

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

ART. 1 (Denominazione)

La Denominazione di Origine Protetta: “Pancetta di Calabria” è riservata ai prodotti di salumeria aventi i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 (Zona di produzione)

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

ART. 3 (Materie prime)

La Pancetta 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 suini, al momento della macellazione, debbono essere di peso medio non inferiore a Kg. 140, di età non inferiore ad otto mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

- 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 debbono inoltre presentare il marchio di qualità “suino allevato in Calabria” e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento.

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.

Per avere carni più compatte per l’ingrasso è vietata l’alimentazione a brodo.

Per la confezione della Pancetta di Calabria è ammesso l’uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, aceto di vino e aromi naturali. Possono inoltre essere impiegati: acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

ART. 4 (Metodi di elaborazione)

La “Pancetta di Calabria” è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (sottocostato inferiore).

La pancetta con cotenna, del peso variabile dai 3 ai 4 chili, deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere uno spessore compreso tra 3 e 6 centimetri.

Dopo la preparazione viene sottoposta a salatura, per un periodo da quattro ad undici giorni. Successivamente la pancetta viene lavata con acqua e bagnata con aceto di vino. La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino. Segue quindi un periodo di stagionatura di almeno trenta giorni, in locali con umidità relativa e temperatura controllate.

ART. 5 (stagionatura)

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

ART. 6 (Caratteristiche)

La “Pancetta di Calabria”, all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche. Forma rettangolare con uno spessore variabile tra 3 e 5 cm. Colore della parte esterna rosso, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino. Aspetto al taglio roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso. Il profumo è intenso naturale. Buona la sapidità.

ART.7 (Controlli)

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/7/1992.

ART.8 (Designazione e presentazione)

La designazione della Denominazione d'Origine Protetta Pancetta 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 marchio della denominazione della Pancetta di Calabria che deve essere applicato nella relativa etichetta seguendo le indicazioni descritte nel Manuale di presentazione allegato.

Nella parte retrostante del cartellino o sulla confezione del prodotto porzionato, devono essere riportati i dati essenziali di composizione della Pancetta di Calabria ed i componenti organolettici.

Devono, inoltre, essere indicati il nome ed il cognome del produttore, o la ragione sociale, la zona di produzione e la sede dello stabilimento di produzione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal disciplinare.

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 Pancetta di Calabria può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art.2.

25 gennaio 2004