CAMERA DEI DEPUTATI N. 3427

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

LUIGI RINALDI, TRAPPOLI, FORTUNATO, CIAFFI, SILVIO MANTOVANI, SBARBATI CARLETTI, CONTI, FORMENTI, AIMONE PRINA, FILIPPINI, TURRONI, GALLI, RIZZI, BOTTA, CIONI

—

Attribuzione della denominazione di origine controllata al « salame di Fabriano »

Presentata il 1° dicembre 1993

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Da sempre il salame di Fabriano gode di un meritato prestigio. Se ne trova una testimonianza nelle numerose mercuriali che, tra la fine del Seicento a quella del Settecento, attribiscono costantemente al salame un prezzo superiore a quello dello stesso prosciutto. Così nel « *Libro delle tariffe dal 1690 al 1699* », conservato nell'archivio storico del comune di Fabriano, il salame quota nel 1692 quarantadue quattrini la libra contro i trentadue del prosciutto vecchio ed i ventotto del nuovo. Nel tempo lo scarto sembra più allargarsi che restringersi. Il volume « *Tariffe di commestibili dal 1763 al 1790* » conservato nel già citato archivio storico del comune segnalando « i prezzi dei commestibili che si vendono nelle piazze, pizzicherie e botteghe di Fabriano suoi castelli e ville » riporta per il 29 agosto 1782, sessanta quattrini per una libra di salame e solo trentatré per il prosciutto vecchio. Otto anni dopo, il prosciutto sale a quaranta quattrini ma il salame lo doppia ad ottanta.

Invero non si dispone – per date così remote – di ricette concernenti il salame. É significativo peraltro che Oreste Marcoaldi, insigne studioso della civiltà fabrianese, parli di questo prodotto come di cosa nota *ab immemorabile* e che non abbia conosciuto aggiornamento. La prima testimonianza del Marcoaldi si trova nel volume *Guida e statistica della città e comune di Fabriano*, dove si afferma importante il consumo della carne suina « La confezione della quale è assai lodata particolarmente quella dé salami, che è una specialità fabrianese, come la mortadella

di Bologna, il zampone di Modena eccetera » (Fabriano 1873, pag. 27).

La seconda testimonianza è raccolta ne « *Le usanze e i pregiudizi del popolo fabrianese* » e consiste nella ricetta stessa del salame « composto di carne suina interamente magra, tolto cioè grasso e nervi, pesta sottilissimamente, aggiuntovi, centoventi, lardelli, ventiquattro, a forma di dadi condita con sale e pepe nero. Varietà di questo è il salame bastardo, composto di carne di prosciutto senza levarne il grasso e condizionata come il salame » (Fabriano 1877, pag. 147).

Furono salami così confezionati ad essere gustati da Giuseppe Caribaldi, il quale, il 23 aprile 1881 da Caprera, (timbro postale de La Maddalena) ringraziava – elogiandoli – il fabrianese Benigno Bignonzetti che aveva voluto fargliene omaggio: come risulta da un autografo riprodotto da *Il pensiero cittadino* (luglio/agosto 1975).

Frattanto il problema degli allevamenti suini nelle Marche non aveva mancato di richiamare l'attenzione dei collaboratori della inchiesta agraria condotta da Stefano Jacini. « Una razza di suini con caratteri spiccati non esiste nelle Marche. Essa è l'effetto dell'incrociamento di tutte le varie razze esistenti nell'Italia centrale col predominio or di questo or di quel tipo (...). La vera distinzione e più importante da farsi è quella che riguarda non tanto le forme zoologiche ma il modo di allevamento. Sotto questo rispetto si hanno i suini da macchia e quelli allevati in stalla. I primi popolano principalmente la regione principalmente di ghiande, erbe, radiche, di tutto quanto insomma può loro offrire il pascolo nelle boscaglie. Essi sono piccoli di statura, a manto nero pelo ruvido; presentano una certa difficoltà ad ingrassare e ingrassati non raggiungono mai un peso notevole, ma danno in compenso carne molto saporita. I maiali che si tengono continuamente a stalla s'ingrassano artificialmente e si alimentano con ghiande, con zucche, patate, frutta mezze, erbe, farinacei e residui di cucina. Essi hanno statura più vantaggiosa, manto nero e talvolta pezzato bianco » (Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, volume XI, tomo II, pagina 410.

Più dettagliamtamente, per la sola provincia di Ancona, si sottolineava che « i suini nella nostra provincia si allevano in due modi. nelle colonie del piano e del colle l'allevamento è fatto a stabulazione permanente, ed in questo caso si mira alla produzione della carne grassa. Nella zona montana i suini si allevano in malandrie più o meno numerose ed a pascolo, ed in questo caso più che alla carne grassa si mira all'aumento del numero dei capi. Furono esperimentate le razze inglesi bianche e nere, ma con poco felice risultato. In generale può dirsi che le nostre razze indigene, che si allevano nelle colonie, hanno una discreta attitudine all'ingrasso, ed infatti raggiungono anche il peso di chilogrammi 300, ma con un periodo di un anno e mezzo per lo meno, e con un'alimentazione molto abbondante e nutritiva, per cui l'ingrasso è piuttosto costoso. Nel nostro sistema di mezzadria riesce più proficuo al proprietario, ma assai poco vantaggioso e bene spesso passivo al colono » (*Ibidem* pagina 839).

Si riportano per esteso questi passi dell'inchiesta agraria perché testimoniano che, da oltre un secolo, il salame di fabriano viene ottenuto dalla mattazione di razze diverse. Le bianche inglesi (attuali Landrace e Large white) erano già presenti ai tempi di Jacini, benché a livello sperimentale e nettamente monoritario. Successivamente le proporzioni si sono capovolte. Le indagini condotte dalle professoresse Sabastiana Locci e Marisa Baldelli tra gli allievi delle scuole medie della comunità montana di Fabriano e raccolte nel volume « *Fette di salame, pagine di storia* », curato da Corrado Barberis (1990) consentono di acclarare che già nel 1950, alla vigilia del nostro grande sviluppo economico, il predominio delle razze bianche era del tutto considerevole, commisurandosi nell'80 per cento circa. Nera, rossa e cintata si distribuivano, nell'ordine, il restante 20 per cento, virtualmente azzeratosi negli anni a noi più vicini. Ancora, quella indagine scolastica

accertava che – sempre attorno al 1950 – il 23 per cento degli allevatori uccideva il suino al di sotto dei dodici mesi, mentre altrettanti prolungavano l'attesa della mattazione al di là dell'anno. Significativamente i possessori di maiale di razze non bianche prolungavano alquanto il periodo di allevamento, in quanto più tradizionalisti.

Altre caratteristiche della fabbricazione del salame erano, a quel tempo:

a) l'impiego di carne magra insieme alla spalla e al prosciutto;

b) l'alta percentuale di grasso immesso a cubetti negli insaccati: anche il 30 per cento e persino un pò di più, visto che in una società che non aveva ancora scoperto il ricorso agli additivi, almeno su larga scala, il grasso aveva la fondamentale funzione di conservare la carne;

c) il sale conosceva un probabile più largo impiego rispetto all'odierno, dato anche il più alto rapporto vigente tra pane e companatico.

Ecco perché l'attribuzione della denominazione di origine controllata (DOC) al salame di Fabriano deve tenere conto, come di un minimo comune denominatore, degli usi leali e costanti che hanno accompagnato il prodotto nella sua plurisecolare evoluzione; senza peraltro rinunciare ad introdurre superiori livelli di perfezione o, se si preferisce, di approssimazioni storiche.

Di qui la necessità che i suini utilizzati nella fabbricazione del salame di Fabriano:

abbiano raggiunto l'undicesimo mese di età;

pesino almeno 150 chilogrammi;

siano stati alimentati con razioni giornaliere in cui le eventuali farine proteiche rappresentino una quota nettamente minoritaria.

Per quanto poi concerne la carne essa dovrà essere:

proveniente da maiali freschi, abbattuti e perfettamente dissanguati presso il singolo produttore o comunque nella zona di produzione;

di tagli pregiati, in modo che almeno il 20 per cento della massa sia costituita da magro di prosciutto;

macinata anche a macchina, ma a bassa velocità;

mescolata a cubetti di lardo esclusivamente ricavati dalla copertura adiposa del prosciutto e dalla zona dorso-lombare.

Tali cubetti, con un lato di 5/10 millimetri, dovranno rappresentare non meno del 15 e non più del 30 per cento del peso in modo da contemperare la lezione tradizionale con la lipofobia che pervade la nostra società. A tal fine si renderà necessaria l'addizione di alcuni conservanti consentiti dalla vigente normativa.

I salami – da immettersi sul mercato nel rispetto delle caratteristiche merceologiche tradizionali – dovranno essere provvisti del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.

Particolari controlli saranno effettuati sia sulle imprese produttrici del salame di Fabriano che sulle ditte allevatrici, in modo da verificare l'alimentazione dei soggetti nonché l'età e il peso dei capi abbattuti. Sulla produzione e sul commercio del salame di Fabriano vigilerà un apposito consorzio volontario il quale comprenderà tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori operanti in zona, i quali lavorino non meno del 50 per cento della produzione accertata nell'ultimo anno.

Ciò premesso e ferme restando tutte le disposizioni previste per il « salame di Fabriano DOC », nonché le sanzioni da impartire ai trasgressori, si è ritenuto di dover incoraggiare la produzione di particolari elaborati che riproducano determinate caratteristiche del passato. Sarà così indicabile come « salame di Fa-

briano DOC – storico » il prodotto proveniente da suini:

macellati ad un'età minima di tredici mesi (anziché undici) nel periodo compreso tra la metà novembre e metà marzo;

esclusivamente alimentati con derrate agricole (granone, crusca, orzo, avena, patate, ortofrutta, ghiande, farine proteiche e vegetali, residui della cucina domestica, oltre che sali minerali) senza ricorso a promotori di crescita di qualsiasi sorta.

Quanto alla carne, essa dovrà essere insaccata nel budello gentile del suino e preparata senza alcun additivo.

Sarà infine consentito specificare che il « salame di Fabriano DOC – storico » proviene dai suini:

« da razze autoctone italiane a cute nera » riproponenti le caratteristiche razziali un tempo peculiari negli allevamenti dell'Appennino marchigiano;

« da allevamento brado », allorché i maiali siano stati allevati al libero pascolo almeno dal quinto all'undicesimo mese di vita e siano stati stabulati solo negli ultimi due mesi precedenti la mattazione.

In tale modo si confida di avviare un circolo virtuoso paragonabile ad un'autentica ascesi di perfezione organolettica.

PROPOSTA DI LEGGE

—

CAPO I

DENOMINAZIONE DI ORIGINE, ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 1.

(Denominazione del prodotto).

1. La denominazione « salame di Fabriano » è riservata al salame le cui fasi di produzione, dalla scelta delle carni alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata dalla comunità montana Alta Valle dell'Esino e costituita dai comuni di Fabriano, Sassoferrato, Cerreto d'Esi, Matelica, Esanatoglia, Genga, Mergo, Rosora e Serra S. Quirico.

2. Le caratteristiche organolettiche e merceologiche del salame denominato ai sensi del comma 1 dipendono dai particolari metodi della tecnica di produzione e dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

ART. 2.

(Prescrizioni relative alle carni utilizzate).

1. Il salame di Fabriano deve essere prodotto con carni fresche provenienti da suini:

a) in ottimo stato sanitario allevati nella zona di cui al comma 1 dell'articolo 1;

b) che abbiano raggiunto almeno l'undicesimo mese di età ed il peso di 150 chilogrammi dopo essere stati alimentati

nel periodo di finissaggio, ovvero, negli ultimi tre mesi, con razioni giornaliere in cui le eventuali farine proteiche non possono rappresentare più del 10 per cento della sostanza secca;

c) abbattuti e perfettamente dissanguati presso il singolo produttore o comunque nella zona di produzione del salame di Fabriano, dopo essere stati tenuti completamente a digiuno nelle dodici ore precedenti la mattazione.

ART. 3.

(Prescrizioni produttive).

1. Il salame di Fabriano deve essere prodotto secondo le disposizioni di cui al presente articolo.

2. I tagli di carni che possono essere impiegati per la produzione sono la coscia, la spalla, la lonza, il filetto, e la coppa opportunamente snervata in modo che almeno il 20 per cento della massa sia costituito da magro di prosciutto ridotto a carnetta, previa mondatura dei residui di origine connettivale ed adiposa. Si esclude l'uso di carne congelata o comunque conservata. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello della copertura adiposa del prosciutto e della zona dorso-lombare.

3. La massa carnea preparata ai sensi del comma 2 deve essere macinata, anche a macchina, purché a bassa velocità, fino ad essere ridotta ad un impasto di grana fine ed è mescolata a cubetti di lardo prelevati dalle parti delle carni di cui al medesimo comma 2. Tali cubetti, con lato dello spessore di 5/10 millimetri, devono rappresentare non meno del 15 e non più del 30 per cento del peso totale.

4. La miscela di salagione deve essere costituita da:

a) sale fino marino (clorulo di sodio essiccato) nella proporzione di 30/33 grammi per chilogrammo;

b) pepe nero in polvere nella quantità di 2 grammi per chilogrammo;

c) vino rosso aromatizzato con aglio nella quantità di 2/4 grammi per chilogrammo.

5. Nella fase di produzione di cui al comma 4 è consentita l'aggiunta di sodio nitrato, sodio nitrito o di una loro miscela nelle quantità consentite dalla normativa vigente. All'impasto finale sono aggiunti fino a 3 grammi per chilogramma di pepe nero in grani.

6. Per l'insaccatura è tassativo il ricorso a budelli animali risciacquati con vino aromatizzato da aglio.

ART. 4.

(Asciugatura e stagionatura).

1. L'asciugatura e la stagionatura del salame di Fabriano devono avvenire in idonei locali, rispondenti di legge, adeguatamente aerati ed umificati. Il periodo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto; è comunque compreso tra i sessanta ed i centocinquanta giorni.

ART. 5.

(Caratteristiche merceologiche).

1. Sono caratteristiche merceologiche del salame di Fabriano:

a) le dimensioni dell'unità di prodotto – di forma cilindrica secondo le tradizioni locali – che devono essere tali da consentire dai 3 ai 9 ettogrammi dopo la stagionatura;

b) la legatura effettuata solo alle due estremità con un unico tratto di spago di canapa;

c) la durezza nella consistenza acquisita al termine della stagionatura, accompagnata da una certa ruvidezza al tratto e da un'eventuale leggera patina di muffa di colorazione marrone-nera;

d) la consistenza omogenea e compatta che la carne assume al taglio ed il suo colore rosso scuro, mentre il lardello è integralmente bianco.

CAPO II

CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

ART. 6.

(Contrassegno e sigillo).

1. Il salame di Fabriano deve essere immesso in commercio provvisto del particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto.

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.

ART. 7.

(Obbligo di assoggettamento a controllo).

1. Le imprese produttrici del salame di Fabriano, 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 corrispondono 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 fabriano, e sia autorizzata secondo le vigenti leggi sanitarie.

3. I controlli devono estendersi anche alle ditte allevatrici per quanto riguarda le caratteristiche di cui agli articoli 2 e 12. In particolare tali controlli devono comprendere:

a) la marcatura dei soggetti nei primi mesi di vita in modo indelebile con tatuaggio a simbolo da cui devono risul-

tare ben individuati la sigla del comune sede dell'allavamento (codice ISTAT), il mese di marchiatura ed il numero dell'allevamento assegnato;

b) le verifiche sull'ottemperanza di quanto stabilito in ordine all'alimentazione degli animali, tali da comportare anche il prelievo di campioni di mangime.

CAPO III

VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI

ART. 8.

(Norme di esecuzione)

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, sentita la regione Marche, sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge, concernenti in particolare:

a) le modalità e le fasi di preparazione del salame di Fabriano sulla base degli usi tradizionali, lealmente e constantemente osservati nel tempo, in forza dei quali il salame di Fabriano garantisce le proprie caratteristiche qualitative;

b) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 7;

c) la costituzione del contrassegno di cui all'articolo 6;

d) gli organismi per la vigilanza;

e) i sistemi di controllo della produzione del salame e dell'applicazione del sigillo e del contrassegno atti a garantire il rispetto delle disposizioni contenute nella presente legge;

f) le modalità per la costituzione di un consorzio volontario fra i produttori, al

quale spetta l'uso del marchio e la sua gestione nonché l'incarico di vigilare sulla produzione e sul commercio del salame di Fabriano.

2. Il consorzio di cui alla lettera *f)* del comma 1 deve:

a) comprendere tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori operanti nella zona delimitata dall'articolo 1, i quali lavorino non meno del 50 per cento della produzione accertata nell'ultimo anno;

b) essere retto da uno statuto che consenta l'immissione nel consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore che abbia i propri stabilimenti nella zona di cui all'articolo 1 ed operi in conformità alle disposizioni di cui alla presente legge;

c) offrire la necessaria garanzia organizzativa e finanziaria per un'efficace attuazione dei compiti di vigilanza. Eventuali modificazioni allo statuto del consorzio sono preventivamente approvate con atto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali. Il controllo sul finanziamento del consorzio stesso spetta, per quanto di competenza, ai citati Ministri.

CAPO IV

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA CONCORRENZA SLEALE

ART. 9.

(Sanzioni a tutela dell'originalità del prodotto)

1. La produzione e la commercializzazione sotto la denominazione di cui all'articolo 1 di salami i quali non abbiano i requisiti e le caratteristiche prescritti dalla presente legge sono puniti ai sensi della vigente legislazione. Ai sensi della

medesima legislazione sono altresì puniti l'uso della citata denominazione accompagnata da qualificativi di qualsiasi genere che costituiscano deformazioni della denominazione stessa, nonché l'uso di indicazioni atte a trarre in inganno l'acquirente.

ART. 10.

(Sanzioni relative al sigillo e al contrassegno)

1. La contraffazione, l'alterazione e l'uso illecito dei sigilli e dei contrassegni di cui all'articolo 6 sono puniti ai sensi dell'articolo 9.

ART. 11.

(Sanzione relativa ai controlli e alla documentazione)

1. Qualsiasi impedimento all'effettuazione delle verifiche di cui all'articolo 7 e la tenuta di una falsa documentazione sono puniti con la multa da due a cinque milioni di lire.

ART. 12.

(Discipline particolari)

1. Ai prodotti dei quali siano garantite alcune caratteristiche particolari è consentito apporre, al di sotto del marchio comune salame di Fabriano – denominazione di origine controllata (*DOC*), una ulteriore serie di indicazioni.

2. Ai sensi del comma 1 è indicato come « salame di Fabriano DOC - storico » il prodotto:

a) proveniente da suini macellati ad un'età minima di tredici mesi nel periodo compreso tra metà novembre e metà marzo ed esclusivamente alimentati con derrate agricole (granone, crusca, orzo, avena, patate, ortofrutta, ghiande, farine proteiche e vegetali, residui della cucina domestica, oltre che sali minerali) senza

ricorso a promotori di crescita di qualsiasi tipo;

b) costituito da un impasto finale nel quale la carne di prosciutto rappresenta il 40-45 per cento del peso, mentre il rimanente è fornito da carne magra di spalla;

c) insaccato nel budello gentile del suino;

d) preparato senza alcun additivo.

3. Al prodotto denominato salame di Fabbriano DOC - storico possono essere aggiunte ulteriori specificazioni nel caso che i suini provengano:

a) da razze autoctone italiane a cute nera riproponenti le caratteristiche razziali un tempo peculiari negli allevamenti dell'Appennino marchigiano;

b) da allevamento brado, allorché i maiali siano stati allevati al libero pascolo almeno dal quinto all'undicesimo mese di vita e siano stati stabulati sono negli ultimi due mesi precedenti la mattazione.

ART. 13.

(Entrata in vigore).

1. La presente legge entra in vigore sei mesi dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale.*

Stampato su carta riciclata ecologica

DDL11-3427
Lire 500