

LEGGE 30 maggio 1989 n° 224

Tutela della denominazione di origine del salame di Varzi, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
PROMULGA

la seguente legge:

Capo I

DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE, DELLA CORRISPONDENTE ZONA DI PRODUZIONE E DELLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE.

Art. 1

Denominazione del prodotto

1. La denominazione del “Salame di Varzi” 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 nell’insieme degli attuali confini comprendenti i seguenti comuni: Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunato, Godiasco, Menconico, Monteseale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello, tutti facenti parte della comunità Montana n°1 - dell’Oltrepò Pavese – con l’esclusione dei comuni di Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Montalto Pavese e Ruino.
2. Le caratteristiche organolettiche e merceologiche dipendono da particolari metodi della tecnica di produzione e dalli condizioni proprie dell’ambiente di produzione .

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 al comma 1 dell’articolo 1 o comunque provenienti da allevamenti di zona a caratteristica tradizionale suinicola della provincia di Pavia e da allevamenti situati nei comuni della provincia di Alessandria e Piacenza confinanti con la zona di produzione del “Salame di Varzi”, o da altre zone a tipica vocazione per l’allevamento di suini identificate dal regolamento di esecuzione;
 - 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 presso il singolo produttore o comunque nella zona di produzione del “Salame di Varzi” previa una sosta di almeno dodici ore e tenuti completamente a digiuno.

Art. 3

Prescrizioni produttive

1. Il “Salame di Varzi” deve essere prodotto in base alle disposizioni dei commi seguenti.

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.
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.
4. Il rapporto di carne/grasso presente nell'impasto deve essere per ogni 100 Kg di carne magra 40-45 Kg (30-33 per cento) di grasso elencato al comma 2
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.
6. Il budello da impiegarsi per l'insaccato deve essere di maiale ed il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato con 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.

Art. 4

Asciugatura e stagionatura

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

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 Kg 0,5 a Kg 0,7 – Periodo minimo di stagionatura 45 giorni;
 - 2) Salame di Varzi – Filzettone: peso da Kg 0,7 a Kg 1 – Periodo minimo di stagionatura 60 giorni;
 - 3) Salame di Varzi – Sottocrespone a budello semplice: peso da Kg 1 a Kg 2 – Periodo minimo di stagionatura 120 giorni;
 - 4) Salame di Varzi – Cucito a budello doppio: peso da Kg 1 a Kg 2 e più – Periodo minimo di stagionatura 180 giorni;
 - b) la tenerezza ed il colore rosso vivo al taglio;
 - c) l'impasto deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione;
 - d) il sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di stagionatura.

Capo II

DEL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

Art. 6

Contrassegno e sigillo

1. Il “Salame di Varzi” 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 Varzi” – per quanto attiene a tale specifica produzione – sono tenute a consentire ispezioni ai locali 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 contabili e della documentazione necessaria atta a dimostrare che la provenienza, le modalità e la durata di lavorazione dei salami corrispondano ai requisiti prescritti dalla seguente 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.

Capo III

VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI

Art. 8

Norme di esecuzione

1. Con decreto del Presidente della repubblica su proposta del Ministro dell’industria, del commercio e dell’artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell’agricoltura e delle foreste – sentita al regione Lombardia – sono definite le norme per l’esecuzione della presente legge, concernenti in particolare:
 - a) le modalità e le fasi di preparazione del “Salame di Varzi” sulla base di usi tradizionali, lealmente e costantemente osservati nel tempo, in forza dei quali il “Salame di Varzi” garantisce le proprie caratteristiche qualitative;
 - b) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all’art. 7;
 - c) la costituzione del contrassegno di cui all’art. 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 tra 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 Varzi”.

Tale consorzio dovrà:

 - 1) comprendere tre i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori operanti nella zona delimitata dall’art. 1, i quali lavorino non meno del 50 per cento della produzione accertata nell’ultimo anno;
 - 2) 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’art. 1 ed operi ai sensi della presente legge;
 - 3) 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 il ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste. Il controllo sul finanziamento del consorzio stesso spetta, per quanto di competenza, ai su richiamati Ministri.

Capo IV

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA

Art. 9

Sanzioni a tutela dell'originalità del prodotto

1. La produzione e la commercializzazione sotto la denominazione di cui all'art. 1 di salami i quali non abbiano i requisiti e le caratteristiche prescritti dalla presente legge sono puniti a norma delle vigenti leggi contro le frodi. A norma delle medesime leggi sono altresì puniti l'uso della predetta 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 al precedente art. 6 vengono puniti come previsto dal precedente art. 9.

Art. 11

Sanzione relativa ai controlli e alla documentazione

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

Art. 12

Entrata in vigore

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

La presente legge, munita del sigillo dello stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 30 maggio 1989