



CONSORZIO SALAME MANTOVANO

**PROCEDURA PER L'ISCRIZIONE DELLA
DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

“SALAME MANTOVANO”

**NELL'ELENCO DELLE
DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTE
E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE
AI SENSI DEI REGOLAMENTI (CE) N. 510/2006 E N. 1898/2006**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 21 maggio 2007

Art. 4, comma 3, lettera c

CONSORZIO SALAME MANTOVANO

Via Ilaria Alpi, 4
46100 Mantova
Tel. 0376 221823
Fax 0376 221815



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “SALAME MANTOVANO”

Articolo 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta “*Salame Mantovano*” è riservata al prodotto ottenuto in conformità alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare.

Articolo 2

Caratteristiche del “*Salame Mantovano*” d.o.p.

Il “*Salame Mantovano*” d.o.p. è un salume insaccato che si contraddistingue per le peculiarità di seguito indicate.

2.1 CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Il “*Salame Mantovano*” d.o.p. a fine stagionatura si presenta di forma cilindrica non regolare.

Peso e dimensioni risultano correlati in base alla seguente tabella:

PESO	DIAMETRO	LUNGHEZZA
500 - 1.000 g	Almeno 5 cm	15 - 30 cm
1.000 - 1.500 g	Almeno 5 cm	30 - 40 cm
Più di 1.500 g	Almeno 5 cm	Almeno 40 cm

2.2 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il “*Salame Mantovano*” d.o.p. risulta di consistenza morbida.

Alla vista la fetta appare di colore rosso vivo punteggiato dal bianco del grasso, mentre al tatto si rivela compatta, ben aggregata, omogenea, con le frazioni magre e grasse piuttosto coese.

All’odore delicatamente fruttato si associano aromi di noce e di pepe nero, con sentori dei processi di stagionatura.

Il sapore è tendenzialmente dolce, mentre alla masticazione il prodotto si presenta compatto ma non gommoso.

CONSORZIO SALAME MANTOVANO

Via Ilaria Alpi, 4
46100 Mantova
Tel. 0376 221823
Fax 0376 221815



Articolo 3

Zona di produzione del “Salame Mantovano” d.o.p.

Tutte le fasi in cui si sviluppa la filiera di produzione del “Salame Mantovano” d.o.p. (nascita, allevamento e macellazione dei suini; lavorazione e trasformazione delle carni; stagionatura del prodotto) si svolgono nel territorio compreso entro i confini della provincia di Mantova.

Articolo 4

Prova dell’origine del “Salame Mantovano” d.o.p.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuno gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori e degli stagionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5

Metodo di ottenimento del “Salame Mantovano” d.o.p.

5.1 MATERIE PRIME

Il “Salame Mantovano” d.o.p. è ottenuto insaccando nell’intestino del suino un impasto ricavato dagli ingredienti di seguito elencati.

5.1.1 Carni e grasso di suino

a) Caratteristiche genetiche dei suini

Le carni e il grasso devono provenire da carcasse di:

- suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o in incrocio;
- suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- suini figli di riproduttori di altre razze oppure di riproduttori ibridi, nati in Italia o all’estero e provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con le tecniche di riproduzione del suino pesante italiano.



Inoltre tali carcasse:

- devono essere classificate come “pesanti” secondo quanto previsto dalla vigente normativa che disciplina la materia;
- devono rientrare nelle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Non sono in ogni caso utilizzabili carni e grasso ottenuti da carcasse di:

- suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
- animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

b) Età di macellazione e peso dei suini

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve essere superiore a kg 155.

c) Parti della carcassa utilizzabili

Le parti della carcassa suina da destinare alla produzione del “Salame Mantovano” d.o.p. sono ottenute sia dalla muscolatura sia dalle frazioni adipose ricavate dai tagli anatomici della carne fresca.

Per la produzione del “Salame Mantovano” d.o.p. devono in ogni caso essere utilizzati, in proporzione variabile:

- coppa
- lombo
- coscia
- lardo
- gola
- trito
- spalla
- pancetta

I tagli anatomici sopra indicati possono essere impiegati interi o meno.

Le carni devono essere mondate accuratamente a mano, asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni ed il tessuto adiposo molle, i linfonodi ed i grossi tronchi nervosi.

E' vietato l'uso di:

- carni separate meccanicamente;
- carni congelate.

CONSORZIO SALAME MANTOVANO

Via Ilaria Alpi, 4
46100 Mantova
Tel. 0376 221823
Fax 0376 221815



d) Prescrizioni relative all'allevamento dei suini

Va preliminarmente ricordato che il suino, essendo dal punto di vista biologico un monogastrico onnivoro, necessita per il proprio benessere e per il proprio sviluppo di alimenti di origine non solo vegetale ma anche animale. Esso infatti, a differenza degli erbivori e come tutti gli onnivori, non è in grado di autoprodurre talune sostanze indispensabili al proprio organismo come alcune vitamine ed amminoacidi essenziali, elementi che dunque devono essere introdotti con l'alimentazione. Il regime alimentare, pertanto, per risultare equilibrato dovrà essere composto in modo da comprendere per quanto possibile le sostanze presenti in tutto ciò di cui l'animale, avendone l'opportunità, si ciberebbe in natura.

La corretta composizione della razione va inoltre definita distinguendo le fasi del magronaggio e dell'ingrasso.

Per l'alimentazione dei suini nella fase del magronaggio possono essere utilizzati solo gli alimenti indicati nella tabella n. 1, tenendo presente che in ogni caso la razione deve essere costituita per almeno il 45% sulla sostanza secca dai cereali elencati.

CONSORZIO SALAME MANTOVANO

Via Ilaria Alpi, 4
46100 Mantova
Tel. 0376 221823
Fax 0376 221815



TABELLA 1

Cereali fioccati	fino al 25% della ss della razione
Carrube denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Farina di pesce	fino al 5% della ss della razione
Distillers (1)	fino al 3% della ss della razione
Lisati proteici	fino all'1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione
Siero di latte in polvere	fino al 6% della ss della razione
Seme di soia fioccato	fino al 8% della ss della razione
Mais, semola glutinata (2)	fino al 5% della ss della razione
Zuccheri semplici e complessi	fino all'1% della ss della razione
Proteine animali ammesse dalla normativa comunitaria	fino al 4% della ss. della razione
Mais granella	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella	fino al 55% della ss della razione
Sorgo granella	fino al 40% della ss della razione
Orzo granella	fino al 40% della ss della razione
Fruento granella	fino al 25% della ss della razione
Triticale granella	fino al 25% della ss della razione
Avena granella	fino al 25% della ss della razione
Cruscami (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata *	fino al 10% della ss della razione
Manioca *	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide insilate	fino al 15% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche esauste	fino al 4% della ss della razione
Lino	fino al 2% della ss della razione
Marcomele/pero, buccette (4)	fino al 2% della ss della razione
Soia farina d'estrazione	fino al 15% della ss della razione
Girasole farina d'estrazione	fino all'8% della ss della razione
Mais germe farina d'estrazione	fino al 5% della ss della razione
Pisello e altre leguminose	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 2% della ss della razione
Siero di latte (5)	fino a max 8 litri capo/giorno
Lipidi	fino al 3% della ss della razione

- (1) per “*distillers*” si intende il sottoprodotto ottenuto dai cereali sottoposti a fermentazione alcolica; il contenuto di azoto associato a “*distillers*” deve essere inferiore al 2%.
- (2) ovvero *corn gluten feed*
- (3) sottoprodotti della lavorazione dei cereali vestiti
- (4) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori
- (5) per “*siero di latte*” si intende il sottoprodotto della lavorazione di cagliate

* L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 10% della sostanza secca della razione

ss = sostanza secca

CONSORZIO SALAME MANTOVANO

Via Ilaria Alpi, 4
46100 Mantova
Tel. 0376 221823
Fax 0376 221815



Per l'alimentazione dei suini nella fase dell'ingrasso possono essere invece utilizzati solo gli alimenti elencati nella tabella n. 2, tenendo presente che in questo caso la razione deve essere costituita per almeno il 55% sulla sostanza secca da cereali elencati.

TABELLA 2

Mais granella	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella	fino al 55% della ss della razione
Sorgo granella	fino al 40% della ss della razione
Orzo granella	fino al 40% della ss della razione
Fruento granella	fino al 25% della ss della razione
Triticale granella	fino al 25% della ss della razione
Avena granella	fino al 25% della ss della razione
Cruscami (1)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata *	fino al 10% della ss della razione
Manioca *	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide insilate	fino al 15% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche esauste	fino al 4% della ss della razione
Lino	fino al 2% della ss della razione
Marcomele/pere, buccette (2)	fino al 2% della ss della razione
Siero di latte (3)	fino a max 15 litri capo/giorno
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia farina d'estrazione	fino al 15% della ss della razione
Girasole farina d'estrazione	fino all'8% della ss della razione
Mais germe farina d'estrazione	fino al 5% della ss della razione
Pisello e altre leguminose	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi	fino al 3% della ss della razione

- (1) sottoprodotti della lavorazione dei cereali vestiti
- (2) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori
- (3) per "siero di latte" si intende il sottoprodotto della lavorazione di cagliate

ss = sostanza secca

* L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 10% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri indicati nelle tabelle 1 e 2 ammettono tolleranze non superiori al 10%.

In entrambe le fasi (ma soprattutto durante l'ingrasso) la razione deve essere preferibilmente somministrata in forma liquida. In tal caso essa prende il nome di "borlanda" e si ottiene diluendo in rapporto variabile da 1:3 a 1:5 gli alimenti indicati nelle tabelle con acqua e siero di latte (sicché a 1 kg di mangime si aggiungono da 3 a 5 litri di siero/acqua).

Ai fini della formulazione della razione devono, inoltre, essere tenuti presenti gli ulteriori parametri analitici indicati nella tabella n. 3, calcolati sulla sostanza secca.



TABELLA 3

COMPOSIZIONE IN	FASE DI MAGRONAGGIO		FASE DI INGRASSO	
	Fibra Grezza	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%
Grassi Grezzi	Min. 3%	Max 7%	Min, 3%	Max. 6%
Proteina Grezza	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	< 2%		< 1,9%	

E' ammessa l'integrazione minerale, vitaminica e amminoacidica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione.

Circa l'origine degli alimenti somministrati, per quanto possibile e comunque di fatto in misura notevole, essi sono ricavati da materie prime provenienti dal territorio indicato all'articolo 3, compatibilmente con le risorse che tale area offre.

Più precisamente, circa 2/3 della razione complessiva è costituita da prodotti originari dell'area in questione, la cui vocazione agricola è peraltro assai nota.

In particolare:

- il siero utilizzato è quello residuo dalla lavorazione del latte presso i caseifici operanti all'interno della suddetta area nell'ambito delle filiere del Grana Padano d.o.p. e del Parmigiano Reggiano d.o.p.;
- per quanto concerne gli altri alimenti indicati nelle tabelle 1 e 2:
 - quelli derivanti da mais, orzo, frumento, soia e barbabietole (silo mais, mais granella, mais pastone di granella, orzo granella, frumento granella, seme di soia fioccato, soia farina d'estrazione, barbabietola polpe umide insilate e barbabietola polpe secche esauste) sono ottenuti esclusivamente da materie prime coltivate nella medesima zona;
 - quelli ottenuti da sorgo, avena e girasole (sorgo granella, avena granella e girasole farina d'estrazione), nonché i cruscami, il triticale granella e i cereali fioccati derivano da materie prime di provenienza prevalentemente locale.

Ne deriva che una quantità pari a 100 kg di sostanza secca di razione somministrata nella fase sia del magronaggio sia dell'ingrasso risulta costituita in massima parte da alimenti di provenienza esclusivamente o prevalentemente locale, essendo infatti tale razione per consuetudine composta, tra l'altro, all'incirca da:

- 45 kg di alimenti ricavati da mais originario della zona indicata all'art. 3;
- 20 kg di alimenti ricavati da orzo originario della zona indicata all'art. 3;
- 10 kg di siero di latte originario della zona indicata all'art. 3;
- 8 kg di cruscami prevalentemente originari della zona indicata all'art. 3.



5.1.2 Altri ingredienti

All'impasto di carni e grasso di suino vengono aggiunti:

- sale marino;
- spezie, tra cui pepe e noce moscata;
- aromi, tra cui aglio;
- vino rosso di produzione locale: Lambrusco Mantovano d.o.c. (tipologie *Rosso*, *Viadanese-Sabbionetano rosso* e *Oltrepò Mantovano Rosso*), Garda Colli Mantovani d.o.c. (tipologie *Rosso*, *Rubino*, *Merlot* e *Cabernet*), Provincia di Mantova i.g.t. (tipologie rosse), Alto Mincio i.g.t. (tipologie rosse), Quistello i.g.t. (tipologie rosse) e Sabbioneta i.g.t. (tipologie rosse)

E' inoltre permessa l'aggiunta di:

- nitrato e/o nitrito di potassio e/o di sodio, nei limiti massimi consentiti dalla legge;
- acido ascorbico e/o suo sale, nei limiti massimi consentiti dalla legge;
- colture di avviamento alla fermentazione;
- zuccheri diversi.

5.2 METODO DI PRODUZIONE

5.2.1 Lavorazione degli ingredienti

La temperatura delle carni durante le fasi della lavorazione, che secondo tradizione va eseguita "a caldo" e in tempi brevissimi, deve risultare compresa tra 0 °C e + 7 °C.

Le carni sono:

- mondate accuratamente a mano, asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni, il tessuto adiposo molle, i linfonodi ed i grossi tronchi nervosi;
- macinate in tritacarne, utilizzando stampi con fori del diametro di 8-10 mm.

L'impasto che se ne ricava:

- viene miscelato con gli ingredienti indicati all'articolo 5, punto 5.1.2, tenendo presente che per quanto concerne in particolare il sale, le spezie, il pepe, l'aglio e il vino vanno osservate le seguenti proporzioni:

INGREDIENTE	DOSE
sale marino	massimo 2,6% del peso dell'impasto
spezie	massimo 0,3% del peso dell'impasto
pepe macinato e/o in grani	massimo 0,3% del peso dell'impasto
aglio	minimo 1,2 g per kg di impasto
vino rosso	secondo buona tecnica

- è quindi insaccato utilizzando l'intestino del suino.

A questo punto si procede alla legatura, che viene eseguita manualmente impiegando spago naturale.

CONSORZIO SALAME MANTOVANO

Via Ilaria Alpi, 4
46100 Mantova
Tel. 0376 221823
Fax 0376 221815



5.2.2 Asciugatura

L'asciugatura può essere statica e/o ventilata e deve avvenire ad una temperatura compresa tra 12 °C e 23 °C, al fine di ottenere una adeguata disidratazione nei primi giorni di trattamento.

Tale risultato non può comunque essere ottenuto troppo rapidamente ed in maniera aggressiva, onde evitare la formazione delle cosiddette “*croste superficiali*” la cui presenza potrebbe ostacolare l'asciugatura nelle porzioni centrali dell'insaccato, compromettendone così la successiva maturazione.

Al termine di questa fase il prodotto deve quindi risultare asciutto ma non disidratato e pertanto la parte esterna del budello non deve presentarsi secca.

5.2.3 Stagionatura

La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria, a temperatura media compresa fra gli 11 °C e 16 °C.

Il periodo di stagionatura dipende dal peso del prodotto appena insaccato, secondo la seguente tabella:

PESO	DIAMETRO
500 g – 1.000 g	Almeno 45 giorni
1.000 – 1.500 g	Almeno 60 giorni
Più di 1.500 g	Almeno 80 giorni

Articolo 6

Legame del “*Salame Mantovano*” d.o.p. con l'ambiente

Gli elementi che nel corso del tempo hanno determinato il progressivo consolidarsi delle caratteristiche e della reputazione del “*Salame Mantovano*” scaturiscono dalla virtuosa e feconda interazione tra le singolari peculiarità del territorio in cui avviene la produzione, le risorse che esso offre e il patrimonio di conoscenze in materia di suinicoltura e di produzione di salumi accumulato dalla popolazione locale durante i secoli.

Alla costruzione della spiccata identità che contraddistingue il prodotto, distinguibile ed apprezzata dal consumatore, hanno inoltre contribuito anche fattori di natura storica, culturale, economica e tecnologica.

Va innanzi tutto ricordato che la provincia di Mantova eccelle per l'allevamento e la macellazione del suino pesante (160-180 kg) e si colloca ai vertici della classifica nazionale dei territori nei quali sono presenti più capi di tale specie.

Le carni impiegate per la preparazione del “*Salame Mantovano*” sono ricavate da suini non solo nati, allevati e macellati nel territorio provinciale ma anche ottenuti nell'ambito di una filiera che prevede la somministrazione di alimenti in gran parte derivanti dalla medesima area. Quest'ultima, infatti, risulta essere una di quelle in cui si riscontra la maggiore produzione a livello regionale e nazionale proprio di quei cereali da cui deriva la parte fondamentale della razione giornaliera degli animali dalle cui carni si ricava il “*Salame Mantovano*”, ossia mais, orzo, soia, frumento e barbabietole. Il ricorso a risorse alimentari locali nella



razione somministrata è un criterio praticato anche per quanto riguarda l'approvvigionamento del siero, che infatti proviene dai numerosi caseifici sparsi in tutta la provincia nei quali si produce Grana Padano d.o.p. e Parmigiano Reggiano d.o.p. (quasi sempre annessi alle strutture in cui si allevano i capi proprio per la tradizionale destinazione del siero a tal fine). A ciò si aggiunga l'impiego tra gli ingredienti di vini rossi locali come il Lambrusco Mantovano d.o.c. (tipologie *Rosso*, *Viadanese-Sabbionetano rosso* e *Oltrepò Mantovano Rosso*), il Garda Colli Mantovani d.o.c. (tipologie *Rosso*, *Rubino*, *Merlot* e *Cabernet*), il Provincia di Mantova i.g.t. (tipologie rosse), l'Alto Mincio i.g.t. (tipologie rosse), il Quistello i.g.t. (tipologie rosse) e il Sabbioneta i.g.t. (tipologie rosse).

Va inoltre ricordato che il territorio mantovano rappresenta una delle aree nelle quali più si è conservato il patrimonio di conoscenze e abilità tramandato nei secoli nel settore della norcineria, un know how che gli operatori locali sapientemente coniugano con l'uso di moderni strumenti e tecnologie di lavorazione senza per questo snaturarne l'essenza. Non a caso, infatti, a questo proposito è stato acutamente osservato che nel territorio virgiliano *“la cultura del maiale è la più pervasiva e la presenza delle carni di porco nell'alimentazione è forte e riconosciuta. La pratica di «far su il maiale» è iscritta nei cromosomi stessi dei mantovani (...)”* al punto che il salame *“(...) continua a rappresentare il prodotto che più di altri, forse ancor più del riso e della zucca, sostanzia l'identità più nascosta, più celata agli estranei, dei mantovani”* (R. PRANDI, *Mantova golosa*, Roma, Gambero Rosso Editore s.r.l., 2000, pag. 32-33)

Occorre infine sottolineare la presenza assolutamente caratterizzante di aglio quale elemento in forza del quale il “Salame Mantovano” viene collegato dal consumatore al territorio virgiliano. Tale peculiarità, riscontrabile già nei secoli scorsi se è vero che in questa area *“nel 1870 si macellarono quasi 3.000 maiali corrispondenti a 1.000 quintali di salame all'aglio”* (G. PEDROCCO, *La conservazione del cibo: dal sale all'industria alimentare*, in *Storia d'Italia, Annali 13, L'Alimentazione*, Torino, Giulio Einaudi Editore, 1998, pag. 406), è testimoniata da frequenti citazioni dell'uso dell'aroma in questione come pratica tipica del Mantovano. Ad esempio, in *Mantova golosa* (op. cit.) si legge *“rispetto ad altre consuetudini il salame tipico mantovano, egregiamente proposto anche dall'industria, è caratterizzato dalla presenza di una miscela di spezie dosate secondo il gusto della casa e dalla presenza dell'aglio che viene di solito stemperato prima nel vino”*; nella prima edizione della *Guida Gastronomica d'Italia* redatta dal Touring Club Italiano all'interno della sezione dedicata alla provincia di Mantova viene descritto il *“salame all'aglio”*, qualificato come *“assai pregiato”* (AA.VV., *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club d'Italia, Milano, 1931, pag. 85), mentre in un'altra opera edita sempre dal Touring Club Italiano, *L'Italia dei salumi*, è annoverato il *“salame mantovano all'aglio”* presentato come *“a grana grossa e dal profumo intenso”* (O. PAVONE, a cura di, *L'Italia dei salumi*, Milano, Touring Editore, 2003, pag. 56); il prof. Barberis nel proprio saggio *“Fette di salame, pagine di storia”* cita *“il salame all'aglio (...) una (...) gloriosa bandiera del territorio”* virgiliano (C. BARBERIS, *Fette di salame, pagine di storia*, in *Atlante dei prodotti tipici – I salumi*, Insor, Roma, Agra Editrice, 2002, pag. 22, opera nella quale è inoltre riservata una scheda al *“salame mantovano all'aglio”*); l'*Enciclopedia dei prodotti tipici d'Italia* contiene la voce *“salame mantovano all'aglio”* (D. PAOLINI, a cura di, *Enciclopedia dei prodotti tipici d'Italia*, Milano, Garzanti libri, 2005); l'*Enciclopedia della cucina*, trattando la voce *“salame”* e illustrando in particolare quelli a grana media, cita per primo *“il mantovano”*, descrivendolo come *“morbido e aromatizzato con aglio”* (A. BAY, a cura di, *Enciclopedia della cucina*, Milano, Garzanti libri, 2010); la pubblicazione *Salumi e salute – Il vero e il falso sui cibi di ogni giorno* include tra i salumi lombardi il *“salame mantovano all'aglio”* (G. BALLARINI, *Salumi e salute – Il vero e il falso sui cibi di ogni giorno*, Bologna, Edagricole – Edizioni Agricole de Il Sole 24 Ore Edagricole s.r.l., 2005, pag. 92); in corrispondenza della voce *“salame”* il XII volume de *La cucina italiana – Grande dizionario enciclopedico* spiega che nella produzione lombarda eccelle *“quello mantovano, macinato a grana grossa, aromatizzato con aglio fresco e pepe”* (P. RICAS (a cura di), *La cucina italiana – Grande dizionario enciclopedico*, Milano, RCS Quotidiani s.p.a., 2008); nel fascicolo *Le città di Bell'Italia – Mantova e la sua provincia* si descrive *“il prelibato salame di Mantova, pepato e leggermente agliato”* (AA.VV., *Le città di Bell'Italia – Mantova e la sua provincia*, in *Bell'Italia*, n. 198, ottobre 2002, Editoriale Giorgio Mondadori).



Articolo 7

Organismo di controllo del “Salame Mantovano” d.o.p.

Il controllo circa l'applicazione delle prescrizioni contenute nel presente disciplinare di produzione da parte degli operatori della filiera tenuti a rispettarle è svolto da un organismo autorizzato conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Articolo 8

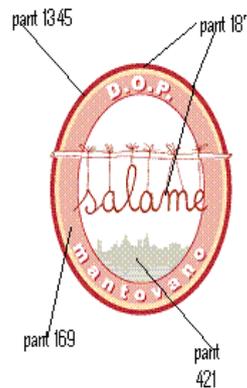
Presentazione e designazione del “Salame Mantovano” d.o.p.

Il “Salame Mantovano” d.o.p. può essere immesso al consumo:

- intero non confezionato;
- confezionato sottovuoto o in atmosfera controllata:
 - intero;
 - in tranci.

Il prodotto immesso al consumo deve recare, oltre alle indicazioni previste dalla vigente normativa in materia di etichettatura:

- la denominazione “Salame Mantovano” immediatamente seguita dalla menzione “Denominazione di origine protetta” o dal suo acronimo “d.o.p.”, scritte in caratteri tali da risultare facilmente leggibili, delle medesime dimensioni e nettamente distinguibili da ogni altra espressione che compare in etichetta;
- il logo che identifica il “Salame Mantovano” d.o.p., le cui caratteristiche sono di seguito descritte. Si tratta di un marchio che per forma e colori intende richiamare il prodotto che contraddistingue. Esso risulta infatti costituito dalla base di un ovale (la forma appunto tipica della sezione di un salame affettato) di colore marrone chiaro, con il bordo più esterno marcato. All'interno di tale sagoma, in una porzione a sfondo bianco (colore che allude a quello dell'aglio, ingrediente caratteristico) è collocata la dicitura “salame”, ottenuta a disegno in modo che ogni singola lettera appaia legata mediante spago ad un bastone bianco che taglia trasversalmente il marchio all'altezza di circa un terzo (anche in questo caso è evidente il richiamo alla pratica di appendere i salami durante la stagionatura). In basso, al centro dell'ovale, compare il profilo più celebre della città di Mantova. L'estremità superiore del marchio riporta la dicitura “D.O.P.”, centrata rispetto all'ovale e realizzata in tutto maiuscolo, con carattere negativo (bianco) ombreggiato, in font Arial Black. Il pantone dell'ombreggiatura è sempre il 187, usato per l'esterno dell'ovale. A completamento della denominazione del prodotto, nell'estremità inferiore compare la scritta centrata e spaziata “mantovano”, eseguita tutta in minuscolo con la stessa font e con lo stesso trattamento con cui è realizzata la dicitura “D.O.P.” (Arial Book, in negativo bianco con ombreggiatura). I colori pantoni (eccetto quelli dell'ombreggiatura, sopra indicati) sono riportati nel disegno che segue. Il marchio ovale racchiuso in un rettangolo con fondo bianco, secondo l'uso, potrà avere diverse dimensioni, comunque non inferiori a 2 cm d'altezza. Qualora sia impiegato in contesti in cui siano presenti anche altri elementi di comunicazione, dovrà inoltre avere un'area di rispetto di 0,5 cm per lato di circonferenza e racchiuso in un rettangolo con sfondo bianco.



È vietata l'aggiunta di qualsiasi termine non previsto dal presente disciplinare e idoneo ad attribuire al prodotto particolari qualità, come ad esempio “*selezionato*”, “*scelto*” e similari.

È tuttavia consentito riportare:

- indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali oppure a marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tale da indurre in inganno il consumatore;
- il nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva la carne utilizzata per ricavare il prodotto.

CONSORZIO SALAME MANTOVANO

Via Ilaria Alpi, 4
46100 Mantova
Tel. 0376 221823
Fax 0376 221815