

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori GAROFALO e MESORACA

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 13 NOVEMBRE 1991

Istituzione del marchio di denominazione di origine controllata della soppressata di Calabria, del capocollo di Calabria, della salsiccia di Calabria e della pancetta di Calabria

ONOREVOLI SENATORI. – La tradizione degli insaccati, della salagione e della conservazione della carne suina in Calabria è molto antica, essendo sempre stata alla base dell'autoapprovvigionamento alimentare delle famiglie, soprattutto di quelle contadine ed artigiane nei comuni montani e pedemontani.

La ragione di questa tradizione non è solo di natura economica, ma è dettata anche dal bisogno di scelta delle provvigioni che particolarmente la famiglia contadina opera, nell'ambito dell'azienda, dal momento che il maiale resta un animale da cortile al quale si può provvedere per l'alimentazione con prodotti primari e secondari della stessa azienda.

Mentre l'allevamento dei suini va sempre di più prendendo l'aspetto dell'impresa specifica nel contesto dell'azienda agricola, come elemento di completamento dei comparti produttivi, si va sviluppando in Calabria una specifica attività zootecnica che comincia ad avere un suo peso nell'economia della Regione come è testimoniato dal «Rapporto 1990 sull'economia del Mezzogiorno» della SVIMEZ.

La lavorazione delle carni, sia in famiglia che nei piccoli opifici, resta affidata alla secolare tradizione che ha fatto dei salumi calabresi un prodotto tipico e particolarmente apprezzato.

Questo prodotto può travalicare le esigenze di approvvigionamento della famiglia

del produttore, per diventare un'iniziativa industriale attraverso una manifatturazione che risponda ai canoni della tradizione, con particolare riguardo alla scelta delle carni e delle spezie usate e alla durata della maturazione.

Da qui la proposta di istituire un marchio di «denominazione di origine controllata» che porti come elemento distintivo - così si propone - le teste dei «Bronzi di Riace».

Ciò servirebbe ad incoraggiare un comparto zootecnico in sviluppo e a premiare

quanti si dedicano alla lavorazione e alla conservazione della soppressata, della saliccia, del capocollo e della pancetta di Calabria nel territorio regionale, come sede specifica e naturale capace di garantire una sicura genuinità del prodotto.

Del resto, simili precauzioni sono state prese da altre regioni del nostro paese, che, con specifiche leggi, hanno voluto salvaguardare la tradizione e la bontà dei loro prodotti tipici ricorrendo al marchio DOC.

DISEGNO DI LEGGE**Art. 1.**

(Denominazione di origine controllata)

1. Le denominazioni di origine controllata (DOC) «soppresata di Calabria», «salsiccia di Calabria», «capocollo di Calabria» e «pancetta di Calabria» sono riservate esclusivamente ai salumi, di cui rispettivamente agli articoli 2, 3, 4 e 5, derivanti da carni di suini prodotti e allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione e di lavorazione hanno luogo nel territorio calabrese.

Art. 2.

(Soppresata di Calabria)

1. La soppresata di Calabria può essere di colore bianco o di colore rosso a seconda dell'uso del pepe nero o del pepe rosso, dolce o piccante, che viene usato nella preparazione dell'impasto.

2. L'impasto della soppresata deve essere il risultato di carni ricavate dalla coscia e dalla spalla di suini castrati, non congelati, aventi un peso vivo minimo di chilogrammi 130. Sono escluse dalla lavorazione le carni di verri o scrofe.

3. La carne dell'impasto deve essere tritata a medio taglio, non troppo fine, e ad essa deve essere aggiunto grasso ben scelto, in una percentuale variabile dal 12 al 15 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata, ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, ben raffreddato, tritato a medio taglio a forma di foglia di prezzemolo.

Art. 3.

(Salsiccia di Calabria)

1. La salsiccia di Calabria può essere di colore bianco o rosso, secondo che nell'im-

pasto venga usato il pepe nero o rosso, dolce o piccante.

2. L'impasto è ricavato dalle carni della spalla e dal sottocostola dei suini, aventi le caratteristiche e il peso di cui all'articolo 2, comma 2. Sono escluse dalla lavorazione le carni di verri o scrofe.

3. La percentuale del grasso contenuto nell'impasto deve essere compresa tra il 15 e il 20 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

Art. 4.

(Capocollo di Calabria)

1. Il capocollo di Calabria è ricavato dalle carni del lombo di suini aventi le caratteristiche ed il peso di cui all'articolo 2, comma 2. Sono escluse dalla lavorazione le carni di verri o scrofe.

2. Il peso del capocollo di Calabria deve essere compreso tra chilogrammi 3,5 e 4,5 di carne fresca.

3. Il taglio di carne ricavato dal lombo per la confezione del capocollo deve essere ricoperto da uno strato di grasso di circa 3-4 millimetri, per mantenerlo morbido durante la stagionatura e per migliorarne le caratteristiche organolettiche.

Art. 5.

(Pancetta di Calabria)

1. La pancetta di Calabria deve essere ricavata dalla parte anatomica specifica di suini aventi le caratteristiche ed il peso di cui all'articolo 2. Sono escluse dalla lavorazione le carni di verri o scrofe.

2. La pancetta deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere uno spessore che può variare da 3 a 4 centimetri, con una percentuale di carne magra non superiore al 40-50 per cento del peso della stessa pancetta, che può variare dai 3 ai 4 chilogrammi.

Art. 6.

(Carni del suino)

1. Il suino, le cui carni vengono utilizzate per i prodotti di cui agli articoli 2, 3, 4 e 5, deve essere negativo alla prova dell'aletano che deve essere fatta dal veterinario prima della macellazione.

Art. 7.

(Caratteristiche delle carni)

1. Affinchè le carni utilizzate per la produzione dei salumi di cui agli articoli 2, 3, 4 e 5 conservino colorazione naturale e abbiano le specifiche caratteristiche organolettiche della tradizione calabrese devono essere ricavate da animali allevati in Calabria in stabulazione, ed alimentati con mangimi aventi le caratteristiche di cui all'articolo 8.

Art. 8.

(Alimentazione)

1. I mangimi per l'alimentazione debbono essere mangimi composti integrati di ghiande, orzo, favino, mais, in misura pari al 50 per cento del contenuto.

2. Non è permesso nell'alimentazione l'uso di manioca e patate.

3. Nei due mesi precedenti la macellazione, l'alimentazione deve essere proteica. Per avere una carne più compatta per l'ingrasso non è permessa l'alimentazione a brodo.

Art. 9.

(Stagionatura)

1. La stagionatura deve essere fatta allo stato naturale in ambiente apposito ed igienicamente sano e deve avere una durata non inferiore:

a) per la soppressata, a quarantacinque giorni;

- b) per la salsiccia, a trenta giorni;
- c) per il capocollo, a novanta giorni;
- d) per la pancetta, a trenta giorni.

Art. 10.

(Conservanti naturali)

1. Nell'impasto della soppressata bianca o rossa e della salsiccia bianca o rossa nonchè per la confezione del capocollo e della pancetta, è ammesso l'uso di soli conservanti naturali quali il sale, il pepe nero, il pepe rosso, dolce o piccante, e i semi di finocchio, nonchè gli additivi consentiti dalle vigenti leggi.

Art. 11.

(Controlli igienici - sanitari - amministrativi)

1. Le imprese produttrici sono tenute a consentire agli agenti preposti ai controlli igienici, sanitari ed amministrativi dei locali e degli impianti tutte le ispezioni ritenute utili e necessarie dalle norme di legge vigenti.

2. Le imprese produttrici sono tenute, altresì, a permettere le verifiche delle carni lavorate e da lavorare; nonchè la verifica dei registri dai quali risultano la provenienza delle carni, la modalità e la durata della lavorazione, della conservazione e stagionatura dei prodotti e la loro corrispondenza ai requisiti di cui alla presente legge.

Art. 13.

(Impresa produttrice)

1. Viene considerata impresa produttrice quell'azienda che compie tutte le operazioni di lavorazione dei salumi di cui agli articoli 2, 3, 4 e 5, in ambienti dichiarati idonei dalle autorità competenti, e che abbia ottenuto la relativa qualifica dalla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura competente per territorio.

Art. 14.

(Marchio DOC)

1. Il marchio di denominazione di origine controllata (DOC) viene espresso da un bollino numerato progressivamente in serie e per tipo di salume.

2. Il bollino distintivo del marchio, numerato progressivamente in serie e per tipo di salume, avrà forma quadrata o rotonda con colore diverso a seconda del salume che si vuole identificare e deve portare impressa, su un cartellino delle dimensioni minime di 3, 5 centimetri per 3, 5 centimetri, l'effigie delle teste dei Bronzi di Riace. Nella parte retrostante del bollino saranno riportati i dati essenziali di composizione del salame ed i componenti organolettici.

Art. 15.

(Consorzio di tutela)

1. Con decreto del Presidente della Repubblica, da emanarsi entro novanta giorni dalla approvazione della presente legge, è costituito il Consorzio per la tutela del marchio di denominazione di origine controllata dei salumi di Calabria.

2. Il Presidente della giunta della regione Calabria, con proprio decreto, stabilisce la composizione del Consorzio, degli organi del quale devono comunque far parte rappresentanti dei suinicoltori, delle aziende produttrici di salumi, dei produttori di mangimi, nonché degli assessorati regionali competenti in materia di agricoltura, sanità e commercio.

3. Al Consorzio sono demandati l'attuazione della presente legge e il relativo controllo, nonché la distribuzione dei bollini distintivi del marchio DOC e tutte le iniziative atte alla promozione e commercializzazione dei salumi di Calabria.