



# **CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI SALUMI**

**1° Modulo**

**5<sup>^</sup> LEZIONE**

**Salumi D.O.P. - I.G.P. - S.T.G.**

**P.A.T.**

**Capocollo - Pancetta - Il Salame crudo**

**Tracciabilità - Etichettatura**

*Andrea Russo*

---

*Campobasso, 12 – 13 marzo 2016*



L'Europa si presenta come un **territorio variegato** per l'**ambiente naturale** che la circonda e per le **diverse tecniche agricole** consolidate da secoli



L'**enogastronomia europea** è l'espressione di questo **ambiente** naturale, degli **usi** e **costumi** delle popolazioni che la compongono



Questo panorama ha portato l'UE ad emanare normative (anni '90) relative alla **PROTEZIONE** dell'**ORIGINE** dei prodotti agricoli ed alimentari al fine di salvaguardarne:

- ❖ **LEGAME** TRA AREALE DI PRODUZIONE E IL PRODOTTO
- ❖ UTILIZZO DI **INGREDIENTI** E **METODI** **TRADIZIONALI** DI PRODUZIONE



Per rispondere a queste esigenze il **legislatore** ha emanato il **REGOLAMENTO CEE 2081/92** e **2082/92** introducendo il concetto di **prodotto a denominazione** (attestazioni di specificità) creando **tre livelli** di riconoscimento:

- **D.O.P.** (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA)
- **I.G.P.** (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)
- **S.T.G.** (SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA)



Cos'è la **D.O.P.**? (REG. CE 2081/92)

Acronimo che identifica un prodotto **originario** di una **regione** e di un **paese**, le cui **qualità**, **ricetta**, **caratteristiche** siano **essenzialmente** o **esclusivamente** dovute all'ambiente geografico, Si valorizzano i **fattori naturali** e **umani**.

**Produzione**, **trasformazione**, **elaborazione** devono avvenire in un'**area delimitata**, nel rispetto di una **definita ricetta tradizionale**.



Cos'è l'**I.G.P.**? (REG. CE 2081/92)

Acronimo che identifica un prodotto **originario** di una **regione** e di un **paese** le cui **qualità**, **ricetta**, **caratteristiche** si **possano ricondurre** **all'origine geografica** e di cui **almeno una fase** della **produzione** e/o **trasformazione** e/o **elaborazione** avvenga in un'**area delimitata**.

Una **tutela qualitativa** che **valorizza** le **tecniche** **di produzione** rispetto al vincolo territoriale.

Cos'è l'**S.T.G.**? (REG. CE 2082/92)

Acronimo che identifica un **elemento** o **l'insieme di elementi** che **distinguono un** prodotto agricolo o alimentare **da altri prodotti** o alimenti **analoghi**. Si **valorizza il metodo**.

La produzione deve:

- utilizzare materie prime **tradizionali**
- avere una composizione **tradizionale**
- aver subito un metodo di produzione e/o trasformazione **tradizionale**



Nel **2006** il mondo delle **denominazioni protette** subisce una radicale operazione di “ammodernamento”.

Vengono perciò pubblicati:

- **REG. CE 509/06** per **S.T.G.**
- **REG. CE 510/06** per **D.O.P.** e **I.G.P.**

che hanno **abrogano** rispettivamente:

~~Reg. CEE 2082/92~~ e ~~Reg. CEE 2081/92~~





## I prodotti extra-UE

*Le novità legislative*

Il **REG. CE 510/06** permette ai **paesi extra-UE** di inoltrare domanda di **registrazione di un prodotto agricolo direttamente** alla **Commissione Europea**, senza intermediazione del proprio Stato, purché sia comprovato che il prodotto già benefici una denominazione di protezione nel **Paese d'origine**.

Questi **riconoscimenti comunitari** sono una **garanzia per il consumatore**, che è consapevole di acquistare alimenti che devono rispondere a determinati requisiti poiché prodotti **rispettando un determinato disciplinare**.



Specifici **organismi di controllo**, autorizzati dal **MiPAAF**, assicurano la conformità dei prodotti ai disciplinari di produzione.



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Le **DENOMINAZIONI** protette sono tutelate  
contro:

- impiego di **prodotti differenti** che possano **confondere** il consumatore
- **usurpazione, imitazione, evocazione**
- indicazioni che possano **indurre in errore** il **consumatore** circa l'origine del prodotto



Un **DISCIPLINARE** di produzione deve prevedere:

- ✓ **DENOMINAZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**
- ✓ **DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E LA DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI CHE NE COMPROVANO L'ORIGINARIETÀ**
- ✓ **DESCRIZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE**
- ✓ **ELEMENTI CHE GIUSTIFICANO IL LEGAME TRA PRODOTTO E TERRITORIO DI PRODUZIONE**
- ✓ **INDICAZIONE DELLE AUTORITÀ E DI ORGANISMI PREPOSTI ALLA VERIFICA E RISPETTO DEL DISCIPLINARE**

## ITER PER LA PRESENTAZIONE DI UN DISCIPLINARE:

1. presentazione della domanda, corredata dalla completa e idonea documentazione
2. vaglio da parte della Stato membro di appartenenza
3. parere **favorevole** o **contrario** (opposizioni);
4. presentazione della domanda alla Commissione Europea (documento unico)

## La Protezione Nazionale Transitoria

Durante l'arco di tempo che intercorre tra l'approvazione del singolo Stato membro e la decisione definitiva della **Commissione Europea**, il prodotto può godere della **Tutela Transitoria Nazionale**

Se la domanda verrà **accolta**, sarà **pubblicata** sulla **Gazzetta Ufficiale** dell'**Unione Europea** altrimenti perderà la denominazione



I prodotti di salumeria italiana che hanno ottenuto il **riconoscimento europeo** sono **41 Salumi** tra **Crudi** e **Cotti** (**21 Dop** e **20 Igp**)  
**Attualmente nessun prodotto si trova nella fase transitoria** *(aggiornato al 4 marzo 2016)*



*(dal 10 luglio 2008 è cambiato il marchio D.O.P., obbligatorio dal 1° maggio 2010)*

## **I SALUMI ITALIANI A MARCHIO DOP**

<b>Capocollo di Calabria</b>	<i>20.01.98</i>	<b>PROSCIUTTO VENETO BERICO - EUGANEO</b>	<i>12.06.96</i>
<b>Coppa Piacentina</b>	<i>01.07.96</i>	<b>Salame Brianza</b>	<i>12.06.96</i>
<b>Crudo di Cuneo</b>	<i>15.12.09</i>	<b>Salame di Varzi</b>	<i>12.06.96</i>
<b>Culatello di Zibello</b>	<i>01.07.96</i>	<b>Salame Piacentino</b>	<i>01.07.96</i>
<b>Pancetta di Calabria</b>	<i>20.01.98</i>	<b>Salamini Italiani alla Cacciatora</b>	<i>07.09.01</i>
<b>Pancetta Piacentina</b>	<i>01.07.96</i>	<b>Salsiccia di Calabria</b>	<i>20.01.98</i>
<b>Prosciutto di Carpegna</b>	<i>01.07.96</i>	<b>Soppressata di Calabria</b>	<i>20.01.98</i>
<b>Prosciutto di Modena</b>	<i>12.06.96</i>	<b>SOPRÈSSA VICENTINA</b>	<i>18.03.03</i>
<b>Prosciutto di Parma</b>	<i>12.06.96</i>	<b>VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES</b>	<i>01.07.96</i>
<b>Prosciutto di San Daniele</b>	<i>12.06.96</i>	<b>VALLE D' AOSTA LARD D'ARNAD</b>	<i>01.07.96</i>
<b>Prosciutto Toscano</b>	<i>01.07.96</i>		

*(aggiornato al 4 marzo 2016)*



## I SALUMI ITALIANI A MARCHIO IGP

<b>Bresaola della Valtellina</b>	<i>01.07.96</i>	<b>Prosciutto di Norcia</b>	<i>12.06.97</i>
<b>Ciauscolo</b>	<i>10.08.09</i>	<b>Prosciutto di Sauris</b>	<i>19.04.10</i>
<b>Coppa di Parma</b>	<i>31.10.11</i>	<b>Salama da sugo</b>	<i>24.10.14</i>
<b>Cotechino Modena</b>	<i>18.03.99</i>	<b>Salame Cremona</b>	<i>23.11.07</i>
<b>Finocchiona</b>	<i>22.04.15</i>	<b>Salame d'Oca di Mortara</b>	<i>24.06.04</i>
<b>Lardo di Colonnata</b>	<i>26.10.04</i>	<b>Salame Felino</b>	<i>05.03.13</i>
<b>Mortadella Bologna</b>	<i>17.07.98</i>	<b>Salame Piemonte</b>	<i>02.07.15</i>
<b>Mortadella di Prato</b>	<i>28.01.16</i>	<b>Salame S. Angelo</b>	<i>25.09.08</i>
<b>Porchetta di Ariccia</b>	<i>14.06.11</i>	<b>Speck Alto Adige</b>	<i>12.06.96</i>
<b>Prosciutto Amatriciano</b>	<i>22.07.11</i>	<b>Zampone Modena</b>	<i>18.03.99</i>

(aggiornato al 4 marzo 2016)

**CARNI ITALIANE A MARCHIO DOP**

**CINTA SENESE**

*13.03.12*

(Toscana)

**CARNI ITALIANE A MARCHIO IGP**

**ABBACCHIO ROMANO**

*15.06.09*

(Lazio)

**AGNELLO DI SARDEGNA**

*24.01.01*

(Sardegna)

**AGNELLO DEL CENTRO ITALIA**

*15.05.13*

(Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria, Emilia Romagna)

**VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**  
*20.01.98*

(Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, **Molise**, Campania, Lazio, Umbria)

## **CARNI ITALIANE IN PROTEZIONE TRANSITORIA**

<del>Gran Suino Padano Dop</del>	<del>Carne di Bufalo Campana Igp</del>
<del>Suino Napoli Dop</del>	

## **I SALUMI ITALIANI IN PROTEZIONE TRANSITORIA**

**NESSUNO**

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) *Decreto Legislativo n. 173/98 e del D.M. 350/99*

Sono prodotti che rientrano in un elenco speciale previsto dal **MiPAAF**, allo scopo di **valorizzare** i **prodotti tradizionali** di ogni regione italiana, per i quali le **lavorazioni** previste avvengono secondo **specifiche ricette** del territorio di produzione.

## **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.)** *Decreto Legislativo n. 173/98 e del D.M. 350/99*

### **REQUISITI**

Metodologia di **lavorazione, conservazione, stagionatura** devono essere **omogenei** per tutto il territorio interessato, secondo **regole tradizionali consolidate nel tempo**, per un periodo **non inferiore a 25 anni**.



Nel panorama dei prodotti a base di **CARNE** e **FRATTAGLIE FRESCHE** la Regione **MOLISE** vanta

**1** prodotto a marchio **IGP**

---

Nel comparto di **SALUMERIA**

**1** salume **crudo** a marchio **DOP**

---



Nel Elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali**  
**32 P.A.T.** (Carni e Frattaglie **Fresche** e loro **Preparazione**)



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



**- REGIONE MOLISE -**

**CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE A MARCHIO IGP**

**VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**

*GUCE 21.01.1998 - GUUE 14.12.2011*

(Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, **Molise**, Campania, Lazio, Umbria)

*(aggiornato al 4 marzo 2016)*



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



**- REGIONE MOLISE -**

**I SALUMI CRUDI A MARCHIO DOP**

**SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA**

*GUCE 08.09.2001*

(Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Marche, **Molise**)

*(aggiornato al 4 marzo 2016)*





**- REGIONE MOLISE -**

**ELENCO P.A.T. – SALUMI A BASE DI CARNE FRESCA –**

**SALSICCIA DI FEGATO DI MAIALE\***

**SALSICCIA DI MAIALE\***

*(aggiornato al 4 marzo 2016)*



## - REGIONE MOLISE -

### ELENCO P.A.T. – SALUMI A BASE DI CARNE STAGIONATA –

<b>CAPOCOLLO</b>	<b>SALSICCIA DI FEGATO DI MAIALE*</b>
<b>GUANCIALE</b> <i>VRUCCULARE, VRUCCULEARE</i>	<b>SALSICCIA DI MAIALE*</b>
<b>LA SIGNORA</b>	<b>SALSICCIA DI MAIALE DI PIETRACATELLA</b>
<b>LARDO</b>	<b>SOPPRESSATA</b>
<b>MISISCHIA</b> <i>MUSCISCA</i>	<b>TOCCO (FILETTO*)</b> <i>NECCIA SECCA</i>
<b>NOGLIE</b>	<b>VENTRESCA ARROTOLATA</b>
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>VENTRESCA SECCA</b>
<b>PROSCIUTTO DI SPALLA</b>	<b>VENTRICINA DI MONTENERO DI BISACCIA</b>



**- REGIONE MOLISE -**

**ELENCO P.A.T. – SALUMI A BASE DI CARNE COTTA –**

**COPPA**  
*CAPOFREDDO*

**COTECHINO**



**- REGIONE MOLISE -**

**ELENCO P.A.T. – PREPARAZIONI A BASE DI CARNE COTTA –**

<b>CICCIOLI</b> <i>CIGOLI</i>	<b>NODI DI TRIPPA</b> <i>ANNODATE DI TRIPPA</i>
<b>GELATINA</b>	<b>NTRIGLIO*</b>
<b>INVOLTINI D'AGNELLO</b> <i>ABBUOT' DI AGNELLO</i>	<b>PALLOTTE</b> <i>PALLOTTOLE</i>
<b>LA PEZZATA</b> <i>PECORA AL COTTURO, CARNE ALLA PECORARA</i>	<b>PAMPANELLA</b>
<b>MAGLIATELLE</b>	<b>TESTINE DI AGNELLO O CAPRETTO</b> <i>CUCLETTE, CHCETT, TESTOLLE</i>
<b>MAPPATELLE</b>	<b>TORCINELLI</b>
<b>MISISCHIA DI GUARDIALFIERA</b> <i>M-SCISK</i>	



**Analizziamo i processi produttivi di alcuni salumi di interesse nazionale**

**COPPA (CAPOCOLLO) – PANCETTA**



# La Coppa - Il Capocollo

(pezzo anatomico intero, crudo, non affumicato)

## CENNI STORICI

Salume risalente all'**Alto Medioevo**, emblema della tradizione norcina italiana, diffuso su tutta la Penisola ma con leggere sfumature. In base al luogo di produzione (Nord-Sud) assume **connotazioni** e **denominazioni** diverse:

- **Coppa Piacentina** (Dop) e **Coppa di Parma** (Igp) in **Emilia**
- **Capocollo** di **Calabria** (Dop) e le produzioni del **Centro** e **Sud Italia**



# La Coppa - Il Capocollo

## COME SI PRODUCE

Da ogni **suino pesante** (150-170 kg) e **adulto** (> 9 mesi) si ricavano due coppe dai muscoli del **collo** (2,5-3,5 kg all'origine). Trattandosi di un pezzo anatomico è fondamentale la sua **selezione** e la giusta **rifilatura** per asportare tutte le parti di grasso in eccesso

## SALAGIONE

Eseguita a **secco**, è una fase molto **delicata**, in cui **sale** e **spezie** e nitrati (facoltativo) devono penetrare nel prodotto uniformemente.



## LA CONCIA



Gli **aromi** piu usati sono: **pepe**, **cannella macinata**, **chiodi di garofano**, **semi di alloro**, **noce moscata**

## MASSAGGIO O ZANGOLATURA

Le coppe vengono **massaggiate** a **mano** o con apposite **macchine** e portate a **riposare** per **7-10 giorni** in locali climatizzati



## DIVERSIFICAZIONI DI PRODUZIONE **PER LA CONCIA**

- Coppa **Piacentina** Dop e di **Parma** Igp è aggiunto **vino bianco**
- Capocollo di **Calabria** Dop è conciato con **peperoncino**





**INSACCO** in **budelli naturali** con legatura stretta (perdita di volume durante la stagionatura) grazie ad una particolare tecnica che consentirà un **giusto ancoraggio delle corde** per tutta la sua stagionatura



## **STUFATURA - STAGIONATURA**

- I. **Stufatura** a 18°C per 8-10 ore e **asciugatura** per 10-15 giorni a 23-14°C e 60-70 % U.R. (fase delicata - possibili alterazioni)
- II. **Stagionatura** 14-12°C e 70-90 % U.R. (maturazione - profumi)
  - a) **Coppa di Parma** Igp 60 - 90 giorni
  - b) **Capocollo di Calabria** Dop 15 settimane
  - c) **Coppa Piacentina** Dop per almeno 6 mesi





## Organi preposti al controllo per il prodotto a marchio DOP

**CAPOCOLLO DI CALABRIA** ZONA DI PRODUZIONE: **Calabria**

*(Reg. CE n.134 del 20.01.1998)*

*(Reg. UE n.1285 del 23.07.2015)*

Istituto Calabria Qualità



**COPPA PIACENTINA**

ZONA DI PRODUZIONE: **Emilia Romagna**

*(Reg. CE n.1263 del 01.07.1996)*

*(Reg. UE n.894 del 22.08.2011)*

*(Reg. UE n.813 del 23.07.2014)*

Ente di Certificazione Prodotti Agroalimentari





## Organi preposti al controllo per il prodotto a marchio IGP

### **COPPA DI PARMA**

*(Reg. CE n.1118 del 31.10.2011)*



**ZONA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna e Lombardia**

**Ente di Certificazione Prodotti Agroalimentari**



# La Pancetta

(pezzo anatomico intero, crudo, affumicato e non)

## CENNI STORICI

*Salume **molto antico**, già presente nell'alimentazione dei legionari romani che ne ricevevano una razione ogni tre giorni.*

Documentazioni storiche ne testimoniano una produzione anche da parte dei Longobardi. Nei secoli questo salume **dolce** e **morbido** si è diffuso in tutta l'Italia. Oggi è presente in diverse località con vari nomi (rigatino) e forme: **Tesa, Steccata, Arrotolata, Affumicata.**



# La Pancetta

## COME SI PRODUCE

La materia prima utilizzata rappresenta uno dei tagli adiposi del suino costituito dalla **pancia suina**, altresì sotto forma di **pancettone** (pancetta, sottospalla, costato). Il taglio è caratterizzato dalla presenza degli strati alternati di grasso e di magro che conferiscono al prodotto la tipica colorazione a **strisce bianche e rosse**.



## LA CONCIA

La **salagione** è effettuata a secco (vietata salamoia) con una miscela di **sale**, **pepe nero** e/o **bianco** (grani e/o spezzato), **chiodi di garofano**. **Peperoncino** e **aceto** in Calabria.

## MATURAZIONE



In celle a **3-5° C** e **70-90 % U.R.** per **4-15 giorni** dove vengono a **massaggiate** per far penetrare la concia. Successivamente avviene **raschiatura** della concia in eccesso per proseguire con l'eventuale **arrotolatura** e **steccatura**.

È lavata con **acqua** e **aceto di vino** e **conciata** con **peperoncino nella tipologia calabra**.





## ARROTOLATURA

Prima dell'arrotolatura avviene la **rifilatura** per asportare grasso in eccesso e conferire una forma compatta.

L'arrotolatura (eventuale aggiunta di magro suino - coppa) è un'operazione **delicata** perché dovrà consentire alle parti di **fondersi** per garantire fette morbide e compatte, **protette dalle ossidazioni**.

### Per una protezione naturale durante la stagionatura

- estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili **lembi di vescica suina, diaframma parietale suino** o altro budello naturale suino
- lungo la **cucitura laterale** anche carta vegetale



## LEGATURA

Operazione **manuale** che necessita forza e precisione. Dovrà garantire l'**assenza d'aria** all'interno altrimenti avverranno **ossidature** (rancito).

La pancetta arrotolata viene quindi **legata** ed eventualmente **steccata**.



Dopo la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, sostano in **celle** con temperatura da **0- 5°C** per alcune ore prima della fase di asciugatura.





## ASCIUGATURA

È effettuata a temperatura compresa tra **17-20 °C** e **U.R.** oscillante tra **75-80%** per **7 giorni** circa.

Fase molto importante dal punto di vista tecnologico ove il prodotto tenderà progressivamente a perdere acqua e liquidi (sale – calore) e consentirà di affrontare la fase di stagionatura senza alterazioni microbiche.

## STAGIONATURA

Deve protrarsi per un periodo non inferiore a **30 giorni** (**Calabria**) a **3 mesi** (**Piacentina**) dalla data di salatura.

Avviene in celle a **10-14 °C** e **70-90 %** di U.R.



## **PANCETTA ARROTOLATA**

Se l'arrotolatura e legatura sono state eseguite **correttamente**, durante la maturazione si avrà una **perfetta coesione** tra parti **grasse** e **magre** che conferiranno alla fetta compattezza, morbidezza, assenza di ossidazioni.

A dimostrazione di questa **secolare tradizione** l'Italia ha ottenuto **due riconoscimenti Dop**:  
**Pancetta Piacentina - Pancetta di Calabria**

## Organi preposti al controllo per il prodotto a marchio DOP

- **PANCETTA PIACENTINA** (solo arrotolata)  
(Reg. CE n.1263 del 01.07.1996)  
(Reg. UE n.1170 del 10.12.2010)  
(Reg. CE n.814 del 23.07.2014)



Ente di Certificazione Prodotti Agroalimentari

ZONA DI PRODUZIONE: **Emilia Romagna**

- **PANCETTA DI CALABRIA** (tesa, arrotolata, steccata)  
- Reg. CE n.134 del 20.01.1998 -  
- Reg. CE n.1286 del 23.07.2015 -

Istituto Calabria Qualità

ZONA DI PRODUZIONE: **Calabria**





# Il Decreto 21.9.2005

## G.U. n.231 del 4.10.2005

(disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria)

Ritenuta la necessità di **assicurare** la **trasparenza** del mercato, **proteggere** e **informare** il **consumatore** attraverso la definizione di prodotti di salumeria di largo consumo in relazione alla loro composizione, il **legislatore** ha emanato il **DM 21.9.2005** disciplinando la produzione di:

❖ **PROSCIUTTO COTTO** (Capo I) ❖ **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO** (Capo II) ❖ **SALAME** (Capo III)



# Il «Prosciutto Crudo Stagionato»

(pezzo anatomico intero, crudo, non affumicato)

## NOTE LEGISLATIVE (ART. 10 CAPO II DECRETO 21.9.2005)

La **denominazione** «PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO» è **usata** per il prodotto di carne **stagionato, non affumicato**, ottenuto da **cosce suine** mediante tecnica tradizionale: salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata. La materia prima è la **coscia intera del suino** comprendente la base ossea rimanente dopo la rimozione del castelletto, che si presenta con **grasso esterno bianco, non untuoso** con **moderata** presenza di **marezzatura** e **limitato** spessore di **grasso di copertura**, cotenne di colore chiaro **senza rilevanti venature** e **macchie emorragiche**

## **DECRETO 21 SETTEMBRE 2005 - CAPO II -**

Il Ministero delle Attività Produttive ha disciplinato produzione e vendita del **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO** attraverso **6 articoli**, che oltre a **definire** il prodotto (art. 10) **non ammettono** (comma 5):

- a) Cosce di **scrofe** e **carni P.S.E.** e **D.F.D.**
- b) Cosce recanti le seguenti anomalie:
  - **fratture** delle ossa interne (**femore** e **tibia**)
  - **fratture** delle ossa esterne (**testa del femore** e **anchetta**)
  - **assenza** dell'**anchetta** e **presenza** del **castelletto**
  - **rifilatura irregolare** estensione del magro **oltre 9 cm** sotto la **testa del femore**

**GLI ALTRI ARTICOLI** STABILISCONO:

**XIII. Peso**

**XI. Ingredienti**

**XIV. Caratteristiche**

**XII. Metodologia di produzione**

**XV. Presentazione**

## «**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO**»

### **INGREDIENTI** (ART. 11)

Gli ingredienti utilizzati sono il **sale alimentare** compreso il **sale iodato** e il **pepe**

SONO COMUNQUE AMMESSI:

- aromi
- zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio)
- nitriti e nitrati
- cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio
- antiossidanti
- correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e i loro sali)

**Non sono ammessi altri additivi**

## «**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO**»

### **METODOLOGIA DI PRODUZIONE** (ART. 12)

Le fasi di lavorazione sono:

- ✓ **Salagione** (aspersione a secco **non** per **immersione** ne **iniezione di salamoia**)
- ✓ **Riposo e Asciugamento** a freddo dopo la rimozione del sale residuo min. **45 giorni** (cosce fresche **<11 kg**) min. **60 giorni** (cosce fresche **>11 kg**)
- ✓ **Lavaggio** con acqua tiepida e **Asciugamento** a **<22°C**  
**non è ammesso l'affumicamento**
- ✓ **Sugnatura** mediante impasto di sugna, farina, sale, pepe
- ✓ **Stagionatura** a **<22°C**  
**non è ammessa la stufatura**



## «**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO**»

### **PESO** (ART. 13)

Presenterà peso minimo di **6 kg** con **osso** con durata minima complessiva del **processo** di 7 mesi, 9 per prosciutti > 8 kg

### **CARATTERISTICHE** (ART. 14)

La frazione magra interna del «**muscolo bicipite femorale**» (media di 6 prosciutti min. di 7-9 mesi di processo produttivo)

- Umidità **64%**
- Prodotto Sale per Umidità **500%**
- Indice di Proteolisi **22-30%**
- Proteine **24%**

**AL TAGLIO** è di colore **rosso uniforme**, **privo di infiltrazioni e cavità**, odore e sapore **stagionato**, giusta **sapidità**, **assenza di rancito**, consistenza **morbida e non fibrosa** alla masticazione



# «PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO»

## PRESENTAZIONE (ART. 15)

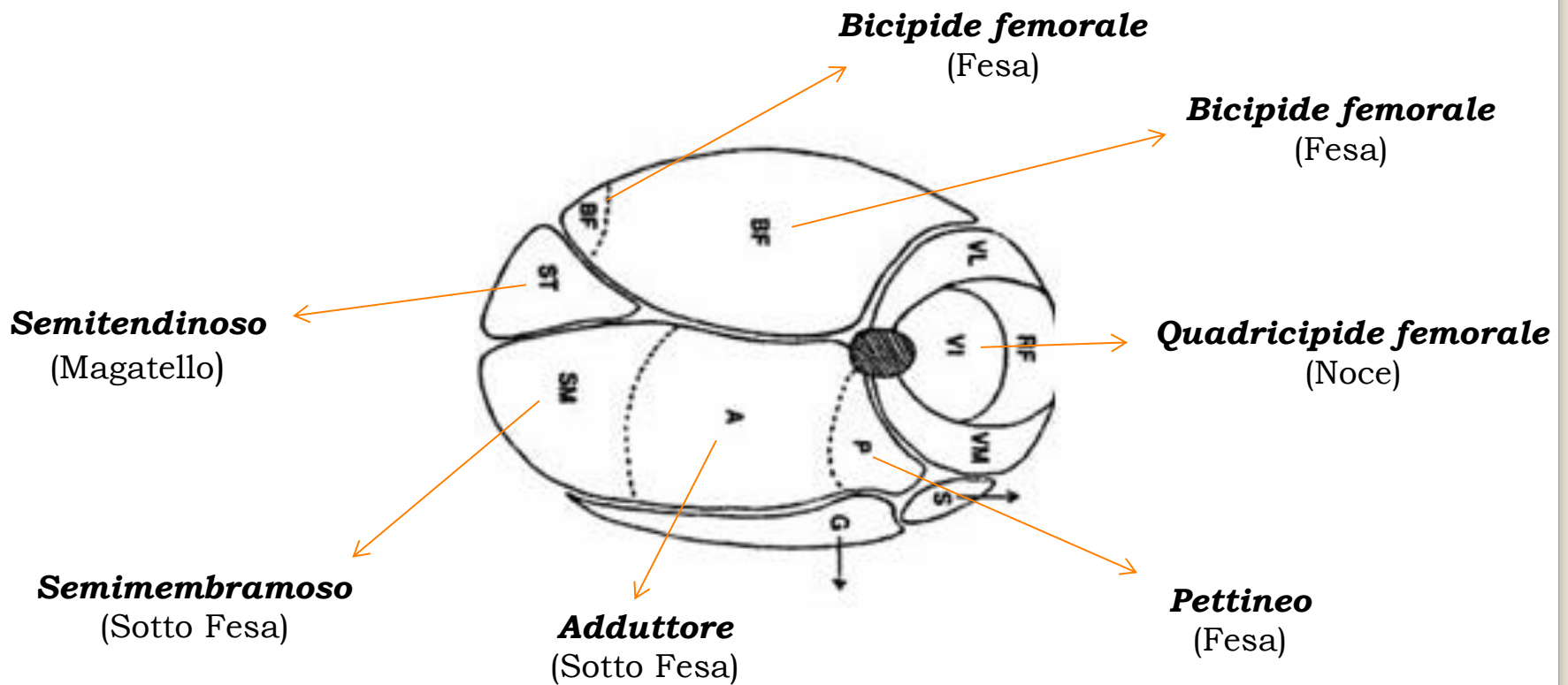
Il «PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO» può essere venduto:

- **Intero**
- **Disossato**
- **in Tranci**
- **Affettato**

Se con **osso** è previsto l'apposizione del **collarino**, per il **disossato** è indispensabile il **confezionamento sottovuoto** e presentare sulla **cotenna** il **marchio a fuoco**, nell'**affettato** il confezionamento deve essere **sottovuoto** o in **atmosfera modificata** e recare **simbolo grafico comunitario** identificativo, la **denominazione** seguita dalla **sigla Dop o Igp**, **nome, ragione sociale, indirizzo** dell'azienda produttrice, **logo** del prodotto

# «COSCIA SUINA»

## SEZIONE MUSCOLARE





# Tracciabilità

La **tracciabilità** è il **processo** che segue il prodotto da **monte a valle** della **filiera** (ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate informazioni).

La **rintracciabilità** è il processo inverso, ovvero **la possibilità** di **ricostruire il processo** di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare.

L'art. 18 **REG. CE N. 178/2002** (28 gennaio 2002)  
dispone che:



La **rintracciabilità** degli **alimenti, mangimi, animali** destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata a far parte un alimento o di un mangime **sia documentata** in **tutte le sue fasi** (produzione, trasformazione, distribuzione).

**Gli operatori** del settore alimentare e dei mangimi devono:

- ✓ **individuare** i fornitori di **alimenti, mangimi, animali** destinati alla **produzione alimentare** o qualsiasi sostanza destinata a far parte un **alimento** o di un **mangime**
- ✓ disporre di **sistemi e procedure** che mettano a disposizione le relative informazioni alle **autorità competenti**

Sul prodotto, etichetta, imballaggio, di tutti gli **alimenti** commercializzati nell'UE di **origine animale** è presente il **bollino CE** che consente di risalire allo stato membro in cui è avvenuta la **produzione** (per esteso o sigla, in alto) e il **produttore** (codice alfanumerico dello stabilimento, al centro).



In basso, la sigla CE garantisce che il prodotto è originario della Comunità Europea



# L'etichettatura

In attuazione delle direttive europee 89/395/CEE e 89/396/CEE riguardanti **etichettatura, presentazione, pubblicità** dei prodotti alimentari, l'Italia ha recepito la normativa pubblicando il **D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992.**





## Cosa si intende per etichetta?

È **l'insieme** delle **menzioni**, **indicazioni**, **marchi** di fabbrica o di commercio, **immagini** o dei **simboli** che si referiscono al prodotto alimentare e che **figurano** direttamente sull'**imballaggio** o su un'**etichetta** o **dispositivo di chiusura** o su **cartelli**, **anelli** o **fascette** legate al prodotto.



L'**etichettatura** deve **assicurare** una corretta e trasparente informazione **e non deve:**

- ✓ indurre in errore l'acquirente
- ✓ attribuire effetti, proprietà che non possiede
- ✓ suggerire che possiede caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi ne possiedono
- ✓ attribuire proprietà atte a prevenire, curare, guarire un malattia (ne sono escluse le acque)



Un **prodotto** alimentare **preconfezionato** è costituito dal **prodotto** alimentare e il suo **imballaggio** (interamente o in parte) in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta.

Non sono considerati preconfezionati i prodotti di **grossa pezzatura** (anche se posti in involucro protettivo) che vengono **venduti frazionati**.



Le **fascette** e **legature** anche se piombate **non sono considerate imballaggi**



**I preconfezionati devono riportare:**

- a) denominazione di vendita
- b) elenco degli ingredienti
- c) quantità netta o nominale (quantità unitarie)
- d) T.M.C. o data di scadenza (per i deperibili)
- e) nome o ragione sociale o marchio e sede (fabbricante o confezionatore, venditore)
- f) sede stabilimento di produzione o confezionamento



- g) titolo alcolometrico (>1,2% in volume)
- h) lotto di produzione
- i) modalità di conservazione e utilizzazione
- l) istruzione per l'uso (se necessario)
- m) luogo di origine o provenienza (nel caso si possa indurre in errore l'acquirente)
- n) quantità degli ingredienti o relative categorie

I prodotti non confezionati o venduti previo frazionamento **devono** essere **muniti di cartello** e indicare:



- a) denominazione di vendita
- b) elenco ingredienti
- c) modalità di conservazione (deperibili)
- d) data di scadenza (paste fresche)
- e) titolo alcolometrico (>1,2% in volume)
- f) % di glassatura per prodotti congelati (tara)



Consorzio Salumi Tipici Piacentini

# Salame Piacentino D.O.P.

Denominazione di Origine Protetta  
Reg. CE 1263/96



*Prodotto dagli associati al  
Consorzio Salumi Tipici Piacentini*

**Stagionatura  
SUPERIORE A 45 GIORNI**

**Ingredienti:**  
*Carne suina, sale, spezie,  
aromi naturali, zuccheri.*  
**Antiossidante: E301**  
**Conservanti: E252**

*Garantito dal Ministero delle Politiche  
Agricole Alimentari e Forestali ai sensi  
dell'art. 10 del reg.(CE) n.510/2006*

Certificati e controllati da

**ECEPA**

Ente di certificazione  
prodotti agro  
alimentari

COD. IDENTIFICATIVO  
AZIENDA 001 SAN BONO

SIGLA: ANNO  
DI PRODUZIONE

N° IDENTIFICATIVO  
DEL PEZZO

MARCHIO  
COMUNITARIO  
D.O.P.



MARCHIO DI  
CONFORMITA'  
ENTE  
CERTIFICATORE

N° E DATA DEL  
REGOLAMENTO  
COMUNITARIO

NOME DEL  
PRODOTTO

INGREDIENTI



**INDICAZIONI OBBLIGATORIE  
PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI PRODOTTI  
ai sensi del D. Lgs 109/92**

**INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER I PRODOTTI  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
(ai sensi del Reg. CE 2092/91)**

1) NOME, RAGIONE SOCIALE, MARCHIO  
DEL PRODUTTORE O CONFEZIONATORE O  
VENDITORE

1) DICITURA (che accompagna il nome del prodotto):  
"DA AGRICOLTURA BIOLOGICA" oppure "OTTENUTO CON  
METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICA"

2) DENOMINAZIONE  
DI VENDITA

XXXX

"Prodotto"  
da agricoltura biologica

2) LOGO  
COMUNITARIO  
FACOLTATIVO

3) ELENCO INGREDIENTI

ingredienti: XXXX, XXXX, XXXX

4) MODALITA' DI  
CONSERVAZIONE

conservare in/  
da consumarsi preferibilmente entro (prez e/  
anno)

5) SEDE DEL  
PRODUTTORE O  
CONFEZIONATORE

Prodotto e confezionato da XXXX  
Via xxxxxx Città xxxxxx

3) NOME O LOGO  
DELL'ORGANISMO DI  
CONTROLLO E GLI  
ESTREMI DEL SUO  
RICONOSCIMENTO  
MINISTERIALE

6) TERMINE MINIMO DI  
CONSERVAZIONE

Agricoltura biologica - Regime di controllo CEE

Controllato da: **ORGANISMO DI CONTROLLO**  
Aut. MiPAF n. xxxxxxxx del gg/mm/aa

7) QUANTITA' NETTA

Peso: XXXX

IT OdC OBIO T(oF) xxxxxx

4) CODICE  
IDENTIFICATIVO DEL  
LOTTO  
(16 CARATTERI)

8) N. LOTTO DEL  
PRODOTTO

Lotto n. xxx

non disperdere il contenitore nell'ambiente

9) RACCOMANDAZIONI



# Il salame crudo

(insaccato, crudo, fermentato, affumicato e non)

## Cenni storici

Le prime **documentazioni storiche** del salame risalgono al **Medioevo**. Di origine contadina, si sviluppa nella **zona settentrionale italiana** ma rapidamente si diffonde in tutte le regioni. Ha avuto il suo maggiore sviluppo nel '900 con successiva produzione in numerose varietà (prodotti tradizionali, ma anche innovativi).



## Come si produce

Parte **magra**: tagli e rifilature di **prosciutto, spalla, capocollo, pancetta, lombo, filetto, frattaglie**

Parte **grassa**: **lardo, gola, pancetta**

## Le fasi

- I. la **mondatura** che consiste nell'asportazione del grasso adiposo superficiale e di infiltrazione nonché dei tendini muscolari
- II. cernita della parte grassa con **asportazione dei grassi "molli"** che potrebbero fondere durante la miscelazione e l'insaccatura



III. **macinazione** del magro e del grasso nei tritacarne a grana grossa o fina a secondo il tipo di salame che si vuole produrre

IV. **miscelazione** tra magro (70-80%) e grasso (30-20%)

V. **impastatura** con l'aggiunta della concia

VI. **insaccatura** e **legatura**

VII. **asciugatura** e **stagionatura**



## Salagione

Fase importantissima, in quanto l'aggiunta del **sale** e della **concia** garantirà la **conservabilità** del prodotto e ne conferirà **sapidità** e **aroma**



Cosa è la **concia**?



Sono i **coadiuvanti tecnologici**: **sale**, **zucchero** e **sostanze aromatizzanti**: **pepe**, **aglio**, **macis**, **bacche di ginepro** e/o di **mirto**, **finocchio** (toscana), **vino** (setteentrione), **scorze di agrumi** (coppa di testa), **peperoncino** (meridione) ecc.



## Insacco

Dopo una fase di riposo, l'impasto viene **insaccato** in **budelli** artificiali o naturali di diverse dimensioni (25 g - 5 kg).

Successivamente i salami vengono introdotti nelle celle di asciugamento dove permangono per **tempi** e **temperature** diverse a seconda della **tipologia** di salame e **dimensioni** dell'insaccato.

Lo **scopo** è quello di far perdere l'umidità (alterazioni).





## Asciugatura (I FASE)

Fase delicata che avviene in un **ambiente riscaldato** (22-24°C) e **umido** 75-80%), per una durata di **2-3 giorni** (secondo il calibro) in cui si avrà:

- ✓ l'acidificazione del salume
- ✓ viraggio del colore (prima scuro poi rosso per il fissaggio del colore della **mioglobina** dei **muscoli** ad opera dei **nitriti**)
- ✓ perdita di umidità



## Stagionatura (II FASE)

Dopo un riposo di **12-24** ore, il budello riacquista umidità ed inizia la lenta **maturazione** in cui le attività enzimatiche conferiranno all'impasto **sapore** e **aroma** tipici.

Avviene in locali condizionati (**12-14°C**) con umidità controllata (**85-95%**).

La **durata** (15-30-40 giorni o superiore) varia secondo la **dimensione**, l'**impasto** del prodotto e il **tipo di salame** che si vuole ottenere.





***Buona degustazione***





La **carne separata meccanicamente** (CSM) rappresenta 85-90% del contenuto di moltissimi di würstel di pollo industriali.

La **carne separata meccanicamente** è un sottoprodotto ottenuto dalla **macellazione delle carcasse avicole**. Dopo avere tolto **petto, cosce, pelle, zampe, collo**, le carcasse sono trasferite in **speciali presse**, dove sono **macinate e fatte passare attraverso setacci molto fini** per eliminare i residui delle ossa. Si otterrà una poltiglia rosa, cui aggiungere **addensanti** (amidi), **conservanti** (nitriti), **polifosfati** (aumentare la ritenzione idrica), **esaltatori di sapidità** (glutammato). Il sapore affumicato può essere ottenuto utilizzando fumo liquido.

La **maggioranza** delle **aziende usa presse a bassa pressione** da cui si ottiene un prodotto più simile alla carne macinata (presenza di fibre muscolari) ma di qualità sempre mediocre. La carne separata meccanicamente deve essere sempre indicata sull'etichetta, anche talvolta è evidenziato solo attraverso un asterisco che rimanda ad una nota in fondo all'elenco degli ingredienti.

**Ricordiamo che esistono anche fatti con vera carne di maiale di qualità, insaccati in budello naturale e insaporiti con solo aromi naturali.**