TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL SALAME DI VARZI, DELIMITAZIONE DELLA ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Art. 4

Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente aerati, con opportune attrezzature e tecniche, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto.

Versione in vigore dal 9 dicembre 1989, tuttora in vigore · versione 0

RIFERIMENTI NORMATIVI

Atto	Tutela della denominazione di origine del salame di Varzi, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto
Estremi	Legge 30 maggio 1989, n. 224
Capo	I — Della denominazione di origine, della corrispondente zona di produzione e delle caratteristiche merceologiche
Pubblicazione	Gazzetta Ufficiale del 9 giugno 1989

Fonte del testo: dati aperti ufficiali, licenza CC BY 4.0
Fonti e licenze su iuspedia.it/fonti-e-metodologia. Il testo non ha carattere di ufficialità: fa fede quello pubblicato nella Gazzetta Ufficiale.

Documento generato da Iuspedia.it il 22 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/tutela-della-denominazione-di-origine-del-salame-di-varzi/art-4-asciugatura-e-stagionatura

Inquadra il QR code per aprire la pagina su Iuspedia.it