

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PROVVEDIMENTO 5 novembre 2024.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi».

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

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 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 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 di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 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;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012, successivamente abrogato dal sopra citato regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio di tutela del Salame di Varzi DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame di Varzi», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee - L 148 del 21 giugno 1996;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate ordinarie, ai sensi dell'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143;

Acquisito il parere positivo della Regione Lombardia competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Salame di Varzi» così come modificato;

Provvede:

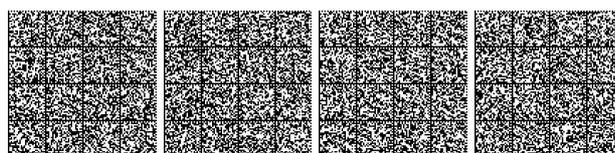
Ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Salame di Varzi».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA 1, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, indirizzo pec aoo.pqa@pec.masaf.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Salame di Varzi» sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

«SALAME DI VARZI»

Art. 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.

Art. 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 centottanta 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.

Art. 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, Montesegale, 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.

Art. 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.

Art. 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:

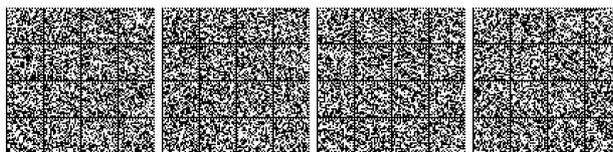
verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro genealogico italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

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 ("mesticce" 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.

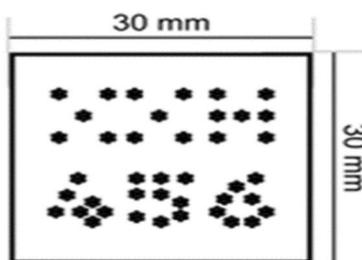
Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel 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 multiangolo 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.

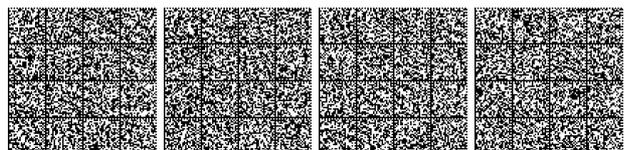


Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino 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.
Trebbe 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 amidacei 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.

Art. 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.

Art. 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 circondate 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.

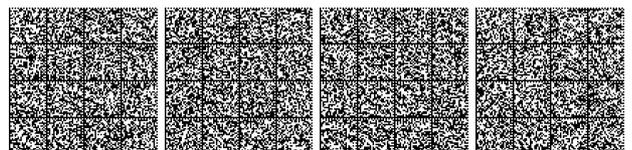


Figura 2



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 simili. Il medesimo divieto vale anche per la pubblicità e la promozione del Salame di Varzi, in qualsiasi forma o contesto.

24A05985

DECRETO 6 novembre 2024.

Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela vita Salernum Vites a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'art. 41, comma 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, sulle DOC «Castel San Lorenzo», «Cilento» e «Costa d'Amalfi» e sulle IGP «Colli di Salerno» e «Paestum».

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

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante

norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto l'articolo 107 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013 in base al quale le denominazioni di vini protette in virtù degli articoli 51 e 54 del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dell'articolo 28 del regolamento (CE) n. 753/2002 sono automaticamente protette in virtù del regolamento (CE) n. 1308/2013 e la Commissione le iscrive nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

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'articolo 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

