

I PRODOTTI DOP E IGP TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA I SALUMI CRUDI

Relatore: **MATTIA ASPERTI**



01 I prodotti DOP e IGP

... TRATTO DA
UNA STORIA VERA ...

Mare e monti

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, porcini.

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.

Emiliana

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi.

Mantovana

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla.

Adriatica

QUANDO IL TUO LAVORO LO SAI FARE BENE!!!!

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 UE 1151/12 ha abrogato il Reg CE 510/06 che a sua volta aveva sostituito il n.2081/92



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...



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**»
- Esempi: Speck dell'Alto Adige, Bresaola Valtellina, Mortadella Bologna, Lardo di Colonnata...
- Il termine specialità tradizionale garantita (STG) tutela produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali



STG



DOP E IGP EUROPEE

1. ITALIA
295 IG

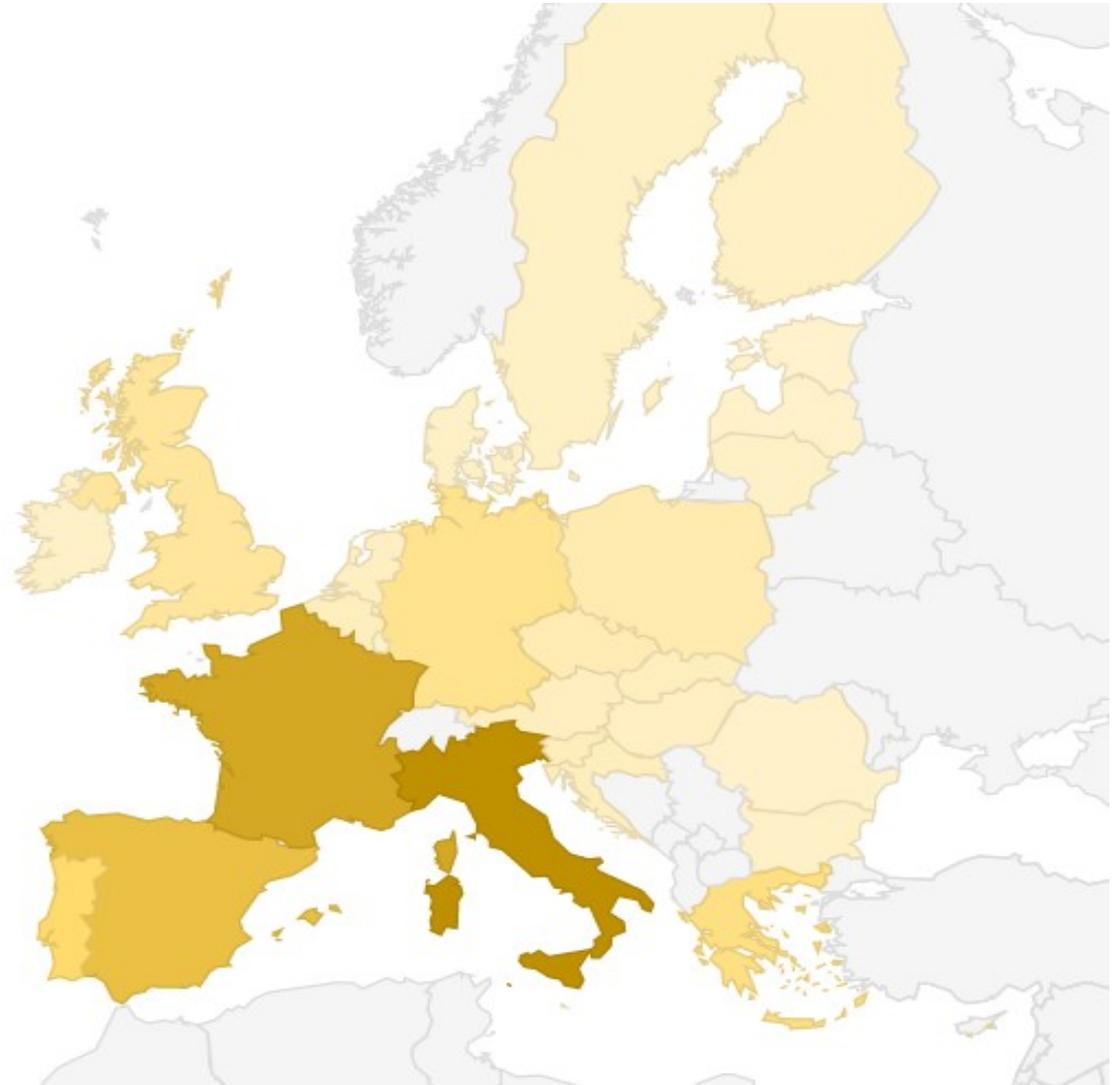
2. FRANCIA
246 IG

3. SPAGNA
196 IG

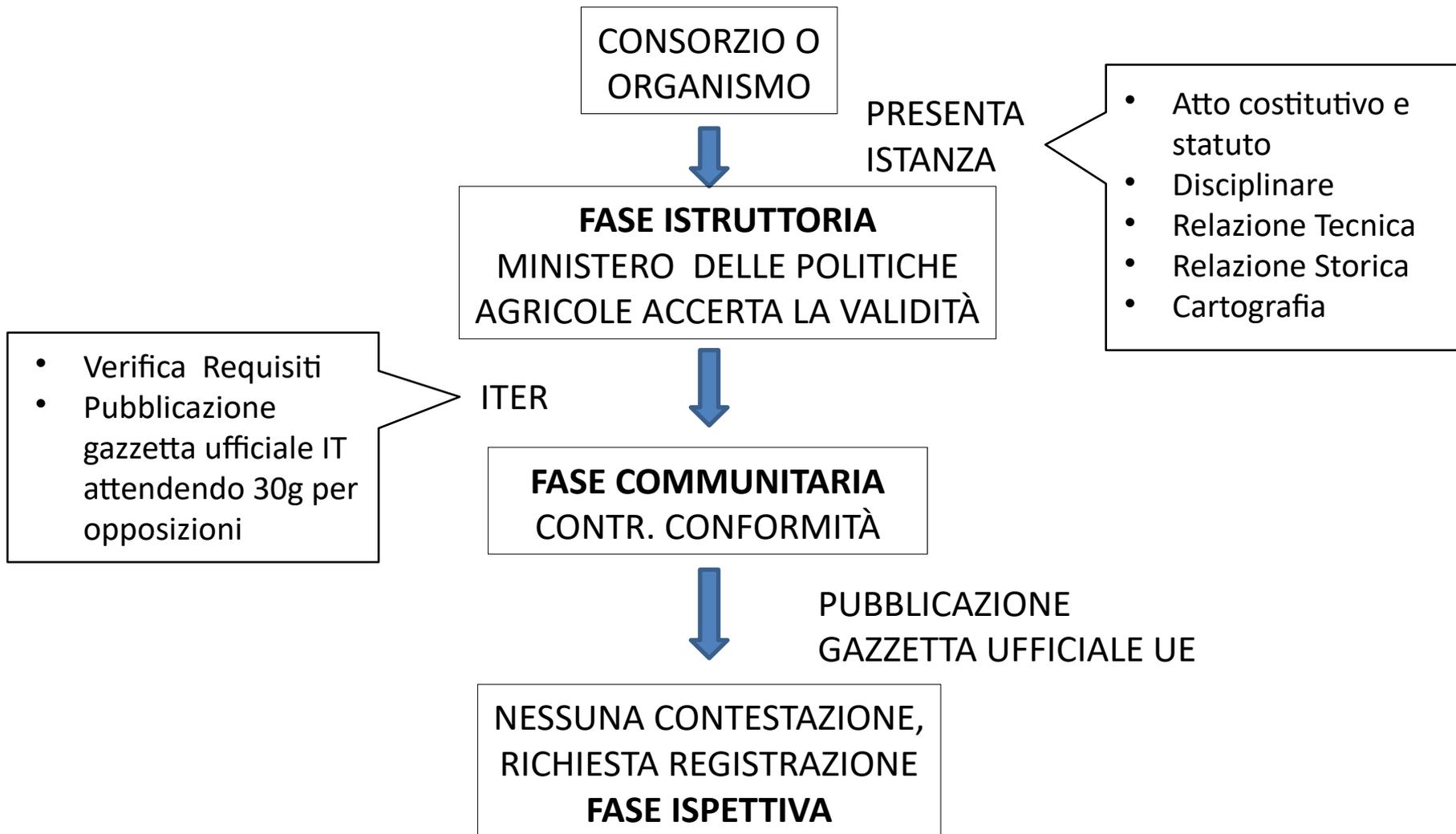
4. PORTUGAL
138 IG

5. GERMANY
89 IG

(aggiornato al 15/11/2017)



ITER OTTENIMENTO IG



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



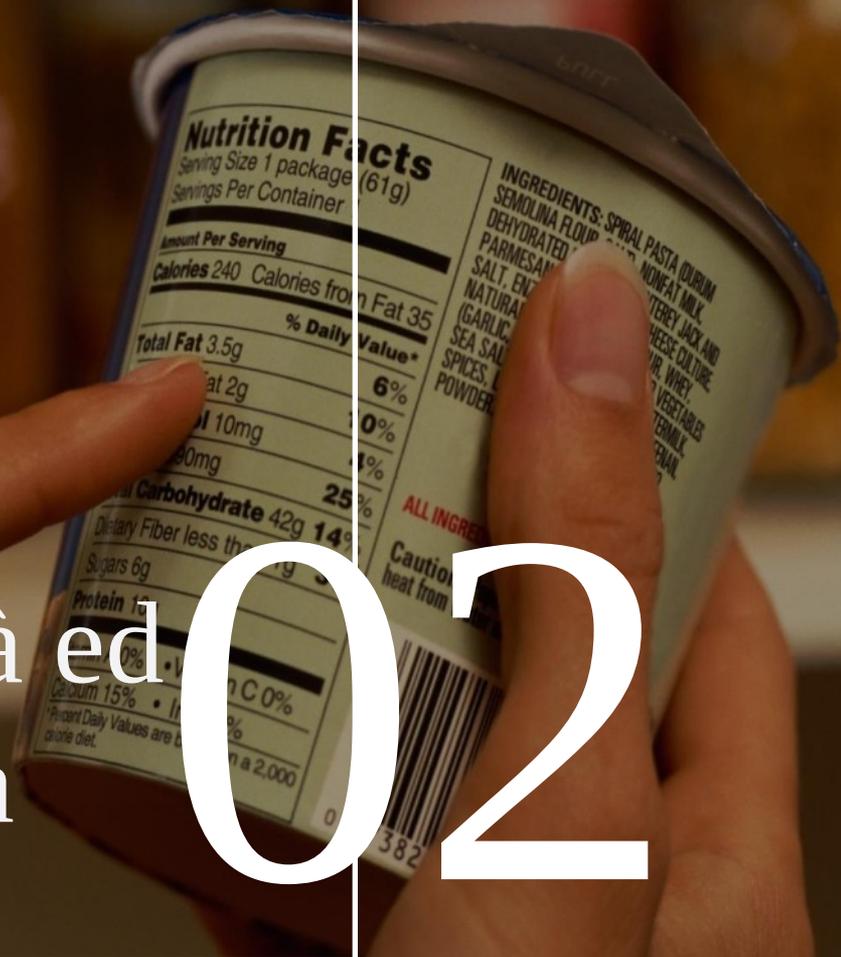
MADE IN ITALY ?

- Italian sounding
- All'estero sei prodotti su 10 sono falsi made in Italy
- Perdita di 60 miliardi di Euro
- I più truffati formaggi e salumi
- Frode alimentare?



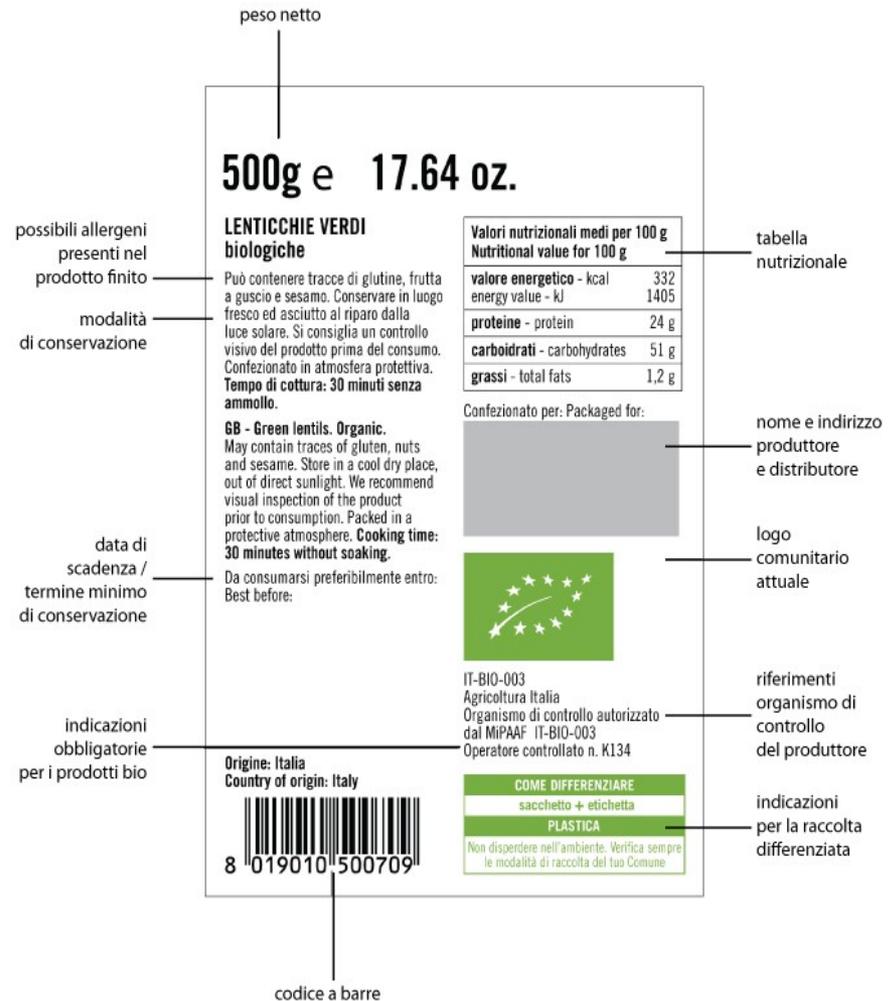
Tracciabilità ed
etichettatura

02



LEGGERE LE ETICHETTE

- Nome del prodotto e denominazione di vendita
- Elenco degli ingredienti, Allergeni, QUID
- Quantità netta
- Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- **Termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza**
- Identificazione del lotto
- Dichiarazione nutrizionale
- Modalità di conservazione e utilizzazione
- Luogo di origine o di provenienza
- Materiale della confezione



ETICHETTE: ADDITIVI

- Tra gli ingredienti non dobbiamo dimenticare gli **ADDITIVI**
- Gli additivi sono sostanze che sono utilizzate per:
 - tempo di conservazione
 - aspetto e colore
 - sapore
- Coloranti (da E100 ad E199), Conservanti (da E200 ad E299), antiossidanti (E300 ad E322), correttori di acidità (da E325 ad E385), addensanti, emulsionanti e stabilizzanti (da E400 ad E495)
- **AROMI?**





03

I salumi
crudi

SALAME CRUDO

- Una delle più forme antiche di conservazione della carne
- Diverse abitudini alimentari regionali, differenti varie tipologie di salame
- DOP: Salame Brianza, salame di Varzi, salame Piacentino...
- IGP: Salama da sugo, salame felino, salame d'oca di Mortara...



SALAME CRUDO: PRIMA FASE



In alto sinistra: Cernita carne
In basso a sinistra: Triturazione
In alto a destra: Miscelazione
In basso a destra: Insaccatura in budello (naturale, artificiale o sintetico)

SALAME CRUDO: INGREDIENTI

- **SALE:** UTILIZZATO PER CONSERVARE I PRODOTTI, AZIONE BATTERIOSTATICA, SELETTIVA E DISIDRATANTE
- **POLVERE DI LATTE:** FACOLTATIVO, ELEVATO POTERE LEGANTE
- **ZUCCHERI:** SUBSTRATO NUTRITIVO (200-300 g per 100kg)
- **NITRATI E NITRITI:** STABILIZZAZIONE DEL COLORE, AZIONE CONSERVANTE E SELETTIVA SUI BATTERI (15g max per 100kg)
- **ACIDO ASCORBICO:** PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTE
- **SPEZIE:** DEVONO ESSERE SOTTOPOSTE A UN PROCESSO DI SANIFICAZIONE E DIPENDONO DALLA VARIE RICETTE
- **STARTER:** BATTERI COSIDDETTI «UTILI»



Grazie per
l'attenzione

Se avete altre
domande:

mattiaasperti@alice.it

SALAME CRUDO: SECONDA FASE



In alto sinistra: Legatura
In basso a sinistra: Eliminazione
sacche d'aria
In alto a destra: Asciugatura
16-24°C e UR 90%
In basso a destra: Stagionatura
12-14°C e UR 75-85%

SALAME CRUDO: DIFETTI

- **Eccesso di ammuffimento:** ambiente stagionatura troppo umido, gusto e profumo di fungo sgradevole
- **Incrostatura:** causata da un errato asciugamento del budello, colorazione e consistenza diversa fra parte interna e parte esterna
- **Bassa pelabilità:** pelatura che risulta difficile a causa di un leggero incrostamento superficiale
- **Smelmatura:** difetto dovuto alla non corretta manipolazione dell'impasto che compromette la stagionatura. Colorazione e consistenza non omogenea nella fetta
- **Irrancidimento:** dovuta all'ossidazione dei grassi
- **Cattivi odori:** fermentazione attuata da batteri alteranti

PROSCIUTTO CRUDO

- **Il prosciutto «matura» non fermenta**
- L'attacco enzimatico dei grassi (lipolisi) porta alla sostanze responsabili dell'aroma
- L'attacco enzimatico delle proteine (proteolisi) porta alla formazione di amminoacidi liberi
- **Percentuale di sale 5-6%**
- DOP: Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Jambon de Bosses....
- IGP: Prosciutto di Norcia, Prosciutto Amatriciano, Prosciutto di Sauris...



PROSCIUTTO CRUDO: PRIMA FASE



In alto sinistra: Isolamento e rifilatura
In basso a sinistra: Salatura
In alto a destra: Salagione, durata
3-4 settimane a T 3°C e UR 75-85%
In basso a destra: Fase di freddo
(3 mesi) e toelettatura

PROSCIUTTO CRUDO: SECONDA FASE



In alto sinistra: Lavaggio
In basso a sinistra: Stagionatura
14-16°C
In alto a destra: Sugnatura
In basso a destra: Controllo
qualità

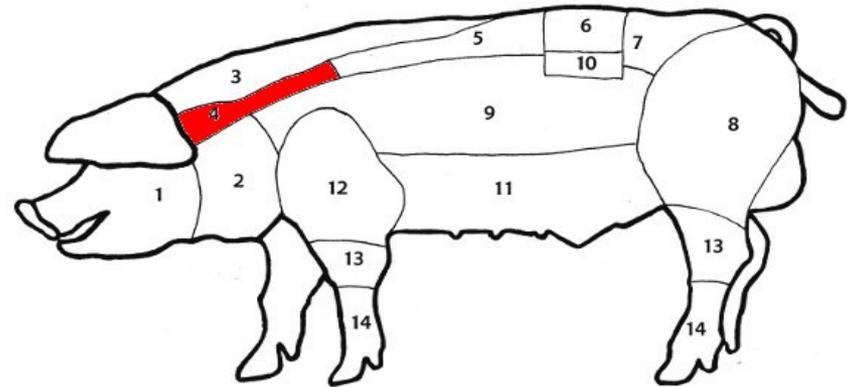
PROSCIUTTO CRUDO: DEGUSTAZIONE

- **Carne fresca:** caratteristica negativa data da un prodotto non stagionato
- **Dolce:** dolce antitetico del salato e dell'amaro
- **Salato:** dovuto all'alta percentuale di salinità del prodotto, 5.8-7%
- **Aroma di nocciola e burro:** attributi favorevoli
- **Acido, amaro, impastatura:** caratteristica negativa, indice di un'eccessiva proteolisi o presenza di una fermentazione microbica



COPPA

- **Pezzo anatomico muscolo cervicale del suino**, peso non inferiore a 2,5 kg
- Stagionatura minima 2-6 mesi in locali ad una temperatura compresa fra 10 - 14 °C e UR 70-90%.
- Il peso finale di una coppa stagionata non deve essere inferiore a 1,5 kg
- DOP: Capocollo di Calabria, Coppa Piacentina
- IGP: Coppa di Parma.



COPPA: FASI PRODUZIONE



In alto sinistra: Pezzo anatomico
In basso a sinistra: Salagione
a secco sale nitrato e spezie
In alto a destra: Rivestita con
diaframma parietale suino
In basso a destra: Legatura

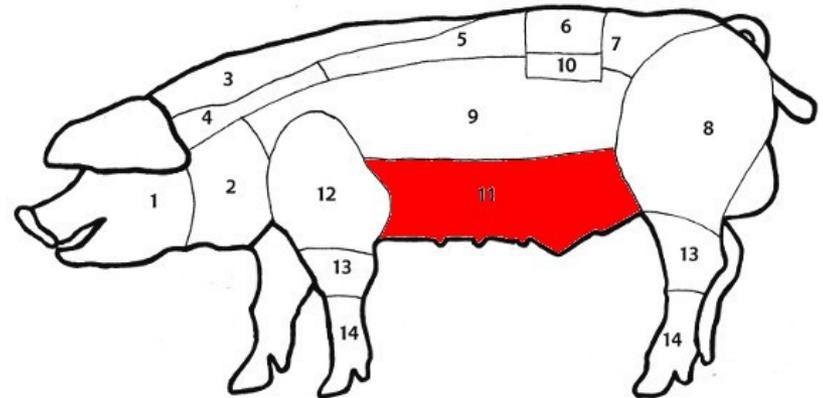
COPPA: DEGUSTAZIONE

- 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 cui fa da contorno il caratteristico aroma



PANCETTA

- Pezzo anatomico: parte centrale del grasso di copertura della mezzena
- DOP: Pancetta di Calabria, Pancetta Piacentina
- Il colore del magro è rosso vivo, il colore del grasso bianco o leggermente rosato
- La componente aromatica è particolarmente ricca di sentori di speziato e di stagionato
- Al gusto si percepisce dolcezza e moderata sapidità



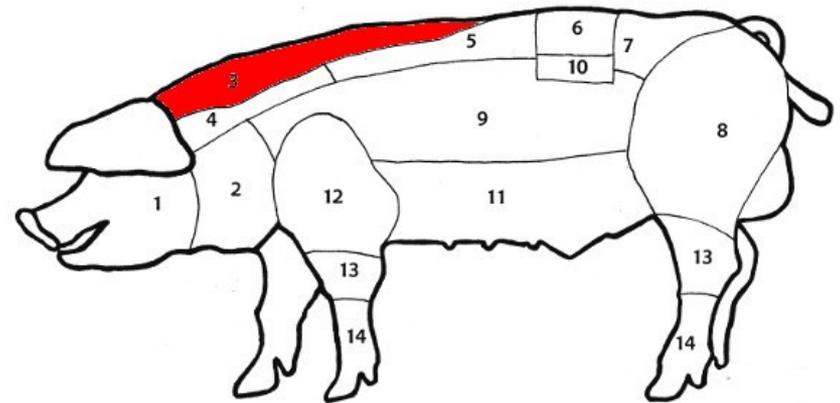
PANCETTA: FASI PRODUZIONE



In alto sinistra: Pezzo anatomico
In basso a sinistra: Salagione
a secco sale nitrato e spezie
In alto a destra: Legatura
In basso a destra: Stagionatura

LARDO

- Pezzo anatomico: parte del dorso e della spalla del suino, con spessore > 3cm
- Ripulito dal grasso eccedente, tagliato in pezzi di forma rettangolare
- Disposto a strati all'interno di contenitori, e poi ricoperto di sale, rosmarino, aglio, salvia, alloro e spezie
- Tempo stagionatura di questo prodotto minimo di 3 mesi, può arrivare fino a 12 o 15 mesi.
- DOP: Lardo d'Arnad, IGP: Lardo di Colonnata



LARDO: DEGUSTAZIONE

- Durante la maturazione il lardo modifica la sua struttura: da duro diventa morbido, facile da masticare, si scioglie in bocca, ove sprigiona oltre al sapore salato, il sapore dolce del grasso
- Al naso si sentono gli aromi delle spezie e il burroso che deriva dalla trasformazione del grasso in diacetile

