

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione d'origine protetta» nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al logo della denominazione del Capocollo di Calabria che è il seguente:



Il marchio deve essere stampato applicando le seguenti regole:

- a) carattere del testo: Friz bold maiuscolo;
- b) colori pantone:
  - pantone 152 CVC;
  - pantone 209 CVC;
- c) colori in quadricromia:
  - cyan = 0 - cyan = 0;
  - magenta = 51 - magenta = 83;
  - yellow = 100 - yellow = 34;
  - black = 0 - black = 51.

Nel caso di stampa su fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo. Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio ad un colore con pantone n. 209 CVC, mentre sullo sfondo scuro si utilizza il pantone n. 152 CVC.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.

Il Capocollo di Calabria può essere immesso al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

#### Art. 9.

##### *Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna delle fasi gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dagli organismi di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e porzionatori/affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Gli allevatori adottano procedure atte a garantire la tracciabilità dell'origine dei mangimi attraverso la compilazione di appositi registri.

Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 10.

##### *Legame*

L'area geografica di produzione è compresa nel sud dell'Italia ed è caratterizzata da un clima caldo-temperato con scarse precipitazioni concentrate nel periodo invernale. Il territorio è prevalentemente collinare e montuoso, ma grazie alla sua caratteristica peninsulare, comprende oltre 800 km di costa che si affacciano sul mare Tirreno e sul mare Ionio. Il mix di mare, colline e monti genera condizioni climatiche specifiche nell'ambito dell'area del Mediterraneo.

Il Capocollo di Calabria è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini disossato e sottoponendolo ad un complessa lavorazione frutto dell'esperienza e della tradizione radicata nella regione Calabria.

I requisiti del Capocollo di Calabria dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani.

L'area interessata alla produzione e trasformazione del Capocollo di Calabria è caratterizzata da un legame con l'ambiente determinato dal tipico clima del meridione italiano con scarse precipitazioni, in genere concentrate nel periodo invernale e della posizione geografica dei territori interessati che sfruttano anche particolari ventilazioni ed escursioni termiche.

L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» ha un profondo legame con l'evoluzione socio-economica dell'area geografica delimitata, determinando particolari tradizioni ed usi locali. In particolare, si evidenzia l'utilizzo di materia prima derivata da allevamenti di suini pesanti con caratteristiche delle linee genealogiche italiane, alimentati anche con prodotti vegetali tipici dell'area interessata. Inoltre, sono state mantenute nelle lavorazioni delle carni le essenze aromatiche naturali (pepe nero, peperoncino) che influenzano le qualità organolettiche dei relativi prodotti. Il Capocollo di Calabria ha quindi un forte legame con la zona geografica dovuto al clima della regione, alla alimentazione dei suini e ai fattori umani.

15A06342

PROVVEDIMENTO 31 luglio 2015.

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Soppressata di Calabria» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del Regolamento (CE) n. 134 del 20 gennaio 1998.**

#### IL DIRETTORE GENERALE

PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 134/1998 della Commissione del 20 gennaio 1998 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1287/2015 della Commissione del 23 luglio 2015, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Soppressata di Calabria», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;



Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1287/2015 della Commissione del 23 luglio 2015.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 31 luglio 2015

*Il direttore generale:* GATTO

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «SOPPRESSATA DI CALABRIA»**

**Art. 1.**  
*Denominazione*

La denominazione di origine protetta «Soppressata di Calabria» è riservata al prodotto di salumeria avente i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2.**  
*Zona di produzione*

L'elaborazione della «Soppressata di Calabria» deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.

**Art. 3.**  
*Materie prime*

La «Soppressata di Calabria» deve essere ottenuta dalla lavorazione di carni di suini allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese.

Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

I requisiti genetici dei suini devono corrispondere alle caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

Apulo-Calabrese;

Large White e Landrace italiana così come migliorate dal Libro genealogico italiano o figli di verri di quelle razze;

suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal Libro genealogico italiano;

suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri — siano essi nati in Italia o all'estero — provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

I suini possono essere macellati dall'ottavo mese successivo a quello di nascita, computando anche il mese di nascita.

Il peso medio del lotto dei suini alla macellazione deve essere non inferiore a 140 kg.

I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità «suino allevato in Calabria» che può essere sostituito da un tatuaggio da imprimere sulle cosce, con l'identificazione dell'allevamento di nascita.

I mangimi per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.

I mangimi devono provenire, compatibilmente con le disponibilità del mercato, dalla zona di origine di produzione di cui all'art. 2.

Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

Almeno nei due mesi precedenti la macellazione, l'alimentazione deve privilegiare la componente proteica, pertanto deve avere un contenuto di proteine non inferiore al 12%.

Per avere carni più compatte per l'ingrasso è vietata l'alimentazione a brodo. Per alimentazione a brodo si intende l'utilizzo di sottoprodotti della lavorazione del latte.

Nella preparazione dell'impasto per la «Soppressata di Calabria» è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere; peperoncino/peperone (genere *Capsicum L.*) piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema; vino, spezie e aromi naturali.

Possono inoltre essere impiegati: destrosio, saccarosio, acido ascorbico (E 300) e/o suo sale sodico, anche denominato ascorbato di sodio (E 301), nitrito di potassio (E 252), nitrito di sodio (E 250), colture di avviamento alla fermentazione.

**Art. 4.**  
*Metodi di elaborazione*

Con la denominazione «Soppressata di Calabria» si intende il prodotto preparato con l'impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dal prosciutto, nella misura non inferiore al 50%, e dalla spalla e/o dal filetto, nella misura non superiore al 50%, di suini non congelati, con grasso ben scelto ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, ed ingredienti aromatici naturali.

Il lardo ben scelto deve essere contenuto in una percentuale variabile dal 4 al 15 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

Le carni selezionate ed il lardo vengono lavorati dopo aver raggiunto la temperatura interna compresa tra 0° e 3°C.

Il macinato è insaccato in budella di suino, forate e quindi legate a mano con spago naturale.

La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza compresa fra 10 e 18 cm e del diametro compreso fra 4 e 8 cm.

Esclusivamente per il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettazione e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva, è consentito utilizzare per l'insacco il budello di collagene edibile e di realizzare il prodotto avente forma cilindrica, leggermente schiacciata, della lunghezza compresa tra 40 e 60 cm, con diametro compreso fra 4 e 8 cm.

**Art. 5.**  
*Stagionatura*

La stagionatura della «Soppressata di Calabria» deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di quarantacinque giorni.

**Art. 6.**  
*Caratteristiche*

La «Soppressata di Calabria», all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche. La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza compresa fra 10 e 18 cm e del diametro compreso fra 4 e 8 cm.

Al taglio risulta di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell'uso degli ingredienti naturali (pepe nero in grani ed in polvere, peperoncino/peperone (genere *Capsicum L.*) rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema, vino, spezie e aromi naturali).

Il sapore è più o meno intenso (piccante), con sapidità equilibrata.



**Art. 7.**  
*Organismo di controllo*

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'organismo di controllo Is.Me.Cert. - Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare con sede in corso Meridionale n. 6 - 80143 Napoli, tel. 081.5636647, fax 081.5534019, e-mail: info@ismecert.com.

**Art. 8.**  
*Designazione e presentazione*

La designazione della denominazione d'origine protetta «Soppressata di Calabria» deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell'etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione d'origine protetta».

Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili. Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell'etichetta nel medesimo campo visivo.

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione d'origine protetta» nella lingua del paese di destinazione.

Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al logo della denominazione della «Soppressata di Calabria» che è il seguente:



Il marchio deve essere stampato applicando le seguenti regole:

- carattere del testo: Friz bold maiuscolo;
- colori pantone:
  - pantone 152 CVC;
  - pantone 209 CVC;
- colori in quadricromia:
  - cyan = 0 - cyan = 0;
  - magenta = 51 - magenta = 83;
  - yellow = 100 - yellow = 34;
  - black = 0 - black = 51.

Nel caso di stampa su fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo. Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio ad un colore con pantone n. 209 CVC, mentre sullo sfondo scuro si utilizza il pantone n. 152 CVC.

Nell'etichetta possono essere indicate, alternativamente, le parole «piccante», «dolce», o «bianca», se per la produzione della «Soppressata di Calabria» vi è stato, rispettivamente, utilizzo di peperoncino/peperone rosso piccante in polvere e/o in crema, utilizzo di peperoncino/peperone rosso dolce in polvere e/o in crema, nessun utilizzo di peperoncino/peperone rosso in polvere e/o in crema.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto.

La «Soppressata di Calabria» può essere immessa al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

**Art. 9.**  
*Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna delle fasi gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dagli organismi di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e porzionatori/affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Gli allevatori adottano procedure atte a garantire la tracciabilità dell'origine dei mangimi attraverso la compilazione di appositi registri.

Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

**Art. 10.**  
*Legame*

L'area geografica di produzione è compresa nel sud dell'Italia ed è caratterizzata da un clima caldo-temperato con scarse precipitazioni concentrate nel periodo invernale. Il territorio è prevalentemente collinare e montuoso, ma grazie alla sua caratteristica peninsulare, comprende oltre 800 km di costa che si affacciano sul mare Tirreno e sul mare Ionio. Il mix di mare, colline e monti genera condizioni climatiche specifiche nell'ambito dell'area del Mediterraneo.

La Soppressata di Calabria è preparata con un impasto di carne tritata a medio taglio, derivata dal prosciutto, e dalla spalla e/o dal filetto, con grasso ben scelto ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, ed ingredienti aromatici naturali. Inoltre la particolare forma leggermente schiacciata e sapore speziato tipico degli aromi utilizzati contribuisce a rendere distinguibile questo prodotto.

I requisiti della «Soppressata di Calabria» dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani.

L'area interessata alla produzione e trasformazione della «Soppressata di Calabria» è caratterizzata da un legame con l'ambiente determinato dal tipico clima del meridione italiano con scarse precipitazioni, in genere concentrate nel periodo invernale e della posizione geografica dei territori interessati che sfruttano anche particolari ventilazioni ed escursioni termiche.

L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» ha un profondo legame con l'evoluzione socio-economica dell'area geografica delimitata, determinando particolari tradizioni ed usi locali. In particolare, si evidenzia l'utilizzo di materia prima derivata da allevamenti di suini pesanti con caratteristiche delle linee genealogiche italiane, alimentati anche con prodotti vegetali tipici dell'area interessata. Inoltre, sono state mantenute nelle lavorazioni delle carni le essenze aromatiche naturali (pepe nero, peperoncino o peperone) che influenzano le qualità organolettiche dei relativi prodotti. La «Soppressata di Calabria» ha quindi un forte legame con la zona geografica dovuta al clima della regione, alla alimentazione dei suini e ai fattori umani.

15A06343

DECRETO 4 agosto 2015.

**Modifiche ed integrazioni al registro nazionale delle varietà di vite.**

**IL DIRETTORE GENERALE**  
DELLO SVILUPPO RURALE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 dicembre 1969, n. 1164 modificato dal decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 518 e dalla legge 19 dicembre 1984, n. 865 recante norme per la produzione e la commercializzazione del materiale di moltiplicazione vegetativa della vite ed il decreto ministeriale 2 luglio 1991, n. 290 che regola l'indicazione supplementare in etichetta di tale materiale;

