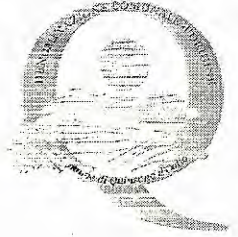


**COMUNE DI QUINZANO  
D'OGGIO**  
PROVINCIA DI BRESCIA



**Disciplinare D.E.C.O.  
di produzione del  
"Salame cotto di Quinzano d'Oglio"**

**Art.1 - DENOMINAZIONE GEOGRAFICA**

La denominazione "Salame cotto di Quinzano d'Oglio" è riservata al prodotto le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo a Quinzano d'Oglio e presso i Comuni direttamente confinanti, località tipiche di produzione in quanto in queste zone da tempi lontanissimi si confezionano salami da pentola con caratteristiche di produzione e organolettiche uniche.

**Art. 2 - NORME DI PRODUZIONE**

**a) Tipo e provenienza della materia prima**

Per "salame cotto di Quinzano d'Oglio" si intende il prodotto ricavato dall'impasto di carne proveniente da suini delle seguenti razze:

1)

- Cinta Senese;
- Mora Romagnola;
- Casertana;
- Calabrese;
- Nera dei Nebrodi;
- Nera di Parma (in via di riconoscimento);

Ovvero sono ammessi incroci tra le sopraccitate e le sotto riportate:

2)

- Large White Italiana;
- Landrace Italiana;
- Duroc Italiano;

Non è ammesso l'esclusivo utilizzo di razze pure di cui al punto 2) e nemmeno incroci tra quest'ultime. Sono ammessi gli incroci di cui sopra fino alla 1° generazione - F1 -.

Gli animali saranno da stallare ad un peso massimo di kg.60.

L'animale dovrà aver raggiunto almeno i 12 mesi di età e un peso minimo alla macellazione di Kg. 150; dovrà essere allevato preferibilmente allo stato brado o in alternativa in locali ben

**areati** con un minimo di sette mq. per ogni soggetto. Tali soggetti devono essere allevati sul **territorio** di Quinzano d'Oglio e/o presso i comuni direttamente confinanti.

**Nell'alimentazione** sono ammessi i seguenti prodotti:

**crusca;**

**soia;**

**granoturco;**

**orzo;**

**erba medica fresca;**

**ortaggi;**

**pisello proteico;**

**favino;**

**ghiande.**

L'utilizzo della soia viene concesso solo nel primo anno di entrata in vigore del presente disciplinare.

Gli alimenti sopra menzionati dovranno essere sani, ben conservati, privi di muffe, parassiti e residui di terriccio.

L'animale dovrà essere macellato in ottimo stato di salute, perfettamente dissanguato e secondo i criteri della vigente normativa sanitaria.

Saranno ammessi trattamenti terapeutici solo individuali, prescritti da un medico veterinario, rispettando rigorosamente gli eventuali tempi di sospensione. Saranno tassativamente da escludere trattamenti di massa.

#### **b) Individuazione anatomica della materia prima**

I tagli di carne destinati alla produzione del "Salame cotto di Quinzano d'Oglio" saranno quelli provenienti da coppa, spalla, coscia, lonza, pancetta, carne intercostale e grasso di gola (maiale integrale).

#### **c) Descrizione trattamento, preparazione, macinatura, contenitore idoneo**

Le carni destinate al "Salame cotto di Quinzano d'Oglio", sezionate in mezzene o quarti, dovranno essere tenute a riposo per almeno 7/8 ore ad una temperatura di 4°C. Si procederà quindi al sezionamento e al disosso e seguirà un ulteriore periodo di riposo di oltre 10/12 ore. Trascorso tale periodo, le carni verranno tritate con una trafilatrice compresa dal n. 6 al n. 8, conciate con sale, spezie, salnitro (dose ammessa 150 mg./Kg.), e insaccate in budelli naturali, con l'esclusione rigorosa di contenitori sintetici. E' ammesso l'utilizzo dell'aglio; è inoltre ammesso l'utilizzo di vino rosso (Gutturmo o Barbera) in modeste quantità.

La pezzatura dovrà variare da 1000 gr. a 1500 gr.

#### **d) Descrizione ed esclusione degli additivi e coadiuvanti tecnologici**

Le carni macinate dovranno essere conciate nella percentuale che condizioni climatiche e qualità della materia prima richiederanno e la percentuale di sale non dovrà essere superiore al 2,5%.

#### **e) Tempo di asciugatura**

Saranno necessari almeno otto giorni di asciugatura in locali idonei.

### **Art. 3 - IDENTIFICAZIONE DEI PARAMETRI DI QUALITA'**

La consistenza della carne, dopo la cottura, dovrà essere morbida e succosa (mostosa), il colore dell'impasto rosa, senza sfumature brunastre o violacee, il sapore gustoso e leggermente aromatico.

Il salume per essere posto in vendita con la denominazione di "Salame cotto di Quinzano d'Oglio" non dovrà mostrare modificazioni organolettiche tali da alterare le caratteristiche di qualità precedentemente esposte.

### **Art. 4 – NORME IN DEROGA PER IL PRIMO ANNO DI ENTRATA IN VIGORE DEL DISCIPLINARE**

1. In deroga a quanto stabilito all'art.2 punto a) comma 2 del presente disciplinare, nell'anno di conferimento ai produttori del marchio DE.C.O. ovvero nel primo anno di produzione del "Salame cotto di Quinzano d'Oglio – DE.C.O." potranno essere allevati ed utilizzati animali anche delle seguenti razze:
  - Large White Italiana;
  - Landrace Italiana;
  - Duroc Italiano;
2. In deroga a quanto specificato all'art. 2 per i prime sei mesi di entrata in vigore del presente disciplinare, gli animali potranno provenire da allevamento ubicati in zone geografiche diverse da quanto indicato nel disciplinare medesimo.

### **ALLEGATI**

Al presente disciplinare si allegano (Allegato A):

Le "Norme di produzione" per la produzione e la commercializzazione del prodotto DE.C.O.

## **NORME DI PRODUZIONE e COMMERCIALIZZAZIONE**

### **SALAME COTTO DE.C.O.**

**Di**

### **QUINZANO D'OGGIO**

#### **Norme di produzione**

Il produttore del "SALAME COTTO DE.C.O. di QUINZANO D'OGGIO è tenuto a:

1. Presentare una Dichiarazione di inizio allevamento con specificato quale allevatore effettuerà l'allevamento degli animali;
2. Presentare al Comune una Autodichiarazione ( Dichiarazione di Produzione DE.C.O.) nella quale si attesta la data di macellazione e la produzione ottenuta, tale dichiarazione sarà consegnata entro 48 ore dall'insacco;
3. Compilare il REGISTRO DI PRODUZIONE DE.C.O.

Allegare al registro di cui sopra:

1. La certificazione dell'allevatore che gli animali sono stati allevati secondo le norme iscritte nel disciplinare di produzione DE.C.O. del "Salame cotto di Quinzano d'Oglio";
2. Certificato di spedizione dei suini dall'allevamento al macello;
3. Bolla di consegna del macello attestante la consegna delle mezzane di suino al macellaio.

#### **Norme di Commercializzazione**

Il produttore è tenuto a:

1. Riportare sulle fascette di identificazione del prodotto DE.C.O.:
  - La data di produzione
  - l'allevamento di origine (denominazione e codice d'allevamento)
2. Rispettare un prezzo minimo di vendita di € 13,00/Kg. Tale prezzo minimo potrà essere maggiorato dai produttori in relazione alle esigenze commerciali.
3. Il prezzo sarà rivisto ogni anno dalla Commissione DE.C.O.

4. Il salame che ha superato il periodo atto per la cottura, potrà comunque essere venduto con la stessa denominazione fregiandosi del marchio DE.C.O.

## **Controlli della produzione e Provvedimenti disciplinari**

La Commissione potrà effettuare dei “controlli non programmati” al fine di valutare la corretta applicazione delle norme disciplinanti la produzione del salame DE.C.O.

Tali controlli saranno effettuati ad ogni livello della filiera.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel disciplinare, il produttore incorrerà in sanzioni e la Commissione stessa valuterà di volta in volta a secondo della gravità del caso, gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori.

I sotto riportati casi comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio DE.C.O. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta:

- Mancata registrazione del prodotto sul registro
- Mancata acquisizione delle certificazioni di provenienza e della filiera
- Utilizzo di materie prime non conformi al disciplinare

# STORIA, CARATTERISTICHE DEL SALAME COTTO DI QUINZANO

## Introduzione

Per insaccato s'intende un prodotto alimentare frutto della macinazione di prodotti carnei di diversa origine di singola o di più specie, contenuti in un involucro per lo più naturale (budello) o anche artificiale. Per la conservazione viene utilizzato sale da cucina (Cloruro di sodio) e Salnitro, mentre diversi in qualità e quantità sono gli aromi utilizzati per insaporirne il gusto.

Gli insaccati possono essere avviati alla stagionatura più o meno lunga ovvero possono essere consumati freschi.

## Storia del salame nella bassa Lombardia

La salumeria di questo territorio è indubbiamente stata influenzata dalle abitudini dei Romani e dei Longobardi. I primi, con tradizioni descritte da molti personaggi del tempo, (Varrone, Apicio, Marziale) avevano il culto del maiale (Corrado Barberis), fatto più da salsicce, salsicciotti luganighe che assumevano diversi nomi: farmicina, botelli, circelli insicia, a volte ripieni di interiora a volte insaccate di ripieni con diversi ingredienti, quali uova e certamente carne trita. Tutti da destinarsi alla cottura.

I Longobardi certo apportarono grande influenza nelle tradizioni culinarie con particolare riferimento al suino, a loro forse del consumo di insaccati crudi. La diffusione del suino familiare nei cascinali lombardi a partire dall'ottocento, testimonia l'importanza quale fonte di sostentamento per mezzadri e "paesani", principalmente nei mesi più freddi. La diffusione del suino pesante (incrocio fra Landrace e Large Withe) avvenne soltanto a partire dai primi anni sessanta, prima era un pullulare di incroci fra varie razze autoctone e maiali selvatici e d'importazione. In molti ancora a Quinzano (Corsini Piercarlo, Olivari Francesco e altri) ricordano la presenza sul territorio ed il loro utilizzo dei così detti "Toscani" suini pezzati neri, presenti fino al dopoguerra frutto di incroci fra Razze autoctone quali: Cinta Senese, Nera di Parma ed altri suini con mantello più chiaro, già presenti sul territorio, con tutta probabilità di provenienza nordica nel tempo lontano.

## Caratteristiche

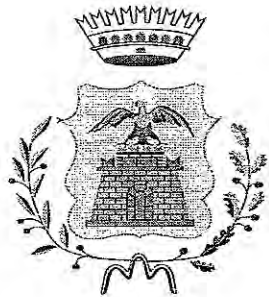
Sono pochi i paesi che hanno come tradizione la cottura del salame, il salame non il cotechino. Il cotechino appunto, di origine cremonese, terra vicina, ma che probabilmente nulla o poco ha influenzato la tradizione del salame cotto. Infatti il cotechino e la vaniglia (impasto di cotechino e vaniglia in budello di bovino), sono frutto del bisogno dei contadini di utilizzare ogni parte del maiale anche le cotenne quale fonte proteica.

Il salame cotto (in acqua bollente per trenta minuti circa) della bassa bresciana ed in particolare di Quinzano, ha caratteristiche proprie, prodotto infatti con tagli nobili del suino, non troppo aromatizzato o speziato (dolce). Non accompagnato con lenticchie come nella tradizione cremonese, ma con spinaci ed erbe ortolane o meglio ancora con il pisello (salam e roaiot) da consumarsi caldo, oppure riscaldato appunto con i piselli e polenta brustolita.

# COMUNE DI QUINZANO D'OGGIO

PROVINCIA DI BRESCIA

Viale Gandini n. 48 tel. 030/933232 – fax 030/9924035  
e-mail ambiente@quinzano.it



Prot.n. 07846

Quinzano d'Oglio, li 27/10/2006

Spett.le Ditta Bonali Luigi  
Via Razzetto n.5  
25027 Quinzano d'Oglio

OGGETTO: Deliberazione di Giunta Comunale n. 170 del 18/10/2006. Invio.

E' con grande entusiasmo che mi prego comunicare alle Spett.li S.V. che la Giunta Comunale in data 18 Ottobre 2006 ha approvato la deliberazione n. 170 avente per oggetto: "APPROVAZIONE DISCIPLINARE DE.CO. DI PRODUZIONE DEL "SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGGIO " RICONOSCIMENTO AL SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGGIO LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE "

E' un momento sicuramente importante per Quinzano che in tale modo vuole affermare e salvaguardare l'originalità delle produzioni locali, nonchè concretamente tutelare e custodire il lavoro, le abitudini e gli usi della propria gente.

Un prodotto della terra, un piatto gastronomico, risentono sempre della storia e delle vicissitudini delle persone che hanno per fantasia o per necessità inventato "qualcosa di buono" a volte, senza dubbio, unico al mondo.

A tutti noi oggi spetta il compito di riscoprire, tutelare, garantire quello che ci ritroviamo quale frutto di esperienza ed esperimenti, di saggezza e di fatica.

A disposizione per ogni ulteriore, eventuale chiarimento che si rendesse necessario, colgo l'occasione per augurare buon lavoro e porgere cordiali saluti.



L'Assessore preposto  
Soregaroli Dr. Andrea