

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "SOPRÈSSA VICENTINA"

ART. 1
Nome del prodotto

La denominazione d'origine protetta "Soprèssa Vicentina" è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2
Descrizione del prodotto

2.1 Materie prime

Le carni devono provenire da animali nati e allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.
Il peso dei suini macellati non deve essere inferiore a 130 Kg di peso morto.

2.1.1 Qualità della carne

Sono escluse le carni di suini portatori di miopatie conclamate (PSE; DFD; postumi di evidenti processi infiammatori e traumatici pregressi) accertate dal medico veterinario in sede di macellazione.

2.1.2 Caratteristiche genetiche

Sono ammessi gli animali in purezza o d'incrocio, comunque non manipolati geneticamente, di razze tradizionali quali: Large White, Landrace e Duroc iscritte al Libro Genealogico Italiano o a Libri Genealogici Esteri riconosciuti dal Libro Genealogico Italiano e che presentano finalità compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.
I suini allevati devono essere in grado di raggiungere pesi elevati alla macellazione (130 Kg di peso morto).

2.1.3 Età alla macellazione

L'età minima alla macellazione è di nove mesi e può essere accertata sulla base dei dati riportati dal timbro, tatuato sulla coscia dei suini entro i primi 30 giorni dalla nascita.

2.1.4 Prescrizioni relative all'allevamento

Le fasi di allevamento sono così definite:

Allattamento	da 0 a 30 giorni sotto scrofa
Svezzamento	da 30 a 80 giorni
Magronaggio	da 30 a 80 Kg di peso vivo
Ingrasso	da 80 a 160 Kg di peso vivo ed oltre

Le strutture e attrezzature dell'allevamento devono risultare ben coibentate e ben aerate in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.
I pavimenti devono essere realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed anti-sdrucciolevoli.
In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.
Possono essere utilizzati anche suini allevati allo stato brado e semibrado.

2.1.5 Alimentazione degli animali fino alla fase di magronaggio.

Dalla nascita al completamento della fase di magronaggio l'alimentazione degli animali è quella definita nella tabella n.1.

Tabella n.1

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo (Tutti quelli utilizzabili nel periodo di ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale)	
Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.: fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.: fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.: fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.: fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.: fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	s.s.: fino ad un massimo di 6 l. capo/giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36° C	s.s.: fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.: fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.: fino al 10% della s.s. della razione

s.s.= sostanza secca

9 MAG. 2001
Ministero delle Poli

2.1.6 Alimentazione degli animali nella fase di ingrasso

Gli alimenti e le dosi consentite per l'alimentazione dei suini durante l'intera fase di ingrasso sono riportati nella successiva tabella 2.
Per la fase di ingrasso e' vietato l'impiego di alimenti di origine animale non lattea.
E' preferibile che l'alimento sia presentato sotto forma liquida o di pastone con l'aggiunta di acqua e dove è possibile di siero di latte. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è indicata la presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.
Per latticello si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

Tabella 2

Alimenti	% massima sulla sostanza secca della razione
Farina di mais	fino al 55 %
Patata e/o patata disidratata	fino al 20 %
Farina di estrazione di soia	fino a 15 %
Crusca e cruschello	fino al 25 %
Farina di orzo	fino al 15 %
Farina di castagne	fino al 10 %
Latticello	Fino a 250 gr capo/giorno di s.s.
Siero di latte	fino a 15 litri capo/giorno
Polpe secche estruse di bietola	fino al 2%
Integratore di sali minerali	fino al 5%

2.2 Caratteristiche fisiche

La "Soprèssa Vicentina" presenta le seguenti caratteristiche:

2.2.1 Aspetto esterno

L'aspetto esterno è di forma cilindrica.
La legatura è caratterizzata da uno spago non colorato, che può essere elasticizzato, posto in verticale (imbragatura) e da una serie di anelli dello stesso materiale, posti in orizzontale sopra l'imbragatura che coprono tutta la lunghezza della Soprèssa. Per la legatura non è ammesso l'uso di reti.

9 MAG. 2001
Ministero delle Po

Per il prodotto con aglio e' consentito l'utilizzo di spago colorato, solo per la parte terminale (asola).
Gli anelli hanno tra di loro una distanza di circa 2 – 4 cm e devono essere presenti in un numero minimo di tre.
La superficie esterna si presenta ricoperta da una patina chiara che si sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.

2.2.2 Aspetto al taglio

La pasta appare compatta e allo stesso tempo tenera. La fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. La fetta appare con colori leggermente opachi, il grasso e il magro non presentano confini ben definiti, di grana medio grossa.

2.3 Caratteristiche chimiche

Proteine totali	superiore 15 %
Grassi	compresa tra il 30% e il 43%
Sali minerali (ceneri)	compresa tra il 3,5% e il 5%
Umidità	inferiore al 55 %
pH	compreso tra 5,4 e 6,2

2.4 Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila: prevalenza di Batteri lattici e Micrococcacee.

2.5 Caratteristiche organolettiche

Profumo:	speziato, con eventuale fragranza di erbe aromatiche con o senza aglio;
Sapore:	delicato, leggermente dolce e pepato o di aglio;
Colore:	rosato, tendente al rosso;
Consistenza:	grana medio grossa, poca resistenza alla masticazione.

ART. 3
Zona di produzione

La zona di produzione della "Soprèssa Vicentina" comprende il territorio dell'intera provincia di Vicenza.

3.1 Allevamento suini

Devono essere utilizzati i suini nati e allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.

3.2 Macellazione dei suini

La macellazione deve avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa nazionale e dalla normativa U.E. e ubicate nell'ambito del territorio riconosciuto DOP.

3.3 Trasformazione delle carni

La lavorazione delle carni e la stagionatura dei prodotti deve avvenire in stabilimenti situati all'interno del territorio medesimo. Gli stabilimenti di trasformazione devono essere in possesso di autorizzazione igienico sanitaria previste dalla normativa nazionale e dalla normativa U.E.

ART. 4
Elementi che comprovano l'origine

Gli elementi che comprovano l'origine della Soprèssa Vicentina sono costituiti:

- da precisi riferimenti storici che attestano l'origine e il legame di questa realtà produttiva con il territorio e la sua presenza nelle ricette e nelle tradizioni gastronomiche e alimentari del territorio Vicentino;

- dal punto di vista culturale il prodotto tipico e di qualità è fortemente legato al territorio, con lo svolgimento di tradizionali manifestazioni e feste popolari che sin dagli anni 50 sono dedicate alla "Soprèssa Vicentina". Attualmente la manifestazione che più ha risonanza a livello provinciale e regionale si svolge nel Comune di Valli del Pasubio nella seconda settimana di agosto;

- dalla presenza di trasformatori con piccoli stabilimenti di macellazione e di lavorazione che utilizzano suini delle aziende zootecniche locali, mantenendo negli anni il tradizionale metodo di produzione della Soprèssa Vicentina, tipico della tradizione contadina vicentina. Anche a livello di allevamenti, la formulazione della dieta di ingrasso risulta tradizionale, utilizzandosi quasi esclusivamente cereali nobili. Il ricorso ad alimenti derivanti da sottoprodotti delle lavorazioni industriali è praticamente insignificante.

ART. 5
Metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Ricetta e ingredienti

Per la produzione della "Soprèssa Vicentina" si parte dalla mezzena selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiante quali:
prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo.
Gli ingredienti aggiunti, consentiti nella dose massima sono:

- Sale: 2700 gr. in 100 Kg di impasto,
- pepe ¼ di grano: 300 gr. in 100 Kg di impasto,
- miscela di spezie macinate fine (cannella, chiodi di garofano e rosmarino) 50 gr. in 100 kg. di impasto
- aglio 100 gr. in 100 Kg di impasto,
- zuccheri 150 gr in 100 Kg di impasto;
- nitrato di potassio nei limiti consentiti.

5.2 Metodo di elaborazione

Il metodo di elaborazione è il seguente:
le mezzene dei suini vengono sezionate, quindi i vari tagli sono raffreddati a una temperatura compresa tra 0 °C e +3 °C per un minimo di 24 ore.
Segue il disosso, la mondatura, la snervatura.
I tagli di carne selezionati vengono sottoposti a macinatura in tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 6 e 7 mm.
Alla carne macinata, portata a temperatura compresa tra +3 °C e +6 °C, vengono aggiunti gli ingredienti preventivamente miscelati. Possono inoltre essere aggiunti preparati di colture microbiche specifiche autoctone, di avviamento alla fermentazione.
Quindi il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smelmatura.
L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm.

Le pezzature sono:

1 - 1,5 Kg	Peso del prodotto all'insacco
1,5 - 2,5 Kg	Peso del prodotto all'insacco
2,5 - 3,5 Kg	Peso del prodotto all'insacco
3,5 Kg -8 Kg	Peso del prodotto all'insacco

5.3 Asciugatura

L'asciugamento è il seguente:
a) sgocciolamento per 12 ore, a temperature comprese tra i 20 - 24 °C;



b) asciugatura per 4 - 5 giorni con temperature decrescenti da 22 - 24 °C sino ad arrivare a 12 - 14 °C.

5.4 Stagionatura

Il tempo di stagionatura della "Soprèssa Vicentina", comprensivo del periodo di sgocciolamento e asciugatura, varia in funzione della pezzatura, come indicato nella seguente tabella:

Soprèssa Vicentina del peso all'insacco compreso tra 1 -1,5 Kg	Stagionatura non inferiore a 60 giorni
Soprèssa Vicentina del peso all'insacco compreso tra 1,5 -2,5 Kg	Stagionatura non inferiore a 80 giorni
Soprèssa Vicentina del peso all'insacco compreso tra 2,5 -3,5 Kg	Stagionatura non inferiore a 90 giorni
Soprèssa Vicentina del peso all'insacco compreso tra 3,5 Kg -8 Kg	Stagionatura non inferiore a 120 giorni

ART.6
Legame con l'ambiente

Il prodotto Soprèssa Vicentina presenta un profondo legame con l'ambiente in tutte le fasi della sua produzione.
L'allevamento dei suini in aziende zootecniche del territorio vicentino caratterizza la materia prima grazie alla dieta che risulta essere preferibilmente sotto forma di pastone con l'aggiunta di acqua e/o siero, sottoprodotto delle lavorazioni del latte tipiche della provincia di Vicenza.
Il clima e le caratteristiche dell'aria di questa zona geografica, contornata dalle Piccole Dolomiti, dai Colli Berici e dall'Altopiano di Asiago, concorrono sia sulle fasi di allevamento degli animali che sulla fase di stagionatura dei prodotti, caratterizzando la Soprèssa Vicentina nel gusto, nel profumo e nell'aroma tipico ed esclusivo.
Le fasi di stagionatura sono caratterizzate dalle condizioni di umidità dell'aria che seguono l'alternanza delle temperature. Sono da imputare a tali condizioni, i processi di prima e seconda fermentazione che avvengono a carico del prodotto insaccato.

La predetta connessione con l'ambiente ha determinato un prodotto peculiare, le cui particolari caratteristiche distinguevano e distinguono tuttora la Soprèssa prodotta nel vicentino rispetto ai prodotti insaccati analoghi di altre zone. Ciò è attestato dalla bibliografia storica.



ART. 7
Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14.07.1992.

ART.8
Etichettatura

La designazione "**Soprèssa Vicentina D.O.P.**" è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili.

Il marchio della "Soprèssa Vicentina DOP" deve essere applicato in etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale grafico: Allegato A.

Sopressa.vic.discipl.