DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA " SALUMI DI CALABRIA : SOPPRESSATA,CAPOCOLLO, SALSICCIA E PANCETTA."

ART. 1 (Denominazione)

La Denominazione di Origine Protetta : " **Salumi di Calabria:Soppressata ,Capocollo,Salsiccia e Pancetta**" è riservata ai prodotti di salumeria aventi i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 (Zona di produzione)

L'elaborazione dei Salumi di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Regione Calabria.

ART. 3 (Materie prime)

I prodotti indicati con la denominazione 'Salumi di Calabria', di cui all'art 1, debbono essere ottenuti dalla lavorazione di carni di suini allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.
Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.
I suini, al momento della macellazione, debbono essere di peso non inferiore a Kg 130 -140, di età non inferiore ad otto mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali la Large Wite e la Landrace italiana e loro incroci.
I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità "suino allevato in Calabria" e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento.
I mangimi per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50 % del contenuto.
Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.
Nei due mesi precedenti la macellazione , l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica.
Per avere carni più compatte per l'ingrasso è vietata l'alimentazione a brodo.
Nella preparazione dell'impasto per la soppressata e per la salsiccia, nonchè per la confezione del capocollo e della pancetta, è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso

previsti dalle vigenti disposizioni di legge.

ART. 4 (metodi di elaborazione)

"Soppressata Calabria"
Con la specificazione "Soppressata di Calabria" si intende il prodotto preparato con l'impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dal prosciutto e dalla spalla di suini non congelati, con grasso ben scelto ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, ed ingredienti aromatici naturali.
Il grasso ben scelto deve essere contenuto in una percentuale variabile dal 12 al 15 per cento , per ogni chilogrammo di carne lavorata.
Le carni selezionate ed il lardo vengono lavorati dopo aver raggiunto la temperatura interna compresa tra 0' - 3' C.
Il macinato è insaccato in budelle di suino, forate e quindi legate a mano con spago naturale.
La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata , della lunghezza di cm 15 circa e del diametro di cm 6 circa.

"Salsiccia di Calabria"
Il prodotto denominato "Salsiccia di Calabria" è ricavato dall'impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla e del sottocostola dei suini, esclusi gli animali congelati, con lardo ed ingredienti aromatici naturali.
Le carni ed il lardo vengono lavorati quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3°C.
La percentuale di grasso contenuto nell 'impasto deve essere compresa tra il 15 ed il 20 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.
L'impasto viene insaccato in budelle naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella.

"Capocollo di Calabria"
Il " Capocollo di Calabria " è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, dissossato e quindi salato a secco , con sale da cucina macinato.
Il peso del capocollo, allo stato fresco, deve essere compreso tra i chilogrammi 3,5 e 4,5.
Il taglio di carne selezionato dal lombo, per la confezione del capocollo, deve presentare uno strato di grasso di circa 3- 4 mm per mantenerlo morbido durante le fasi della stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche.
La salatura dura da quattro ad otto giorni , dopo di che il capocollo viene lavato con acqua, bagnato con aceto di vino, e sottoposto alla operazione di "massaggio" e "pressatura", aggiunto di pepe nero a grani, e quindi avvolto in diaframma parietale suino.
Infine si procede alla tradizionale legatura, in senso avvolgente, con spago naturale ed alla foratura dell'involucro.
In seguito si appende a sgocciolare in locali ben ventilati nei

quali si controlla l'umidità relativa e la temperatura.
La stagionatura deve avvenire in locali a temperatura e umidità controllate, tali da limitare lo sviluppo della flora microbica e favorire invece la lenta maturazione.
La maturazione avviene in non meno di cento giorni dalla data della avvenuta salatura.

"Pancetta di Calabria"
La " Pancetta di Calabria " è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (sottocostato inferiore).
La pancetta con cotenna, del peso variabile dai 3 ai 4 chili, deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere uno spessore compreso tra 3 e 4 centimetri.
Dopo la preparazione viene sottoposta a salatura,per un periodo da quattro ad otto giorni.
Successivamente la pancetta viene lavata con acqua e bagnata con aceto di vino.
La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino.
Segue quindi un periodo di stagionatura di almeno trenta giorni, in locali con umidità relativa e temperatura controllate.

ART. 5 (stagionatura)

la stagionatura dei salumi deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, secondo le seguenti indicazioni:
a) per la soppressata , quarantacinque giorni;
b) per la salsiccia , trenta giorni;
c) per il capocollo , cento giorni;
d) per la pancetta , trenta giorni.

ART. 6 (Caratteristiche)

La "Soppressata di Calabria", all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.
La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza di cm. 15 circa e del diametro di cm. 6 circa.
Al taglio risulta di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell'uso degli ingredienti naturali, (pepe nero in grani o pepe rosso dolce o piccante).
Il sapore è più o meno intenso (piccante), com sapidità equilibrata.

La "Salsiccia di Calabria" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.
La forma è cilindrica intrecciata nella caratteristica forma a catenella di lunghezza che varia da 70 ad 80 cm. .
Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a secondo che nell'impasto è utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso,

dolce o piccante.
Il profumo è più o meno intenso naturale , la spidità è equilibrata o più'intensa (piccante).

Il "Capocollo di Calabria", all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.
Di forma cilindrica , avvolto in pellicola naturale , legato a mano in forma avvolgente con spago naturale.
Alla vista presenta un colore roseo o rosso più o meno intenso per la presenza di pepe nero o di peperoncino rosso macinato.
Al taglio,si presenta di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo suino.
Il sapore è delicato che si affina con la maturazione; il profumo è caratteristico e di giusta intensità.

La "Pancetta di Calabria", all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.
Forma rettangolare con uno spessore variabile tra 3 e 4 cm..
Colore della parte esterna rosso,, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino.
Aspetto al taglio roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso.
Il profumo è intenso naturale. Buona la sapidità.

ART. 7 (Controlli)

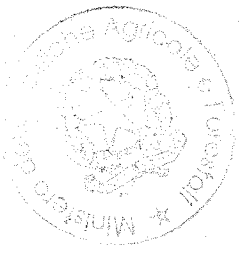
Fatte salve le competenze attribuite dalla legge bal medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs: 30.12.1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore, in particolare , che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendoli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo. (La denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza).
Le imprese produttrici devono consentire, agli addetti preposti ai controlli igienici, sanitari ed amministrativi, l'accesso ai locali ed agli impianti di lavorazione e tutte le ispezioni ritenute necessarie, in conformità a quanto stabilito dalla vigente Iegislazione.
Le imprese produttrici sono tenute, inoltre, a permettere le verifiche delle carni lavorate e da lavorare, "controllo della produzione", nonchè le verifiche dei registri dai quali risulti la provenienza delle carni, le modalità e la durata delle lavorazioni, della conservazione e stagionatura dei prodotti e la loro corrispondenza ai requisiti di cui al presente disciplinare.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole Alimenteri e Forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei "Salumi di

Calabria" dell' Associazione tra i produttori in conformità da quanto stabilito dal regolamento CEE di riferimento.

ART. 8 (Designazione e presentazione)

La designazione della Denominazione d'Origine Protetta "Salumi di Calabria:Soppressata,Capocollo,Salsiccia e Pancetta" (che può anche recare per ogni singola tipologia le seguenti diciture :"Soppressata di Calabria";"Capocollo di Calabria"; Salsiccia di Calabria";"Pancetta di Calabria") deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili , nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell'etichetta o cartellino allegato al prodotto, ed essere immediatamente seguite dalla menzione "Denominazione d'Origine protetta ".
Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili.
Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione d'Origine Protetta " nella lingua del paese di destinazione.
Nella parte retrostante del cartellino , devono essere riportati i dati essenziali di composizione dei salumi ed i componenti organolettici.
Devono, inoltre, essere indicati il nome ed il cognome del produttore, o la ragione sociale , la zona di produzione e la sede dello stabilimento di produzione.
E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal disciplinare .
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonchè l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.



Lb:calabria.dis