

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) N. 588/2010 DELLA COMMISSIONE

del 5 luglio 2010

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Soprèssa Vicentina (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Soprèssa Vicentina», registrata in virtù del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione ⁽²⁾, modificato dal regolamento (CE) n. 492/2003 della Commissione ⁽³⁾.
- (2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare di produzione precisando le modalità di marchiatura dei suini utilizzati come materia prima.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Soprèssa Vicentina» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico aggiornato è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 luglio 2010.

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11.

⁽³⁾ GU L 73 del 19.3.2003, pag. 3.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Soprèssa Vicentina» è approvata la seguente modifica:

All'articolo 2 «Descrizione del prodotto», punto 2.1.3. «Età alla macellazione», aggiunta delle parole «o sull'orecchio»:

La frase: «L'età minima alla macellazione è di nove mesi e può essere accertata sulla base dei dati riportati dal timbro, tatuato sulla coscia dei suini entro i primi 30 giorni dalla nascita.»

è sostituita da:

«L'età minima alla macellazione è di nove mesi e può essere accertata sulla base dei dati riportati dal timbro, tatuato sulla coscia o sull'orecchio dei suini entro i primi 30 giorni dalla nascita.»

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine

«SOPRÈSSA VICENTINA»

N. CE: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Soprèssa Vicentina»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2: Prodotti a base di carne

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione del punto 1

Descrizione: la «Soprèssa Vicentina» è il prodotto di salumeria insaccato e stagionato, crudo, di medie e grandi dimensioni, ottenuto con la trasformazione di tutti i tagli nobili delle carni suine.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le materie prime utilizzate per la produzione della Soprèssa Vicentina sono le carni suine che devono provenire da animali nati e allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

Per l'alimentazione degli animali dalla nascita fino al completamento della fase di magronaggio sono vietate le farine di carne e per l'alimentazione nella fase di ingrasso è vietato l'impiego di alimenti di origine animale non latte.

È preferibile che l'alimento sia presentato sotto forma liquida o di pastone con l'aggiunta di acqua e dove è possibile di siero di latte. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è indicata la presenza massima di acido linoleico pari al 2 % della sostanza secca della dieta. Siero e laticello insieme non devono superare i 15 litri/capo/giorno.

Per laticello si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Allevamento suini: le materie prime utilizzate per la produzione della Soprèssa Vicentina sono le carni suine che devono provenire da animali nati e allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.

Le caratteristiche genetiche degli animali ammessi devono essere quelle di purezza o d'incrocio, comunque non manipolate geneticamente, di razze tradizionali quali: Large White, Landrace e Duroc iscritte al Libro Genealogico Italiano o a Libri Genealogici Esteri riconosciuti dal Libro Genealogico Italiano e che presentano finalità compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

I suini allevati devono essere in grado di raggiungere pesi elevati alla macellazione (130 kg di peso morto).

L'età minima alla macellazione è di nove mesi e può essere accertata sulla base dei dati riportati dal timbro, tatuato sulla coscia [o sull'orecchio] dei suini entro i primi 30 giorni dalla nascita. Le strutture e attrezzature dell'allevamento devono risultare ben coibentate e ben aerate in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi. I pavimenti devono essere realizzati con materiali idrorepellenti, termici e anti-sdruciolevoli.

In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

Possono essere utilizzati anche suini allevati allo stato brado e semibrado.

Macellazione dei suini: la macellazione dei suini deve avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa nazionale e dalla normativa UE e ubicate nell'ambito del territorio riconosciuto DOP.

Il peso dei suini macellati non deve essere inferiore a 130 kg di peso morto.

Sono escluse, ai fini della successiva trasformazione, le carni di suini portatori di miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi di evidenti processi infiammatori e traumatici progressi) accertate dal medico veterinario in sede di macellazione.

Trasformazione delle carni: la lavorazione delle carni e la stagionatura dei prodotti deve avvenire in stabilimenti situati all'interno del predetto territorio delimitato. Gli stabilimenti di trasformazione devono essere in possesso di autorizzazione igienico-sanitaria prevista dalla normativa nazionale e dalla normativa UE.

Ricetta e ingredienti: per la produzione della «Soprèssa Vicentina» si parte dalla mezzena selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiate quali: prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo.

Gli ingredienti aggiunti, consentiti nella dose massima sono:

- sale: 2 700 g in 100 kg di impasto,
- pepe ¼ di grano: 300 g in 100 kg di impasto,
- miscela di spezie macinate fine (cannella, chiodi di garofano e rosmarino): 50 g in 100 kg di impasto,
- aglio: 100 g in 100 kg di impasto,
- zuccheri: 150 g in 100 kg di impasto,
- nitrato di potassio, nei limiti consentiti.

Metodo di elaborazione: il metodo di elaborazione è il seguente:

Le mezzene dei suini vengono sezionate, quindi i vari tagli sono raffreddati a una temperatura compresa tra 0 °C e + 3 °C per un minimo di 24 ore. Segue il disosso, la mondatura, la snervatura.

I tagli di carne selezionati vengono sottoposti a macinatura in tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 6 e 7 mm. Alla carne macinata, portata ad temperatura compresa tra + 3 °C e + 6 °C, vengono aggiunti gli ingredienti preventivamente miscelati. Possono inoltre essere aggiunti preparati di colture microbiche autoctone di avviamento alla fermentazione. Quindi il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smelmatura. L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm.

Le pezzature riferite al peso all'insacco sono 1-1,5 kg, 1,5-2,5 kg, 2,5-3,5 kg, 3,5-8 kg.

Asciugatura: l'asciugamento è il seguente: a) sgocciolamento per 12 ore, a temperature comprese tra i 20-24 °C; b) asciugatura per 4-5 giorni con temperature decrescenti da 22-24 °C sino ad arrivare a 12-14 °C.

Stagionatura: il tempo di stagionatura della «Soprèssa Vicentina», comprensivo del periodo di sgocciolamento e asciugatura, varia in funzione della pezzatura:

- non inferiore a 60 giorni per la pezzatura compresa tra 1-1,5 kg,
- non inferiore a 80 giorni per la pezzatura compresa tra 1,5-2,5 kg,
- non inferiore a 90 giorni per la pezzatura compresa tra 2,5-3,5 kg,
- non inferiore a 120 giorni per la pezzatura compresa tra 3,5-8 kg.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

La designazione «Soprèssa Vicentina DOP» è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili.

Il marchio della «Soprèssa Vicentina DOP» deve essere applicato in etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale grafico: allegato A al disciplinare di produzione.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Soprèssa Vicentina» comprende il territorio dell'intera provincia di Vicenza.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Le fasi di stagionatura sono caratterizzate dalle condizioni di umidità dell'aria che seguono l'alternanza delle temperature. Sono da imputare a tali condizioni i processi di prima e seconda fermentazione che avvengono a carico del prodotto insaccato.

5.2. Specificità del prodotto

La «Soprèssa Vicentina» all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisiche

Aspetto esterno: forma cilindrica, legatura caratterizzata da uno spago non colorato, che può essere elasticizzato, posto in verticale (imbragatura) e da una serie di anelli dello stesso materiale, posti in orizzontale sopra l'imbragatura che coprono tutta la lunghezza della Soprèssa. Per la legatura non è ammesso l'uso di reti. Per il prodotto con aglio è consentito l'utilizzo di spago colorato, solo per la parte terminale (asola). Gli anelli hanno tra di loro una distanza di circa 2-4 cm e devono essere presenti in un numero minimo di tre. La superficie esterna si presenta ricoperta da una patina chiara che si sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.

Aspetto al taglio: la pasta appare compatta e allo stesso tempo tenera. La fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. La fetta appare con colori leggermente opachi, il grasso e il magro non presentano confini ben definiti, di grana medio-grossa.

Caratteristiche chimiche

Proteine totali superiori al 15 %, grassi compresi tra il 30 % e il 43 %, sali minerali (ceneri) compresi tra il 3,5 % e il 5 %, umidità inferiore al 55 %, pH compreso tra 5,4 e 6,2.

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila: prevalenza di batteri lattici e micrococceae.

Caratteristiche organolettiche

Profumo: speziato, con eventuale fragranze di erbe aromatiche con o senza aglio;

Sapore: delicato, leggermente dolce e pepato o di aglio;

Colore: rosato, tendente al rosso;

Consistenza: grana medio-grossa, poca resistenza alla masticazione.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il prodotto «Soprèssa Vicentina» presenta un profondo legame con l'ambiente in tutte le fasi della sua produzione.

Il legame con l'ambiente del prodotto in questione in rapporto ai fattori umani è comprovato dalla tradizionale presenza nella zona di produzione, nel territorio vicentino, di numerosi contadini e/o artigiani che con peculiari metodi di allevamento dei suini e di trasformazione delle carni derivate e la successiva stagionatura hanno dato origine alla Soprèssa Vicentina, un prodotto del tutto unico, il cui metodo di elaborazione è rimasto pressoché immutato fino ad oggi.

In particolare il legame con l'ambiente è comprovato dalla caratterizzazione della materia prima, a partire dalla formulazione della dieta di ingrasso dei suini, risultando tradizionale, utilizzando quasi esclusivamente cereali nobili provenienti dalla zona.

Inoltre il legame della materia prima con il territorio è determinato dall'uso nella dieta, somministrata preferibilmente sotto forma di pastone, del siero, sottoprodotto derivante dall'industria casearia. Trattasi di una pratica di lunga tradizione, ne è testimonianza il fatto che il territorio della provincia di Vicenza è zona di produzione di due importanti formaggi DOP (Asiago e Grana Padano).

La lavorazione del latte finalizzata alla produzione di detti due prodotti DOP produce, come residuo, il siero.

Questo residuo della lavorazione è fortemente caratterizzato dalle caratteristiche del latte e soprattutto dalle caratteristiche del processo di separazione delle sostanze che vanno a formare il formaggio, con una logica conseguenza degli elementi che, restando inutilizzati, caratterizzano il siero.

Gli allevamenti localizzati nel vicentino usano questo tipo di siero per le particolari caratteristiche che vengono trasmesse alle carni dei suini e quindi al prodotto trasformato, che in un secondo momento si produce.

Gli aspetti economici legati all'utilizzo del siero, un alimento a bassissima concentrazione di principi nutritivi, perché caratterizzato da un altissimo contenuto in acqua, hanno da sempre condizionato l'utilizzo prettamente locale del siero di questi formaggi, concorrendo a determinare una tradizione nell'uso di questo prodotto per l'alimentazione dei suini destinati alla produzione di «Soprèssa Vicentina».

Inoltre il legame con l'ambiente della «Soprèssa Vicentina» è dimostrato dalla presenza in provincia di Vicenza di trasformatori con piccoli stabilimenti di macellazione e di lavorazione che utilizzano suini delle aziende agricole locali, mantenendo negli anni il tradizionale metodo di produzione della «Soprèssa Vicentina», tipico della tradizione contadina vicentina.

Le fasi di stagionatura sono caratterizzate dalle condizioni di umidità dell'aria che seguono l'alternanza delle temperature. Sono da imputare a tali condizioni i processi di prima e seconda fermentazione che avvengono a carico del prodotto insaccato.

La predetta connessione con l'ambiente, sia naturale che umano, ha determinato un prodotto peculiare, le cui particolari caratteristiche distinguevano e distinguono tuttora la Soprèssa prodotta nel vicentino rispetto ai prodotti insaccati analoghi di altre zone. Ciò è attestato dalla bibliografia storica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Soprèssa Vicentina» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 73 del 28.3.2009.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del ministero (www.politicheagricole.it) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)».
