



CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI

1° modulo – 5° lezione ◇ Pratola Peligna (AQ) 7-8/10/2017

I PRODOTTI DOP, IGP, STG, AS I SALUMI CRUDI

Giorgio Suriani 2017

I PRODOTTI DOP E IGP



Nel corso del 2013 e del 2014 l'UE ha completato la revisione delle norme che regolano i prodotti alimentari con significativi cambiamenti nell'etichetta dei prodotti di salumeria e quelle che riguardano i prodotti di qualità tra cui i prodotti dop e igp (reg ue 1151/12 ha abrogato il reg ce 510/06)

- **DOP** (denominazione di origine protetta)
- **IGP** (indicazione geografica protetta)
- **STG** (specialità tradizionale garantita)
- **PAT** (Prodotti Agro alimentari Tradizionali)



L'Italia vanta ben **176** prodotti DOP e **139** IGP!

Sono esclusi dal conteggio i Vini DOP (equivalenti ai vini DOCG e DOC) e IGP (equivalenti ai vini IGT) che NON sono disciplinati da Reg UE n. 1151/12.

I PRODOTTI DOP E IGP

DOP (denominazione di origine protetta)

marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. Affinché un prodotto sia DOP, tutte le fasi di **PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE ED ELABORAZIONE** devono avvenire in un'area geografica determinata.

IGP (indicazione geografica protetta)

marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui **PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E/O ELABORAZIONE** avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

I PRODOTTI DOP E IGP

DOP

CAPOCOLLO DI CALABRIA
COPPA PIACENTINA
CRUDO DI CUNEO
CULATELLO DI ZIBELLO
LARDO D'ARNAD
PANCETTA DI CALABRIA
PANCETTA PIACENTINA
PROSCIUTTO DI CARPEGNA
PROSCIUTTO DI MODENA
PROSCIUTTO DI PARMA
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
PROSCIUTTO TOSCANO
PROSCIUTTO BERICO-EUGANEO
SALAME DI VARZI

DOP

SALAME BRIANZA
SALAME PIACENTINO
SALAMINI ALLA CACCIATORA
SOPPRESSATA DI CALABRIA
SOPRESSA VICENTINA
SALSICCIA DI CALABRIA
JAMBON DE BOSSES

IGP

BRESAOLA DELLA VALTELLINA
CIAUSCOLO
COPPA DI PARMA
COTECHINO MODENA
FINOCCHIONA

IGP

LARDO DI COLONNATA
MORTADELLA BOLOGNA
MORTADELLA DI PRATO
PORCHETTA DI ARICCIA
PROSCIUTTO AMATRICIANO
PROSCIUTTO DI NORCIA
PROSCIUTTO DI SAURIS
SALAMA DA SUGO
SALAME CREMONA
SALAME D'OCA DI MORTARA
SALAME SANT'ANGELO
SALAME FELINO
SALAME PIEMONTE
SPECK DELL'ALTO ADIGE
ZAMPONE MODENA

Disciplinare DOP



- A) nome del prodotto
- B) descrizione del prodotto, indicando materie prime, principali caratteristiche fisiche, principali caratteristiche microbiologiche e/o organolettiche
- C) delimitazione della zona geografica
- D) elementi che comprovano che il prodotto agricolo o alimentare è originario della zona geografica
- E) descrizione del processo produttivo (metodo di ottenimento del prodotto)
- F) gli elementi che comprovano il legame del prodotto con l'ambiente geografico (dop) e l'origine geografica (igp) e le relative notizie storiche
- G) riferimenti relativi alle strutture di controllo (organo di controllo per tutta la filiera)
- H) elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura dop e igp
- I) il percorso per il riconoscimento di una dop/igp è piuttosto lungo ed impegnativo e prevede la partecipazione e l'impegno sia degli operatori interessati che delle istituzioni (regioni e mipaaf) che devono sostenere la candidatura a bruxelles.

PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali

- Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate su un territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai **25** anni. I prodotti inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali, non possono fregiarsi della qualificazione "Tradizionale" (la Commissione Europea ha espresso parere contrario).
- I PAT costituiscono espressione, oltre che dell'inventiva, anche delle tradizioni e della cultura delle comunità diffuse sul territorio Italiano e in quanto tali sono oggetto di tutela e della salvaguardia da parte delle istituzioni Italiane e dichiarati pertanto "espressione del patrimonio culturale italiano" (D.M. 9 aprile 2008)

PRODOTTI A MARCHIO PRIVATO



- Sono segni distintivi delle imprese che spesso collegano il prodotto ad una filosofia aziendale che funge da garanzia per il consumatore. Un marchio privato può essere presente ma sempre in aggiunta alla indicazioni obbligatorie previste in etichetta. Un esempio di marchio privato è il Presidio Slow Food di proprietà della Fondazione Slow Food che lo concede solo ad alcuni operatori, scelti a sua discrezione.

Informazioni etichettatura

- ❖ LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO
- ❖ L'ELENCO DEGLI INGREDIENTI
- ❖ GLI ALLERGENI: SE PRESENTI (REG. UE 1169/11)
- ❖ LA QUANTITÀ NETTA
- ❖ IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)
- ❖ LA RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO DI COLUI CHE SI ASSUME LA RESPONSABILITÀ DI QUANTO SCRITTO SULL'ETICHETTA.
- ❖ IL PAESE DI ORIGINE E PROVENIENZA
- ❖ LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
- ❖ LE MODALITÀ CONSERVAZIONE E/O DI USO
- ❖ IL NUMERO DEL LOTTO



I PRODOTTI BIOLOGICI

Si possono definire così solo i prodotti ottenuti secondo il metodo descritto dal Reg. CE 834/07. I prodotti che sono stati certificati come BIOLOGICI si riconoscono dalla presenza del logo specifico scelto dall'UE che rappresenta una foglia stilizzata in campo verde, accompagnata dai codici dell'Organismo di controllo e dell'operatore, unitamente alla indicazione del paese da cui proviene la materia prima.



I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

DISOSSO, CERNITA E RAFFREDDAMENTO

TRITURAZIONE E CONCIA

MISCELAZIONE

INSACCATURA

LEGATURA

ASCIUGATURA

STAGIONATURA



I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

DISOSSO, CERNITA E RAFFREDDAMENTO

Le carni da insaccare devono essere preventivamente liberate da ossa, parti connettivali e tendini; si devono allontanare anche i grassi molli che possono "fondere", provocando l'irrancidimento in fase di stagionatura. Dopo, le carni sezionate in pezzi grossolani vengono poste in un solo strato in contenitori d'acciaio ed immerse in celle frigo a 0 a- 4° C.

TRITURAZIONE E CONCIA

Trascorso il tempo necessario al raffreddamento, si miscelano il magro e il grasso nelle quantità previste dalla ricetta, generalmente variabili da 70 a 80% di magro e da 30 a 20% di grasso. Il passaggio successivo avviene nel tritacarne che in alcuni casi può essere preceduto dal cutter. Questa fase è importante per non surriscaldare l'impasto, per evitare una proliferazione batterica ed uno "sfibramento" dei tessuti.

I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

INGREDIENTI ED ADDITIVI

PER **ADDITIVO** SI INTENDE QUALSIASI SOSTANZA, NORMALMENTE NON CONSUMATA COME ALIMENTO O INGREDIENTE IN QUANTO TALE DEGLI ALIMENTI, INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO DI AVERE UN VALORE NUTRITIVO, AGGIUNTA INTENZIONALMENTE AI PRODOTTI ALIMENTARI PER UN FINE TECNOLOGICO NELLE FASI DI PRODUZIONE

SALE

molto importante nella conservazione dei prodotti **crudi stagionati non fermentati** grazie all'azione batteriostatica e selettiva sulla flora microbica, responsabile della maggior parte delle trasformazioni che avvengono nell'impasto, durante il periodo dell'asciugatura e stagionatura. L'azione disidratante del sale, per fenomeni osmotici, riduce la quantità di acqua libera nell'impasto frenando l'azione batterico-enzimatica dei microrganismi.

ZUCCHERI

generalmente **DESTROSI, SACCAROSIO, FRUTTOSIO E LATTOSIO**, fungono da agente acidificante e apportano dolcezza al gusto. Assicurano un colore più vivo impedendo l'ossidazione del pigmento rosso (nitrosomioglobina). Le dosi variano a seconda della stagionatura non superando comunque in totale l' 1,5%

I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

INGREDIENTI ED ADDITIVI

NITRATI E NITRITI

Il nitrato di sodio è usato normalmente negli impasti di carne per la sua azione conservante e selettiva sulle popolazioni batteriche inquinanti e, soprattutto, per la sua funzione di preservare il colore delle carni. Il nitrato, attraverso un processo di trasformazione chimica ad opera dei batteri, viene ridotto a nitrito che a sua volta combinandosi con la mioglobina del muscolo, forma il pigmento rosso (nitrosomioglobina).

ACIDO ASCORBICO o Vitamina C

l'acido ascorbico è un composto antiossidante: riducendo l'ossidazione dei prodotti, ne prolunga la conservabilità. Ha un'azione importante sull'inibizione delle conseguenze nocive dei nitriti.

I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

INGREDIENTI ED ADDITIVI

STARTER MICROBICI

sono batteri cosiddetti "pro-tecnologici" o "utili" che migliorano le caratteristiche organolettiche degli insaccati. Contribuiscono a rafforzare la stabilità degli impasti fermentati, principalmente con una consistente e controllata acidificazione e stabilizzano il colore. Inoltre contrastano lo sviluppo di batteri contaminanti o patogeni (es. salmonelle).

SPEZIE

possono essere indicate come tali in etichetta a condizione che la loro totalità non superi il 2% in peso del prodotto. È importante che siano state sottoposte ad un processo di sanificazione, in quanto possono presentare cariche batteriche elevate.



I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

MISCELAZIONE

Per una buona "amalgama" di tutti i componenti dell'impasto, occorre avvalersi di apposite macchine munite di pale d'acciaio, che distribuiranno uniformemente ogni ingrediente aggiunto. Anche in questa fase è importante evitare l'eccessivo riscaldamento e lo "sfibramento" dell'impasto.

INSACCATURA

Molto importante è la temperatura dell'impasto al momento dell'insacco per ottenere un salame di qualità, normalmente intorno a 0°C. Al momento dell'insacco l'impasto viene vuotato nell'insaccatrice elettrica, che è costituita da un cilindro metallico, provvisto da un lato di un imbuto d'uscita e dall'altro da uno stantuffo che scorre internamente al cilindro e spinge per forza meccanica l'impasto. Oltre all'insaccatrice a pistoni esistono insaccatrici a palette che devono essere tenute in locali condizionati per ottenere un risultato qualitativamente valido (assenza di smelmatura dell'impasto). Un budello di qualità completa il ciclo.

I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

I BUDELLI (naturali, artificiali o sintetici)

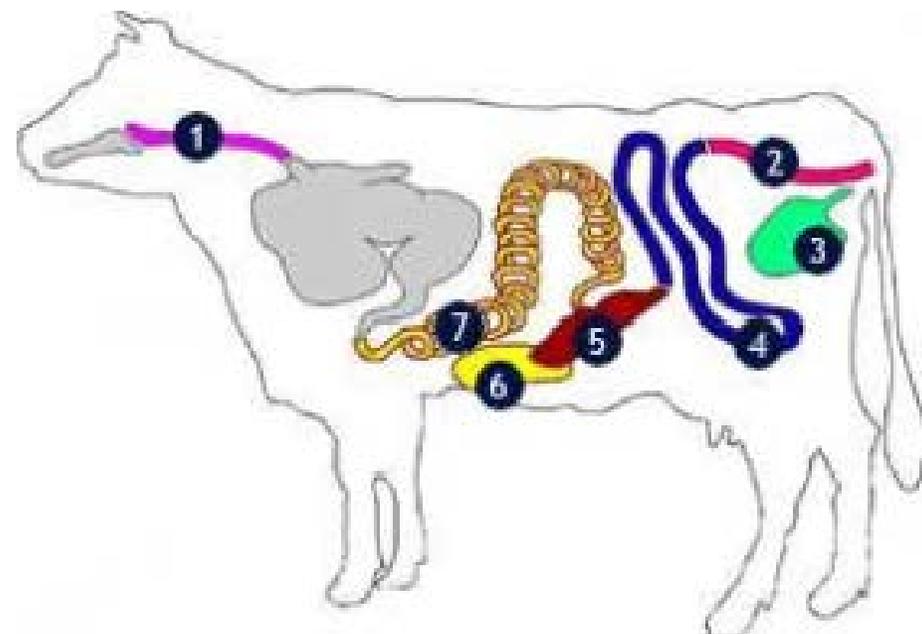
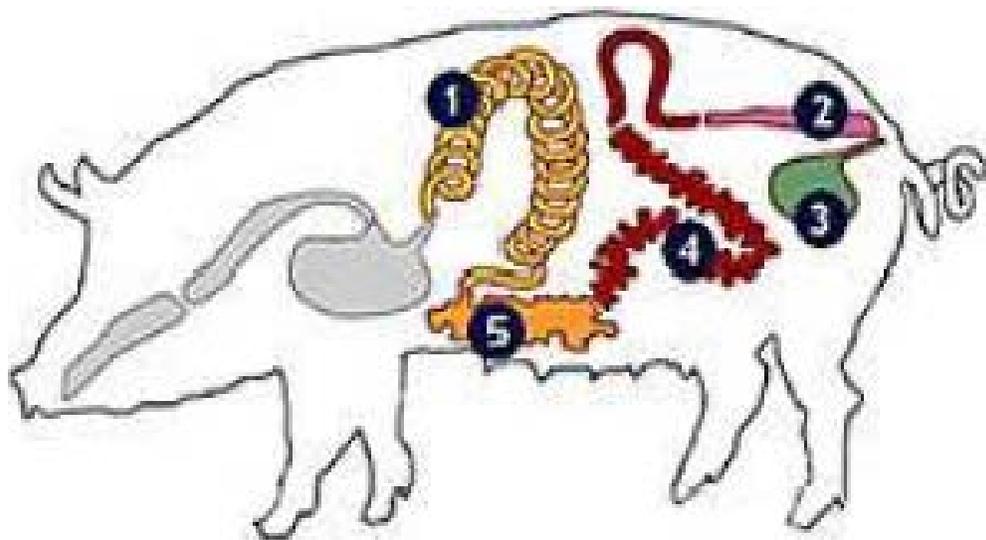
Il **budello naturale** deve essere robusto per evitare di rompersi durante la fase di insacco, accuratamente lavato, sgrassato e disinfettato (tradizionalmente con miscela di acqua ed aceto). Il budello naturale di suino prende i seguenti nomi: *Culare, Filzetta, Punta, Crespone, Bondeana, Budellina e Vescica*. Il diametro e la lunghezza danno origine ad insaccati diversi. Il budello naturale di bovino prende i seguenti nomi: *Culare, Vescica, Dritto ed il Torto, Bondeana*.

I **budelli artificiali** sono ottenuti dalla lavorazione di budelli naturali trattati termicamente (es. fibran o da collagene).

I **budelli sintetici** sono composti a base di cellulosa o sono ottenuti da fibre varie.

I SALAMI CRUDI (i budelli)

1 = Gola 2 = Culare 3 = Vescica 4 = Dritto 5 = Pellicola 6 = Bondeana 7 = Torto



1 = Budellina 2 = Gentile 3 = Vescica 4 = Crespone, Filzetta 5 = Muletta

I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

LEGATURA

La legatura serve per far uscire l'aria eventualmente rimasta imprigionata all'interno del salume. Può avvenire in vari modi che sono caratteristici del prodotto che si vuole ottenere. Vengono utilizzati diversi tipi di materiale: spago, filo elastico, retina in cotone elastico, ecc.

L'ASCIUGAMENTO

L'asciugamento consente l'acidificazione del prodotto con il conseguente viraggio del colore e la perdita dell'umidità contenuta all'interno. Deve avvenire in un ambiente caldo (22-24° C) ed umido (80-90%) il salame diventa prima scuro e poi rosso. Questa fase dura circa 2-3 giorni a seconda del calibro dell'insaccato. Si tratta di una fase molto delicata, in quanto in essa avviene anche la moltiplicazione microbica dei germi e basta un'improvvisa interruzione del caldo o del freddo per compromettere il processo. Successivamente c'è un periodo di riposo di 12-24 ore o più, per permettere al salame di "rinvenire", cioè all'umidità interna di rendere nuovamente umido il budello.

I SALAMI CRUDI (processo produttivo)

LA STAGIONATURA

avviene in locali condizionati per temperatura (12-14° C) ed umidità, variabile a seconda della fase di stagionatura da 85% a 75%; dura per 15/30/40 o più giorni a seconda del calibro del salame, del tipo di impasto, delle caratteristiche dell'insaccato.

Più avverrà in modo lento e progressivo e migliore sarà il prodotto stagionato che si presenterà non incrostato, elastico ed uniforme al tatto, con la fetta uniforme per quanto riguarda il colore e si "pelerà" con facilità.

PROSCIUTTO CRUDO **produzione e proprietà**

Il prosciutto matura non fermenta

- LA MATURAZIONE È UN PROCESSO A **BASE ENZIMATICA**
- LA FERMENTAZIONE È **OPERATA DA MICRORGANISMI**

La maturazione del prosciutto crudo ha a che fare con processi metabolici spontanei: la coscia di suino contiene elementi di natura biochimica e microbiologica che determineranno le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. La capacità di sviluppare la materia prima è insita sia nella porzione magra, sia in quella grassa della carne ed è appannaggio degli enzimi idrolitici.



PROSCIUTTO CRUDO **produzione e proprietà**

Il prosciutto matura non fermenta

L'attacco enzimatico dei grassi (**LIPOLISI**) porta alla formazione delle molecole responsabili dell'aroma del prosciutto. L'attacco enzimatico delle proteine (**PROTEOLISI**) porta alla formazione degli amminoacidi liberi che danno il flavour caratteristico. La quantità di amminoacidi liberati è così alta che il prosciutto crudo è fonte impareggiabile d'azoto e di peptidi, di amminoacidi. La parte magra di un prosciutto di qualità possiede una percentuale di sale pari a circa 5-6 %: qualsiasi altro alimento con la stessa percentuale sarebbe immangiabile, il prosciutto crudo invece, sembra addirittura dolce in quanto il gusto salato è coperto dagli amminoacidi liberi prodotti con la proteolisi. Il sale impiega circa sei mesi per distribuirsi in modo regolare fino al cuore di una coscia che pesi circa 13 kg.



COPPA **produzione e proprietà**

La coppa si ricava dal muscolo cervicale del suino. Il peso del pezzo asportato non deve essere inferiore ai 2,5 kg ed il suo eventuale trasporto agli stabilimenti di lavorazione deve avvenire entro le 24 ore successive alla macellazione, utilizzando mezzi refrigerati. La coppa, rivestita con il diaframma parietale suino, è legata con spago, forata e successivamente fatta sostare in ambienti con temperatura compresa fra i 17° C e i 20° C, sino a che non compaia la caratteristica fioritura (circa sette giorni). In seguito il salume viene posto, per un periodo minimo di sei mesi, in locali di stagionatura ove è mantenuta una temperatura compresa fra i 10° e i 14° C ed un'umidità relativa del 70-90%. Il peso finale del pezzo finito non deve essere inferiore a 1,5 kg. La produzione annua di questo salume è di circa un milione di pezzi.



PANCETTA **produzione e proprietà**

Per la produzione della pancetta, si utilizza il taglio anatomico derivante dalla regione ventrale, isolato dalle parti prossimali ad inguine e sterno e dalla zona centrale, portante la linea mammaria. La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino e viene isolata lungo la linea di sezionatura sotto forma di "pancettone" che comprende la pancetta vera e propria, la porzione del "sottospalla" ed il piano del prosciutto. In seguito alla sezionatura, il pezzo viene squadrato e rifilato; La salagione della pancetta, come quella della coppa, è effettuata a secco utilizzando una miscela composta da sale marino, pepe nero, chiodi di garofano, nitrati e nitriti di sodio o potassio, zuccheri, ascorbato. Le pancette dello stesso lotto sono accatastate su appositi piani in celle frigorifere, per almeno quindici giorni, alla temperatura di 3-5° C e ad un'umidità pari al 70-80%.



Vocabolario di supporto

Aspetto Visivo

Esame esterno

Regolarità superficie, colore cotenna, posizionamento cotenna

Esame della fetta

Colore magro, colore grasso, tenuta della fetta, fessurazioni, sacche di gelatina, ematomi, lucidità, plasticato, individuazione fasci muscolari, eccessiva macerazione

Olfattivo

Odori

Speziatura, carne cotta, difetti (brodo)

Intensità

Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

Gustativo

Sapore

Dolce, salato, acido, amaro, -umami-

Aroma

Speziato, carne, vino, difetti

Persistenza aromatica

Durata della percezione degli aromi

Struttura

Consistenza

Gommosità, elasticità, coesione, scivoloso

Masticabilità

Facilità e piacere alla masticazione, tenerezza, succosità, fibrosità, asciutto, stopposo, scioglievolezza del grasso

Equilibrio gusto olfattivo

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.



PRODOTTO _____

Campione n° _____

Data _____

ora _____

Assaggiatore _____

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI COTTI

| | | | | | | | | | | | | NOTE |
|----------------------------|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| VISIVO | Esame esterno | | | | | | | | | | | |
| | Esame della fetta | | | | | | | | | | | |
| OLFATTIVO | Odori | | | | | | | | | | | |
| | Intensità | | | | | | | | | | | |
| GUSTATIVO | Sapore | | | | | | | | | | | |
| | Aroma | | | | | | | | | | | |
| | Persistenza | | | | | | | | | | | |
| STRUTTURA | Consistenza | | | | | | | | | | | |
| | Masticabilità | | | | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO | | | | | | | | | | | | |

Punteggio totale in /100



CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI

1° modulo – 5° lezione ◇ Pratola Peligna (AQ) 7-8/10/2017

grazie per l'attenzione !



Giorgio Suriani 2017