



Istituto Valorizzazione Salumi Italiani



Das **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** (engl. **Institute for the Promotion of Italian Salumi**) ist ein **nicht gewinnorientiertes Konsortium, das 1985 gegründet wurde**, mit dem Ziel das Image der italienischen Salumi in Italien und im Ausland zu verbessern.

Das Istituto Valorizzazione Salumi Italiani kooperiert mit verschiedenen Einrichtungen, darunter das Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik, das Gesundheitsministerium und das Ministerium für wirtschaftliche Entwicklung, mit den Regionen, mit den Verbraucherverbänden, mit dem Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Nationales Forschungsinstitut für Lebensmittel und Ernährung), mit dem Istituto Commercio Estero (Institut für Außenhandel), mit den italienischen Botschaften.

Zu den Aktivitäten des Instituts zählen:

- Im Bereich der Salumi die Verbreitung der Kenntnis zu den Aspekten Produktion, Ökonomie, Nährwert und Kultur
- Die weitere Verbreitung eines Kulturgutes Made in Italy, mittels Kommunikationsstrategien und Events
- Die Förderung von Marktstudien, Umfragen und Produktanalysen
- Organisieren von an die Verbraucher gerichteten Initiativen sowie von Wettbewerben an Schulen

In Italien ist das Konsortium involviert in **engen Beziehungen zu den Medien und in intensiven Informationskampagnen; es organisiert Events für den Verbraucher und fördert Studien zum Nährwert der italienischen Salumi**, sowie Publikationsprojekte, **und arbeitet eng zusammen mit verschiedenen Institutionen.**

Im Ausland wurden seine Aktivitäten ab 1990 enorm wichtig, als die Notwendigkeit, sich neue Märkte zu erschließen, zur Entwicklung von Kampagnen führte, die in vielen Ländern und weltweit Verbreitung fanden. Informationskampagnen wurden durchgeführt in Deutschland, Frankreich, England, Schweden, Finnland, Belgien, Russland, Brasilien, den Vereinigten Staaten, Kanada, Südkorea, Japan und Hongkong.

Die italienischen Salumi: ihre Geschichte

Das Wildschwein ist seit jeher eines der vom Menschen meistgeschätzten Tiere und die Verwendung seines Fleisches, besonders gepökelt und in Salami verwandelt, ist antiken Ursprungs, der wahrscheinlich bis auf die Etrusker zurückgeht. In der römischen Zeit wurden die Verarbeitungstechniken weiterentwickelt und der Schinken wurde ein Produkt, das höchstes Ansehen genoss, und war ein zentrales Ereignis bei Begegnungen und Festen. Während der darauffolgenden Invasionen durch Barbaren, war das Schwein, in Form von Würsten, eine der wichtigsten Ressourcen eines Dorfes. Im Laufe der Jahrhunderte gewannen die Schweinehaltung und der Verzehr ihrer Produkte immer größere Bedeutung und immer mehr an Beliebtheit. Zwischen dem 12. und dem 17. Jahrhundert entstanden in Italien Berufe rund um die Verarbeitung von Schweinefleisch. Darunter sticht der des *norcino*, des Schweineschlachters hervor, dessen Erbe in der italienischen Tradition immer noch lebendig ist. Im 19. Jahrhundert entstanden schließlich die ersten Produktionsstätten und Salumi-Geschäfte.





Die italienischen Salumi: besser und gesünder

Der Wert der italienischen Salumi hat sich im Laufe der letzten zwanzig Jahre verändert und gehört nun zu einer Kategorie von Lebensmitteln in Übereinstimmung mit den ernährungstechnischen Empfehlungen der wissenschaftlichen Community. Das ging hervor aus einer Studie durchgeführt vom Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione und unterstützt vom Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.

Der Salzgehalt und auch der Fettgehalt sind dank moderner Tierhaltungsmethoden gesunken. Daraus entstehen dann Produkte mit einem Mehr an ungesättigten Fettsäuren, „die guten Fette“, vor den gesättigten. Darüber hinaus hat sich bei manchen Salumi das Cholesterin verringert, während der Vitamingehalt der B-Gruppe sowie der Gehalt an Mineralien wie Eisen, Zink, Kupfer und Selen gestiegen ist.

Die italienischen Salumi: die europäischen Bezeichnungen

Die Europäische Union hat eine präzise Norm veröffentlicht, um einige typische Nahrungsmittel zu schützen und diese hervorragenden Produkte vor Nachahmungen und Fälschungen zu schützen. Sie hat zwei Gütesiegel entwickelt: DOP (Denominazione di Origine Protetta) und IGP (Indicazione Geografica Protetta), mittels derer sie beabsichtigt zum einen diejenigen Produkte zu unterstützen, welche die vorgeschriebenen Maßgaben erfüllen, und zum anderen den Verbrauchern bei der Wahl zu helfen.

DOP: steht für ein Produkt original aus einer Region oder einem Ort, dessen charakteristische Merkmale essentiell oder ausschließlich seinem geographischen Ursprung geschuldet sind. Die gesamte Produktion, Verarbeitung und Ausarbeitung des Produkts müssen innerhalb des angegebenen Gebietes geschehen und einem genau definierten Rezept folgen.

IGP: führt eine neues Level in Punkto Verbraucherschutz ein, indem es die industrielle Herstellung in diesem Sektor mit in Betracht zieht, und dabei mehr Wert auf die Herstellungstechniken legt als auf den geographischen Ursprung. Es definiert ein Produkt, das original aus einer Region oder einem Ort stammt, dessen charakteristische Merkmale auf einen geographischen Ursprung zurückverfolgt werden können und in dessen Produktions- oder Verarbeitungsprozess mindestens eine Phase in dem definierten Gebiet geschieht.

Die italienischen Salumi des Markenzeichens DOP

Die italienischen Salumi des Markenzeichens DOP sind: Capocollo di Calabria; Coppa Piacentina; Crudo di Cuneo; Culatello di Zibello; Lard d'Arnad (Val d'Aosta); Pancetta di Calabria; Pancetta Piacentina; Prosciutto di Carpegna; Prosciutto di Modena; Prosciutto di Parma; Prosciutto di San Daniele; Prosciutto Toscano; Prosciutto Veneto Berico-Euganeo; Salame di Varzi; Salame Brianza; Salame Piacentino; Salamini Italiani alla Cacciatora; Soppressata di Calabria; Sopressa Vicentina; Salsiccia di Calabria; Jambon de Bosses (Val d'Aosta).

Die italienischen Salumi des Markenzeichens IGP

Die italienischen Salumi des Markenzeichens IGP sind: Bresaola della Valtellina; Ciauscolo; Coppa di Parma; Cotechino Modena; Finocchiona; Lardo di Colonnata; Mortadella Bologna; Mortadella di Prato; Porchetta di Ariccia; Prosciutto Amatriciano; Prosciutto di Norcia; Prosciutto di Sauris; Salama da Sugo; Salame Cremona; Salame d'Oca di Mortara; Salame Sant'Angelo; Salame Felino; Salame Piemonte; Speck Alto Adige; Zampone Modena.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI) Italy
Tel. + 39 02 8925901
info@ivsi.it

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25
Desenzano del Garda (BS) Italy
Tel. +39 030 7741535
press@blancdenoir.it

