

## CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI



1° MODULO

5° LEZIONE



## I PRODOTTI DOP-IGP-STG-PAT, TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA. I SALUMI CRUDI

Relatore: Angelo Diego D'Onghia

Cosenza, 28 giugno 2018

# L'importanza della certificazione:



1. Discriminazione delle qualità dei prodotti;
2. Codificare l'intero processo di produzione;
3. Materie prime;
4. Tipicità e tradizione;
5. Garanzia per i consumatori.



# Piramide della garanzia

E' necessario conoscere le varie modalità con cui può essere rivendicata l'origine in etichetta ed i corrispondenti relativi livelli di "garanzie" che offrono.



## DOP = DENOMINAZIONE di ORIGINE PROTETTA



- ▶ Per “denominazione d'origine si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata” (Reg CE 510/2006).
- ▶ Si tratta di un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli ed alimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.

## IGP = INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



- ▶ Per “indicazione geografica si intende il nome di una regione ..... , la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata” (Reg CE 510/2006).  
Anch'esso è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli ed alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica.
- ▶ Per ottenere il marchio IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area; esso certifica che non tutto il processo produttivo è legato alla zona d'origine dichiarata, ma lo sono le fasi più importanti, ossia quelle che danno al prodotto il suo carattere peculiare.

# Altre certificazioni



- ▶ **(STG)** Il termine specialità tradizionale garantita è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali
- ▶ **PAT**, ossia Prodotti Agroalimentari Tradizionali, i prodotti agroalimentari e agricoli destinati all'alimentazione umana, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.
- ▶ **BIO**: è definita come un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

# RICHIESTA DELLA D.O.P.



ORGANISMO-  
ENTE-  
ASSOCIAZIONE

- ISTANZA
- ATTO COSTITUTIVO E STATUTO
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
- RELAZIONE TECNICA
- RELAZIONE STORICA
- CARTOGRAFIA

MIPAAF  
CHE DEVE  
ACCERTARE LA  
LEGGITTIMITÀ DEL  
RICHIEDENTE

- Nomina funzionario
- Verifica documentazione
- Richiesta parere Regione o Provincia
- Richiesta luogo e sede per riunioni accertamento

RIUNIONE DI  
PUBBLICO  
ACCERTAMENTO

PUBBLICAZIONE  
GAZZETTA  
UFFICIALE  
DELLA SCHEDE  
RIEPILOGATICA  
DELLA  
COMMISSIONE UE

TRASCORSO periodo di osservazione senza  
CONTESTAZIONI DA PARTE DEGLI ALTRI MEMBRI SI  
RICHIEDE LA REGISTRAZIONE

# ETICHETTA DEI PRODOTTI



- ▶ Nome del prodotto e denominazione di vendita
- ▶ Elenco degli ingredienti in ordine di peso decrescente
- ▶ Quantità netta
- ▶ Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- ▶ Termine minimo di conservazione (TMC)
- ▶ Identificazione del lotto di appartenenza e utilizzazione
- ▶ Modalità di conservazione e utilizzazione
- ▶ Luogo di origine o di provenienza
- ▶ Materiale della confezione

N° CE

IT 1638 - L CE

Salumificio Artigianale  
**Lao Salumi**  
un fiume di bontà

DA VENDERE A PESO  
CONFEZIONATO IN 4°C  
NON CONSERVARE IN ALTA  
PASTIGLIA

**INFORMAZIONI UTILI AL CONSUMATORE**

**Prodotto secondo le tradizioni Calabresi  
con carni nostrane accuratamente selezionate**  
Per assaporare al meglio il prodotto aprire la confezione  
30 min. prima di consumare

**SALSICCIA DOLCE** → **NOME DEL PRODOTTO**

ingr: Carne Suino, Sale,  
Peperone rosso essiccato, Aromi  
Naturali → **INGREDIENTI**

lotto: N°... del gg/mm/aa  
confezionato il: gg/mm/aa  
da cons. entro: gg/mm/aa → **INFORMAZIONI UTILI SUL  
PRODOTTO**

Peso	€/kg	Importo/€
0,250 g	10,00	25,00

Prodotto e Confezionato da  
Lao Salumi di Cosenza M. Giuseppina  
C/so Umberto I - 87014 Laino Borgo (CS)  
Tel. 0981.85682 Fax 0981.239215  
www.laosalumi.com - info@laosalumi.com → **LUOGO DELLO  
STABILIMENTO DI  
PRODUZIONE**



# SALAME CRUDO

- ▶ Simbolo dei Salumi, è una delle forme più antiche della conservazione della carne;
- ▶ Generalmente a lunga stagionatura;
- ▶ Molte tipologie (tipi di budello, quantità di sale e spezie, grana, grasso/magro)

# PROCESSO PRODUTTIVO



- ▶ Disosso e ripulitura da connettivo e tendini (abbassano il livello nutritivo e la qualità organolettica).
- ▶ Si allontanano i grassi molli che sono basso fondenti facilmente irrancidibili
- ▶ Raffreddamento della carne tra 0 e -4°C, posta in contenitori d'acciaio forati
- ▶ Miscelazione del magro 70-80% e grasso 20-30%
- ▶ Triturazione (a volte preceduta dal cutter), limitando i giri per non sfibrare la carne e non surriscaldarla
- ▶ Aggiunta di sale (2,5 + 1%) che ha azione disidratante, batteriostatica e selettiva sulla flora microbica dell'impasto

**Disosso, Cernita e Raffreddamento**



**Triturazione e Concia**



Miscelazione



Insaccatura




Legatura



Asciugatura e Stagionatura

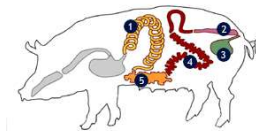
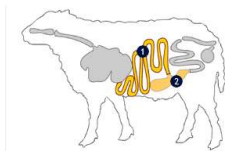
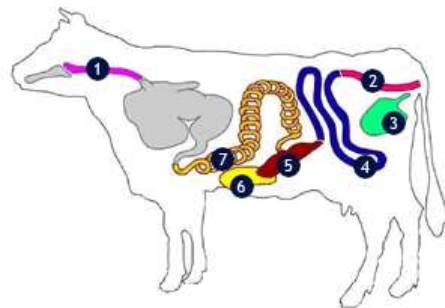
# PROCESSO PRODUTTIVO



- ▶ **Miscelazione degli ingredienti e additivi**  
(additivi: sale, polvere di latte, zucchero, pepe bianco o nero, intero, spezzato o in polvere, finocchietto, peperone in salsa, peperoncino dolce o piccante, aglio, nitrato o nitrito, acido ascorbico, starter, vino).
- ▶ **Miscelazione**
- ▶ **Insacco** dell'impasto 
  - a pistoni (lavorano a T 12°C)
  - a palette (lavorano tra -2 e +2°C)
- ▶ **Budelli** lavati, sgrassati, disinfettati  
Tipologia: naturali (bovino, suino, equino, ovino), artificiali (collagene e cellulosa) e sintetici (poliammide, polimeri)



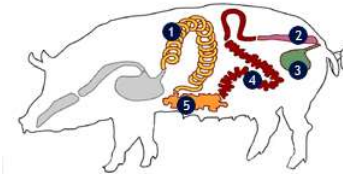
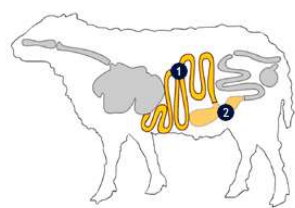
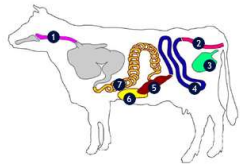
# BUDELLI 1



- 1) Esofago: cotechino, salame
- 2) Retto (Culare o Gentile): coppa, o capocollo, filone, pancetta.
- 3) Vesciche: salame fiorentino, salame Fabriano, mortadella, cotechino cremonese.
- 4) Crasso (Diritto): salame Fabriano, salame di Genova, salame veneto, cotechino, ciauscolo, salame cotto, salame Abruzzese, salame Ferrarese.
- 5) Scorzone (tessuto prelevato tra intestino cieco ed intestino crasso): la sua funzione è quella di coprire e conservare pezzi di carne.
- 6) Cieco (Bondiana, Manica, Fondina): coppa, bondiola, salame cotto, soppressa veneta, finocchiona toscana.
- 7) Tenue (Torto): cacciatori, salsiccia secca, salsiccia calabra, salsiccia napoletana.

Tenue (Bindone):  
salame Ungherese,  
salame Napoli,  
salame Milano,  
salamino  
Cacciatore, salame  
Veneto, salame  
ferrarese.

# BUDELLI 2



- 1) Tenue (Budellina, vianella, bagetta): luganeghe, salsiccia fresca, wurstel
- 2) Cieco (Bondiana, manichetta di pecora): salame stagionato

- 1) Tenue (Budellina, vianella, bagetta): salsicce, luganeghe, salsiccia fresca, wurstel, verzini, toscanelli.
- 2) Retto (Culare o Gentile): salame Felino, salame fiorentino, salame Fabriano, salame Mantovano.
- 3) Vesciche: mortadella, bondiola, cotechino, salama da sugo.
- 4) Crasso (Corpo, crespone, sottocrespone, crespone, filzettone, filzetta, tronchetti): salame felino, salame milano, cotechino, salame di Varzi, sanguinaccio, salame Piacentino.
- 5) Cieco (Muletta): soppressa veneta, 'nduia calabra, salami cotti, mariola, muletta, zia Ferrarese, signora di conca casale, mandrana di caivano.

# Ingredienti ed Additivi 1



- ▶ **Polvere di latte** (max 4%): elevato potere legante della caseina
- ▶ **Zuccheri** (max 1,5%. destrosio, saccarosio, fruttosio e lattosio): favoriscono l'azione dei batteri lattici nella fase di acidificazione; colore rosso più persistente al taglio perché limitano l'ossidazione della **nitrosomioglobina**. 0,7% brevi stagionature - 0,5% medie stagionature – 0,3% lunghe stagionature
- ▶ **Nitrati e nitriti** (Na e K max 150 mg/Q.li): azione conservante e selettiva della flora batterica; preserva il colore (si combina con la mioglobina formando il pigmento rosso o **nitrosomioglobina**)

NB: Additivo= qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata quale ingrediente tipico degli alimenti

# Ingredienti ed Additivi 2



- ▶ **Acido ascorbico** (vit. C max 200 gr/Q.li): antiossidante, prolunga la conservabilità del prodotto
- ▶ **Spezie**: devono essere sanificate e inibiscono lo sviluppo batterico, dipendono dalle varie ricette
- ▶ **Starter**: batteri cosiddetti «utili» che migliorano le caratteristiche organolettiche, contrastano lo sviluppo di batteri indesiderati e rafforzano la stabilità dell'impasto con l'acidificazione e stabilizzano il colore

NB: Additivo= qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata quale ingrediente tipico degli alimenti

# PROCESSO PRODUTTIVO



- ▶ Legatura (spago, filo elastico, retina di cotone elastico, clip metallica) e applicazione sigillo
- ▶ Asciugatura in ambiente caldo (22-24°C) e umido (80-90%), la paiola, per una durata 2-3 giorni, con conseguente acidificazione del prodotto, viraggio del colore e perdita dell'umidità
- ▶ Riposo di 12-24 ore, l'umidità del salume inumidisce il budello
- ▶ Stagionatura in ambiente a 12-14°C e umidità 75-85% per un periodo che dipende dal calibro del salame, dal tipo di impasto e dal prodotto che si vuole ottenere





# TIPOLOGIA DI SALUMI



## ▶ **Pezzo anatomico intero:**

- **Affumicati:** Speck, Prosciutto di Sauris, Capocollo di Martinafranca
- **Non affumicati:** Prosciutti, Culatello, Bresaola, Coppa, Pancette, Guanciale, Lardo, ecc.

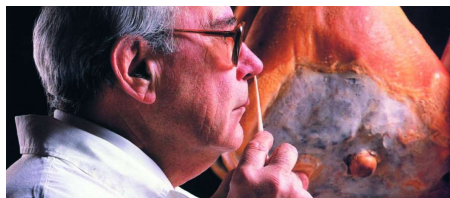
## ▶ **Da carne tritata:**

- **Fermentati: Affumicati:** (Napoli, Ungherese)
  - Non Affumicati:** Soppressata, Salsiccia, Salame Felino, Finocchiona, Salame Milano)
- **Non Fermentati:** Cotechino, zampone, ecc.

# PROSCIUTTO CRUDO



- ▶ Il prosciutto «Matura»: processo a base enzimatica.
- ▶ Dopo la fase frigorifera, in stagionatura, gli enzimi lipolitici attaccano i grassi liberando alcoli, chetoni, aldeidi ed esteri (responsabili dell'aroma)
- ▶ Contemporaneamente, gli enzimi proteolitici attaccano le proteine e formano amminoacidi liberi (responsabili flavour e dolcezza)
- ▶ Percentuale di sale a fine stagionatura 5-6%
- ▶ Uso dell'osso di cavallo per scoprire anomalie

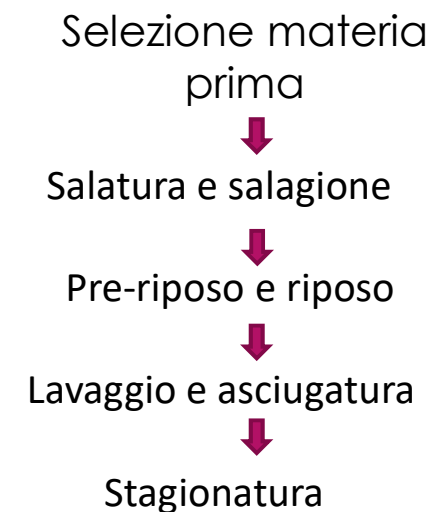


# PROSCIUTTO CRUDO:

## Processo produttivo



- ▶ Carne da suino pesante italiano (10-12 mesi di età e  $160 \pm 10$ kg) (cosce di 10-14 kg)
- ▶ Isolamento della coscia e rifilatura
- ▶ Salatura in 2/3 fasi
- ▶ Salagione in celle frigorifere a  $3^{\circ}\text{C}$  e UR 75-85% per 3-4 settimane (a 3 mesi la % di sale al cuore della carne è il 3% a 6 mesi arriva al 6%)
- ▶ Nella «fase di freddo», circa 3 mesi, il sale si diffonde omogeneamente nelle masse muscolari e il prosciutto si disidrata
- ▶ Successivamente i prosciutti sono sottoposti a stagionatura a T  $14-16^{\circ}\text{C}$
- ▶ Al sesto mese di stagionatura avviene la sugnatura (sugna macinata, farina di riso, sale e pepe)



# PROSCIUTTO CRUDO



- ▶ “Fase del freddo” o “fase frigorifera”: per i primi tre mesi il prosciutto è tenuto a 2-3°C e umidità controllata per permettere la lenta e regolare diffusione del sale. Il pH compreso tra 5,8 e 6 impedisce eventuali fermentazioni batteriche
- ▶ “Fase di cantina” o “di stagionatura”: si realizzano tutte le attività enzimatiche che portano alla “maturazione” del prosciutto (un eccesso della proteolisi porta un tipico sapore amaro e fenomeni di autodigestione con una consistenza mucillaginososa della carne, con difficoltà nella masticazione)
- ▶ Una tecnica di produzione non ben eseguita può causare sviluppo del *Clostridium botulinum* eventualmente presente nel prosciutto

# PROSCIUTTO CRUDO: degustazione



- ▶ **Carne fresca:** caratteristica negativa data da un prodotto non stagionato
- ▶ **Dolce:** non è dato dallo zucchero, ma antitetico del salato e dell'amaro. A 15 mesi indice di proteolisi inferiore al 28%
- ▶ **Stagionato:** tipico del prodotto di qualità
- ▶ **Salato:** salinità del prodotto elevata, 7-7,5%
- ▶ **Aroma di nocciola, burro e formaggio:** attributi favorevoli
- ▶ **Aroma di muffa:** tipica di stagionatura in cantina, favorevole se non eccessiva
- ▶ **Acido:** caratteristica negativa, indice di un'eccessiva proteolisi o presenza di una fermentazione microbica (prosciutto difettoso)
- ▶ **Amaro:** caratteristica negativa, indice di un'eccessiva proteolisi
- ▶ **Impastatura:** proprietà negativa alla masticazione dovuta a eccesso di proteolisi, il prosciutto si è «autodigerito». a 12 mesi indice di proteolisi intorno al 40%

# PROSCIUTTO CRUDO A MARCHIO



- ▶ Crudo di Cuneo
- ▶ Prosciutto di Carpegna
- ▶ Prosciutto di Modena
- ▶ Prosciutto di Parma
- ▶ Prosciutto di San Daniele
- ▶ Prosciutto Toscano

- ▶ Prosciutto Veneto Berico-Euganeo
- ▶ Valle d'Aosta Jambon de Bosses
- ▶ Prosciutto Amatriciano
- ▶ Prosciutto di Norcia
- ▶ Prosciutto di Sauris (UD)



# COPPA O CAPICOLLO



- ▶ Pezzo anatomico: muscolo cervicale del suino, di peso non inferiore a 2,5 kg
- ▶ Lavorazione entro le 24 ore dalla macellazione
- ▶ Salagione a secco con sale, nitrato di potassio, pepe grosso, zucchero, chiodi di garofano, semi d'alloro e cannella. Facilitata da ripetuti massaggi o l'uso della zangolatrice
- ▶ Riposo in frigorifero per 7-10 gg
- ▶ Rivestita con diaframma parietale suino e legata con spago
- ▶ Stufatura per 5-6 ore a 24-25°C
- ▶ Asciugatura in ambienti a 17-20°C per circa 7 gg fino a comparsa di fioritura
- ▶ Stagionatura minima 3-6 mesi e pezzo finito con un peso non inferiore al 1,5 kg
- ▶ DOP: Capocollo di Calabria, Coppa Piacentina.
- ▶ IGP: Coppa di Parma.



# COPPA O CAPICOLLO: degustazione



- ▶ Al taglio, la fetta è compatta ed omogenea, il colore rosso vivo, inframmezzato da parti di grasso bianco rosato;
- ▶ Il profumo è delicato di carne stagionata, con un leggero aroma speziato;
- ▶ Il sapore si caratterizza per la sua spiccata dolcezza, contrapposta ad una delicata sapidità
- ▶ Aroma che contraddistingue i prodotti stagionati.



# PANCETTA



- ▶ Taglio anatomico della regione ventrale, caratterizzato dalla presenza degli strati alternati di grasso e di magro
- ▶ Salagione a secco con sale, pepe nero, chiodi di garofano, nitrati e nitriti, zuccheri e ascorbato.
- ▶ Maturazione: dopo la salatura sostano almeno 15 giorni nelle celle frigorifere (a 3-5 °C e 70-80% di umidità) e vengono massaggiate per far penetrare il sale e gli aromi in modo uniforme all'interno del prodotto
- ▶ Stagionatura min 30 gg
- ▶ Pancetta arrotolata: raschiatura, arrotolatura, legatura, copertura con lembi di vescica di suino e carta vegetale. Asciugatura e stagionatura minima sei mesi e pezzo finito con un peso non inferiore al 1,5 Kg
- ▶ DOP: Pancetta di Calabria, Pancetta Piacentina

# SOPPRESSATA DOP di CALABRIA



- ▶ Deve essere ottenuta da carni di suini nati in Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati dall'età max. 4 mesi in Calabria;
- ▶ Peso non inferiore a 140 Kg e 8 mesi d'età
- ▶ Large White e Landrace o incroci con verri di Duroc ... ecc.
- ▶ Mangimi: almeno 50% da orzo, favino, mais, ghiande, ceci; no patate e manioca o sottoprodotti
- ▶ Per l'ingrasso vietata l'alimentazione a brodo
- ▶ Sale, pepe nero (G/P), pepe rosso (D/P), crema di peperoni, vino, aromi naturali



# SOPPRESSATA DOP di CALABRIA



- ▶ Possono essere usati: caseinati, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio
- ▶ Carne tritata a medio taglio, dal prosciutto non inf. 50% e max 50% da filetto e/o spalla; da carne non congelata e grasso ricavato da lardo dal lombo anteriore vicino al capocollo (4-15%); lavorati tra 0 e 3°C
- ▶ Insaccato in budello di suino, forato e legato a mano con spago naturale. Di forma cilindrica leggermente schiacciata 10-18 cm x 4-8 cm
- ▶ Stagionatura di almeno 45 gg
- ▶ Al momento dell'immissione al consumo: aspetto compatto tendente al morbido, rosso naturale o vivace uniforme; sapore +o- intenso (piccante), con sapidità equilibrata

# SALSICCIA di CALABRIA DOP



Come per la Soppressata tranne:

- ▶ Carne della spalla per almeno 50% e sottocostola max 50%; lardo 6-20%
- ▶ Budello naturale di suino. Successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella (40-80 cm), o legate nella caratteristica forma ad “U”
- ▶ Stagionatura: non meno di 30 gg
- ▶ Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a secondo che nell’impasto sia utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso, dolce o piccante.
- ▶ Il profumo è più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante)



Grazie per l'attenzione!

