

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “ SALSICCIA DI CALABRIA ”**

### **ART. 1 (Denominazione)**

La Denominazione di Origine Protetta: “Salsiccia 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 Salsiccia di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Regione Calabria.

### **ART. 3 (Materie prime)**

La Salsiccia 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.

Nella preparazione dell’impasto per la Salsiccia 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, vino, semi di finocchio e aromi naturali. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, 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)**

Il prodotto denominato “Salsiccia di Calabria” è ricavato dall’impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla, nella misura non inferiore al 50%, e del sottocostola, nella misura non superiore al 50%, dei suini, esclusi gli animali congelati, con lardo ed ingredienti aromatici naturali.

Le carni ed il lardo vengono lavorati quando la temperatura interna è compresa tra 0 ° e 3 ° C.

La percentuale di lardo contenuto nell’impasto deve essere compresa tra il 6 ed il 20 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella, o legate nella caratteristica forma ad "U".

#### ART. 5 (stagionatura)

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

#### ART. 6 (Caratteristiche)

La "Salsiccia di Calabria" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche. La forma è cilindrica intrecciata nella caratteristica forma a catenella, di lunghezza che varia da 40 ad 80 cm, o legata nella caratteristica forma ad "U". Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a secondo che nell'impasto è utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso, dolce o piccante. Il profumo più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante)

#### 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 Salsiccia 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 Salsiccia 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 Salsiccia di Calabria ed i componenti organolettici. Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole "piccante", "dolce", o "bianca", se per la produzione della Salsiccia di Calabria vi è stato, rispettivamente, utilizzo di pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante, utilizzo di pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce, non utilizzo sia di pepe rosso che di crema di peperoni.

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 Salsiccia di Calabria può essere immessa al consumo nella sua caratteristica forma, così come descritto all'art. 6, 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