

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Insaccati stagionati

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alle preparazioni a base di carne di suino a pezzo anatomico e/o di carne tritata, insaccate e stagionate, ottenute in conformità al Regime di Qualità (RQR) “Prodotti di Qualità” riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875. Il disciplinare si applica alle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e vendita dei seguenti prodotti:

- Insaccati a pezzo anatomico intero,
Insaccati di carne tritata.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i “Prodotti Tradizionali Regionali” afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

2.1. Allevamento

2.1.1 Origine e provenienza della materia prima

Per la produzione degli insaccati sono ammessi suini nati, allevati e macellati (almeno per il 20 %) nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione degli insaccati stagionati.

Potranno essere utilizzati suini in purezza o derivati, senza limitazioni di razze, meticci e ibridi, purché autoctone e/o ambientate nella zona di allevamento.

L'età minima di macellazione dovrà essere di 8 mesi. È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

2.1.2 Parametri qualitativi della materia prima

Per la produzione degli insaccati di carne tritata dovranno utilizzarsi carni provenienti dalla spalla e dal sotto-costola dei suini. È fatto divieto di impiegare pezzi anatomici congelati.

Il pH della frazione magra dovrà essere inferiore a 6.2.

La frazione grassa potrà essere costituita da pancetta o lardo di gola ben scelto. La frazione grassa dovrà presentarsi di profumo gradevole, privo di evidenti odori sgradevoli, derivanti da fenomeni di irrancidimento idrolitico ed ossidativo.

È fatto divieto di utilizzare pezzi anatomici nei quali siano evidenti segni di punturature e che presentino eccessivo grasso adiposo (superiore a 3 cm).

Il trasporto delle carni allo stabilimento di trasformazione deve avvenire entro le 96 ore successive dalla macellazione con mezzi refrigerati. Qualora si tratti della parte muscolare sezionata la stessa dovrà essere trasportata in condizioni che ne garantiscano l'areazione.

2.2. Trasformazione

- Insaccati a pezzo anatomico intero

All'interno dello stabilimento di produzione, le masse muscolari dovranno essere conservate in celle frigorifere a temperature di refrigerazione. Sulla massa muscolare si deve provvedere alla rifilatura delle parti grasse delle aponeurosi per conferire al prodotto una conformazione regolare.

La salagione deve essere effettuata a secco mettendo massaggiando la carne con una concia costituita da sale marino ed altri ingredienti autorizzata per questa tipologia di prodotti (REGOLAMENTO UE N. 1129/2011) e spezie di comune impiego. L'aggiunta di nitriti (E249, E250) è consentita in concentrazioni massime di 125 mg/kg. L'aggiunta di nitrati (E251, E252) è consentita in concentrazioni massime di 125 mg/kg. L'aggiunta di Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati (E338-452) è consentita in concentrazioni massime di 3000 mg/kg.

Il massaggio potrà essere fatto anche con strumentazioni come la zangola.

Il pezzo anatomico conciato sarà posto nelle celle di salagione a temperature non superiori a 6°C ed UR di 80% circa. Al termine della salagione si procede al lavaggio per eliminare i residui di sale non assorbito.

L'insacco dovrà avvenire in budelli naturali di diversa origine opportunamente legati.

La fase di asciugamento avviene in appositi essiccatoi, con condizioni climatiche controllate: temperatura compresa tra 15°C e 25°C, UR compresa tra 40 e 80%, ambiente ventilato.

Nell'ambito del processo potrà essere prevista una fase di affumicatura, che dovrà essere naturale.

La stagionatura dovrà avvenire in ambienti caratterizzati da temperatura compresa tra 10 e 20 °C ed UR tra il 70 e il 90%.

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione. Il tempo di stagionatura, che comprende anche il tempo di asciugamento, non dovrà essere inferiore ai 60 giorni. Sia per l'asciugamento che per la stagionatura non possono essere adottate tecniche che prevedano una disidratazione accelerata. È consentita la ventilazione e l'esposizione all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione.

- Insaccati a carne tritata

All'interno dello stabilimento di produzione, le masse muscolari dovranno essere conservate in celle frigorifere a temperature inferiori a 0°C. Sulle masse muscolari si dovrà provvedere alla eliminazione di aponeurosi ed eventuali frastagliature di carni. Dopo la fase di mondatura sia le masse muscolari sia i tagli grassi dovranno essere sottoposti a triturazione, impiegando tritacarne con coltelli e piastre a diametro variabile, in funzione della granulometria desiderata. Qualora sia impiegato lardo, lo stesso potrà essere cubettato, o triturato insieme alla parte magra. La percentuale di grasso contenuto nell'impasto deve essere compresa tra il 15 ed il 20 %, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

Successivamente alla fase di triturazione, si procederà alla fase di impastamento e miscelazione delle frazioni carnee con gli ingredienti suindicati e le spezie.

Tra gli ingredienti potranno essere impiegati sale marino (2.5-3.5%), ed altri ingredienti autorizzati per questa tipologia di prodotti (REGOLAMENTO UE N. 1129/2011) e spezie di comune impiego. L'aggiunta di nitriti (E249, E250) è consentita in concentrazioni massime di 125 mg/kg. L'aggiunta di nitrati (E251, E252) è consentita in concentrazioni massime di 125 mg/kg. L'aggiunta di acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati (E338-452) è consentita in concentrazioni massime di 3000 mg/kg.

L'insacco deve avvenire in budelli naturali di diversa origine opportunamente legati, di diametro variabile in funzione della tipologia di insaccato prodotto.

La fase di asciugamento avviene in appositi essiccatoi, con condizioni climatiche controllate: temperatura compresa tra 15°C e 25°C, UR compresa tra 40 e 80%, ambiente ventilato.

Nell'ambito del processo potrà essere prevista una fase di affumicatura, che dovrà essere naturale.

La stagionatura deve avvenire in ambienti caratterizzati da temperatura compresa tra 10 e 20 °C e UR tra il 70 e il 90%. I parametri di processo dovranno essere modulati in funzione della tipologia dell'insaccato prodotto oltre che in funzione delle condizioni climatiche.

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione. Sia per l'asciugamento che per la stagionatura non possono essere adottate tecniche che prevedano una disidratazione accelerata.

2.3 Commercializzazione e vendita

2.3.1 Confezionamento

Il prodotto commercializzato/confezionato conforme al RQR deve essere identificato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

La commercializzazione del prodotto potrà avvenire:

- senza confezionamento come prodotto intero;
- sottovuoto come prodotto intero, porzionato o affettato;
- mediante applicazioni di atmosfere modificate con prodotto affettato.

2.3.2 Vendita

Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto preconfezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

3. RINTRACCIABILITÀ

3.1. Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a Marchio PdQ.

3.2 Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

3.3. E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

3.4. Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. Aziende di allevamento conferenti la materia prima;
2. aziende di macellazione conferenti;
3. capacità produttiva;
4. quantitativi di materie prime conferite e lavorate;
5. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio a Marchio;

6. altri ingredienti utilizzati, tipologia, quantità, fornitori.

4. AUTOCONTROLLO

4.1. Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.

4.2. Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità dei requisiti definiti nel disciplinare.


5. CONTROLLI

5.1. La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

5.2. I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

6.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con

l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"*  e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.