

# FILIERA DEI SALUMI E DELL'ALLEVAMENTO SUINO



Ogni fase della filiera di produzione del salume, compreso l'allevamento dei suini, deve avvenire localmente e deve essere legata, quando possibile, all'uso di carni ottenute da razze autoctone.

Se il Presidio tutela una razza o una popolazione, questa deve essere autoctona, cioè legata al territorio indicato dalla produzione, e allevata localmente. Nel caso sia una razza, i capi devono essere iscritti ai registri anagrafici (se esistenti) depositati presso le associazioni di allevatori o gli enti pubblici di riferimento che provvedono a eseguire i controlli funzionali. Se si tratta di una popolazione, le sue caratteristiche e il suo legame con il territorio devono essere testimoniati dagli allevatori locali. Se il Presidio si propone invece di valorizzare un salume tradizionale, la carne impiegata può non provenire da razze o popolazioni autoctone, ma deve appartenere a razze adattate all'ambiente e al territorio definito dal disciplinare di Presidio.

## Allevamento

L'allevamento dei capi deve essere preferibilmente di tipo brado o semibrado.

Nel caso sia necessario allevare gli animali confinati, si deve prevedere sempre un paddock esterno con ampi spazi. Si deve tenere conto del benessere degli animali e si devono rispettare le condizioni minime di igiene all'interno dei locali.

In generale, gli animali non devono essere segregati in spazi angusti: devono avere la possibilità di muoversi, in ambienti che dispongano di una zona di sosta, (coperta, nel caso l'allevamento sia all'aperto), e di una zona di attività (non coperta). Non è consentito l'uso di gabbie. La pavimentazione deve essere di terra o di cemento, eventualmente con fessure che non provochino disagi o lesioni, ma sempre provvista di lettiera con materiale vegetale secco. I pavimenti non devono essere sdruciolevoli e avere asperità, per evitare lesioni agli animali, e devono essere costruiti in modo da consentire loro di stare in piedi o coricarsi senza subire lesioni o sofferenze. Deve essere garantita una fonte continua di approvvigionamento idrico sia all'interno sia all'esterno dei locali di ricovero. I ricoveri, preferibilmente, devono essere al riparo da fonti di rumore che potrebbero infastidire gli animali e non devono essere costruiti con materiali nocivi alla salute o che possono causare disagi, ad esempio per via di sbalzi eccessivi di temperature (come plastica e metalli).

La temperatura, l'umidità relativa dell'aria, le concentrazioni di gas, la circolazione dell'aria e la quantità di polvere devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali. I suini devono avere accesso permanente a materiali che consentano loro adeguate attività ludiche (oggetti o tronchetti di legno sospesi, mattoni, fogli di cartone, catene e corde appese, palle, trottole), di esplorazione (paglia, segatura di legno, compost di funghi, torba, fibra di cocco, trucioli di legno, corteccia, strisce di carta, sabbia) e anche a spazzole per strofinarsi. La mancanza di materiale da esplorare causa comportamenti anomali e potenzialmente pericolosi, come cannibalismo e aggressività. Il carico animale per mq deve essere inferiore a quello riportato dai disciplinari di produzione biologica (vedi tabella sottostante). Anche per quanto riguarda le nursery si applicano i criteri del regolamento del biologico.

		<b>Superfici coperte</b> (superficie netta disponibile)	<b>Superfici scoperte</b> (spazi liberi, esclusi i pascoli)
	<b>Peso vivo minimo (kg)</b>	<b>(m<sup>2</sup>/capo)</b>	<b>(m<sup>2</sup>/capo)</b>
Scrofe in allattamento con suinetti fino a 40 giorni		7,5 per scrofa	2,5
Suini da ingrasso	fino a 50 kg	0,8	0,6
	fino a 85 kg	1,1	0,8
	fino a 110 kg	1,3	1
	oltre 110 kg	1,5	1,2
Suinetti	più di 40 giorni e fino a 30 kg	0,6	0,4
Suini riproduttori		2,5 per scrofa	1,9
		6 per verro Se vengono utilizzati recinti per la monta naturale: 10 m <sup>2</sup> /verro	8,0

L'alimentazione deve essere principalmente bagnata (1/3 di acqua e 2/3 di secco) e deve essere basata su alimenti naturali. Non può prevedere l'uso di urea, insilati, alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con ogm. Non può contenere nessun tipo di additivo e scarti di lavorazione industriale derivanti da processi di trasformazione termica o di estrazione chimica che possano alterare la composizione degli alimenti.

Il latte in polvere è proibito dopo lo svezzamento.

Nel caso di animali allevati allo stato brado, come integrazione all'alimentazione reperita dal bestiame allo stato brado, si possono utilizzare foraggio verde e granella a base di mais, orzo, frumento, crusca sfarinati.

Altri alimenti ammessi sono latticello, leguminose proteiche (fave, favino, pisello proteico) barbabetola da foraggio, topinambur, zucca, mele, castagne, ghiande e altri ortaggi, leguminose o cereali del territorio.

I suinetti non devono essere svezzati prima dei 50 giorni d'età. Dopo la seconda settimana di vita devono avere a disposizione granella, foraggio e sufficiente acqua fresca.

Gli interventi terapeutici, preferibilmente, devono essere basati su prodotti fitoterapici e omeopatici. E' vietato l'impiego di ormoni, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali.

Possono essere utilizzati antibiotici solo se assolutamente necessari. I tempi di sospensione devono essere doppi rispetto a quanto previsto dalle normative.

Sono banditi interventi di mutilazione degli animali e altre operazioni simili, esclusa la castrazione dei maschi.

La castrazione dei maschi deve avvenire entro i primi 7 giorni di età ed essere effettuata da un veterinario (o da una persona adeguatamente formata) e deve essere accompagnata da opportuni trattamenti antidolorifici e anestetici. Se la castrazione avviene dopo il settimo giorno di vita - e quindi solo per ragioni terapeutiche - deve essere condotta sotto anestesia da un veterinario e con somministrazione prolungata di analgesici.

La macellazione del suino deve avvenire quando l'animale abbia raggiunto un rapporto ottimale peso/età e deve tenere conto anche delle caratteristiche proprie della razza.

La macellazione deve essere praticata in macelli pubblici o privati autorizzati e sottoposti alla visita ispettiva dei veterinari ante e post-mortem. Deve avvenire all'interno della zona di produzione tradizionale del salume e il più vicino possibile all'allevamento. In ogni caso, la distanza ideale deve essere contenuta in poche decine di chilometri.

Al fine di evitare stress nell'animale, va prestata particolare cura alla fase del trasporto. Deve essere prevista una sosta prima della macellazione di almeno 12 ore, si deve evitare l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi, la promiscuità di animali provenienti da allevamenti diversi, sia nel viaggio che nella sosta.

### **Trasformazione delle carni**

Nel disciplinare devono essere definiti i tagli anatomici usati per la preparazione del salume, l'origine e la percentuale del grasso, quando presente.

La preparazione (rifilatura e mondatura), il taglio e la lavorazione delle carni utilizzate deve essere fatta prevalentemente a mano o mediante attrezzature tradizionalmente utilizzate per la produzione di quel particolare salume (tritacarne, impastatrice). Non sono consentiti l'insacchietto che opera con sottovuoto e il separatore meccanico. La fermentazione deve essere naturale: non possono essere aggiunti starter. Le muffe si devono produrre naturalmente.

Tutti gli ingredienti, anche quelli per la concia delle carni, devono essere naturali e provenienti dall'area di produzione del salume (eccetto le spezie e il sale che possono provenire da zone differenti purché espressamente indicate nel disciplinare). È ammesso l'uso di vino e aceto, purché di produzione aziendale o extraaziendale ma di provenienza locale.

La miscela di spezie usata deve essere preparata dal produttore e non acquistata preconfezionata.

È vietato l'uso di sostanze aromatizzanti (siano esse naturali, natural-identiche o sintetiche/artificiali), coloranti, e conservanti.

Non sono consentiti nitriti e nitrati.

Per quanto riguarda la produzione di salumi cotti valgono le norme previste dalla legge, ma nitriti e nitrati possono essere usati solo nella quantità strettamente necessaria.

È vietato l'uso di qualsiasi altro additivo, anche se non espressamente indicato nelle presenti linee guida, in particolare caseinati e addensanti.

Il budello deve essere di origine animale. La legatura deve essere manuale e lo spago deve essere di fibra vegetale (non è

consentito l'uso di materiali plastici).

L'asciugatura e la prima fase di stagionatura, fino a 15 giorni dalla lavorazione, possono avvenire in ambienti con umidità relativa e temperatura controllata.

Il successivo periodo di stagionatura, preferibilmente, dovrà avvenire in ambienti naturali o tradizionali, con un sufficiente ricambio dell'aria e valori di temperatura e umidità relativa costanti. Laddove la produzione tradizionale preveda ambienti particolari di stagionatura, questi devono essere previsti e descritti nel disciplinare.

### **Etichettatura**

E' necessario che tutti i produttori dei Presìdi adottino l'etichettatura narrante per le proprie produzioni.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.