

PORCINO DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 Denominazione

La denominazione “Porcino della Tradizione Valtellinese” è attribuita esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di elaborazione e confezionamento

La zona di elaborazione e confezionamento del “Porcino della Tradizione Valtellinese” è rappresentata esclusivamente dal territorio della Valtellina in provincia di Sondrio.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto

Il “Porcino della Tradizione Valtellinese” è il prodotto costituito dai carpofori interi o sezionati di *Boletus edulis* e relativo gruppo *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus* e *Boletus pinicola*, elaborati e confezionati con le modalità indicate all’art 4.

Art. 4 Modalità di elaborazione e confezionamento

I carpofori, ripuliti dalla terra e da eventuali corpi estranei, entrano nel processo di lavorazione freschi o in salamoia o congelati. Eliminata, se presente, la salamoia originaria, si procede manualmente alla loro cernita, avendo cura di separare i grandi dai piccoli (la misura di riferimento nella selezione è quella di un uovo di gallina).

La fase successiva consiste nel lavaggio in acqua corrente e/o dissalatura del prodotto.

Si procede quindi alla cottura in una soluzione di acqua, aceto (<30%) e sale (2-3%). Durante la cottura, possono essere impiegati antiossidanti e correttori di acidità (acido citrico, acido ascorbico) nei limiti consentiti dalla normativa vigente. In questa fase viene effettuata anche l'aromatizzazione del prodotto con erbe, piante aromatiche, spezie e/o aromi naturali.

Il prodotto, una volta raffreddato a temperatura ambiente, rimane nel liquido di cottura per un periodo di tempo di almeno 8 ore, al termine del quale viene sottoposto a scolatura e ad una finale cernita selettiva con eventuale sezionamento degli esemplari più grandi.

Il confezionamento avviene riponendo manualmente con cura i carpofori all'interno di vasi di vetro, eventualmente disponendoli in bellavista a scacchiera e aggiungendo decori vegetali – segnatamente foglie di alloro - oppure in contenitori di latta in banda stagnata.

Una volta terminata la fase di confezionamento manuale, se necessario, i contenitori vengono posti capovolti per consentire il drenaggio dell'acqua in eccesso.

La fase di confezionamento si conclude con la successiva colmatura di olio extravergine di oliva o olio di oliva o olio di semi di girasole.

Viene quindi effettuato il trattamento termico volto a garantire la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto.

Art. 5 Commercializzazione e etichettatura

Il “Porcino della Tradizione Valtellinese” viene immesso al consumo in vasi di vetro della capacità da 100 a 30.000 ml o in contenitori di latta della capacità da 250 a 5.000 ml.

Ogni confezione reca obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- La denominazione “Porcino della Tradizione Valtellinese”, 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 sezione su asse verticale di un porcino con la scritta Porcino della Tradizione Valtellinese:



Le regole da osservare per la riproduzione del marchio sono riportate nelle Linee guida del Marchio (manuale grafico), che costituiscono parte integrante del presente disciplinare.

Il logo, le cui dimensioni di riferimento sono 6,9cm X 7,5cm (b x h) cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite di riduzione del logo è 1,5cm calcolato sulla base.

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 “Porcino della Tradizione Valtellinese” deve essere in lingua italiana, ma una traduzione può essere eventualmente aggiunta alla denominazione.

Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei confezionatori in un 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 45011.