

Allegato 1)

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per le carni bovine e/o suine lavorate e loro trasformati

Art. 1 Definizione

- 1.1. Il “marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per le carni bovine e/o suine lavorate e loro trasformati menzionate nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, nonché le prescrizioni relative all'utilizzo del marchio e alle modalità d'uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

- 2.1. La carne bovina e/o suina lavorata e quella utilizzata per la produzione dei trasformati con il “marchio di qualità con indicazione d'origine” deve provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità, nonché da altre aree specificatamente delimitate dal successivo articolo 4; inoltre, deve essere trasformata e confezionata soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessa sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province, regioni o Stati. Qualora la “Mortandela affumicata” sia prodotta nei seguenti comuni amministrativi situati in provincia di Trento al fine di salvaguardare la storicità del prodotto inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi del decreto ministeriale n. 350/1999: Amblar - Don, Andalo, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Contà, Croviana, Dambel, Denno, Dimaro Folgarida, Fai della Paganella, Fondo, Livo, Malé, Malosco, Mezzana, Ossana, Peio, Pellizzano, Predaia, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffré Mendola, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Spormaggiore, Sporminore, Terzolas, Ton, Vermiglio, Villedanaunia; può essere aggiunta la specifica “della Val di Non”.
- 2.2. Il solo confezionamento potrà essere effettuato anche al di fuori della zona delimitata di cui al comma 1, della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell'organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

Art. 3 Descrizione dei prodotti

3.1 All'atto dell'immissione al consumo le carni bovine e/o suine lavorate o i loro trasformati devono presentare le seguenti caratteristiche:

3.1.1 Insaccati e carni lavorate

Ingredienti aggiunti	Standard da raggiungere	Standard di legge
Destrosio e/o Saccarosio	Max 0,30%	1,5 %
Coloranti	Assenti	
Allergeni - lattosio - derivati del latte - prodotti aggiunti contenenti fonti di glutine	Assenti	
Proteine	Assenti	
Fosfati	Assenti	
Fibre	Assenti	
Aromi naturali e non	Assenti	

La presenza di fibre negli insaccati e carni lavorate è ammissibile solamente se coadiuvanti di miscele preconfezionate.

Ulteriori additivi per la conservazione del prodotto sono utilizzabili entro i limiti di legge.

3.2 Ulteriori caratteristiche di produzione, identificazione del prodotto per alcuni tipi di carni lavorate ed insaccati

3.2.1 Carne salada

Descrizione: carne di bovino dal gusto moderatamente sapido, gradevole; di profumo delicato, leggermente aromatico e speziato; con consistenza tenera. Al taglio si presenta compatta e con sole fenditure naturali, omogenea, consistente. La fetta generalmente appare di colore rosso rubino uniforme. Sono ammesse delle variazioni di tonalità dal rosso rubino della zona centrale della fetta al rosso scuro in corrispondenza della superficie esterna.

Metodo di ottenimento: la superficie della polpa magra della coscia di manzo viene ripulita dal grasso e dalle parti tendinee esterne; viene cosparsa con una miscela composta da sale, pepe nero, aglio, ginepro, alloro, rosmarino ed altre spezie.

La carne trattata viene riposta in appositi contenitori in modo compatto, al fine di assicurare che ci sia meno spazio (e aria) possibile fra i vari pezzi.

Si copre quindi il contenitore con un coperchio al quale si può applicare un peso per esercitare una pressione tale da favorire la fuoriuscita del liquido naturale della carne (osmosi dovuta al sale) e siano assimilati gli aromi. Il liquido fuoriuscito, detto "salamoia", ha il compito di preservare la carne dal contatto con l'aria impedendone l'ossidazione esterna, nonché favorire

l'omogeneizzazione delle caratteristiche fisiche ed organolettiche. La fase di maturazione del prodotto, che inizia dal primo giorno di salagione, deve durare un minimo di 15 giorni e deve avvenire in locali naturali o condizionati, a temperatura compresa tra +0°C e +7°C.

Durante tale lasso temporale i tagli di carne possono essere massaggiati più volte, nonché variare di posizionamento nel contenitore per favorire la penetrazione del sale e degli altri ingredienti.

In nessuna fase di lavorazione/stagionatura della carne è ammessa la siringatura.

Ingredienti ammessi: carne di bovino, sale, pepe nero, aglio, ginepro, alloro, rosmarino e altre spezie. Le altre spezie sono ammesse fino ad un massimo dello 0,3 % del peso della carne fresca.

Caratteristiche prodotto finito:

Caratteristica	Soglia/limite
Umidità	Max 73.20%
Cloruri	Max 3.80%
Rapporto umidità/proteine	Max 3,6
Intensità odore	5,8 \diamond 7,5
Odore di spezie	4,5 \diamond 6,7
Intensità aroma	5,3 \diamond 7,0
Aroma di spezie	4,4 \diamond 6,4
Salato	4,7 \diamond 5,8
Forma	Tipica del taglio anatomico, irregolare, oblunga, affusolata – Qualora prodotta solo per l'affettamento industriale può avere forma diversa
Peso	- se di fesa e di punta d'anca, min. 3,0kg - se di sottofesa min. 2,0 kg - se di magatello min. 1,0kg

3.2.2 Luganega

Descrizione

Il prodotto, ottenuto utilizzando carni di suino macinate e insaccate in budello naturale, ha forma cilindrica leggermente curva, di consistenza compatta omogenea, morbida. Al taglio la parte magra della fetta si presenta di colore rosso rubino con una distribuzione uniforme del grasso. Il profumo è speziato, caratteristico, gradevole; il gusto è delicato, speziato, con sentore di aglio.

Metodo di ottenimento

Dalla carne vengono asportati i nervi ed il grasso non idonei. Le frazioni muscolari e adipose selezionate vengono macinate in tritacarne dotato di stampi con fori da 5mm a 6mm.

Alle carni macinate si aggiunge una miscela di ingredienti composta da sale, pepe nero macinato, aglio o aglio macerato in vino che proviene dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità ed altre spezie. La carne e gli

ingredienti vengono miscelati tra loro manualmente o meccanicamente fino ad ottenere un perfetto amalgama. L'impasto ottenuto viene quindi insaccato in budello naturale e suddiviso, con apposita legatura effettuata con spago alimentare, in modo da ottenere la caratteristica forma delle "Luganeghe". Le "filze" così ottenute vengono sottoposte ad asciugatura in locali con temperatura massima di 24°C per una durata variabile da 4 a 7 giorni:

Segue la stagionatura eseguita in locali a temperatura naturale o condizionata con valori compresi tra 10°C e 17°C.

Il tempo complessivo di produzione dura un minimo di 3 settimane.

Ingredienti ammessi: carne di suino, sale, pepe nero macinato, aglio ed altre spezie. Le altre spezie sono ammesse fino ad un massimo dello 0,3 % del peso della carne fresca. E' consentito l'utilizzo di aglio macerato in vino che proviene dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità. Il vino è ammesso fino a un massimo dell' 1,5% della carne fresca.

Caratteristiche del prodotto finito:

Caratteristica	Soglia/limite
Proteine	Min 22.0%
Rapporto umidità/proteine	Max 2.2%
Rapporto grasso/proteine	Max 1,60
Cloruri	Max 5.0%
Intensità odore	6.2<>6.8
Odore di spezie	4.5<>5.5
Intensità aroma	6.2<>6.9
Aroma di spezie	5.1<>5.8
Salato	5.5<>6.5
Forma	Cilindrica leggermente ricurva
Peso	200g<>300g
Diametro	Da 38 mm a 50 mm

3.2.3 Mortandela affumicata

Descrizione: il prodotto è ottenuto utilizzando carni di suino, macinate e con la presenza di grasso in quantità variabile (comunque non superiore al 30%). La forma è sferica irregolare, schiacciata. Il colore è marrone affumicato tendente al grigio con i protrarsi della stagionatura; ha profumo intenso, gradevole, caratteristico dei prodotti affumicati e gusto sapido, speziato, affumicato.

Metodo di ottenimento: dopo aver "mondato" accuratamente le frazioni muscolari e adipose asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni ed il tessuto adiposo molle, si procede alla macinatura, che viene effettuata con tritacarne dotato di stampi con fori da 6mm a 8mm, e all'aggiunta di una miscela di ingredienti costituita da sale, pepe nero macinato, aglio ed altre spezie. La carne e gli ingredienti vengono miscelati tra loro manualmente o meccanicamente fino ad ottenere un perfetto amalgama. L'impasto ottenuto viene quindi compresso più volte con il palmo delle mani al fine di far uscire l'aria in esso

racchiusa. Le porzioni vengono poste su dei ripiani in una delle seguenti modalità:

- avvolte nel retino di maiale
- cosparse di farina di mais
- così come si presentano dopo la compressione manuale

Le fasi successive sono costituite dall'asciugatura e affumicatura che hanno la durata minima di 36 ore dalla fine della fase di porzionatura.

Il ciclo produttivo prosegue quindi con la stagionatura condotta in locali, naturali o condizionati, dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra i 6°C e i 18°C. Il periodo di stagionatura è di minimo tre settimane.

Ingredienti ammessi: carne di suino, sale, pepe nero macinato, aglio ed altre spezie. Le altre spezie sono ammesse fino ad un massimo dello 0,3 % del peso della carne fresca.

Caratteristiche del prodotto finito:

Caratteristica	Soglia/limite
Proteine	Min 23.0%
Rapporto umidità/proteine	Max 2.6%
Cloruri	Max 4.8%
Intensità colore	5.2 <> 7.5
Intensità odore	6.5 <> 6.9
Odore di fumo	4.9 <> 5.5
Odore di spezie	4.3 <> 5.6
Intensità aroma	6.8 <> 7.1
Aroma di spezie	5.4 <> 6.0
Aroma di fumo	4.2 <> 5.4
Salato	5.3 <> 6.1
Forma	Sferica leggermente schiacciata alla base
Peso	80g <> 350gg
Diametro	Da 50 mm a 150 mm

3.2.4 Speck

Descrizione: il prodotto, di colore marrone caratteristico dell'affumicatura e dalla consistenza soda, ha forma di scudo ed è ottenuto dalle cosce di suino.

Al taglio si presenta di colore rosso nella parte magra e bianco tendente al rosato nella parte grassa. L'odore risulta aromatico, gradevole, marcato, con sentore di affumicatura. Al gusto si nota un sapore caratteristico intenso, saporito e gustoso.

Metodo di ottenimento: le cosce di suino utilizzate per la produzione di Speck, vengono opportunamente preparate con l'asportazione delle ossa, del grasso non sottocutaneo, dello stinco, della fesa e, facoltativamente, dell'osso della noce preservando la cartilagine del femore e rifilate secondo la tradizione per ottenere la caratteristica forma a scudo. Durante la lavorazione si deve fare in modo di

non incidere le masse muscolari stesse per non pregiudicare la buona riuscita del prodotto finito.

La salagione avviene esclusivamente con il metodo “tradizionale a secco”. I vari “pezzi” sono posizionati in appositi contenitori o su appositi supporti ad uso alimentare. La fase della salagione (che comprende anche il periodo di eventuale pre-riposo e si intende dal giorno della salagione al primo giorno di affumicatura) viene eseguita in locali a temperatura compresa tra i 2 °C e i 7 °C e dura da un minimo di 24 giorni ad un massimo di 35 giorni. Durante questo lasso di tempo il prodotto semilavorato può essere massaggiato una o più volte per favorire la penetrazione del sale e degli altri ingredienti ammessi. Terminata questa fase il prodotto semilavorato viene trasferito in sala affumicatura dove il processo di asciugamento/affumicatura può durare fino ad un massimo di 12 giorni.

Il fumo viene prodotto dalla combustione di legno scelto o trucioli o trucioli con aggiunta di bacche di ginepro. Durante tutta questa fase e, di conseguenza, anche in tutte le altre fasi, la temperatura non può superare i 24 °C.

Al termine della fase di affumicatura il prodotto viene trasferito nelle sale di stagionatura e prelevato:

- per la coscia fresca compresa tra gli 8,5 kg e i 10 kg di peso, dopo che saranno trascorse almeno 24 settimane dal giorno di inizio salagione;
- per la coscia fresca superiore ai 10 kg di peso, dopo che saranno trascorse almeno 26 settimane dal giorno di inizio salagione.

Lo Speck è posto in locali ben aerati con una temperatura compresa tra i 12 °C ed i 16 °C ed un’umidità compresa tra il 65% e l’88%. Il prodotto, per poter beneficiare del marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo, deve anche soddisfare il criterio di aver avuto un calo di peso rispetto al peso complessivo del lotto iniziale almeno del 35% rispetto al peso complessivo del lotto a fine stagionatura. Per il rispetto di tale requisito il produttore deve registrare su apposita scheda di lavorazione e per ogni lotto, il peso fresco ed il peso a fine stagionatura. E’ consentito l’utilizzo di apposite reti o altri accorgimenti per ottenere una larghezza massima del prodotto che consenta il corretto e facile affettamento da parte dell’utilizzatore finale.

Ingredienti ammessi: Coscia di suino, sale, pepe nero, pimento, ginepro, coriandolo, aglio, alloro e altre spezie. Le altre spezie sono ammesse fino ad un massimo dello 0,5 % del peso della carne fresca.

Caratteristiche del prodotto finito:

Caratteristica	Soglia/limite
Umidità	Max 50.0%
Cloruri	Max 5.0%
Proteine	Min 20.0%
Rapporto umidità/proteine	Max 2.5%
Intensità odore	4.5 <> 8.0
Odore di spezie	3.0 <> 7.0
Odore di fumo	2.0 <> 6.5
Intensità aroma	4.5 <> 8.0

Aroma di spezie	3.0 \diamond 7.5
Aroma di fumo	2.0 \diamond 6.5
Salato	3.5 \diamond 7.0
Acido	2.0 \diamond 6.0
Forma	Irregolare a scudo. Qualora destinato all'affettamento industriale la forma può essere diversa

3.2.5 Pancetta affumicata

Descrizione: il prodotto di colore marrone caratteristico della affumicatura, è di forma rettangolare ed è ottenuto dalla pancia disossata di suino eventualmente denervata e appositamente refilata. Al taglio si presenta di colore bianco rosato con le caratteristiche venature di magro rosse e rosa. L'odore risulta aromatico, gradevole con sentore di affumicatura. Al gusto si nota un sapore intenso, saporito e gustoso.

Metodo di ottenimento: le pance di suino utilizzate per la produzione della Pancetta affumicata vengono preparate con l'asportazione delle ossa, eventualmente dei nervi e opportunamente refilata ottenendo così la caratteristica forma rettangolare. Durante la lavorazione si deve fare in modo di non incidere la pancetta per non pregiudicare la buona riuscita del prodotto. La salagione avviene esclusivamente con il metodo tradizionale "salatura a secco". La fase di salagione viene eseguita in locali a temperatura compresa tra i 2°C e i 7°C e dura minimo 10 giorni. Durante questo lasso di tempo il prodotto, posizionato in appositi contenitori, può essere massaggiato una o più volte per favorire la penetrazione del sale e degli altri ingredienti ammessi. Terminata questa fase il prodotto semilavorato viene trasferito in sala affumicatura dove il processo di asciugamento/affumicatura può durare fino ad un massimo di 12 giorni. Il fumo viene prodotto dalla combustione di legno scelto o trucioli, o trucioli con l'aggiunta di bacche di ginepro. Durante tutta questa fase e in tutte le altre fasi la temperatura non può superare i 24 °C. Al termine della fase di affumicatura il prodotto viene trasferito nelle sale di stagionatura. La pancetta è posta in locali ben areati con una temperatura tra i 12 °C ed i 16 °C ed una umidità compresa tra il 65% e l'88%. Il prodotto, per poter beneficiare del "marchio di qualità con indicazione di origine" deve anche soddisfare il criterio di aver avuto un calo peso rispetto al peso complessivo del lotto iniziale almeno del 25% rispetto al peso complessivo del lotto a fine stagionatura. Per il rispetto di tale requisito il produttore deve registrare su apposita scheda di lavorazione e per ogni lotto, il peso fresco ed il peso a fine stagionatura.

Ingredienti ammessi: Pancetta di suino, sale, pepe nero, pimento, ginepro, coriandolo, aglio, alloro e altre spezie. Le altre spezie sono ammesse fino ad un massimo dello 0,5 % del peso della carne fresca.

Art. 4
Disposizioni particolari

- 4.1. A specifica di quanto previsto all'articolo 2 le carni utilizzate nella produzione della "Luganega", dello "Speck", della "Mortandela affumicata" e della "Pancetta affumicata" devono provenire da animali nati, allevati e macellati in una o più delle seguenti regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia autonoma di Trento, Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Molise, Abruzzo e Lazio;
- 4.2. A specifica di quanto previsto all'articolo 2 le carni utilizzate per la produzione della "Carne salada" devono provenire dagli idonei tagli di carne ottenuti da bovini adulti, allevati anche fuori dall'area di cui all'articolo 2, escludendosi le carni surgelate o congelate in qualsiasi fase di conservazione.
- 4.3. Il disosso e la rifilatura delle cosce costituiscono parte integrante della produzione dello "Speck" e devono essere effettuate all'interno dell'area di cui all'articolo 2.

Art. 5
Elementi che comprovano l'origine

- 5.1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'organismo di certificazione, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 6
Controlli

- 6.1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolta da un organismo indipendente ed accreditato scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.
- 6.2. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia esito di non conformità, l'organismo di controllo indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

- 6.3 Per il controllo delle caratteristiche organolettiche il laboratorio, presso il quale vengono effettuate tali analisi, deve costituire un panel test secondo i requisiti della norma ISO 13299 “Analisi sensoriale – Metodologia – Guida generale per la definizione del profilo sensoriale”.

Art. 7

Utilizzo del marchio

- 7.1. L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

Art. 8

Modalità di impiego del marchio

- 8.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, conservazione e confezionamento del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.
- 8.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino.
- 8.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.
- 8.4 Sui sovraimballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.
- 8.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.