

**PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
"PROSCIUTTO SAPORE DI CAMPANIA - CASALETTO
SPARTANO, PIETRAROJA, TREVICO"**

Art. 1.

Denominazione

La dicitura «Prosciutto Sapore di Campania», con la obbligatoria specificazione della località di stagionatura è riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Requisiti della materia prima

I macelli che intendono fornire cosce suine fresche destinate alla produzione del "Prosciutto di Campania" devono inoltrare all'Organismo di Controllo domanda per ottenere un apposito riconoscimento.

La domanda è corredata dalla documentazione attestante il possesso della autorizzazione sanitaria, nonché dei requisiti igienico-sanitari richiesti dalle norme vigenti.

L'Organismo di Controllo, effettuati i necessari accertamenti, provvede alla attribuzione di un codice di identificazione del macello e fornisce uno o più timbri destinati alla relativa apposizione sulle cosce suine fresche destinate alla produzione del "Prosciutto Sapore di Campania".

Dopo la macellazione, le cosce suine non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Per refrigerazione si intende che le cosce suine devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna variabile tra -1 °C e +4 °C.

Non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

Requisiti delle cosce:

- devono provenire da allevamenti siti nelle regioni di cui all'art. 2; la provenienza sarà attestata dalla documentazione di tracciabilità di cui alla normativa vigente;

- Devono appartenere ad animali appartenenti ai genotipi tradizionali:

- razze Large White (I) e Landrace (I) così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano;

- razze Suino Casertano e Suino Nero Apulo-Calabrese;

- gli incroci con la razza Duroc (I).

La desinenza (I) sta ad indicare la genetica italiana dei riproduttori.

- devono avere peso minimo di 12 kg, dopo la rifilatura;

- devono avere una giusta quantità di grasso intramuscolare e un minimo di grasso di copertura (non meno di 1,5 cm e il grasso deve rispettare alcuni parametri qualitativi, quali la percentuale di acido linoleico e il numero di iodio); il grasso deve avere una giusta consistenza;

- devono presentare un colore adeguato della carne, né pallido né scuro.

Mediante timbri indelebili apposti sulla cotenna di ogni singola coscia, dovranno essere riportati rispettivamente il codice identificativo dell'allevatore e quello del macellatore.

Il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha apposto il proprio timbro con un esemplare o con una copia della certificazione ottenuta dall'allevatore di provenienza

dei corrispondenti suini, secondo quanto previsto dall'Organismo di Controllo incaricato.

I laboratori di sezionamento eventualmente riconosciuti osserveranno le procedure previste per i macelli di cui al presente Disciplinare, integrando la documentazione prevista con fotocopia dei documenti previsti dalla vigente normativa amministrativa e sanitaria per il trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da un altro dei laboratori comunque riconosciuti.

I macellatori sono tenuti a consentire ogni forma di controllo intesa ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico dal disciplinare, ivi comprese le ispezioni necessarie a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti nonché l'osservanza delle prescrizioni produttive.

I soggetti, allevatori e macellatori, nei confronti dei quali siano accertate non conformità gravi ed illegittimità, ivi comprese false dichiarazioni o falsificazioni, sono puniti ai sensi dell'ordinamento vigente e, in particolare, a norma del decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297.

Nelle fasi di salatura e di sugnatura o stuccatura si potrà impiegare, facoltativamente, oltre al sale marino, a varia granatura, pepe, peperoncino piccante o dolce, ed altri aromi naturali derivanti da bacche ed essenze vegetali tipiche del territorio di stagionatura.

Tutti i controlli, documentali e fisici, vengono effettuati direttamente dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 7.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Il "Prosciutto Sapore di Campania" può essere elaborato, per le fasi successive dalla rifilatura alla salatura e pressatura comprese, viene elaborato, fino alla fase di salatura, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della Regione Campania. La fasi comprese fra l'asciugatura e la stagionatura potranno avvenire esclusivamente nei laboratori siti nei comuni di Casaleto Spartano (SA), Pietraroja (BN), Trevico (AV) e più specificamente nelle aree vocate del territorio di tali comuni, distinte catastalmente e riportate nell'allegato A al presente disciplinare.

rifilatura

la rifilatura consiste nell'asportazione di parti di grasso e di frazione muscolare esclusivamente sul lato interno della coscia e deve essere effettuata con un taglio ad arco che lasci una cornice carnosa che, a stagionatura ultimata, non sporga più di 8 cm oltre la testa del femore, all'asportazione del piedino, della cotenna e del grasso sottocutaneo interno alla coscia (corona) con taglio a V con vertice all'inizio del gambo.

salatura

La lavorazione delle cosce inizia con la salatura che deve avere luogo entro 120 ore dalla macellazione.

Per le operazioni di salatura la temperatura interna delle cosce deve essere compresa tra 0 e 3 °C mediante conservazione in cella frigorifera per almeno 24 ore dalla macellazione.

La salatura avviene con il metodo «a secco» con l'impiego di sale marino prima fine, cosparso direttamente sulle cosce rifilate, quindi a granatura grossa; possono essere aggiunti aromi naturali come descritti all'art. 3; non è consentito l'impiego di nitrati di sodio e/o di

potassio né di altri additivi in qualsiasi fase di elaborazione e stagionatura.

Dopo la salatura le cosce sono poste a riposo per un periodo sufficiente da garantire una buona ed uniforme disidratazione prima del lavaggio, facoltativo, che deve essere effettuato mediante acqua tiepida potabile e priva di sostanze disinfettanti.

pressatura ed asciugatura

la pressatura avviene ponendo la singola coscia fra due ripiani, di legno di quercia o teflon, per 10-12 ore; successivamente si procede ad una ulteriore rifilatura, una prima asciugatura, per sospensione in appositi locali a temperatura ed umidità controllata, per 2 - 3 giorni, e quindi ripressati per altre 10 - 12 ore. Successivamente si pongono le cosce negli appositi sacchetti retati in materiale adatto per alimenti, come protezione contro insetti e polvere.

sugnatura o stuccatura

Successivamente si procede alla sugnatura, facoltativa, che consiste nel rivestimento superficiale della parte scoperta della carne, con un impasto costituito esclusivamente da sugna, farina di grano o riso, ed eventualmente sale e pepe ed aromi naturali di origine vegetale, di cui all'art. 3

Art. 5.

metodo di Stagionatura

stagionatura

La fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati, di tipo tradizionale secondo quanto previsto dal Reg. 2074/05 art. 7, esclusivamente nelle località di cui all'allegato A; i locali dovranno comunque consentire un adeguato ricambio dell'aria ad una temperatura compresa generalmente tra i 9 ed i 25°C.

può essere altresì praticata, ad almeno un mese dall'inizio della fase di stagionatura, ad affumicature per esposizione al fumo di legnami vergine di faggio, acero ed altre essenze non eccessivamente aromatiche.

Tali locali possono essere corredati di apparecchiature idonee a mantenere un giusto equilibrio nelle caratteristiche termoigrometriche dell'ambiente. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione.

Il periodo compreso fra la salagione e la immissione in commercio non deve essere inferiore a 10 mesi per i prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 kg, e a 12 mesi per i prosciutti di peso superiore ad 8,5 kg.

Al termine della stagionatura, il produttore, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo di cui al successivo art. 7, appone sui prosciutti conformi alle caratteristiche prescritte nel presente disciplinare, un contrassegno a fuoco, in cui compare la scritta «PROSCIUTTO SAPORE DI CAMPANIA - LOCALITÀ DI STAGIONATURA », ed il logotipo "SAPORE DI CAMPANIA". Le località di stagionatura saranno identificate in base a specifici parametri climatici ed ambientali, su proposta dei produttori.

Il contrassegno, nella parte sovrastante l'immagine, è completato dalla presenza di due cifre che rappresentano il numero di identificazione del produttore e, a seguire, da un carattere alfabetico maiuscolo indicante il mese di inizio stagionatura. Ai fini della tracciabilità delle varie fasi di produzione, il contrassegno può essere completato dalla presenza di altre due cifre, disposte verticalmente a destra del suddetto codice alfa-numeric, volte ad

individuare ulteriori operatori eventualmente coinvolti nella filiera produttiva.

Confezionamento e affettamento

Il Prosciutto Sapore di Campania da destinare alla vendita previo affettamento deve aver maturato, rispetto a quanto precedentemente indicato, ulteriori due mesi di stagionatura, e cioè' almeno 12 mesi, se di peso compreso fra 7,5 e 8,5 kg, e almeno 14 mesi se di peso superiore a 8,5 kg.

In ogni prosciutto da destinare all'affettamento deve essere mantenuta integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco impresso al termine della fase di stagionatura.

L'affettamento del Prosciutto Sapore di Campania e il relativo confezionamento devono avvenire sotto la vigilanza dell'Organismo di Controllo, di cui all'art. 7.

Art. 6.

Caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo il "Prosciutto Sapore di Campania" presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

caratteristiche fisiche.

Forma: tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che non sporga per più di 8 cm oltre la testa del femore.

Peso: normalmente intorno agli 8 - 9 kg e comunque mai inferiore ai 7,5 kg.

Aspetto al taglio: colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso infra ed ultramuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.

Caratteristiche organolettiche

Sapore: delicato con una giusta sapidità.

Aroma: fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione e stagionatura, con solo accenni eventuali di affumicatura, non prevalenti.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

Sale (espresso in NaCl) % max 8,3.

Umidità muscolo % max 61,0.

Indice proteolisi % max 30,0.

Nitrati e nitriti: assenti

Art. 7.

Controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un organismo di controllo conformemente a quanto stabilito dal Regolamento d'uso del Marchio Sapore di Campania.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione «Prosciutto Sapore Di Campania» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' 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 il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Il Prosciutto Sapore di Campania può essere immesso al consumo entro un periodo massimo di trenta mesi dall'inizio della lavorazione delle cosce fresche.

Il Prosciutto Sapore di Campania può anche essere immesso al consumo disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Tutte le predette tipologie di prodotto dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati.

Nella preparazione del prosciutto intero disossato, il contrassegno a fuoco, di cui all'art. 5, deve rimanere visibile.

Se si procede alla preparazione di tranci di prosciutto, su ogni pezzo deve essere presente e visibile il suddetto contrassegno a fuoco. Questi, nel caso in cui non sia stato impresso, al termine della fase di stagionatura, sulle varie parti del prosciutto da cui si ricaveranno i tranci, dovrà essere apposto dal produttore, prima dell'inizio del porzionamento, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo di cui all'art. 7.