

Caratteristiche tecniche degli impianti di asciugamento e stagionatura dei salumi

Aurelio Saini

Tecnologie per la produzione dei salumi

Per avere salumi di qualità elevata, sia che si tratti di prodotti insaccati, freschi o stagionati (come salsicce, salamelle, salami crudi e cotti), sia che si tratti di prodotti salati (come prosciutto crudo, coppa o capocollo), occorre seguire correttamente tutte le fasi di un delicato processo di trasformazione.

I salumi devono essere preparati partendo da un'appropriata selezione delle carni e delle spezie da utilizzare.

Le materie prime devono essere quindi lavorate e i prodotti ottenuti devono essere sottoposti a tecniche di asciugamento, stagionatura, cottura, confezionamento e conservazione/stoccaggio.

I moderni impianti tecnologici, che con l'ausilio dell'elettronica e dell'informatica sono utilizzati nei processi di produzione industriale, consentono di gestire al meglio tutte le fasi di produzione dei salumi, assicurando un elevato grado di efficienza, sicurezza alimentare e risparmio energetico.

Di primaria importanza per la riuscita del prodotto finale sono gli impianti di asciugamento e stagionatura concepiti per il controllo delle fasi e dei parametri tecnici della maturazione dei salumi.

Chi avesse l'occasione di visitare dei salumifici, aziende agricole, agriturismi nonché macellerie con produzione propria, potrebbe agevolmente rendersi conto degli svariati impianti di asciugamento e stagionatura adottati.

Chi intraprende l'attività di produzione dei salumi e decide di acquistare un impianto dedicato deve fare molta attenzione alla scelta dell'impianto più idoneo. Si consiglia di affidarsi a chi possiede le competenze specifiche del settore.

La valutazione investe infatti molteplici aspetti, che brevemente si possono così illustrare e riassumere:

Le caratteristiche dimensionali dell'impianto

Le dimensioni devono essere rapportate alla quantità di salumi da produrre; Non è corretto acquistare o far costruire un impianto di asciugamento di dimensioni superiori rispetto a quelle utili per il tipo di produzione che



Armadio asciugatura



Cella frigorifera

si vuole intraprendere. Produrre piccole quantità in ambienti sovradimensionati comporta tempi di deumidificazione ridotti, con conseguenze negative sulla riuscita del prodotto. La stessa cosa per impianti calcolati per produrre piccole quantità non devono essere utilizzati per produzioni superiori.

In caso di piccole produzioni, esistono in commercio armadi di asciugamento/stagionatura che non necessitano di un'installazione fissa e sono progettati per quantità di prodotto che variano dai 50 fino ai 200 Kg.

Per questi impianti in particolare, all'atto dell'acquisto, è di fondamentale importanza verificare che sia garantita l'uniformità dell'asciugamento/stagionatura del prodotto, in sostanza, che ogni singolo salume, durante la maturazione, venga investito in modo equo e uniforme dall'aria trattata; se questo non dovesse avvenire, richiederebbe continui spostamenti del salume da una parte all'altra dell'armadio con conseguente perdita di tempo per l'operatore, oltre all'incertezza della qualità del risultato.

Il materiale di costruzione

La scelta del materiale deve essere mirata al fine della pulizia e igiene, trattandosi di produzione alimentare, e di mantenere l'impianto in buono stato così da evitare problemi come la ruggine e la corrosione. L'acciaio utilizzato per la costruzione dell'armadio condizionatore comporta una maggior durata rispetto a quella dello stesso costruito in ferro o in materiale plastico, che necessita ripetute opere di ripristino e manutenzione.

I canali per il convoglio dell'aria all'interno della stanza sono costruiti in ferro zincato o acciaio o resina e sostituiscono quelli di una volta costruiti in legno.

Il tipo di impianto

Essenzialmente gli impianti possono essere di due tipi, ventilato o statico, a seconda che si voglia ottenere una rapida o lenta maturazione.

L'impianto statico è generalmente costituito da evaporatori del freddo statici (serpentine) applicati a soffitto, da ventilconvettori (o aerotermi) installati a parete contenenti una batteria di riscaldamento nella quale viene fatta circolare acqua calda e da un ventilatore per il movimento dell'aria.

L'impianto ventilato è costituito da un armadio condizionatore, contenente le batterie di raffreddamento e di riscaldamento, nel quale viene trattata l'aria per poi distribuirla nella stanza mediante due canali laterali a soffitto, mandata, ed uno al centro, ripresa.

L'impianto ventilato, proprio perché dispone di un ventilatore che forza l'aria contro il prodotto, fa in modo che lo asciughi in tempi minori.



Impianto statico

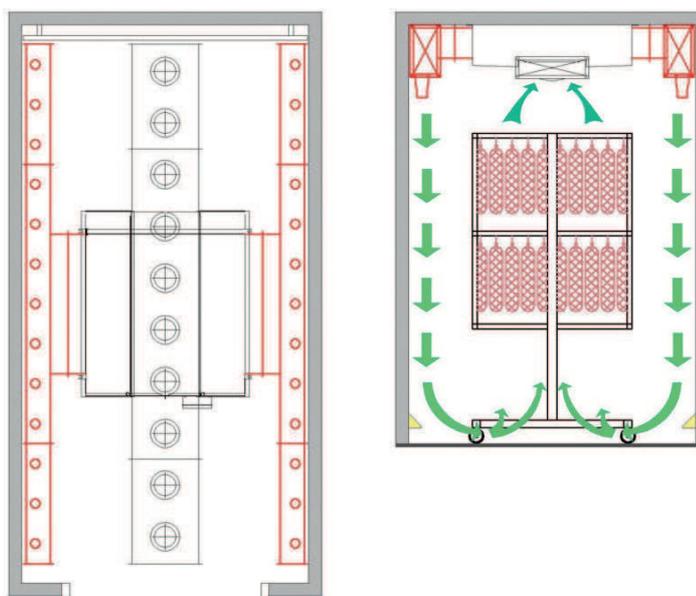


Impianto ventilato

Sistema di controllo

Sistemi di controllo dei parametri tecnici: temperatura, umidità, ventilazione e ricambio d'aria; dello stato di funzionamento dell'impianto e della gestione del processo.

È indispensabile disporre, almeno per il processo di asciugatura, di un'apparecchiatura di controllo che permetta di gestire più programmi (programma salame, programma cacciatori, ecc.), costituiti da più cicli (o fasi); una volta impostati i vari programmi di gestione con le relative fasi, l'asciugamento avviene senza necessità di controllo continuo e supervisione da parte dell'operatore, con garanzia dell'esatto svolgimento di tutto il ciclo di maturazione.



Schema di ricircolo aria interna

Per ogni tipo di fase a disposizione per l'utente, gocciolamento, asciugamento, ricambio aria, stagionatura e conservazione, esiste la possibilità di impostare durante diverse delle fasi, valori di temperatura e umidità differenti, abilitare o disabilitare i diversi tipi di controllo quali il riscaldamento, il raffreddamento e l'umidificazione.

È possibile far terminare una fase per iniziare quella successiva grazie all'ausilio di una sonda ad ago per la misurazione della temperatura a cuore del prodotto: nel caso del raggiungimento è sovente concludere la fase per raggiungimento della temperatura interna del prodotto ad un valore impostato, e non per scadenza del tempo della durata fase.

Si possono gestire in diversi modi i ricambi aria, molto importanti per ottenere una costante ossigenazione dell'aria ambientale, specialmente in quei processi di maturazione con sviluppo superficiale di fermentazioni ammoniacali: ad orari ben precisi della giornata, prima della deumidificazione o ad alternanza di funzionamento e pausa nelle condizioni in cui caldo, freddo ed umidità non sono attivi.

È importante che l'impianto disponga di un sistema di check-control dei suoi componenti, che avvisi in modo dettagliato l'operatore sulla causa del guasto e che possa bloccare l'impianto in caso di anomalia grave: intervento delle protezioni elettriche (interruttori automatici, protezioni termiche), intervento delle protezioni meccaniche (termostati di sicurezza, finecorsa, pressostati), valori scorretti rilevati dalle diverse



Centralina di comando

Caratteristiche tecniche degli impianti di asciugamento e stagionatura dei salumi



Centralina di comando

sonde installate (temperatura ambiente, umidità relativa, temperatura prodotto). Inoltre, se si vuole, si può disporre di un sistema di supervisione per controllare da remoto il funzionamento degli impianti e della gestione del processo: al fine è necessario che l'apparecchiatura di controllo disponga di una connessione seriale, o di rete; si potrà, a distanza, evidenziare l'andamento in tempo reale dei valori di temperatura e umidità, verificare l'esatto svolgimento del ciclo di maturazione, lo stato di funzionamento dei componenti di ogni singolo impianto per la ricerca semplificata dei guasti, gestire in modo "intelligente" un intero stabilimento così da ottimizzare la produzione sia dal punto di vista qualitativo che energetico.

Il risparmio energetico

L'impianto deve prevedere, dove possibile, il recupero di calore (pompa di calore); Durante il raffreddamento/deumidificazione è possibile fornire calore all'interno della stanza sfruttando il gas caldo prodotto dal gruppo di refrigerazione, eliminando quasi del tutto l'utilizzo dell'acqua calda. In questo modo, il caldo viene generato a costo nullo.

Anche il sistema entalpico è un ottimo metodo di risparmio energetico: attraverso l'installazione di una sonda di temperatura e umidità nell'ambiente esterno, e tramite un'apparecchiatura di controllo, secondo calcoli matematici ben precisi, in condizioni climatiche favorevoli è possibile aspirare aria dall'esterno e convogliarla all'interno della stanza per deumidificare/raffreddare: si evita il funzionamento del compressore frigorifero apportando minori costi sia in fatto di consumo energetico che derivanti dalla manutenzione richiesta dallo stesso.

In commercio si trovano svariati strumenti che oltre a risultare utili per la preparazione del prodotto della salumeria, consentono di migliorarne la qualità:



Sistema entalpico

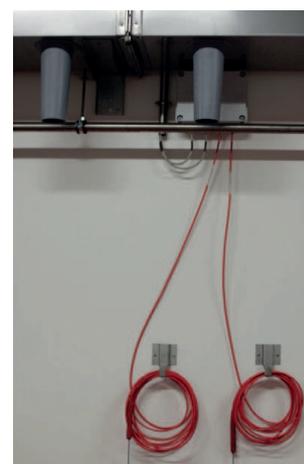
- **Termometro / Igrometro (termo-igrometro):**

Attraverso l'utilizzo di questo strumento si esegue il monitoraggio delle condizioni di produzione, così da stabilire se fornire caldo o freddo al prodotto in maturazione (negli impianti sprovvisti di specifici strumenti di regolazione/controllo).

Strumenti identici ad alta precisione possono essere utilizzati per verificare e tarare le sonde costituenti il sistema di regolazione/controllo negli impianti di asciugamento/stagionatura.



Termometro ambientale e sonda per salame



Termometro ambientale temperatura

- **Piaccametro:**

Il piaccametro è uno strumento elettronico utilizzato per misurare il pH di un liquido o di un corpo solido. Il pH è una scala di misura riferita alla basicità o all'acidità di una soluzione e assume valori che vanno da 0 (acido forte) a 14 (basico forte), con valore intermedio 7 (neutro). Durante la maturazione dei salumi, tenendo controllato il pH, permette di ridurre la moltiplicazione batterica, ottenere protezione verso la salmonella, controllare la consistenza della fetta del prodotto.



Data Logger



Piaccametro

- **Data Logger:**

Il data logger misura e documenta la temperatura e l'umidità relativa nelle celle di refrigerazione e nella stanze di asciugamento / stagionatura. I dati delle misurazioni vengono registrati nell'ampia memoria dello strumento e possono essere letti, dopo averli trasmessi ad un PC, per essere analizzati in modo numerico o grafico.

Con l'utilizzo del data logger è possibile avere un controllo assoluto dei valori di temperatura e umidità, verificare il corretto svolgimento alla fine di un processo di produzione.

Caratteristiche delle cantine naturali

Gualtiero Borella

La cantina è quel locale in cui vengono conservate le varie derrate alimentari, più o meno deperibili, per tempi più o meno lunghi, che nei tempi passati fungeva da dispensa per le famiglie e da magazzino per il bottegaio.

Questo era vero fino all'invenzione dei frigoriferi che hanno permesso di conservare gli alimenti a temperature molto basse e in ambienti molto piccoli, facili da gestire e alla portata di tutti senza l'influenza delle condizioni climatiche esterne.

L'utilizzo di ambienti refrigerati ha portato innumerevoli vantaggi nella gestione degli alimenti molto deperibili e permettendo il controllo della temperatura e dell'umidità interna in modo personalizzato. Sono fattori determinanti per il controllo delle fasi fermentative che hanno ridotto enormemente il rischio di alterazioni indesiderate per la commestibilità dei cibi.

Oggi, in un'attività imprenditoriale o artigianale che produce salumi è ormai indispensabile l'utilizzo di questi impianti tecnologici in quanto vi è l'esigenza di produrre in qualità e uniformità con una costanza per tutto l'anno senza che vi siano delle modifiche organolettiche condizionate da fattori climatici esterni.

Per piccole produzioni amatoriali o per gli usi familiari la tecnologia propone degli impianti adeguatamente dimensionati che comunque hanno un costo di acquisto e un costo di gestione che non sempre è sostenibile dall'economia familiare.

Questo capitolo è rivolto a queste ultime persone che hanno la necessità di creare o recuperare degli ambienti che permettano di conservare i salumi con costi ridotti e per chi vuole affinarli per ritrovare i sapori tipici delle lunghe fermentazioni tradizionali.

Il capitolo non ha la pretesa di fornire informazioni tecniche e dettagliate su come realizzare una cantina per la conservazione dei salumi ma di esporre, in modo semplice, alcune riflessioni che possono essere utili per affrontare l'argomento.

Per gli approfondimenti degli aspetti tecnici si rimanda ai vari testi pubblicati o agli studi di ingegneria qualificati.

Prima di entrare in argomento bisogna fare alcune riflessioni.

Ogni alimento, come salumi, formaggi, vino, frutta, necessitano di una temperatura e umidità specifiche e diverse per categoria. Una cantina naturale non può essere adatta per conservarli insieme ma devono essere creati degli ambienti indipendenti per ogni categoria di alimento.



*Cantina scavata nella roccia
Azienda agricola La Rovere di Torre de' Roveri*



*Cantina costruita sotto terra
Azienda Agricola Rubis Alessandro di Bergamo*

I salumi sono protetti dal budello, involucro naturale che traspira, e considerato che la carne assorbe gli odori dell'ambiente circostante, nella cantina non devono essere presenti materiali o alimenti che rilasciano odori.

I salumi sono dei prodotti che subiscono le influenze dall'ambiente in cui sono posti e nella fase di stagionatura necessitano di luoghi in cui la temperatura, l'umidità, la luce e il ricambio dell'aria siano costanti, controllati e condizionati in funzione delle tipologia di prodotto al fine di conferirgli gusto e aromi particolari e unici.

Condizionare e gestire i fattori climatici all'interno della cantina serve per creare un microclima che porterà alla selezione di alcune muffe, lieviti e batteri che sono utili alla maturazione e l'affinamento del salume e all'esclusione di acari, mosche e muffe anomale che potrebbero danneggiarlo. La stagionatura dei salumi o dei formaggi in ambienti controllati viene definito processo di affinamento che, se ben gestito, porta ad esaltare le caratteristiche organolettiche rendendoli unici e particolarmente graditi al consumatore.

La Cantina è anche un luogo che possiede una sua personalità, un ambiente che ha un fascino particolare che la distingue dagli altri ambienti.

Prima di progettare una cantina o di recuperare degli ambienti dismessi è bene prendere in considerazione alcuni aspetti tecnici fondamentali per essere consapevoli delle scelte tecniche da intraprendere.

- I salumi soffrono le temperature elevate, oltre i 18°C, in quanto favoriscono l'irrancidimento dei grassi e accelerano l'invecchiamento, mentre le temperature troppo basse, inferiori ai 10°C, bloccano la maturazione. Ciò significa che gli ambienti devono avere un buon isolamento termico, devono essere protetti dalle fonti di calore naturale come il sole o artificiale come il riscaldamento delle abitazioni e anche dalle basse temperature esterne invernali.
- Il mantenimento di un'umidità ambientale costante è molto importante e, nel caso ve ne sia poca, è molto utile la presenza di una fonte d'acqua, possibilmente naturale, per bagnare il pavimento. L'umidità ambientale di una cantina di stagionatura deve oscillare fra il 75 e l'85%. Se l'umidità ambientale è oltre il 90 % bisogna attuare una strategia per ridurre o controllare la fonte d'acqua d'infiltrazione.
- Le muffe dei salumi consumano ossigeno e producono ammoniaca per cui la cantina deve disporre di un sistema naturale di ricambio dell'aria in modo che quella esterna, pulita, entri dal basso e quella interna, viziata e ricca di ammoniaca, esca dalla parte alta del locale, e che si possa regolare la velocità di ricambio. L'aria pulita è consigliabile che venga prelevata, non direttamente dall'esterno, ma da ambienti intermedi in quanto d'inverno entrerebbe aria troppo fredda e d'estate aria troppo calda creando sbalzi termici importanti nel locale. Le prese d'aria devono essere protette con pannelli in modo da controllare la velocità dell'aria e per evitare l'impatto diretto sui salumi vicini alle stesse (correnti d'aria).
- Anche la luce danneggia i salumi (irrancidimento dei grassi) per cui la cantina deve essere buia ma con un'illuminazione artificiale per le necessità operative;
- Le dimensioni del locale devono essere, possibilmente, proporzionate alla quantità di merce da conservare. Pochi salumi in un ambiente troppo grande difficilmente avranno buone qualità. Viceversa molti salumi in un ambiente piccolo traspirano

Caratteristiche delle cantine naturali

poco e si crea aria viziata che condiziona la qualità. I salumi vanno posti su due o tre livelli, in funzione della lunghezza, del calibro del salume e dell'altezza del locale, con una distanza tra le file e tra salumi di almeno 15 cm.

Premesso che le cantine possono essere realizzate in molti modi e con diversi materiali, riporto alcuni esempi che si riscontrano più frequentemente nelle cantine tradizionali:

- Nelle valli Bergamasche è frequente vedere delle cantine ricavate da scavi lungo il pendio del monte in cui le pareti e la volta (soffitto) sono costituite da roccia. All'ingresso vengono chiuse con materiale edilizio vario per ripararle dal sole. Di norma questi ambienti sono molto umidi e necessitano di un drenaggio dell'acqua sotto il pavimento e di una ventilazione e ricambio d'aria forzata.
- Locali interrati o semi interrati sotto gli edifici. Se le cantine sono state costruite prima del 1900, sono state realizzate utilizzando pietre e/o mattoni e il soffitto è a volta con un buon isolamento sia con l'esterno che con il piano superiore in quanto lo spessore delle pareti è di circa un metro. Se sono state costruite dopo il 1950, frequentemente è stato utilizzato del materiale cementizio che non ha un buon isolamento con l'esterno, sia per la temperatura che per l'umidità. Di norma sono posizionati nella parte a nord dell'edificio per ripararle dal calore del sole e il ricambio d'aria è naturale tramite finestre che di norma sono posizionate in alto, vicino al soffitto.
- In alcune zone d'Italia è possibile vedere delle cantine costruite in superficie o semi interrate e coperte da cumuli di terra o da terrazze. Si tratta di buone soluzioni nel caso in cui la falda acquifera sia troppo superficiale e rappresenti una fonte di umidità ambientale poco gestibile. Sulla superficie del cumulo si realizza un prato erboso per favorire l'isolamento. Inoltre è consigliabile creare un ombreggiamento con degli alberi. Per controllare il ricambio d'aria si devono creare dei camini.
- Nei periodi invernali e primaverili, in cui le temperature sono sufficientemente basse, nelle cascine lombarde è usuale l'utilizzo dei solai delle abitazioni o di stanze in disuso. Anche queste soluzioni non permettono di gestire in modo adeguato il microclima interno per cui non sono adatte allo scopo.

La realizzazione di una cantina moderna per salumi con i concetti tradizionali deve rispettare alcune poche regole:

- a) Essere realizzata, possibilmente, totalmente interrata e in una posizione a nord degli edifici, in modo che il sole non possa condizionarne il clima, nemmeno dal soffitto;
- b) Essere lontana da qualsiasi fonte di calore (caloriferi, caldaie, tubazioni del riscaldamento, etc.);
- c) Essere realizzata utilizzando materiali naturali che non rilasciano odori e che siano in grado di assorbire l'eccesso di umidità nei periodi umidi e rilasciarla nei periodi secchi favorendo l'equilibrio (es. mattoni);
- d) Ambienti senza o con poca luce (aperture o finestre piccole, oscurate e con zanzariere);

- e) Esente da vibrazioni di qualsiasi tipo (es. motori di apparecchi elettrici, ecc.);
- f) Adeguatamente isolata termicamente; la temperatura ideale dovrebbe oscillare tra i 10 e i 15° C., con un livello di umidità ambientale di circa il 75 - 85% e comunque mai inferiore a 70%.
- g) In caso di pareti verniciate o tinteggiate è consigliabile impiegare solo vernici ad acqua che non rilascino odori nell'ambiente.

Le cantine contadine bergamasche, in passato, sono state costruite con materiali naturali presenti sul territorio come la pietra e i mattoni. Oltre ad essere dei buoni materiali edilizi e creare degli ambienti con caratteristiche architettoniche molto apprezzate, permettono di regolare la temperatura e l'umidità dei vani interni.

Alcuni consigli utili per la gestione delle cantine.

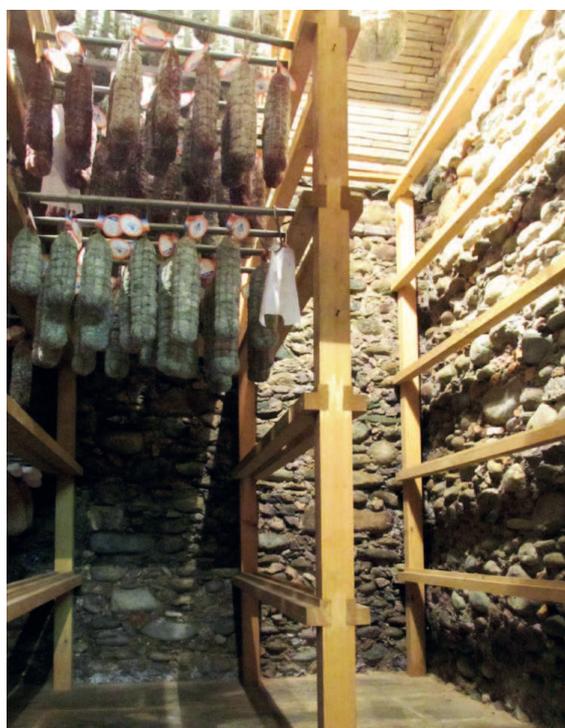
Utilizzare sempre un termo-igrometro per verificare la temperatura e l'umidità presenti e annotarle su un taccuino. Verificare quasi quotidianamente il clima del locale seguendo uno schema predeterminato:

- 1° Olfatto; per verificare la presenza di ammoniaca o odori sgradevoli;
- 2° Visivo; verificare la presenza di muffe, i colori delle muffe, il grado di copertura dei salumi, la villosità e altri aspetti;
- 3° Tatto; nel caso di dubbi toccando i prodotti per verificare la consistenza dell'insaccato, la consistenza delle muffe, ecc.;
- 4° Controllo degli strumenti di misurazione per la conferma delle rilevazioni sensoriali effettuate e a supporto delle scelte da intraprendere: ricambi d'aria, ecc..

Nel caso in cui l'umidità nella cantina si mantiene in modo insufficiente alla percentuale desiderata, si può posizionare sul pavimento un recipiente con dell'acqua e con una manciata di polvere di calce per evitare il proliferare di colture batteriche nell'acqua. Se il pavimento è costituito da mattoni in cotto è sufficiente una spruzzata d'acqua ogni tanto per mantenere un buon livello di umidità.

Nel caso in cui, sui salumi presenti nella cantina, proliferi una muffa indesiderata o vi sia la presenza di acari o insetti, si deve poterla bonificare con l'utilizzo di fumiganti autorizzati. Quando si utilizzano i fumiganti la cantina deve essere sgombra da qualsiasi alimento.

Nel caso in cui la cantina non mantenga i livelli desiderati di temperatura, umidità e ricambio d'aria bisogna eseguire migliorie strutturali o installare apparecchi tecnologici per compensare le carenze.



*Cantina stagionatura della macelleria
Colleoni Ugo - Villa di Serio (BG)*

I prodotti della salumeria bergamasca

Gualtiero Borella

I marchi di qualità

Sull'etichetta dei prodotti alimentari posti in commercio sempre più spesso vengono riportati dei marchi con lo scopo di informare o garantire il consumatore che l'alimento che sta acquistando è stato prodotto secondo standard qualitativi di un certo tipo. Il concetto di qualità che si vuole trasmettere è molto ampio, ma essenzialmente può essere riassunto in qualità nutrizionali, organolettiche, legate al luogo o a un metodo di produzione e sicurezza del prodotto. Sulla base di questa logica è importante comprendere che non tutti i marchi riportati identificano la qualità del prodotto.

Parlando di sicurezza, i prodotti certificati (con qualunque certificazione) devono comunque rispettare gli stessi standard qualitativi di tutti gli altri prodotti alimentari immessi sul mercato ma, avendo maggiori controlli da parte di vari organi, forniscono maggiori garanzie soprattutto contro le frodi alimentari. Per quanto riguarda le qualità nutrizionali di un prodotto certificato, non si può affermare che siano migliori rispetto a un prodotto non certificato, mentre la certificazione del metodo di produzione tradizionale o della località di produzione sono garanzie di una qualità organolettica unica.

L'applicazione di un marchio di qualità sull'etichetta dei prodotti alimentari da parte del produttore è facoltativo e implica alcuni vantaggi e svantaggi per il produttore e per il consumatore.

Per il produttore comporta alcuni obblighi e oneri:

- L'obbligo di rispettare un disciplinare di produzione che spesso è restrittivo;
- L'obbligo di far parte di un consorzio e condividere la ricetta e un metodo di produzione;
- L'obbligo di sottoporsi a controlli e ispezioni aggiuntivi da parte di Enti di controllo;
- Un'aggiunta di oneri che influiscono sul costo del prodotto;

I vantaggi si possono riassumere in una maggiore fidelizzazione del consumatore per una aumentata fiducia verso il prodotto o al consorzio di appartenenza; va inoltre considerata la maggiore riconoscibilità dei propri prodotti da parte della grande distribuzione.

Per i consumatori alcune volte il costo maggiore del prodotto viene ricompensato da una maggiore garanzia di qualità, di maggiori controlli e di maggiori sanzioni in caso di frodi.

Il marchio è un qualunque segno suscettibile di essere rappresentato graficamente, in particolare, parole, compresi i nomi di persone, disegni, lettere, cifre, suoni, forma di un prodotto o della confezione di esso, combinazioni o tonalità cromatiche, purché siano idonee a distinguere i prodotti o i servizi di un'impresa o gruppi di imprese da quelli delle altre.

I marchi che posso essere presenti sull'etichetta di un prodotto alimentare sono:

1. Marchio privato;
2. Marchio collettivo;
 - a. Marchio collettivo privato;
 - b. Marchio collettivo pubblico.

Il marchio privato o d'impresa non è un marchio di qualità ma è un marchio identificativo dell'impresa, a tutela dell'azienda, che contraddistingue i prodotti o servizi che produce o mette in commercio. Esso tutela il produttore (e di conseguenza il consumatore) da imitazioni o contraffazioni che possono indurre "in confusione" sull'identità dell'azienda produttrice.

Il codice della proprietà industriale definisce i vincoli che i marchi d'impresa devono rispettare:

- Originalità e non genericità, cioè capacità di distinguere un prodotto da altri;
- Essere veritiero;
- Novità, cioè assenza sul mercato di prodotti contraddistinti da marchio uguale o simile;
- Liceità, non contrarietà alla legge, all'ordine pubblico e al buon costume;
- Non costituire violazione di un altrui diritto di autore, di proprietà industriale, o altro diritto esclusivo di terzi.

Costituisce marchio di impresa un insieme nuovo di segni (parole, disegni, lettere, cifre, colori) rappresentati graficamente, destinati a distinguere i servizi o i prodotti di un'impresa da quelli di altre imprese. Può essere considerato marchio d'impresa anche la forma del prodotto o della confezione di esso.

Il marchio collettivo

Il marchio collettivo rappresenta una forma di tutela, a carattere privatistico ma sottoposta a pubblico riconoscimento, della denominazione di prodotti. Esso svolge essenzialmente una funzione di garanzia qualitativa ed assicura che il prodotto o il servizio contrassegnato abbia determinate caratteristiche in relazione alla:

- Origine, che sia rilevante per la qualità del prodotto;
- Natura, intesa come qualità che un prodotto deve avere in base alle materie prime utilizzate;
- Qualità, espressa nel regolamento d'uso.

Il marchio collettivo, nella sua natura di marchio di certificazione o di qualità, è oggetto di utilizzazione da parte di una serie di imprenditori e presuppone la costituzione di particolari enti e associazioni che ne hanno la titolarità.

L'organismo promotore, solitamente un Consorzio di produttori, registra il marchio e ne ottiene la titolarità.

Il marchio collettivo consente di perseguire i seguenti obiettivi:

- Supportare il conferimento da parte dei produttori ai trasformatori e distributori;
- Valorizzare l'immagine del prodotto e del marchio nelle aree di produzione e consumo;
- Garantire un maggior valore aggiunto ai produttori conferenti.

Il marchio collettivo consente di dimostrare sia agli acquirenti del prodotto (centrali di lavorazione, industrie, grande distribuzione, ecc.) sia ai consumatori finali che i prodotti alimentari oggetto di tutela provengono da un'area specifica di produzione, possiedono determinate caratteristiche di qualità (come garantito dal marchio), e che esiste un sistema di controllo strutturato ed organizzato, per il quale può in prospettiva richiedersi la certificazione.

Il marchio ha l'obiettivo di contraddistinguere le produzioni di qualità, secondo un "disciplinare", a garanzia del consumatore e, nel rispetto di un regolamento, potrà essere apposto sulle confezioni.

Il marchio, così inteso, resta di proprietà del Consorzio titolare e quindi dei produttori, e garantisce la qualità della materia prima.

Il regime di funzionamento del marchio è enunciato in un regolamento che stabilisce le modalità di richiesta, i controlli a cui sottostanno i concessionari del marchio e le sanzioni in caso di inadempienza; le caratteristiche specifiche vengono invece generalmente raccolte nei disciplinari tecnici per ogni prodotto.

Il disciplinare tratta elementi quali la denominazione del prodotto, la definizione della sua zona di produzione, la descrizione del prodotto e del metodo di produzione, il confezionamento, l'etichettatura ed illustra infine gli elementi che comprovano la tracciabilità.

Il regolamento può prevedere l'intervento di un organismo terzo, detto organismo di certificazione, per la verifica delle caratteristiche e l'attestazione della conformità del prodotto al documento normativo di riferimento. In caso di esito positivo, rilascia la certificazione per il periodo di riferimento.

Il marchio può riferirsi a un paniere di prodotti e può essere utilizzato da più soggetti che si impegnano all'osservanza del regolamento e dei requisiti dei disciplinari di prodotto. Il soggetto che istituisce il marchio ne è proprietario e ne cura la concessione ai terzi, mettendo in atto i controlli preventivi e di conformità stabiliti dal regolamento.

Quindi, il marchio collettivo diventa un marchio più forte del marchio aziendale e maggiormente apprezzato dal consumatore in quanto la promessa di qualità è esplicita e le sanzioni previste nei confronti di comportamenti sleali rappresentano un elemento di tutela e di garanzia di qualità.

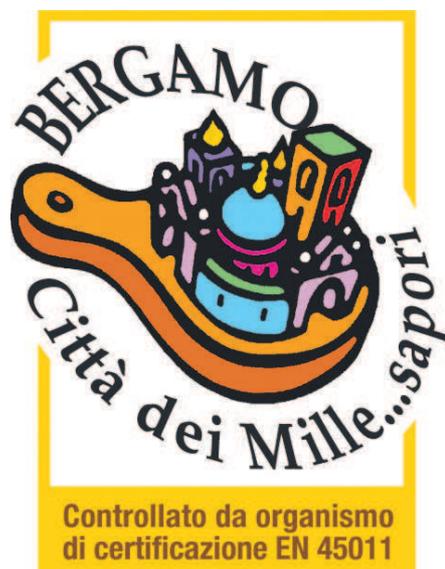
Una delle classificazioni dei marchi collettivi riguarda la titolarità:

- 1) **Marchi collettivi privati**, quando il titolare è soggetto privato, generalmente un'associazione o un consorzio, mentre le caratteristiche del prodotto possono essere garantite da un ente terzo;
- 2) **Marchi collettivi pubblici**, quando il titolare del marchio è rappresentato da un ente pubblico e il riconoscimento è comunitario, regionale o provinciale.

Un esempio di marchio collettivo privato è il marchio "**Bergamo, città dei Mille... sapori**" istituito dalla Camera di Commercio di Bergamo nel 1997 per valorizzare i prodotti della tradizione agroalimentare bergamasca. Esso prevede sei categorie di prodotto (pasta fresca, formaggi, salumi, farina, dolci, prodotti agricoli) e 23 disciplinari di prodotto. Sono iscritti, attualmente, una trentina di produttori e le verifiche di conformità vengono effettuate a cadenza biennale da un organismo terzo adeguato alla norma EN 45011.

Nella categoria salumi sono presenti i seguenti prodotti:

- La Salsiccia della Bergamasca" (La Löanghina de la Bergamasca);
- La Pancetta della Bergamasca" (La Pansèta de la Bergamasca);



- Il Salame della Bergamasca” (Ol Salam de la Bergamasca);
- Il lardo della Bergamasca” (Ol Lard de la Bergamasca);
- Il Cotechino della Bergamasca” (Ol Codeghi’ de la Bergamasca);
- Il Prosciutto crudo “Il Botto”;
- La Testina bergamasca (La Testina de la Bergamasca).

Il marchio di qualità volontario o Certificazione di Prodotto (CDP)

La certificazione di prodotto è il logo o il marchio dell’Ente di certificazione, concesso in uso all’azienda che ha deciso di esporlo sui propri prodotti.

Questo tipo di certificazione ha l’obiettivo di assicurare il cliente che il prodotto è conforme a determinati requisiti stabiliti da norme tecniche (disciplinari) e di garantire il livello di qualità del servizio/prodotto erogato. L’azienda dovrà poi seguire lo schema di certificazione previsto dall’Ente a cui si rivolge, il quale dovrà effettuare controlli periodici a campione sul prodotto, prelevandolo sia in azienda che sul mercato.

I marchi di denominazioni di origine

Sono **marchi di qualità** che hanno la funzione di certificare che il prodotto sul quale sono apposti abbia determinate caratteristiche qualitative e/o sia stato prodotto seguendo determinati procedimenti.

Sono marchi collettivi, sempre volontari ma a garanzia pubblica, in cui i requisiti oggetto di certificazione e i sistemi di controllo/certificazione vengono stabiliti da regole cogenti (regolamenti italiani o comunitari). In questo caso gli Organismi di Controllo, che rilasciano le certificazioni, devono essere autorizzati dall’Autorità competente.

Nel caso di produzioni agroalimentari l’autorità competente viene identificata con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il sistema di controllo è articolato su tre passaggi obbligatori:

- 1) I produttori devono definire in un disciplinare di produzione le regole a cui devono attenersi (sistema di autocontrollo);
- 2) È solo l’Organismo di Controllo che può attestare la conformità del disciplinare alla normativa nazionale o comunitaria di riferimento (controllo preventivo);
- 3) Le aziende si assoggettano al controllo sistematico dell’Organismo di Controllo che verifica la conformità del prodotto e delle procedure adottate a quanto definito nel disciplinare.

I marchi di denominazione di origine attualmente previsti sono:

- DOC Denominazione di Origine Controllata
- DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- IGT Indicazione Geografica Tipica
- DOP Denominazione di Origine Protetta
- IGP Indicazione Geografica Protetta
- STG Specialità Territoriale Garantita

Le DOP, insieme con le IGP e le STG sono gli strumenti che in Europa tutelano specialità agroalimentari legate alla tradizione salumiera. In vent’anni hanno dimostrato un’efficacia tale che il legislatore le ha riconfermate senza alcuna variazione sostanziale.