



Consorzio Cacciatore Italiano DOP



Die Anerkennung des Konsortiums durch den Minister für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik im Jahre 2005 machte es zum offiziellen, akkreditierten Organ, um die Aufgaben **Information, Verbraucherschutz und Werbung für die italienischen Salumi alla Cacciatora DOP** zu übernehmen. Das Konsortium übernimmt des Weiteren auch eine Kontrollfunktion, um Missbrauch entgegenzuwirken, Imitationen anzuzeigen, sowie Piraterie und Fälschungen; und dies auf dem gesamten Gebiet Italiens, aber nicht nur dort.

Die Geschichte

Die Salami alla Cacciatora (nach Jägerart) und ihre Varianten (cacciatorino etc.) waren die Salamis, die Jäger bei Jagdeinsätzen zusammen mit Brot bei sich trugen. Sie waren ein Nahrungsmittel, das sich dafür besonders eignete aufgrund einer richtigen Menge vom Energielieferanten Fett sowie guten Proteinen, ohne allzu salzig zu sein. So glich sie den durch das lange und intensive Schwitzen entstehenden Salzverlust bei der Verfolgung von Wild aus. Diese Salamis blicken auf eine extrem lange Geschichte zurück. Die ersten Hinweise stammen aus dem alten Ägypten. Was die italienischen Ursprünge anbetrifft, so findet man diese in der Kultur der Etrusker. Die Etrusker waren nämlich große Wildschweinjäger und auch Liebhaber seines domestizierten Bruders, dem Hausschwein. Beide Tiere wurden auf vielfältige Art und Weise zubereitet, darunter besonders als gesalzene Fleischarten (die Salumi). Die Salami alla Cacciatora wurden einst in den Häusern von Bauern und Jägern hergestellt. Dieser Ursprung garantierte bei ihrer Fermentation einen lokalen mikrobiologischen Geist, der sich im Laufe der Jahrhunderte verfeinert und der bis heute erhalten geblieben ist.

Die Salami Cacciatore Italiano Dop: Wie sie ist

Die so genannten Cacciatori sind Salamis von kleiner, kompakter Größe und charakterisiert durch eine rubinrote Farbe, und ist eine Wurst, in der die Fettkörnchen sich gleichmäßig verteilen.

Die Herstellung

Die Prinzipien, auf denen die Herstellung von Salamini Italiani alla Cacciatora DOP basiert, sind seit jeher unverändert. Unter Achtung der antiken Tradition fordern die Bestimmungen eine Verwendung von Fleisch, das ausschließlich von italienischen Schweinen stammt. Diese Schweine sind dieselben, die bei der Herstellung von Prosciutto di Parma und Prosciutto San Daniele verwendet werden: Diese Schweine gehören festgelegten Rassen an und werden in genau festgelegten Gebieten Nord-Italiens unter Einhaltung strenger Aufzuchtregeln großgezogen.

Die Fleischstücke kommen ausschließlich von den besten Teilen des Schweins. Diese werden zerkleinert von Maschinen mit einer Kombination von Blechen und Messern. Nach der Zerkleinerung kommen das Kneten und das Einfüllen und dann geht es an die Reifung. Die Bestimmungen sehen eine strenge Beschränkung vor, was die Liste der erlaubten nicht fleischlichen Zutaten sowie Zugaben angeht, und legt genaue Kriterien für die Menge an Fett, für Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz des fertigen Produkts fest.





Nährwertaspekte

Ohne ihre 2700-jährige Tradition zu verraten, hat sich die Salami cacciatora dem heutigen Lebensstil und den sich ändernden Geschmäckern der Menschen angepasst. Sie ist weniger fett und hat den Salzgehalt reduziert, und dadurch ihren Nährwert verbessert, wodurch sie sich besonders für körperliche und sportliche Aktivitäten eignet. Außerdem ist der Gebrauch von Konservierungsmitteln streng reguliert, um die Sicherheit beim Verzehr zu gewährleisten. **Diese Eigenschaften machen aus der Salami cacciatora ein ideales Nahrungsmittel für Menschen jeden Alters**, besonders für diejenigen, die nahrhafte Lebensmittel brauchen.

Die Eigenschaften des Produkts lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Proteine von erhöhtem biologischen Wert
- Bei Fetten, ein Mehrheit von ungesättigten gegenüber den gesättigten
- Beim Cholesterin eine mehr als erforderliche Reduktion
- Bei Mikronährstoffen, eine gute Quelle für die Vitamine B1, B12, Eisen und Selen

Das Kontrollsystem für die DOP

Auf einem klaren Weg, 1994 erstmals eingeschlagen, wurde im Jahre 2001 die Ursprungsbezeichnung Salami Italiani alla Cacciatora in das Verzeichnis der schützenswerten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen. Die italienischen Salamini können in 11 Regionen hergestellt werden.

Das Rohmaterial stammt aus Schweinaufzucht, die sich in folgenden Gebieten befinden muss: **Friaul-Julisch-Venetien, Giulia, Venetien, Lombardei, Piemont, Emilia-Romagna, Umbrien, Toskana, die Marken, Abruzzen, Latium und Molise.**

Die Verordnung (UE) 1151/2012 sieht außerdem vor, dass die Produktion unter der Kontrolle eines unabhängigen Dritten steht, dem IFCQ Zertifizierungen, das die Konformität der Herstellungsprozesse überwacht, gemäß den in Brüssel hinterlegten Vorschriften.

Alle für die Herstellung, die Reifung, die Konfektionierung wichtigen Schritte, ebenso wie die qualitativen und organoleptischen Anforderungen an das Produkt stehen unter ständiger Kontrolle.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG UND BRENNWERTE PRO 100g DES ESSBAREN TEILS		
Chemische Zusammensetzung	Brennwert pro 100g	Anmerkung
Essbarer Teil (%):	100	
Wasser (g):	30.6	
Proteine (g):	28.5	
Fette (g):	34	
Cholesterin (mg):	99	
Verfügbare Kohlenhydrate (g):	1.2	
Stärke (g):	0	
Löslicher Zucker (g):	1.2	
Fasern insgesamt (g):	0	





Lösliche Fasern (g):	0	
Nicht lösliche Fasern (g):	0	
Alkohol (g):	0	
Brennwert (kcal):	425	
Brennwert (kJ):	1776	
Natrium (mg):	1498	
Kalium (mg):	435	
Eisen (mg):	1.7	
Calcium (mg):	43	
Phosphor (mg):		
Magnesium (mg):	34	
Zink (mg):	3.6	
Kupfer (mg):	0.17	
Selen (µg):	3.1	
Thiaminium (mg):	0.28	
Riboflavin (mg):	0.16	
Niacin (mg):		
Vitamin A Retinol eq. (µg):	tr	
Vitamin C (mg):	0	
Vitamin E (mg):		

Consorzio Cacciatore Italiano DOP

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

Blancdenoir Comunicazione

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

