.3.7 L'IPQ distribuisce a tutti i salumifici riconosciuti un'adeguata quantità di supporti cartacei per il rilascio del DO tenendo, di tale operazione, adeguata registrazione.</p> <p>6.3.8 Il DO viene compilato in originale e copia con numerazione progressiva avuto riguardo alla cronologia delle operazioni.</p> <p>6.3.9 L'originale del DO viene trattenuto presso il salumificio a disposizione dell'IPQ che lo ritira compilato secondo le procedure in vigore; la copia è trattenuta fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello della compilazione.</p> <p>6.3.10 Qualora il salumificio riscontrasse, successivamente all'avvenuta apposizione del</p>
--	--

	<p>sigillo ed alla compilazione del DO, la presenza di salami che presentano una qualsiasi causa di non conformità, provvede all'asportazione dei sigilli informando l'IPQ in via formale mediante modello in allegato n. 23. I sigilli così asportati devono essere conservati a disposizione dell'IPQ.</p> <p>6.3.11 Nella eventualità della esecuzione di errori materiali nella apposizione del sigillo, è ammessa la ripetizione delle operazioni; queste possono avvenire nel corso di qualsiasi fase di lavorazione a condizione che ne sia stato preventivamente informato l'IPQ.</p>
<p><b>Legge 30 maggio 1989, n. 224.</b></p> <p><i>Art. 3. – Prescrizioni produttive. – 1. Il «Salame di Varzi» deve essere prodotto in base alle disposizioni dei commi seguenti.</i></p> <p><i>2. I tagli di carne che possono essere impiegati sono: spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, pancettoni convenientemente mondati, triti di prima qualità. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello: del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello, con esclusione dell'uso di carne congelata o comunque conservata.</i></p> <p><i>3. La resa in pasta di salame si deve aggirare sul 28-33 per cento del peso dell'animale vivo, non usando coppe e pancette; sul 35-40 per cento se si usa la totalità dei tagli elencati al comma 2.</i></p> <p><i>4. Il rapporto di carne/grasso presente nell'impasto deve essere per ogni 100 chilogrammi di carne magra 40-45 chilogrammi (30-33 per cento) di grasso elencato al comma 2.</i></p> <p><i>5. La grana della carne e del grasso costituenti la pasta di salame deve corrispondere all'impiego di uno stampo con fori da 12 millimetri.</i></p>	<p><b>6.4 FASI DI LAVORAZIONE</b></p> <p>6.4.1 I tagli di carne che devono essere impiegati per la produzione a DOP sono spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, pancettoni convenientemente mondati, triti di prima qualità. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello: del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello, con esclusione dell'uso di carne congelata o comunque conservata.</p> <p>6.4.2 Il rapporto tra tagli magri e tagli grassi utilizzati nella preparazione dell'impasto non deve superare per ogni 100 chilogrammi di carne magra 45 chilogrammi di grasso. La resa in pasta di salame si deve aggirare sul 28-33 per cento del peso dell'animale vivo, non usando coppe e pancette; sul 35-40 per cento se si usa la totalità dei tagli elencati. Il rapporto di carne/grasso presente nell'impasto deve essere per ogni 100 chilogrammi di carne magra al massimo 40-45 chilogrammi (30-33 per cento) di grasso.</p> <p>6.4.3 La lavorazione per i fini del DDOP presso il salumificio avviene mediante le seguenti fasi:</p> <p>A. I tagli di carne suina scelti per la successiva preparazione della pasta di salame vengono mondati da ogni parte non utilizzabile.</p> <p>B. La carne deve essere macinata utilizzando un tritacarne con uno stampo con fori da 12 mm.</p> <p>C. Al prodotto così ottenuto viene aggiunta la miscela di salagione, il cui utilizzo osserva le seguenti prescrizioni: La miscela di salagione deve essere costituita da sale marino, sodio o potassio nitrato e/o sodio nitrito per</p>

6. Il budello da impiegarsi per l'insaccato deve essere di maiale ed il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato con uno spago a maglia fitta.

7. La miscela di salagione deve essere costituita da: sale marino, sodio nitrato e/o sodio nitrito per quanto consentito, pepe nero solo in grani, infuso di aglio e vino rosso filtrato.

**Articolo 10 del regolamento.**

(Miscela di salagione)

1. La miscela di salagione di cui al comma 7 dell'articolo 3 della legge è costituita da:

- a) sale marino: 25g/kg;
- b) sodio nitrato: massimo 0,25 g/kg oppure sodio nitrito: massimo 0,15 g/kg oppure entrambi nella dose massima di 0,25 g/kg;
- c) pepe nero in grano: 2g/kg;
- d) infuso di aglio e vino rosso filtrato: 10 ml/kg.

2. Il salame di Varzi, che presenti una pezzatura inferiore a 500 g, deve essere stagionato per almeno 30 giorni.

**Articolo 11 del Regolamento.**

(Sigillo)

1. Un incaricato dell'organismo abilitato prende visione della documentazione di cui all'articolo 4 e controlla il corretto svolgimento delle operazioni.

2. A cura del produttore, i salami, subito dopo l'insaccatura, devono essere muniti di un sigillo, su cui deve figurare la data di preparazione e il nome del produttore.

3. Il sigillo deve avere le

quanto consentito dalle normative vigenti, pepe nero in grani interi, infuso di aglio in vino rosso filtrato nelle dosi di seguito specificate:

- a) sale marino max 25 g/kg;
- b) sodio o potassio nitrato max 0.25 g/kg;
- c) oppure sodio nitrito max 0.15 g/kg;
- d) oppure miscela di nitrato e nitrito max 0.25 g/kg;
- e) pepe nero in grani interi max 2 g/kg;
- f) infuso di aglio e vino rosso filtrato max 10 ml/kg.

6.4.4 Il produttore deposita presso di sé la formulazione della miscela di salagione utilizzata, eventualmente anche in funzione della diversa pezzatura dei salami; la stessa viene acquisita dall'IPQ al fine di controllarne la coerenza rispetto agli esiti dei controlli analitici eseguiti in conformità a quanto previsto dal relativo Piano di controllo. Il produttore deve altresì preventivamente comunicare in modo formale eventuali modifiche e/o variazioni della formulazione depositata

6.4.5 L'impasto di salame viene insaccato nel budello di maiale e il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato con spago a maglia fitta.

6.4.6 A questo punto vengono apposti i sigilli (almeno un sigillo per pezzo) identificanti le partite che vanno a formare il lotto. I salami di diametro fino a 50 mm eventualmente prodotti in filza sono considerati un pezzo unico e quindi è ammessa la apposizione di un solo sigillo per ogni filza, sempre che vengano rispettate le condizioni di inamovibilità di cui in allegato 24.

6.4.7 La asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali aerati, anche con l'utilizzo di attrezzature di ventilazione e/o climatizzazione.

6.4.8 Per quanto riguarda la durata della stagionatura, il salame di Varzi, che presenti una pezzatura inferiore a 500 g, deve essere stagionato per almeno 30 giorni, mentre per gli altri formati la durata della stagionatura dipende dal peso del prodotto, secondo la seguente tabella:

Peso del prodotto (kg)	Periodo minimo di stagionatura compresa
------------------------	---

<p>caratteristiche riportate all'allegato 1.</p> <p><b>Articolo 12 del Regolamento.</b> (Verbalizzazione delle operazioni) 1. L'incaricato dell'organismo abilitato, ad avvenuta operazione, deve redigere per ogni partita apposito verbale contenente le seguenti indicazioni: 1) gli estremi del certificato del macellatore di cui all'articolo 4, comma 2; 2) la data di produzione; 3) il numero di salami sui quali è stato apposto il sigillo. 2. Il verbale è redatto in duplice copia di cui una è conservata dal titolare dello stabilimento di lavorazione e una dall'organismo abilitato. 3. I salami oggetto di contestazione sono custoditi, con la necessaria cautela per impedire la loro sostituzione o comunque la loro manomissione, dall'organismo abilitato ovvero dal produttore. 4. Il produttore può far inserire a verbale sue eventuali controdeduzioni in merito all'operato degli incaricati dell'organismo abilitato e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'Industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente. Restano comunque salvi i rimedi giurisdizionali previsti dalle norme vigenti. 5. Qualora, dal nuovo esame effettuato ai sensi del comma precedente, i salami oggetto delle contestazioni risultino idonei alla produzione tutelata, la data della relativa operazione è quella dell'avvenuta contestazione.</p> <p><b>Legge 30 maggio 1989, n. 224.</b> <i>Art. 4. – Asciugatura e</i></p>	<p style="text-align: right;">l'asciugatura (giorni)</p> <table border="0" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Fino a 0,500</td> <td style="text-align: right;">30</td> </tr> <tr> <td>Da 0,501 a 0,700</td> <td style="text-align: right;">45</td> </tr> <tr> <td>Da 0,701 a 1,000</td> <td style="text-align: right;">60</td> </tr> <tr> <td>Da 1,001 a 2,000</td> <td style="text-align: right;">120</td> </tr> <tr> <td>Oltre 2,001</td> <td style="text-align: right;">180</td> </tr> </table> <p>6.4.9 Il Salame di Varzi, al momento dell'immissione al consumo, inteso come termine del prescritto periodo minimo di stagionatura, deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) consistenza: impasto tenero e compatto;</li> <li>b) aspetto al taglio: colore rosso vivo con presenza della parte grassa perfettamente bianca;</li> <li>c) sapore: dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato dal periodo di stagionatura.</li> </ul> <p>6.4.10 L'eventuale trasferimento di salami è disciplinato dalle seguenti prescrizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) salvo che nei giorni dell'asciugatura, è consentito il trasferimento dei salami muniti del sigillo presso altro stabilimento riconosciuto;</li> <li>b) da parte dell'interessato deve essere presentata preventiva richiesta scritta all'IPQ, che prescrive le modalità da osservare, esercita i necessari controlli e può opporsi al trasferimento con motivato provvedimento scritto;</li> <li>c) il trasferimento è consentito, in deroga al paragrafo a), ove sussistano provate motivazioni di forza maggiore tali da pregiudicare la lavorazione dei salami o determinare la loro perdita o il loro deperimento. Si applicano in tal caso le procedure di cui al paragrafo b);</li> <li>d) ogni operazione di trasferimento, a qualsiasi titolo venga effettuata, deve essere annotata sul registro del produttore di cui al precedente punto 6.2.3.</li> </ul>	Fino a 0,500	30	Da 0,501 a 0,700	45	Da 0,701 a 1,000	60	Da 1,001 a 2,000	120	Oltre 2,001	180
Fino a 0,500	30										
Da 0,501 a 0,700	45										
Da 0,701 a 1,000	60										
Da 1,001 a 2,000	120										
Oltre 2,001	180										

*stagionatura. – 1. L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente aerati, con opportune attrezzature tecniche, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto.*

**Legge 30 maggio 1989, n. 224.**

*Art. 5. – Caratteristiche merceologiche. – 1. Sono caratteristiche merceologiche del «Salame di Varzi»:*

*a) la pezzatura che presenta le seguenti distinzioni:*

*1) Salame di Varzi – Filzetta: peso da chilogrammi 0,5 a chilogrammi 0,7 – Periodo minimo di stagionatura 45 giorni;*

*2) Salame di Varzi – Filzettone: peso da chilogrammi 0,7 a chilogrammi 1 – Periodo minimo di stagionatura 60 giorni;*

*3) Salame di Varzi – Sottocrespone a budello semplice: peso da chilogrammi 1 a chilogrammi 2 – Periodo minimo di stagionatura 120 giorni;*

*4) Salame di Varzi- Cucito a budello doppio: peso da chilogrammi 1 a chilogrammi 2 e più – Periodo minimo di stagionatura 180 giorni;*

*b) la tenerezza ed il colore rosso vivo al taglio;*

*c) l'impasto che deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione;*

*d) il sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e*

<p><i>caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di stagionatura.</i></p>	
<p><b>Legge 30 maggio 1989, n. 224.</b>  <b>Art. 6. – Contrassegno e sigillo.</b>  – Il «Salame di Varzi» deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.</p> <p>2. I salami, subito dopo l'insaccatura, durante la legatura prima dell'asciugatura, devono essere muniti di sigillo atto a garantire la loro corrispondenza a quanto previsto dalla presente legge.</p> <p><b>Articolo 13 del Regolamento.</b>  (Apposizione del contrassegno e verbalizzazione dell'operazione)</p> <p>1. Completato il periodo minimo di stagionatura su istanza del produttore interessato gli incaricati dell'organismo abilitato presenziano all'apposizione del contrassegno previsto dall'articolo 6 della legge, accertando preliminarmente l'esistenza dei seguenti requisiti:</p> <p>a) compimento del periodo di stagionatura prescritto dall'articolo 5 della legge, previo esame dei registri di cui all'articolo 10 della documentazione e del sigillo;</p> <p>b) conformità delle modalità di lavorazione alle norme del presente regolamento ed agli usi locali, leali e costanti;</p> <p>c) esistenza delle altre caratteristiche merceologiche prescritte dalla legge.</p> <p>2. Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per lievissime deficienze.</p> <p>3. L'incaricato dell'organismo</p>	<p><b>6.5 CONFERMA DEL MARCHIO DI CONFORMITA'</b></p> <p>6.5.1 Ultimato il periodo di stagionatura previsto dal DDOP, il salumificio richiede l'intervento dell'IPQ per gli adempimenti di sua competenza in relazione all'attribuzione della DOP. In proposito, il titolare del salumificio, nell'ambito delle procedure operative definite congiuntamente con l'IPQ - descritte nell'allegato n. 24 - deposita presso il proprio stabilimento, per ogni lotto di produzione, giunto al completamento delle fasi di lavorazione previste dal DDOP ed individuato attraverso il registro, una dichiarazione di autocertificazione (DdA) concernente:</p> <p>a) la completa osservanza del processo produttivo previsto dal DDOP;</p> <p>b) il compimento del prescritto periodo di stagionatura;</p> <p>c) la sussistenza delle caratteristiche organolettiche e morfologiche prescritte;</p> <p>d) l'assenza di pregiudizi di tipo tecnologico, qualitativo e igienico-sanitario.</p> <p>6.5.2 La dichiarazione di autocertificazione è redatta su apposito supporto predisposto nelle forme previste dall'allegato n. 25 e fornito dall'IPQ</p> <p>6.5.3 In aggiunta alla redazione della dichiarazione di autocertificazione di cui al punto 6.5.2, il salumificio deve altresì:</p> <p>a) presentare i salami per i fini della conferma del marchio DOP di conformità chiaramente distinti per partite e lotti in base all' inizio di lavorazione;</p> <p>b) prestare la necessaria collaborazione per un corretto e spedito svolgimento delle operazioni, in particolare mettendo a disposizione un adeguato numero di persone, gli strumenti e le attrezzature necessarie ed efficienti per il compimento delle operazioni stesse;</p> <p>c) adottare, nel corso delle operazioni, comportamenti non suscettibili di condizionare o compromettere il corretto svolgimento delle stesse.</p> <p>6.5.4 Il positivo riscontro di quanto previsto al precedente punto 6.5.1 determina, per il salumificio, il diritto ad ottenere, per ogni partita e lotto di produzione verificato, la conferma del marchio DOP di conformità ed il conseguente rilascio di specifico atto di certificazione.</p>



<p>abilitato è tenuto a compilare, in duplice copia di cui una da consegnare al produttore, apposito verbale da cui deve risultare:</p> <p>a) il numero dei salami presentati per l'apposizione del contrassegno;</p> <p>b) la data dell'inizio di stagionatura;</p> <p>c) la data di apposizione del contrassegno e il numero dei salami sui quali esso viene apposto;</p> <p>d) il numero dei salami ritenuti inadatti alla produzione tutelata, oggetto di contestazione.</p> <p>4. I salami oggetto di contestazione sono custoditi, con la cautela necessaria per impedire la loro sostituzione o comunque la loro manomissione, dall'organismo abilitato ovvero dal produttore.</p> <p>5. Il produttore, al quale deve essere consegnata una copia del verbale, può far inserire nel verbale stesso le sue eventuali osservazioni in merito alle operazioni e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente. Restano comunque salvi i rimedi giurisdizionali previsti dalle norme vigenti.</p> <p>6. I salami idonei alla produzione tutelata sono privati del sigillo apposto all'inizio della lavorazione. Tale asportazione viene eseguita subito nel caso in cui non vi siano contestazioni ovvero sia trascorso il termine previsto dal precedente comma senza che venga richiesto il riesame o qualora dal nuovo esame i salami risultino inadatti alla produzione tutelata.</p> <p>7. L'operazione di annullamento è compiuta a cura del produttore alla presenza dell'incaricato dell'organismo abilitato.</p> <p>8. Le operazioni di apposizione del contrassegno o di annullamento del</p>	<p>6.5.5 Il salumificio conserva la certificazione di conformità emessa dall'IPQ fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale sono stati rilasciati.</p> <p>6.5.6 Il salumificio deve disporre verifiche analitiche, in autocontrollo, della rispondenza della produzione ai parametri chimici relativi alla miscela di salagione. Dette verifiche sono effettuate almeno due volte all'anno e il loro esito è depositato presso il salumificio stesso. I metodi di campionamento e di analisi sono uguali a quelli previsti dal Piano di controllo attuato da IPQ.</p> <p>6.5.7 Qualora il salumificio riscontrasse, successivamente alla conferma del marchio DOP di conformità, salami a qualsiasi titolo non conformi, è tenuto a farne denuncia immediata all'IPQ affinché provveda all'asportazione del marchio DOP di conformità medesimo.</p> <p>6.5.8 Il salumificio deve assicurarsi che nessun salame munito del marchio di conformità venga commercializzato o posto comunque in circolazione, a qualsiasi titolo, prima della predisposizione del corrispondente atto di Certificazione.</p>
--	---

<p>sigillo devono risultare nell'apposito registro con le modalità stabilite dall'articolo 11.</p> <p>9. I salami che non hanno le caratteristiche prescritte per il salame di Varzi, purché idonei all'alimentazione umana, possono essere posti in vendita senza alcun riferimento alla produzione tutelata.</p>	
<p><b>Articolo 14 del Regolamento.</b> (Etichettatura)</p> <p>1. Sulla produzione tutelata deve risultare la dicitura "Salame di Varzi". La predetta dicitura è apposta sulle etichette, involucri, imballaggi e simili e deve essere scritta con caratteri ben visibili e comunque con maggior risalto di qualsiasi altra indicazione. E' vietato apporre ogni altra indicazione ad eccezione di quelle obbligatoriamente previste dalle norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>2. E' vietato l'uso di qualificativi, accrescitivi, diminutivi, variazioni della denominazione di origine tutelata.</p> <p>3. La produzione non tutelata non deve contenere sul prodotto, su involucri, imballaggi, etichette o simili, indicazioni che, in qualsiasi modo, siano suscettibili di trarre in inganno l'acquirente.</p>	<p><b>6.6 NORME DI ETICHETTATURA</b></p> <p>6.6.1 Il Salame di Varzi deve essere immesso al consumo con un'etichetta contenente le indicazioni di legge e con il sigillo identificativo, apposto in modo inamovibile sullo spago di legatura;</p> <p>6.6.2 sul sigillo, sugli imballaggi o simili devono essere scritte, con caratteri ben visibili e comunque con maggior risalto rispetto a qualsiasi altra indicazione, le diciture "Salame di Varzi" e "Denominazione di Origine Protetta" o il suo acronimo "D.O.P.";</p> <p>6.6.3 è vietato l'uso di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal DDOP. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e consorzi, purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore. Tali indicazioni non devono essere prevalenti sulle altre indicazioni sopra citate;</p> <p>6.6.4 nel sigillo può altresì figurare il marchio comunitario di cui all'art. 1 del Regolamento (CE) n.1276/98 e successive modifiche e/o integrazioni;</p> <p>6.6.5 deve essere riportata la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n.510/2006";</p>

**Legge 30 maggio 1989, n. 224.**

*Art. 7. – Obbligo di assoggettamento al controllo. – 1. Le imprese produttrici del «Salame di Varzi» - per quanto attiene a tale specifica produzione – sono tenute a consentire ispezioni ai locali di lavorazione nonché controlli, verifiche, esami sia delle carni da lavorare o lavorate, sia dei metodi di produzione, sia del prodotto in stagionatura, sia in ordine alla tenuta dei registri e della documentazione necessaria atta a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei salami corrispondano ai requisiti prescritti dalla presente legge.*

*2. Ai sensi della presente legge si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di lavorazione del «Salame di Varzi», e sia autorizzata secondo le vigenti leggi sanitarie.*

**7 DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI**

7.1 Gli allevamenti, i macelli, i laboratori di sezionamento e i salumifici che operano nell'ambito del Disciplinare della DOP "Salame di Varzi" sono tenuti a consentire ogni forma di controllo e verifica, esercitati dall'IPQ, volti ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.

7.2 Le prestazioni fornite dall'IPQ gravano sui soggetti obbligati secondo procedure definite dall'IPQ medesimo e costituite da apposite tariffe approvate dall'Autorità Nazionale di Controllo.