



DOCUMENTO RESUMEN

**Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09.**



SALAME TÍPICO DE COLONIA CAROYA

Indicación Geográfica – Resolución N° 37/2014

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina.

Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Comité de Promoción de la IG para el Salame Típico de Colonia Caroya

Contacto

embutidospiazzoni@gmail.com

Descripción general

El salame de Colonia Caroya es un producto reconocido a nivel nacional con un importante anclaje cultural en la comunidad. Los principales factores territoriales que confieren tipicidad al producto son los saberes empíricos heredados de los inmigrantes friulanos y vénetos transformados y adaptados en la comunidad local. Por esto, en el imaginario de los consumidores el producto está asociado a una producción artesanal cuya elaboración remite al grupo familiar. Asimismo se asocia al salame con los sótanos, edificaciones características de las casas construidas por los inmigrantes.



El nombre de Colonia Caroya reúne la impronta de dos culturas que se sucedieron en este territorio: friulanos y vénetos. El término “Caroya” deriva del término Caroyapa, de origen quichua que significa “cara de cuero”. El salame de este lugar es un producto con identidad sensorial propia que permite diferenciarlo de otros salames similares.

Diversos trabajos de evaluación sensorial permitieron asegurar que presenta un sabor particular, identificable y diferenciable de otros salames.

Descripción del producto y origen de las materias primas

El salame típico de Colonia Caroya es un salame picado grueso, madurado en sótano durante un período mínimo de 21 días. Presenta las siguientes características:

► **Aspecto externo:** 25 a 40 cm de longitud y 45 a 60 mm de diámetro, embutido en tripa vacuna, de forma recta y con aspecto regular, firme al tacto aunque con cierta elasticidad. El atado típico delimita segmentos de aproximadamente 7 cm y se hace con hilo tipo chorricero de 5 hebras. El emplume de color gris claro homogéneo constituye uno de los elementos que hacen a la calidad específica del salame. Este se debe al desarrollo del hongo *Penicillium nalgiovense* que se encuentra en los sótanos de Colonia Caroya en forma espontánea y en altas proporciones.

► **Superficie de corte:** color rojo oscuro, brillante, con dados de tocino de aproximadamente 4 a 6 mm de lado distribuidos de manera uniforme y sin presencia de nervios.

► **Olor:** es intenso, aromático y remite a los sótanos donde se realiza su maduración.

► **Sabor:** especiado, con poca sal y levemente picante.

Las materias primas utilizadas comprenden determinados ingredientes cuyas proporciones son definidas en una receta compartida por los elaboradores locales, la cual constituye la base de la tipicidad del producto.

► **Carne bovina:** se seleccionan cortes magros provenientes de los cuartos traseros y delanteros. Los cortes son prolijados hasta la obtención de pulpa de carne “al rojo”.

► **Carne porcina:** se seleccionan cortes magros provenientes de los cuartos traseros y delanteros. Los cortes son prolijados y se retira la mayor parte de grasa visible.



► **Tocino:** grasa proveniente de la zona dorsal del cerdo, de consistencia firme, color blanco rosado. Se prolaja a fin de asegurar la ausencia de pelos, cuero.

► **Tripa** natural de origen vacuno.

Zona geográfica

Comprende el área delimitada por la zona sistematizada de riego en la cual se instalaron inicialmente las culturas friulana y véneta: Colonia Caroya (ubicada a 50 Km al norte de la ciudad de Córdoba) y Colonia Vicente Agüero (al NE de Colonia Caroya). En esta zona donde se elabora tradicionalmente el salame se observa la transmisión de saberes y prácticas asociadas a su producción y su consumo, asimismo se constata la presencia de sótanos. Estos son considerados como una expresión cultural que permitió lograr el salame típico.

Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

En 1878 llegaron aproximadamente 60 familias de inmigrantes italianos, procedentes de la Regiones del Friuli-Venezia, Giulia y del Véneto (noreste de Italia). Dada la inexistencia de una infraestructura local mínima, fue la Estancia Jesuítica Caroya la que sirvió como albergue del grupo de colonos hasta que pudieron construir sus primeras viviendas en los lotes que les fueran asignados.

En lo concerniente a la construcción de una calidad específica, se desconocen los detalles del proceso que llevó a que los caroyenses compartieran la definición de “un” salame distinto al que elaboraban en su Italia natal y a su vez diferente al que elaboraron otros inmigrantes italianos llegados a la Argentina. Si bien muchos inmigrantes italianos y españoles agregaron carne vacuna a la tradicional elaboración de salame en base a carne porcina, la composición de la receta del salame local adquirió una fórmula “única” y las prácticas de elaboración y maduración se orientaron a lograr un perfil sensorial definido y único.

Las prácticas y saberes propias a la “factura” de chacinados que traían los friulanos en su bagaje cultural, fueron modificándose en un proceso de adaptación al nuevo medio. De hecho, los salames que se elaboraban en el Friuli estaban compuestos exclusivamente por carne de cerdo. La incorporación de carne vacuna se debió a su abundancia y a que en Argentina históricamente fue más barata que la carne porcina.



El salame de Colonia Caroya comenzó a ser conocido en la región y más tarde en el país, gracias a los compradores que lo adquirían en ocasión de visitar un familiar en la Colonia o de hacerse enviar salames elaborados por familiares o amigos caroyenses a ciudades cercanas.

En 1976, a causa de una importante pérdida en la producción vitícola surgen varios emprendimientos familiares de producción de salame. A fines de esta década las producciones comerciales se estabilizaron y comenzaron a reconocerse como un sector comercial.

El factor territorial que asegura la proyección en el tiempo de esa calidad reconstruida son los saberes y prácticas que mantienen los caroyenses. Entre los saberes y prácticas propios a la etapa de elaboración, se destacan el conocimiento de la receta tradicional, los saberes movilizados en la elección de la materia prima, en el embutido, en la gestión del proceso del goteo y sobre todo, la gestión del proceso de maduración en sótano.

Otro saber determinante en la proyección en el tiempo del salame típico, es el saber degustar. Este ha actuado durante décadas como orientador de las calidades producidas. A nivel del elaborador, es esencial poder reconocer al producto típico y el poder detectar deficiencias en la calidad y referirlas a los factores que la determinan para poder corregirlas. A nivel del consumidor, la aceptación de determinadas características y el descarte de otras actúan como orientador de las calidades producidas. Este factor es determinante para la preservación de la tipicidad de los salames elaborados en Colonia Caroya.

→ **Natural**

Las condiciones climáticas locales facilitaron el desarrollo de la elaboración de salame, gracias a la predominancia de un clima continental, con una estación invernal marcada, caracterizada por temperaturas medias mensuales situadas entre 7 y 10°C.

Desde la creación de la Colonia, las elaboraciones familiares de chacinados (carneadas) destinadas al autoconsumo, se efectúan a partir de la primera helada hasta finales de invierno.

Entre los productos obtenidos en las carneadas, las condiciones locales permitieron la reproducción de la tradición de madurar el salame en sótanos, en épocas en las que todavía no se hablaba de los equipos de



climatización. Es decir, el clima continental facilitó el anclaje de la producción de salame en el territorio caroyense.

Otro aspecto relacionado a la producción de salame y en este caso a su tipicidad es la presencia local, inusualmente alta, del hongo *Penicillium nalgiovense*. Este hongo fue identificado como el principal poblador de la superficie de los salames, en su etapa de maduración en sótano. El desarrollo de esta microflora específica se dio a lo largo de décadas, gracias a las condiciones de humedad y temperatura reinantes en los sótanos de las casas típicas de Caroya (particularmente durante los meses de invierno y principio de la primavera) y a la repetida utilización de ese espacio para madurar los salames.

Método de obtención del producto y prueba del origen

Recepción de Materias Primas

Se realiza un control de las condiciones de higiene y de refrigeración del vehículo de transporte de las materias primas; inspección visual e identificación de las materias primas y otros ingredientes necesarios para la elaboración del Salame Típico de Colonia Caroya; como así también las especificaciones de lugares y condiciones de almacenamiento. Se da inicio, en esta etapa del proceso de elaboración, a la trazabilidad que tiene como unidad al lote de salame.

Las materias primas fueron clasificadas en dos tipos:

Cárnicas: son cortes magros libres de ganglios, hematomas o cualquier anomalía que impacte negativamente en la calidad de la carne.

Al momento de la recepción de las materias primas cárnicas se deberá controlar:

- a) Las condiciones de transporte de la carne.
- b) El buen estado de los envases, cuando la carne se adquiere envasada al vacío.

Los cortes recibidos se almacenarán en cámara refrigerada solo para esos fines. El tocino podrá ser almacenado a temperaturas bajo cero.

Previo al ingreso a cámara los productos cárnicos deberán identificarse con un código formado por una letra que indique su origen, a saber:

-**V**: para carne vacuna,



-‘C’: para carne de cerdo,

-‘T’: para tocino.

Las letras se acompañarán de un N° correlativo para nombrar el lote de materia prima recibida, seguida por la fecha de ingreso de la misma al establecimiento.

Ejemplo: V-1-03/06/2011 que significará Lote de carne vacuna N°1 del año en curso, ingresado al establecimiento el día 03 de junio de 2011.

La identificación podrá colocarse adosada al estante donde se coloque la carne, al recipiente contenedor o al gancho si se trata de medias reses o cuartos.

La etapa de recepción y acondicionamiento de las materias primas cárnicas debe llevarse a cabo de forma tal que las mismas no pierdan su condición de refrigeradas y/o congeladas, según corresponda.

Otros ingredientes

Los ingredientes como especias, sal nitro, nuez moscada, azúcar, etc., deberán almacenarse en lugar separado de las materias primas cárnicas. Se incluye dentro de otros ingredientes a la tripa, que deberá almacenarse separada de los ingredientes citados anteriormente.

Registros

Se deberá registrar el código de identificación de las materias primas cárnicas, la cantidad recibida y a utilizar en el proceso y el origen o proveedor. Se deberán registrar otros insumos utilizados.

→ Desposte y/o selección de pulpa

Se procede a separar la carne del hueso en los casos en los que la carne se adquiera como media-res o cuarto. Seguidamente se procede a la selección de la pulpa. Para ello se trabajan los cortes de carne separando esta de nervios, grasas y cartílagos, que son descartados. La pulpa seleccionada se almacena en cámara hasta reunir la cantidad necesaria para elaborar un lote de producto.

Registros

Se deberá registrar la fecha de desposte y/o selección de pulpa. Los registros deben mantenerse por dos campañas.



→ **Picado de la pulpa y cubeteado de tocino**

Se introduce la pulpa seleccionada en una moledora/picadora de carne y se la muele pasando la pulpa una sola vez, utilizando para ello un disco rejilla de 8 - 10 mm. El tocino se corta en dados de 4 a 6 mm. Esta operación se efectúa de forma manual o mediante una máquina cubeteadora. El tocino utilizado deberá ser de color blanco rosado, firme al tacto y de aspecto limpio (sin pelos, cueros, etc.)

Registros

Se deberá registrar la fecha de picado de la pulpa y cubeteado del tocino.

Mezclado

Se coloca en la mezcladora o batea para amasar a mano la carne vacuna, de cerdo y el tocino. Se agregan luego los ingredientes (azúcar cuando corresponda, especias, mezcla de ajo y vino blanco) y la sal nítro disuelta en una mínima cantidad de agua. Se procede al mezclado, hasta que el pastón se encuentre ligado.

La proporción en la que las especias se combinan proviene de la receta de cada productor y debe respetar los contenidos máximos y mínimos detallados en el ítem 'Materias primas e ingredientes. Proporciones aceptadas'.

Queda prohibido el uso de: cualquier tipo de aditivos que aceleren los procesos naturales, tales como fermentos, fosfatos, sustancias amiláceas, cualquier otro componente que no figure en este protocolo.

Registros

Se deben registrar las cantidades de sal nítro utilizada y cuando se utilicen las de azúcar y de nuez moscada.

→ **Embutido**

Se introduce la pasta del salame (mezcla ligada) a presión dentro de la tripa, la que deberá ser natural y de origen vacuno. La tripa debe limpiarse cuidadosamente con abundante agua potable, antes de ser utilizada. Se debe controlar luego, la inexistencia de perforaciones/rupturas.

Concluido el embutido se debe atar de manera firme el salame utilizando hilo tipo choricero de 5 hebras. Las ataduras se realizan en toda su longitud distanciadas unas de otras a aproximadamente 7 cm. Con el hilo sobrante se debe armar un lazo para facilitar el colgado en las varas para la etapa de goteo. El proceso de atado se lleva a cabo en forma manual.



Queda prohibido el uso de: clips metálicos en los extremos del salame.

Luego, se debe pinchar el salame asistido con un pinche para favorecer la salida del aire que haya quedado durante el embutido.

Se considera a la fecha de embutido como la de elaboración del producto.

La sala de trabajo/elaboración debe estar acondicionada a temperaturas de entre 18°C a 20°C, durante cada una de las etapas, desde el desposte hasta la obtención del producto embutido.

Registros

Se debe registrar la fecha de embutido en el registro de elaboración y la temperatura de la sala de elaboración en el registro 'Temperatura en Sala de elaboración'.

→ Identificación, goteo y secado

Se cuelgan las piezas de salame en varas para favorecer la eliminación del exceso superficial de líquidos del producto, el inicio de la proliferación de bacterias lácticas que causarán posteriormente el descenso del pH y el cambio de coloración. Los salames no deben tocarse entre sí.

Se elabora una tarjeta que identifique al conjunto de varas con los salames que conforman un lote elaborado. La mencionada tarjeta debe contener la siguiente información: Lote de salame elaborado: Sigla LE (Lote elaborado) N° correlativo, seguido por el día/mes/año de elaboración (LE N° XX-XX/XX/XX).

Ejemplo: LE 01- 05/06/2012 que se lee como Lote de salame elaborado n°1 del año en curso, elaborado el día 05 de junio de 2012.

Las varas cargadas se ubican en la sala donde se realizará esta etapa, la que debe estar acondicionada a una temperatura máxima de 25°C.

El producto puede permanecer en dicha sala, hasta 5 días para que se produzca el descenso de pH esperado y el inicio del secado y se verifiquen los siguientes indicadores de cumplimiento de la etapa:

- a)** Se produzca el viraje de color de carne fresca a producto curado (rojo más oscuro)
- b)** Modificación del olor de producto fresco para adquirir el de salame.
- c)** En esta etapa pueden observarse indicios de emplume.



Deben efectuarse mediciones de pH en 1 salame por lote de producto elaborado, al cuarto día contando a partir de la fecha de embutido. El valor máximo aceptado para dicha medición de pH es de 5,2.

Finalizado el período de secado y antes de ingresar el producto al sótano de maduración, se debe pesar una muestra de 10 unidades de salame, la que debe quedar identificada a los efectos de corroborar la pérdida de peso finalizado el período de maduración.

Registros

Se deberá registrar el código de lote de salame elaborado, la cantidad de unidades de salames que conforman el lote, el peso de la muestra de 10 salames, la fecha de viraje de color, el cambio de olor y el valor de pH cuando corresponda.

Se deberá registrar la temperatura ambiente de la sala donde se efectúe el secado mientras dure esta etapa.

→ Maduración/Estacionado del producto

Concluida la etapa anterior, el producto es trasladado al sótano donde permanece hasta cumplir 21 días como mínimo desde el embutido y hasta la reducción del peso de la muestra de 10 unidades aproximadamente de un 30% respecto a la misma muestra fresca.

Esta etapa debe llevarse a cabo en sótanos con temperaturas máximas de 18°C y Humedad relativa recomendada de hasta 85%.

Queda prohibida la maduración de salames en cualquier otra estructura que no sea un sótano.

Se debe pesar la muestra de 10 salames identificada en la etapa de goteo para verificar la reducción de peso indicada.

Registros

Se deberá registrar la fecha de ingreso a sótano o inicio de maduración, la fecha de final de maduración y el peso de la muestra de 10 unidades en estas fechas.

Se deberán registrar la temperatura y humedad relativa ambiente del sótano.

Producto Terminado

Deben controlarse las siguientes características de tipicidad del producto:



a) Aspecto visual al corte: superficie de corte brillante. Presencia de dados de tocino de aproximadamente 0.5 cm de lado distribuidos de manera uniforme. Color rojo oscuro sin presencia de nervios.

b) Olor: intenso, aromático y característico que recuerda a los sótanos de maduración.

c) Sabor: típico, especiado, con poca sal y levemente picante.

d) Presencia de mufa típica color blanco-grisácea,

Debe verificarse su aptitud para consumo, la que estará indicada por:

a) La merma del 30% de su peso húmedo.

b) La ausencia de olores y sabores extraños/distintos a los típicos del salame especificados.

c) Análisis microbiológicos y físico-químicos aptos.

Los controles microbiológicos deberán efectuarse sobre 5 unidades de producto terminado al menos 1 vez por cada estación del año, de acuerdo a lo establecido por el artículo 302 del CAA (pág. 6 y 7 de este documento).

Los controles físico-químicos del producto se realizarán con idéntica frecuencia que los controles microbiológicos, a saber:

a) Actividad de agua (AW) por debajo de 0,91;

b) Concentración de Sal medido como Cloruros mínimo de 4 g de sal/100 g de producto y un máximo de 35 g /100 g de producto.

Registros

Se deberán registrar los indicadores de tipicidad y adjuntar los análisis microbiológicos y físico-químicos cuando correspondan.

Tratamiento de Lotes/unidades no conformes: Durante el proceso de elaboración los lotes o unidades de producto que resulten no conformes según las especificaciones de este protocolo deberán separarse de los lotes/unidades conformes.

Deberán registrarse las causas de las unidades no conformes y su cantidad.

Tiempo de retención de registros: Los registros deben mantenerse por dos años.



Rótulo

El Salame Típico de Colonia Caroya reconocido con IG se identifica a través del siguiente logotipo.



