



5^a LEZIONE

- I PRODOTTI DOP-IGP-STG
- I SALUMI CRUDI: tracciabilità ed etichettatura

Relatore: Mattia Asperti



PERCHÈ CERTIFICARE?

- ✓ Differenza in termini di qualità dei prodotti
- ✓ Conservazione della tipicità di un prodotto
- ✓ Processo di produzione
- ✓ Materie prime
- ✓ Chiarezza verso il consumatore

Reg. CE 510/06 ha abrogato
il n. 2081/92



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

DOP: denominazione d'origine protetta

«Per beneficiare di una **DOP** la produzione, la trasformazione e l'elaborazione devono aver luogo nella regione da cui il prodotto deriva il nome, nel rispetto di una definita ricetta tradizionale»

Alcuni esempi di DOP: Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Jambon de Bosses, Culatello di Zibello, Coppa Piacentina, Salame di Varzi, ecc.



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

IGP: indicazione geografica protetta

«Per beneficiare di una **IGP** la produzione **e/o** la trasformazione **e/o** l'elaborazione devono aver luogo nella regione da cui il prodotto deriva il nome»

Alcuni esempi di IGP: Speck dell'Alto Adige, Bresaola Valtellina, Mortadella Bologna, Lardo di Colonnata, ecc..

Il termine specialità tradizionale garantita (**STG**) è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali (Pizza napoletana e Mozzarella).

www.politicheagricole.it (lista DOP, IGP e STG)



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

DISCIPLINARE

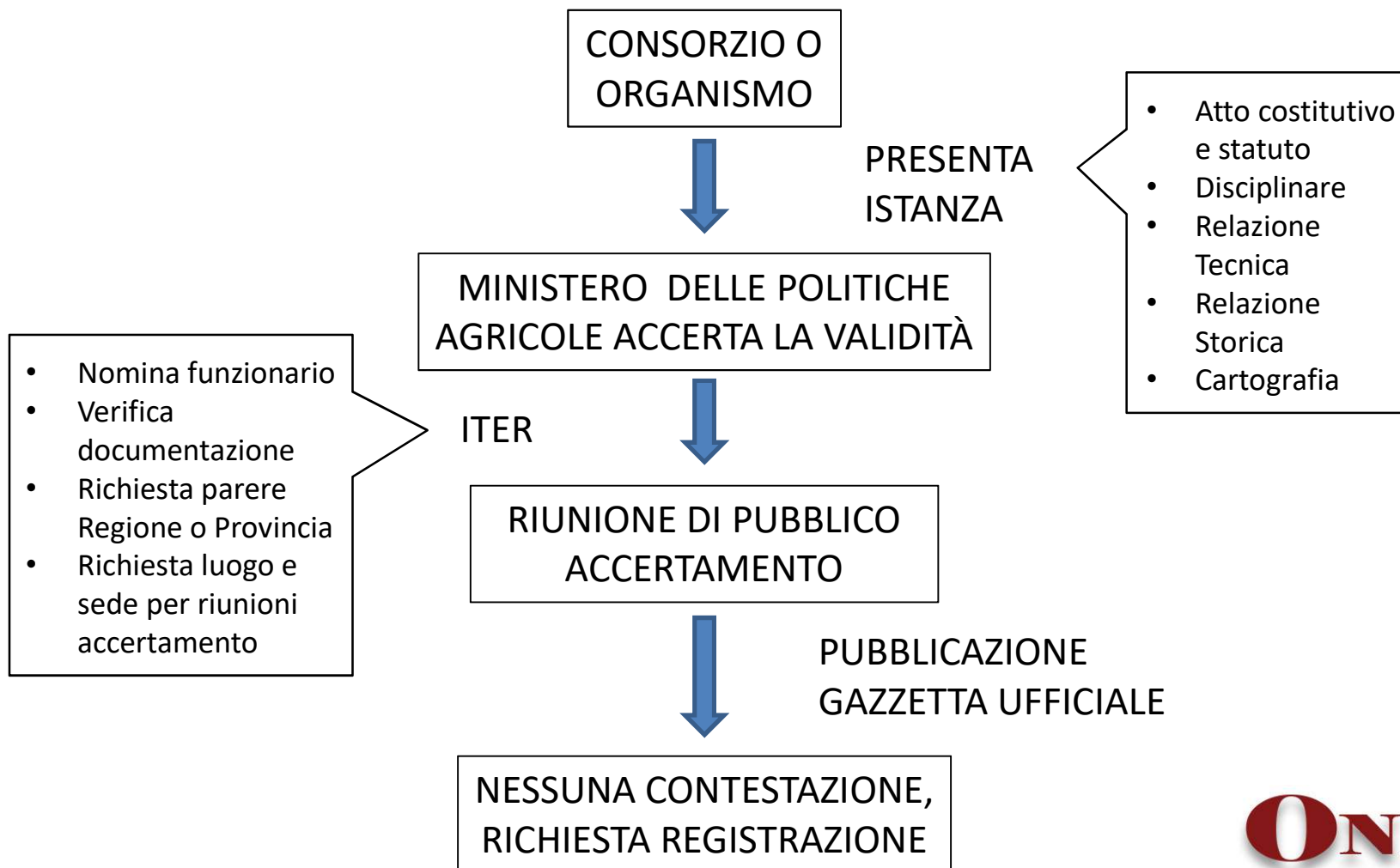
- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto (materie prime, caratteristiche fisiche e organolettiche)
- Delimitazione area geografica
- Descrizione processo produttivo
- Elementi che comprovano il rapporto con l'ambiente
- Etichettatura



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

COME SI OTTIENE UNA DOP?



LEGGERE LE ETICHETTE

- ✓ 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);
Da consumarsi entro o preferibilmente?
- ✓ Identificazione del lotto di appartenenza e utilizzazione
- ✓ Modalità di conservazione e utilizzazione
- ✓ Luogo di origine o di provenienza
- ✓ Materiale della confezione



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

ETICHETTE: ADDITIVI

- Tra gli ingredienti non dobbiamo dimenticare gli **ADDITIVI**. La legge stabilisce come e quando, ma soprattutto quali additivi possono essere usati.
- Gli additivi sono sostanze utilizzate per:
 - tempo di conservazione (conservanti)
 - aspetto e colore (coloranti, emulsionanti, ecc.)
 - sapore (esaltatori di sapidità, correttori di acidità, ecc.)
- Coloranti (da E100 ad E199), conservanti (da E200 ad E299), antiossidanti (da E300 ad E322), correttori di acidità (da E325 ad E385), addensanti, emulsionanti e stabilizzanti (da E400 ad E495).
- **AROMI?**



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

SALAME CRUDO

- Una delle forme più antiche di conservazione della carne
- È il salume che più ha tratto vantaggio dai progressi nell'allevamento dei suini
- Diverse abitudini alimentari regionali hanno determinato varie tipologie (tipi di budello, quantità di sale e spezie, macinatura, rapporto magro/grasso)
- DOP: Salame Brianza, Salame di Varzi, Salame Piacentino....
- IGP: Salama da sugo, Salame felino, Salame d'oca di Mortara ...

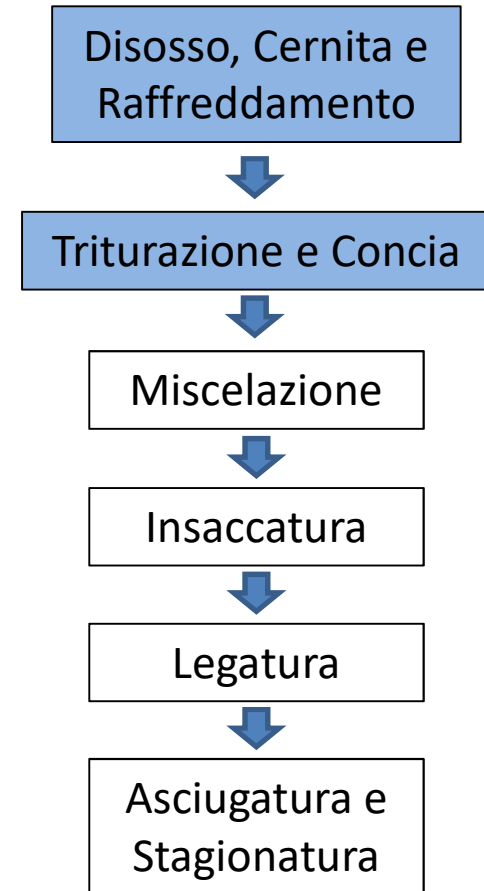


ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

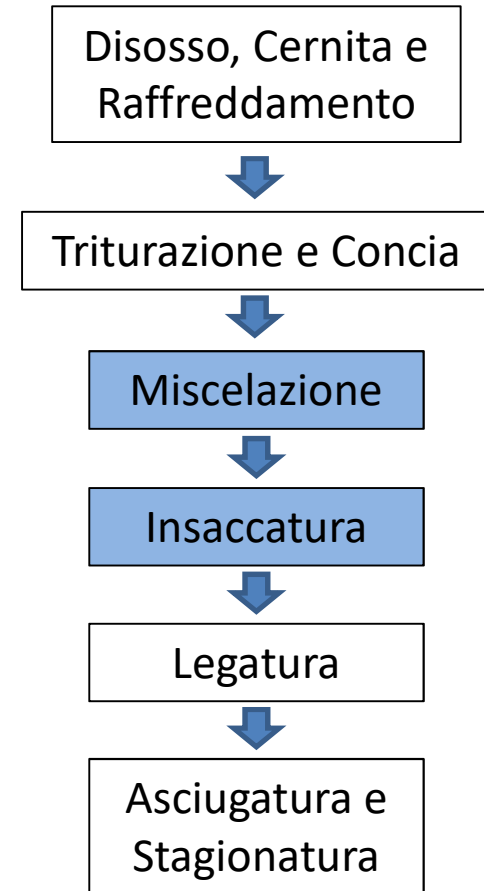
1^a FASE

- Disosso e cernita delle parti connettivali e dei tendini che peggiorerebbero le qualità organolettiche (es. masticabilità)
- Rimozione dei grassi molli che porterebbero a un irrancidimento
- Raffreddamento a T da 0 a -4°C
- Miscelazione del magro (70-80%) e del grasso (20-30%)
- Triturazione



MISCELAZIONE e INSACCATURA

- Ingredienti e additivi: sale, polvere di latte, zucchero, pepe, cannella, macis, chiodi di garofano, aglio, nitrato o nitrito, acido ascorbico, starter, vino.
- Miscelazione
- Insaccatura dell'impasto
- Tipologie differenti di budelli (naturali, artificiali e sintetici)



INGREDIENTI

- **Sale:** utilizzato per conservare i prodotti, azione batteriostatica, selettiva e disidratante
- **Polvere di latte:** facoltativo, elevato potere legante dovuto alla caseina
- **Zuccheri:** substrato nutritivo dei microrganismi e potere colorante
- **Nitrati e nitriti:** stabilizzazione del colore, azione conservante e selettiva sui batteri
- **Acido ascorbico:** proprietà antiossidante che prolunga la conservabilità del prodotto
- **Spezie:** devono essere sottoposte a un processo di sanificazione e dipendono dalle varie ricette
- **Starter:** batteri cosiddetti «utili» che migliorano le caratteristiche organolettiche e rafforzano la stabilità dell'impasto



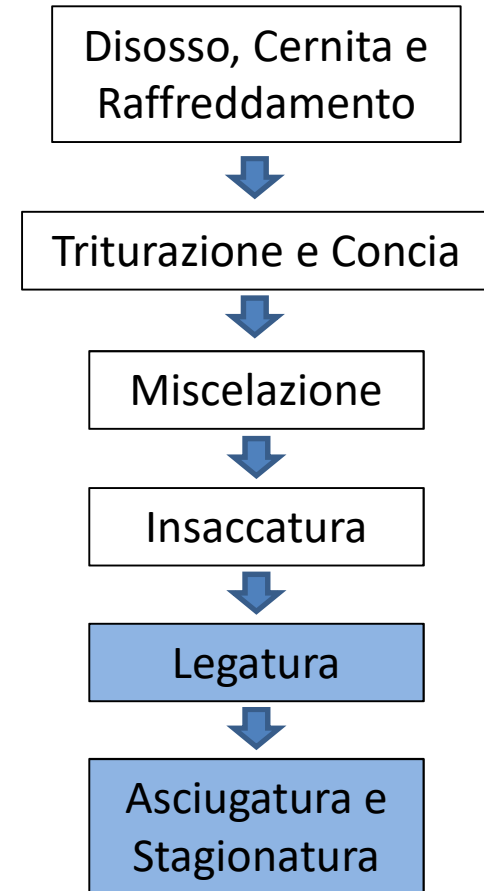
BUDELLI

- **Naturale:** deve essere accuratamente lavato, sgrassato e disinfettato, non devono essere presenti sacche di grasso che determinerebbero l'irrancidimento del prodotto. Budello naturale di suino (Culare, Filzetta, Punta, Crespone, Bondeana, Budellina e Vescica). Budello bovino (Culare, Vescica, Dritto e Torto). Budello di montone utilizzato per le salsicce.
- **Artificiale:** ottenuti dalla lavorazione di budelli naturali trattati termicamente
- **Sintetico:** composti a base di cellulosa o ottenuti da fibre varie



FASE FINALE

- Legatura e applicazione sigillo
- Asciugatura in ambiente caldo (22-24°C) e umido (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
- 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



PROSCIUTTO CRUDO

- Il prosciutto «matura» (processo a base enzimatica), non fermenta (processo operato da microrganismi)
- L'attacco enzimatico dei grassi (lipolisi) porta alla formazione di alcoli, chetoni, aldeidi e esteri, responsabili dell'aroma del prosciutto
- L'attacco enzimatico delle proteine (proteolisi) porta alla formazione di amminoacidi liberi
- **Percentuale di sale 5-6%**
- Per diagnosticare anomalie viene usato l'osso di cavallo
- DOP: Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Jambon de Bosses ...
- IGP: Prosciutto di Norcia, Prosciutto Amatriciano, Prosciutto di Sauris.

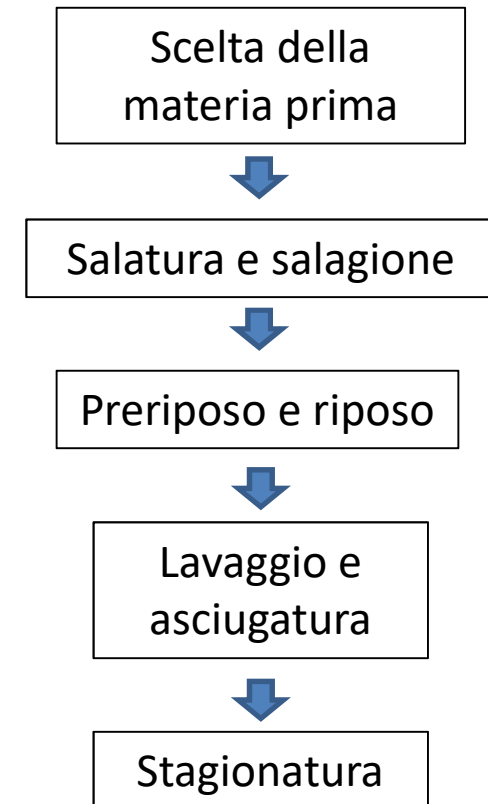


ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

LAVORAZIONE

- Isolamento della coscia dalla mezzena e rifilatura
- Salatura effettuata in 2/3 fasi, sale umido sulla cotenna (aumento della plasticità) e sale secco sulla parte scoperta
- La salagione dura circa 3-4 settimane e avviene in celle frigorifere con T 3°C e UR 75-85%
- Nella «fase di freddo» che dura circa tre 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°C
- Al sesto mese di stagionatura avviene la sugnatura (sugna macinata, farina di riso, sale e pepe)



PROSCIUTTO CRUDO: degustazione

- **Carne fresca:** caratteristica negativa data da un prodotto non stagionato
- **Dolce:** antitetico del salato e dell'amaro
- **Stagionato:** caratteristica irrinunciabile del prodotto
- **Salato:** dovuto all'alta percentuale di salinità del prodotto, 5.8-7%
- **Aroma di nocciola, burro e muffa:** attributi favorevoli
- **Acido:** caratteristica negativa, indice di un'eccessiva proteolisi o presenza di una fermentazione microbica
- **Amaro:** caratteristica negativa, indice di un'eccessiva proteolisi
- **Impastatura:** proprietà negativa alla masticazione dovuta a eccesso di proteolisi



COPPA

- Pezzo anatomico: muscolo cervicale del suino, di peso non inferiore a 2,5 kg
- Salagione a secco con sale, nitrato di potassio, pepe grosso, zucchero, chiodi di garofano, semi d'alloro e cannella
- Rivestita con diaframma parietale suino e legata con spago
- Stagionatura minima 2-6 mesi e pezzo finito con un peso non inferiore al 1,5 kg
- DOP: Capocollo di Calabria, Coppa Piacentina.
- IGP: Coppa di Parma.



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

COPPA: degustazione



Al **taglio**, la **fetta** è compatta ed omogenea, il colore rosso vivo, inframezzato 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 cui fa da contorno il caratteristico aroma che contraddistingue i prodotti stagionati.

ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

PANCETTA

- Pezzo anatomico: parte centrale del grasso di copertura della mezzena
- Salagione a secco con sale, pepe nero, chiodi di garofano, nitrati e nitriti, zuccheri e ascorbato.
- Rifilatura e riposo per 15 giorni a temperatura di 3-5°C umidità 70-80%
- 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



ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

PANCETTA: degustazione



Il colore del magro è rosso vivo, **il colore del grasso** bianco o leggermente rosato. **Il profumo** di spezie e di burro è intenso. **Al gusto** si presenta moderatamente sapida ed è ricca di aromi.



**GRAZIE
DELL'ATTENZIONE**

