

PROSCIUTTO FIOCCO DI VALTELLINA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 Denominazione

La denominazione “Prosciutto Fiocco di Valtellina” è attribuita esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento del “Prosciutto Fiocco di Valtellina” è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto

Il “Prosciutto Fiocco di Valtellina” è un prodotto di salumeria pressato, tradizionale della provincia di Sondrio, che si caratterizza per l'assenza di osso e per i seguenti elementi:

CARATTERISTICHE FISICHE

Forma: sferoidale, “a goccia” o “a mattonella” tendenzialmente rettangolare

Peso: variabile da 2500 g a 4500 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Il rapporto di proteine/grassi è pari o inferiore a 1,8.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: la parte magra è di colore rosso scuro tendente al castagno; la parte con cotenna è di colore marrone chiaro tendente al rosso mattone.

Aspetto interno: al taglio il prodotto si presenta compatto, con assenza di infiltrazioni di origine ossidativa o microbica, di fenditure e di ematomi evidenti e, nella zona di rimozione dell'osso, di infiltrazioni di muffe, irrancidimento dei grassi o ossidazioni della parte magra.

Quest'ultima occupa almeno il 90% della fetta, mentre il grasso è distribuito in una venatura centrale e in prossimità della cotenna.

Il colore della parte magra è rosato tendente al rosso; il colore del grasso è bianco perlaceo, mai giallo. La parte esterna della fetta può presentare un leggero imbrunimento che interessa al massimo il primo centimetro del prodotto.

Consistenza: morbida, mai gommosa con una buona elasticità alla masticazione. La parte grassa si scioglie facilmente in bocca.

Sapore: delicato, dolce, poco salato, con leggera nota di pepe e altre spezie.

Profumo: gradevole, leggermente aromatico; buona persistenza del profumo al taglio.

Art. 4 Processo di produzione e di stagionatura

Il “Prosciutto Fiocco di Valtellina” è prodotto esclusivamente con carne suina ricavata dalle cosce. Le masse muscolari delle cosce sono mondate di stinco, noce e scamone, ovvero composte di magatello, sottofesa, fesa e pesce (internamente, dal muscolo retto interno, dal muscolo grande adduttore e dal muscolo semimembranoso; sul lato esterno della coscia, dal muscolo lungo vasto o bicipite femorale e dal muscolo semitendinoso).

Dopo il sezionamento il pezzo è sottoposto a rifilatura del grasso, della cotenna e delle parti tendinose. Successivamente è sottoposto a salagione a secco (la quantità di sale utilizzato varia da 2,5 a 3,5% per quintale di carne) per un periodo minimo di 10 giorni, durante il quale si procede una o più volte alla sua massaggiatura manuale o meccanica (zangolatura). In questa fase avviene anche l’aromatizzazione attraverso l’impiego di pepe e altre spezie in polvere e/o di aromi, naturali e non, in forma concentrata. Nel corso del processo di lavorazione si ha cura di eliminare la parte ossea dalla porzione muscolare.

Al termine della salagione ha inizio la fase di stagionatura, che comprende l’asciugatura iniziale del prodotto e che si protrae per almeno due mesi per le pezzature più piccole. La stagionatura avviene a temperatura ambiente, oppure in locali a temperatura e umidità controllate, variabili in relazione alla stagione e alla dimensione del prodotto.

Nel corso del processo di stagionatura il prodotto, inserito in un budello naturale (vescica) o in un involucro artificiale, viene immesso negli stampi di

pressatura che gli conferiscono la caratteristica forma a “goccia” o a “mattonella”.

Art. 5 Commercializzazione e etichettatura

Il “Prosciutto Fiocco di Valtellina” può essere immesso al consumo avvolto nella vescica o involucro di stagionatura, oppure confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, in forma intera, a tranci o preaffettato. In tutti i casi devono essere presenti e chiaramente visibili sulla confezione:

- La denominazione “Prosciutto Fiocco di Valtellina”;
- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente nella figura sotto riportata, che rappresenta la caratteristica forma a goccia del prodotto con la scritta “Prosciutto Fiocco di Valtellina.



Le regole da osservare per la riproduzione del logo sono riportate nel “Manuale di descrizione logo Prosciutto Fiocco di Valtellina”, che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

Il Manuale sopra citato contiene anche le prescrizioni da rispettare per la dimensione minima di utilizzo del logo.

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

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione “Prosciutto Fiocco di Valtellina” è intraducibile, ma una traduzione in lingua può essere aggiunta.

Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 7.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un organismo terzo e indipendente conforme alla norma UNI EN 17065:2012 (ex 45011).