

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “SOPPRESSATA DI CALABRIA”

ART. 1

(Denominazione)

La Denominazione di Origine Protetta “Soppressata di Calabria” è riservata al prodotto di salumeria avente i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

(Zona di produzione)

L’elaborazione della Soppressata di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Regione Calabria.

ART. 3

(Materie prime)

La Soppressata di Calabria deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall’età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.

Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

I requisiti genetici dei suini devono corrispondere alle caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

- Apulo-Calabrese;
- Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano o figli di verri di quelle razze;
- Suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano;
- Suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri – siano essi nati in Italia o all’estero – provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante. Per contro, sono espressamente esclusi:
- Suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);
- Animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

I suini possono essere macellati dall'ottavo mese successivo a quello di nascita, computando anche il mese di nascita.

Il peso medio del lotto dei suini alla macellazione deve essere non inferiore a 140 kg.

I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità “suino allevato in Calabria” che può essere sostituito da un tatuaggio da imprimere sulle cosce, con l’identificazione dell’allevamento di nascita.

I mangimi per l’alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.

Non è consentito l’uso nell’alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

Almeno nei due mesi precedenti la macellazione, l’alimentazione deve privilegiare la componente proteica, pertanto deve avere un contenuto di proteine non inferiore al 12%.

Per avere carni più compatte per l’ingrasso è vietata l’alimentazione a brodo. Per alimentazione a brodo si intende l’utilizzo di sottoprodotti della lavorazione del latte.

Nella preparazione dell’impasto per la Soppressata di Calabria è ammesso l’uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere; peperoncino/peperone (genere *capsicum L.*) piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema; vino, spezie e aromi naturali.

Possono inoltre essere impiegati: destrosio, saccarosio, acido ascorbico (E 300) e/o suo sale sodico, anche denominato ascorbato di sodio (E 301), nitrato di potassio (E 252), nitrito di sodio (E250), colture di avviamento alla fermentazione.

ART. 4

(Metodi di elaborazione)

Con la denominazione “Soppressata di Calabria” si intende il prodotto preparato con l’impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dal prosciutto, nella misura non inferiore al 50%, e dalla spalla e/o dal filetto, nella misura non superiore al 50%, di suini non congelati, con grasso ben scelto ricavato dal lardo della parte anteriore del lombò, vicino al capocollo, ed ingredienti aromatici naturali.

Il lardo ben scelto deve essere contenuto in una percentuale variabile dal 4 al 15 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

Le carni selezionate ed il lardo vengono lavorati dopo aver raggiunto la temperatura interna compresa tra 0° e 3° C.

Il macinato è insaccato in budella di suino, forate e quindi legate a mano con spago naturale.

La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza compresa fra 10 e 18 cm e del diametro compreso fra 4 e 8 cm.

Esclusivamente per il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva, è consentito utilizzare per l’insacco il budello di collagene edibile e di realizzare il prodotto avente forma cilindrica, leggermente schiacciata, della lunghezza compresa tra 40 e 60 cm, con diametro compreso fra 4 e 8 cm.

ART. 5

(Stagionatura)

La stagionatura della Soppressata di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di quarantacinque giorni.

ART. 6

(Caratteristiche)

La “Soppressata di Calabria”, all’atto dell’immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche. La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza compresa fra 10 e 18 cm e del diametro compreso fra 4 e 8 cm.

Al taglio risulta di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell’uso degli ingredienti naturali (pepe nero in grani ed in polvere; peperoncino/peperone (genere *capsicum L.*) rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema, vino, spezie e aromi naturali).

Il sapore è più o meno intenso (piccante), con sapidità equilibrata.

ART.7

(Organismo di controllo)

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006 dall’Istituto Calabria Qualità srl, Via Mancuso n. 1, 87100 Cosenza (CS), Tel. + 39 098435117, Fax. + 39 0984484168, E-mail: icq@istitutocalabriaqualita.it.

ART.8

(Designazione e presentazione)

La designazione della Denominazione d’Origine Protetta Soppressata di Calabria deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell’etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguite dalla menzione “Denominazione d’Origine Protetta”.

Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili. Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo.

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione d'Origine Protetta" nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al logo della denominazione della Soppresata di Calabria che è il seguente:



Il marchio deve essere stampato applicando le seguenti regole:

a) Carattere del testo: Friz Bold Maiuscolo

b) Colori pantone:

PANTONE 152 CVC

PANTONE 209 CVC

c) Colori in quadricromia:

Cyan = 0

Magenta = 51

Yellow = 100

Black = 0

Cyan = 0

Magenta = 83

Yellow = 34

Black = 51

Nel caso di stampa su fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo. Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio ad un colore con PANTONE N°209 CVC, mentre sullo sfondo scuro si utilizza il PANTONE N°152 CVC.

Nell'etichetta possono essere indicati i valori nutrizionali.

Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole "piccante", "dolce", o "bianca", se per la produzione della Soppresata di Calabria vi è stato, rispettivamente, utilizzo di peperoncino/peperone rosso piccante in polvere e/o in crema, utilizzo di peperoncino/peperone rosso dolce in polvere e/o in crema, nessun utilizzo di peperoncino/peperone rosso in polvere e/o in crema

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.

La Soppresata di Calabria può essere immessa al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art.2 al fine di garantire il giusto grado di consistenza del prodotto ed evitare il suo eccessivo indurimento.

ART.9

(Prova dell'origine)

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna delle fasi gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dagli organismi di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e porzionatori/affettatori, nonché attraverso la dichiarazione

tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART.10 **(Legame)**

L'area geografica di produzione è compresa nel sud dell'Italia ed è caratterizzata da un clima caldo-temperato con scarse precipitazioni concentrate nel periodo invernale. Il territorio è prevalentemente collinare e montuoso, ma grazie alla sua caratteristica peninsulare, comprende oltre 800 km. di costa che si affacciano sul mare Tirreno e sul mare Ionio. Il mix di mare, colline e monti genera condizioni climatiche specifiche nell'ambito dell'area del Mediterraneo.

La Soppressata di Calabria è preparata con un impasto di carne tritata a medio taglio, derivata dal prosciutto, nella misura non inferiore al 50%, e dalla spalla e/o dal filetto, nella misura non superiore al 50%, di suini non congelati, con grasso ben scelto ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, ed ingredienti aromatici naturali. La particolare composizione dell'impasto della Soppressata di Calabria contribuisce a rendere unico questo prodotto.

I requisiti della Soppressata di Calabria dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani.

L'area interessata alla produzione e trasformazione della Soppressata di Calabria è caratterizzata da un legame con l'ambiente determinato dal tipico clima del meridione italiano con scarse precipitazioni, in genere concentrate nel periodo invernale e della posizione geografica dei territori interessati che sfruttano anche particolari ventilazioni ed escursioni termiche.

L'insieme "materia prima – prodotto – denominazione" ha un profondo legame con l'evoluzione socio-economica dell'area geografica delimitata, determinando particolari tradizioni ed usi locali. In particolare, si evidenzia l'utilizzo di materia prima derivata da allevamenti di suini pesanti con caratteristiche delle linee genealogiche italiane, alimentati anche con prodotti vegetali tipici dell'area interessata. Inoltre, sono state mantenute nelle lavorazioni delle carni le essenze aromatiche naturali (pepe nero, peperoncino o peperone) che influenzano le qualità organolettiche dei relativi prodotti. La Soppressata di Calabria ha quindi un forte legame con la zona geografica dovuto al clima della regione, alla alimentazione dei suini e ai fattori umani.