

re di produzione della DOP, attendono negli allevamenti iscritti al sistema di controllo, per ricevere le verifiche delle autorità sanitarie;

Considerato che l'allungamento del ciclo di allevamento determina l'aumento del peso vivo medio per partita dei suini, destinati alla produzione di «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo» DOP, rispetto a quanto stabilito dal citato disciplinare di produzione della DOP;

Vista la dichiarazione, resa in data 20 gennaio 2025 da IFQC Certificazioni Srl, organismo di controllo della DOP «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo», attestante che dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024, le partite di suini di peso vivo medio comprese tra 176,01 kg e 200,00 kg sono state 20.989 su un totale di partite avviate alla macellazione di 59.180, pari quindi a 35,47% del totale e che dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024, gli allevamenti che hanno consegnato suini con peso vivo medio in partita tra 176,01 kg e 200,00 kg sono stati 2.079 su un totale di 2.354 allevamenti (codici DOP) che hanno avviato animali alla macellazione ai fini DOP nel periodo considerato, pari quindi a 88,32% del totale;

Considerato che tale numero sta progressivamente aumentando, a causa delle disposizioni imposte per contrastare la diffusione della peste suina africana;

Considerato, altresì, che, in base ai dati acquisiti alla data del presente provvedimento, è possibile ipotizzare, per almeno dodici mesi, un incremento significativo dei suini, che potrebbero essere esclusi dalla filiera del «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo» DOP a causa del loro peso di macellazione, imposto dal disciplinare di produzione, con il rischio concreto di un aggravamento ulteriore della filiera e dei soggetti iscritti;

Ritenuto di non poter escludere a priori che altri soggetti iscritti al sistema di controllo della DOP possano essere coinvolti in futuro;

Considerato lo stato della malattia in Italia e, tenuto conto degli elementi forniti, tale causa non esaurirà, realisticamente in tempi brevi, i propri effetti sui soggetti iscritti al sistema di controllo della DOP «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo», e sarà intimamente connessa alle future decisioni delle autorità sanitarie nazionali, volte a contrastare la sua diffusione;

Ritenuto, stante quanto sopra, di poter accogliere la proposta avanzata dal consorzio di tutela, relativamente all'aumento del valore massimo del peso medio per partita (peso vivo);

Ritenuto, altresì, che, sulla base degli elementi acquisiti, sia verosimilmente appropriato concedere un adeguato periodo di validità della modifica temporanea di che trattasi, tenendo, tuttavia, in debita considerazione le future decisioni delle autorità sanitarie nazionali, in merito all'evoluzione dell'epidemia di peste suina africana;

Visto la comunicazione trasmessa dalla Regione Veneto, acquisita al protocollo n. 0028479 del 22 gennaio 2025, che conferma quanto comunicato dal consorzio di

tutela sopra citato e dall'organismo di controllo, esprimendo, al contempo, parere favorevole all'approvazione della modifica temporanea presentata;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione della DOP «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo», ai sensi del citato art. 24, paragrafo 5 del regolamento (UE) 2024/1143;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo» attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Decreta:

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 77 del 1° aprile 2017 è modificato come di seguito riportato:

Scheda C - Delimitazione della zona geografica e rispetto delle condizioni di cui all'art. 2, paragrafo 4

«I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più 15% o meno 10%».

Il presente decreto, recante la modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo», sarà in vigore dal 28 gennaio 2025, per mesi dodici e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 gennaio 2025

Il dirigente: GASPARRI

25A00886

DECRETO 3 febbraio 2025.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Salame di Varzi».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE)



n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decre-

ti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Considerato che l'art. 21, comma 17, della legge n. 196/2009 e successive modificazioni ed integrazioni autorizza l'avvio della gestione finanziaria, nelle more dell'approvazione delle rispettive direttive sull'azione amministrativa di I e II livello, nei limiti delle assegnazioni di cui alle direttive dell'anno precedente;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie L 148 del 21 giugno 1996, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Salame di Varzi»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela del Salame di Varzi DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Lombardia, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 267 del 14 novembre 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro



i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 267 del 14 novembre 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi» figura all'allegato del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 3 febbraio 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«SALAME DI VARZI»

Articolo 1.

Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta «Salame di Varzi» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Caratteristiche del prodotto

Il «Salame di Varzi» è un salame stagionato crudo, di forma cilindrica, che, all'atto dell'immissione al consumo, munito del sigillo e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4, presenta le seguenti caratteristiche merceologiche e organolettiche che dipendono dai particolari metodi della tecnica di produzione e dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione:

a) la pezzatura che presenta le seguenti distinzioni

1) Salame di Varzi: peso da chilogrammi 0,3 a chilogrammi 0,5 stagionato almeno trenta giorni;

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

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

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

5) Salame di Varzi – Cucito a budello doppio: peso da chilogrammi 1 a chilogrammi 2,5 – Periodo minimo di stagionatura centotanta 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 caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di stagionatura.

Articolo 3.

Zona di produzione

Le carni suine destinate alla produzione del «Salame di Varzi» devono provenire da suini allevati e macellati nei territori delle Regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna.

La denominazione «Salame di Varzi», riconosciuta ed utilizzata ai sensi delle norme comunitarie e nazionali relative alle denominazioni di origine, indicazioni geografiche e attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, 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, Fortunago, Godiasco Salice Terme, Menconico, Montesegele, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, fraz. Valverde di Colli Verdi, Varzi e Zavattarello, tutti facenti parte della Comunità montana n. 1 (Oltrepò Pavese) con l'esclusione dei Comuni di Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Montalto Pavese e fraz. Ruino di Colli Verdi.

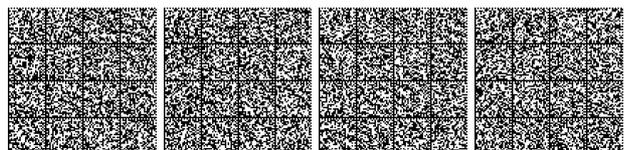
Articolo 4.

Prova d'origine

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata.

In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'organismo di controllo, e riguardanti gli allevatori, i macellatori e i produttori nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Articolo 5.

Metodo di produzione del Salame di Varzi

5.1 Caratteristiche genetiche

Per la produzione del Salame di Varzi, le carni fresche devono provenire da suini figli di:

verri delle razze tradizionali *Large White* italiana, Landrace italiana e Duroc italiana così come migliorate dal libro genealogico italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali *Large White* italiana e Landrace italiana, in purezza o tra loro incrociate;

verri delle razze tradizionali di cui alla lettera *a*) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze *Large White*, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante;

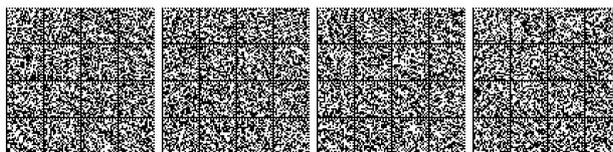
verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze *Large White*, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante;

verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera *c*) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera *a*).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite.

Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera (*a, b, c, d*) sopra riportata nel testo; *X* = non consentito; *LW* = *Large White*; *LWI* = *Large White Italiana*; *L* = *Landrace*; *LI* = *Landrace Italiana*; *D* = *Duroc*; *DI* = *Duroc Italiana*.



La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non possono essere utilizzate carni suine fresche provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli *stress* (PSS – *Porcine Stress Syndrome*).

5.2. Allevamento e alimentazione

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti e le relative quantità e modalità di impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante.

Le fasi di allevamento sono le seguenti:

allattamento;

svezzamento;

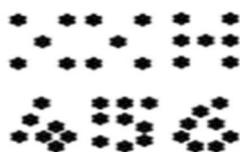
magronaggio;

ingrasso.

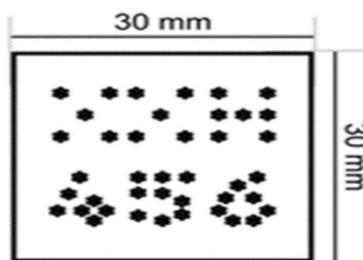
Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore inserito nel sistema dei controlli appone sulle cosce posteriori di ogni suino il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Tatuaggio di origine



Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiuso disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere «XX»; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre «456»; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera «H».

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine.

Mese nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Salame di Varzi.

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine a inchiostro e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi e, allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici, gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca.

È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella.

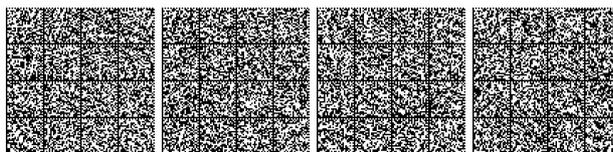
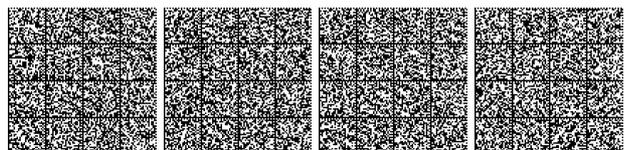


Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati ²	fino al 3% della s.s.
Melasso ³	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	fino al 10% della s.s.
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.	
¹ Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.	
² Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.	
³ Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.	
⁴ Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:
 sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;
 l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;
 è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta;
 la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.



Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 3, primo capoverso.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno nove mesi. Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso carcassa di cui al successivo art. 5.3.

In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce.

L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

5.3. Macellazione

L'età minima del suino alla macellazione è di nove mesi: viene accertata sulla base del tatuaggio di origine apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.

Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

Le carni suine fresche da utilizzare devono provenire da carcasse pesanti (*H Heavy*) appartenenti alle relative classi della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine, con peso della carcassa compreso fra 110,1 chilogrammi e 190,0 chilogrammi.

La classificazione e il peso della singola carcassa devono essere accertati al momento della macellazione.

Sono escluse le carni provenienti da suini con miopatie conclamate PSE, DFD e con postumi evidenti da pregressi processi flogistici e traumatici.

5.4. Prescrizioni produttive

Il «Salame di Varzi» deve essere prodotto in base alle disposizioni dei commi seguenti.

1. I tagli di carne che possono essere impiegati sono: spalla, coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, triti di prima qualità. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello: del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello, dei pancettoni convenientemente mondati, con esclusione dell'uso di carne congelata o comunque conservata.

2. Il rapporto di carne/grasso presente nell'impasto deve essere per ogni 100 Kg di carne magra da 15 a 30 Kg – 13,0-23,1 per cento – di grasso elencato al punto 1.

3. La grana della carne e del grasso costituenti la pasta di salame deve corrispondere all'impiego di uno stampo con fori da 12 millimetri.

4. 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.

5. La miscela di salagione è costituita da:

a) sale marino: da 20 g/kg a 25 g/kg;

b) nitrato di sodio o nitrato di potassio oppure nitrito di sodio oppure miscelati: nei limiti di quanto consentito dalla normativa in vigore;

c) pepe nero in grani: da 1 g/ a 2 g/kg;

d) infuso di aglio e vino rosso filtrato: da 7 ml/kg a 10 ml/kg.

I salami, subito dopo l'insaccatura, durante la legatura prima della stagionatura, devono essere muniti di sigillo: tale dispositivo di identificazione, descritto all'art. 7, è atto a garantire, ultimati i periodi minimi di stagionatura di cui all'art. 2, lettera a), la corrispondenza a quanto previsto dal presente disciplinare e deve essere presente fin dall'atto dell'immissione al consumo sul salume intero.

In sostituzione o in associazione del succitato sigillo, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Salame di Varzi.

5.5. Asciugatura e stagionatura

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 secondo quanto disposto dall'art. 2, lettera a) del disciplinare.

Articolo 6.

Legame con l'ambiente

La storia del prodotto è collegata con l'evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta la Regione definita «Padania», dal cui territorio deriva la materia prima che viene elaborata in area assai più ristretta in relazione a tradizioni consolidate tipiche della denominazione in parola.

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è assolutamente peculiare della macro-zona geografica delimitata, mentre la produzione del Salame di Varzi trae giustificazione dalle condizioni della micro-zona geografica delimitata. L'insieme «materia prima – prodotto – denominazione», si collega all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata. In effetti, l'evoluzione zootecnica delle colture cerealicole e della trasformazione del latte ha determinato una vocazione produttiva univoca, collocando le zone di produzione in aree tradizionalmente destinate a tipi particolari di allevamento suino.

Articolo 7.

Designazione, presentazione ed etichettatura

7.1. Sigillo

La forma del sigillo di cui all'art. 5.4 è quadrata con angoli smussati, il rapporto altezza e larghezza deve essere 1:1.

Può essere di materiale plastico o cartaceo plastificato in grado di essere apposto sul salame.

Il sigillo, secondo quanto riprodotto in Figura 1, riporta sul fronte: uno sfondo tratteggiato raffigurante in modo incompleto due salumieri;

il logo identificativo della D.O.P. Salame di Varzi descritto all'art. 7.2.;

la denominazione «SALAME DI VARZI» e l'abbreviazione DOP in nero con carattere Adobe Garamond Bold con la dicitura «Denominazione di Origine Protetta» in nero con carattere Helvetica Neue Light Condensed.

Sul retro del sigillo deve essere raffigurato il simbolo dell'Unione europea della D.O.P.

Figura 1



Specifiche colori

Arancio: C 0 – M 55 – Y 100 – K 0

Marrone: C: 50 – M 70 – Y 90 – K 30

Nero: C 0 – M 0 – Y 0 – K 100

7.2. Logo identificativo

Il logo identificativo della D.O.P. Salame di Varzi, di cui alla Figura 2, è costituito dal disegno stilizzato di quattro salumieri, che indossano il tradizionale grembiule da salumiere, su sfondo arancio con ombre tratteggiate in nero circondati da una cornice ovale marrone in cui è inserito il nome «SALAME•DI VARZI•D.O.P.», scritto in nero con carattere Adobe Garamond Bold.

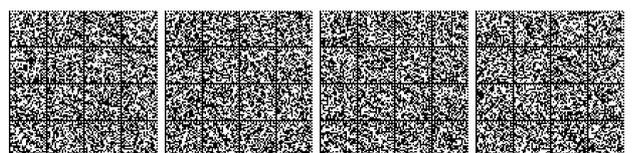


Figura 2*Specifiche colori***Arancio:**

stampa in quadricromia: C 0 – M 55 – Y 100 – K 0

stampa a tinte piatte:

su carta patinata lucida: pantone 137 C

su carta patinata opaca: pantone 137 U

Marrone:

stampa in quadricromia: C 50 – M 70 – Y 90 – K 30

stampa a tinte piatte:

su carta patinata lucida: pantone 730 C

su carta patinata opaca: pantone 153 U

Nero:

stampa in quadricromia: C 0 – M 0 – Y 0 – K 100

stampa a tinte piatte:

su carta patinata lucida: nero 100%

su carta patinata opaca: nero 100%

7.3. Etichettatura

L'etichettatura del Salame di Varzi deve recare il logo identificativo della D.O.P. Salame di Varzi oppure, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la denominazione «Salame di Varzi» seguita immediatamente dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta» o dall'abbreviazione «D.O.P.».

In entrambe i casi, il simbolo dell'Unione europea della D.O.P. deve essere presente nell'etichettatura.

È vietato l'utilizzo di espressioni laudative associate alla denominazione «Salame di Varzi» quali extra, super, classico, autentico e similari. Il medesimo divieto vale anche per la pubblicità e la promozione del Salame di Varzi, in qualsiasi forma o contesto.

25A00885

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 27 gennaio 2025.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Fibi società cooperativa in liquidazione», in Traversetolo, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visto il decreto ministeriale dell'8 ottobre 2019, n. 370/2019, con il quale la società cooperativa «FIBI Società cooperativa in liquidazione», con sede in Traversetolo (PR) (codice fiscale 02577500347) è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e il dott. Gabriele Pellegrino ne è stato nominato commissario liquidatore;

Vista la nota pervenuta in data 26 giugno 2024, con la quale il citato commissario liquidatore si è dimesso dall'incarico conferitogli;

Ritenuto necessario provvedere alla sostituzione del dott. Gabriele Pellegrino dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa;

Vista la terna di professionisti che l'Unione europea delle cooperative, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera a) della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera f) della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 10 dicembre 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere c), e), f) punto i) e g) della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. In sostituzione del dott. Gabriele Pellegrino, dimissionario, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa «FIBI società cooperativa in liquidazione», con sede in Traversetolo (PR) (codice fiscale 02577500347), l'avv. Giovanni Cinque, nato a Roma il 23 ottobre 1978 (codice fiscale CN-QGNN78R23H501V), domiciliato in Bologna (BO), via Donato Creti n. 57.

