

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI “SALUMI DI TRENTINARA”

Art. 1 Denominazione del prodotto

La denominazione “Salumi di Trentinara” è riservata ai salumi rispondenti ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione dei “Salumi di Trentinara” comprende il territorio del Comune di Trentinara, in provincia di Salerno.

Art. 3 Tipologie di salumi e ingredienti

La denominazione “Salumi di Trentinara” si riferisce alle seguenti tipologie di salumi:

Salsiccia, Salame, Soppressata, Noglia, Pancetta, Capocollo, Lombo, Prosciutto.

Per la produzione dei “Salumi di Trentinara” viene utilizzato il “suino maturo” (peso 160/180 Kg), che deve essere di origine locale o nazionale.

Per Salsiccia e salame si utilizzano: pancetta, capocollo e spalla.

Per la Soppressata: prosciutto, lombo, lardello

Per la “Noglia”: cotica, polmone e le carni più grasse del maiale, con l’aggiunta di aglio.

Agli impasti va aggiunto sale, pepe, finocchio selvatico e peperoncino.

Art.4 Modalità di trasformazione

Salsiccia, salame, soppressata e noglia: La preparazione degli impasti prevede la *tritatura* delle materie prime, che può essere a grana media (12mm.) o grande (punta di coltello), la miscelazione con altri ingredienti come il sale, il pepe, le spezie (finocchio, peperoncino, etc) e gli aromi naturali e l’*impastatura* per rendere più omogenea la composizione dell’impasto. Successivamente, l’impasto viene insaccato in budella naturali (accuratamente lavate) e legate. Dopo l’insaccatura, le soppressate vengono posizionate a strati in appositi contenitori per almeno 48 ore, su di esse vengono posti dei pesi che servono a dare al salume la caratteristica forma schiacciata (da qui il nome soppressata, appunto sotto peso). Il polmone e la cotica, utilizzati per la produzione della “noglia” devono essere rigorosamente bolliti.

Lombo, capocollo, prosciutto e pancetta: I pezzi vengono selezionati e posti sotto sale per 48 ore, poi vengono lavati per eliminare il sale in eccesso, legati e messi a stagionare.

Art. 5 Stagionatura

Per la stagionatura, i salumi vengono appesi su appositi supporti posti in cantine condizionate e ventilate, dotate di regolazione di temperatura e di umidità. La durata della stagionatura varia a seconda del tipo di prodotto. I tempi di stagionatura di salsiccia, soppressata e salame vanno dai 30 ai 90gg. Per i prodotti come pancetta, capocollo, lombo suino e prosciutto il periodo di stagionatura dipende dal peso del prodotto e varia da 6 mesi ad un anno.

Art.6 Commercializzazione

Prima dell'immissione al consumo il prodotto può essere anche confezionato sottovuoto con etichetta riportante:

- Ingredienti
- Nome e indirizzo del produttore
- Data di scadenza
- Logo De.Co. del Comune di Trentinara

Art.7 Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg.(UE) 852/853del 2004.

Rintracciabilità secondo il Reg.(UE)178/2002