



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Lonza delle Marche D.O.P.

Relazione Tecnica

Presentazione dell'iniziativa

L'istanza per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. al prodotto "*Lonza delle Marche*" e della quale la presente relazione tecnica costituisce allegato, è presentata dall'associazione di produttori denominata "*Associazione della Salumeria tipica delle Marche*".

L'iniziativa nasce da una condivisa ed autonoma volontà delle principali realtà imprenditoriali presenti nella regione Marche e facenti parte della suddetta organizzazione.

Il principale obiettivo delle imprese di produzione e trasformazione aderenti all'associazione è essenzialmente la tutela e la valorizzazione del prodotto Lonza delle Marche e, al tempo stesso la salvaguardia dell'identità e della Tipicità dell'antica cultura e tradizione norcina marchigiana, intesa quale complesso delle specifiche e metodiche di lavorazione, trasformazione, conservazione e stagionatura della carne suina.

Dall'ambiente climatico e dall'apporto umano, in cui tali tecniche e metodiche si sono sviluppate e consolidate discende sostanzialmente l'ottenimento del prodotto Lonza delle Marche.

Le prioritarie finalità di tutela e valorizzazione del prodotto e il perseguimento del riconoscimento della D.O.P. costituiscono alcuni dei principali obiettivi che l'Associazione vuole raggiungere.



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

A tal fine l'Associazione si propone di adottare un specifico disciplinare di produzione e, contestualmente di attivare la procedura ordinaria, ai sensi del Reg. CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari, per la domanda di registrazione del prodotto con denominazione "Lonza delle Marche" relativa al riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta.

Un aspetto estremamente qualificante la presente iniziativa e, conseguentemente, le finalità dell'Associazione, è il grado di rappresentatività della propria base associata in termini sia di dimensione produttiva sia commerciale, stimabile attualmente intorno al 60 – 70% del totale.

A tale riguardo si evidenzia che uno dei maggiori soci è la *Suinmarche O.P.* la quale si è dotata di un disciplinare di produzione denominato "Disciplinare di produzione delle carni suine filiera Suinmarche" sin dall'anno 2003 e assoggettato al controllo di un ente terzo quale l' A.S.S.A.M. di Ancona, conformemente riconosciuto ai sensi delle norme UNI CEI EN 45011. Tale organizzazione rappresenta circa il 30% della produzione suinicola marchigiana.

Descrizione del Prodotto

La Lonza delle Marche è un prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, di forma cilindrica di consistenza compatta e non elastica, la fetta al taglio risulta essere consistente e soda, di colore rosso rubino tendente al granato, brillante nella parte muscolare e screziature di lardo più o meno regolari.

Al gusto il prodotto risulta essere saporito e speziato, in cui il dolce del lardo si mescola con la spezia e col sapido della carne, nonché le altre caratteristiche organolettiche che si ottengono dalle specifiche e consolidate tecniche di lavorazione, conservazione e stagionatura, direttamente riconducibile alla sapiente tradizione norcina e al particolare



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

ambiente geografico marchigiano adatto al mantenimento dei requisiti di tipicità e tradizionalità di tali metodi di lavorazione e di allevamento.

A tutto ciò si aggiunge la provenienza della materia prima, che deriva esclusivamente da suini nati, allevati e macellati nella Regione Marche da suinicoltori forti di una tradizione decennale e strettamente legata al territorio.

Materie Prime

Gli allevamenti suini della Regione Marche sorgono in zone molto favorevoli allo sviluppo e al benessere del suino e, di conseguenza all'ottenimento di carni di elevata qualità.

Per tali motivi si ritiene che, la nascita, le operazioni di allevamento e macellazione dei suini nonché le operazioni di produzione, stagionatura e confezionamento della "Lonza delle Marche" devono avvenire nella Regione Marche.

Le carni destinate alla produzione del "Lonza delle Marche" devono provenire da: suini di razza Large White Italiana e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano o figli di verri delle stesse razze, suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorate dal Libro genealogico Italiano, suini figli di verri ibridi, nati in Italia e che provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante. I suini devono avere almeno 9 mesi di età e un peso compreso tra 144 e 176 Kg.

Non sono in ogni caso ammessi:

- Suini portatori del gene responsabile della sensibilità allo stress (PSS).
- Tipi genetici o animali ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare.
- Animali in purezza della razza Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- Verri e scrofe.



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Per ciò che concerne l'alimentazione dei suini, è stato messo appunto un piano fatto ad hoc dall'Università Politecnica delle Marche che, verrà riportato nel disciplinare e dovrà essere rispettato da tutti gli allevamenti che vorranno conferire i loro animali per la seguente trasformazione.

Le carcasse ottenute dalla macellazione e destinate alla produzione di "Lonza delle Marche" DOP devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE del 8/6/2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002 e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità

Identificazione e Rintracciabilità dei Suini

I suini presenti all'interno degli allevamenti che aderiscono al disciplinare per la produzione del Lonza delle Marche DOP devono essere identificati da:

- un tatuaggio auricolare riportante la codifica dell'allevamento di nascita mediante un codice assegnato dall'autorità sanitaria locale;
- un tatuaggio ad inchiostro su entrambe le cosce, riportante il mese di nascita dell'animale (espresso attraverso una lettera).

Inoltre l'identificazione e la rintracciabilità dei suini viene garantita da un sistema di registrazione che permetta di collegare tra loro i seguenti dati:

- numero di capi;
- marchio di identificazione;
- mese di nascita.

Al momento della cessione dei suini da parte dell'allevamento di nascita all'allevamento d'ingrasso, gli allevatori sono tenuti a compilare i seguenti documenti che consentono di mantenere la rintracciabilità:

Registro di carico e scarico dei suini;



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Dichiarazione di provenienza degli animali (mod. 4), riportante: - numero suini; - marchio auricolare;-categoria di appartenenza; attestazione sanitaria.

Documento di Trasporto riportante:

- quantità di suini trasportati,
- codice allevamento,
- lettera del mese di nascita,
- tipo genetico predominante

Al momento della cessione dei suini al macello, gli allevatori sono tenuti a compilare i seguenti documenti che consentono di mantenere la rintracciabilità dei suini con gli allevamenti di nascita e di ingrasso:

- Registro di carico e scarico dei suini;
- Dichiarazione di provenienza degli animali (mod. 4), riportante:
 - numero suini;
 - marchio auricolare;
 - categoria di appartenenza;
 - attestazione sanitaria.

- Documento di Trasporto (riportante quantità di suini trasportati, codice e lettera del mese di nascita, tipo genetico predominante).

Caratteristiche del prodotto

Per l'ottenimento della Lonza delle Marche è necessario effettuare il taglio della carne suina che va dall'attaccatura del collo del maiale disossato fino alla sesta-settima costola del carrè, da specificare poi che le costole devono essere tagliate presso l'angolo.



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Dopodiché ossa e muscoli vengono staccati per intero dal grasso di copertura e dalla cotenna.

E' un taglio magro nella cui costituzione entrano vari muscoli suddivisi da infiltrazione lipidica più o meno abbondante. Più precisamente i muscoli sono quelli compresi nella parte dorsale del collo e hanno come base anatomica le vertebre cervicali, le prime 3-4 vertebre dorsali, con le relative costole.

Altri ingredienti che concorrono alla composizione del prodotto sono:

- Sale marino
- Pepe nero in grani
- Aglio fresco
- Vino bianco o rosso proveniente da vitigni autoctoni marchigiani
- Spezie varie a scelta del produttore

Caratteristiche fisiche e organolettiche

La lonza a fine stagionatura ha una pezzatura che varia da 1,8 a 3,2 kg, forma cilindrica, diametro da 80 – 120 mm e lunghezza 250 – 550 mm., è rivestito con budello naturale: bondiana di bovino o cieco di maiale.

Aspetto esterno: forma cilindrica

Consistenza del prodotto: si presenta compatto e non elastico

Aspetto al taglio: la fetta si presenta consistente e soda

Colore: colore rosso rubino tendente al granato, brillante nella parte muscolare e screziature di lardo più o meno regolari

Odore: speziato e di carne stagionata

Sapore: saporito con leggera prevalenza della speziatura

Per l'ottenimento dei dati fin qui riportati, che caratterizzano il prodotto *Lonza delle Marche*, sono stati ottenuti grazie ad uno studio condotto dall'Università Politecnica delle



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Marche sui prodotti forniti da tutti i soci dell'Associazione, con cui ha stipulato una convenzione.

Una volta ottenuti, tali dati sono stati rielaborati e comunicati a tutti gli associati, che in tal modo hanno avuto l'opportunità di proporre le proprie obiezioni o dichiarare la propria concordia.

Una volta raccolte tutte le osservazioni, riguardanti logicamente anche le metodiche di elaborazione, che verranno illustrate nei paragrafi successivi, si è provveduto a mediare le osservazioni raccolte, arrivando quindi ad ottenere una caratterizzazione del prodotto sia di tipo tecnico – scientifica sia pratica.

Metodo di ottenimento del prodotto

La prima operazione da effettuare è quella di isolare il taglio anatomico destinato alla produzione dell'insaccato, che viene effettuato a caldo, subito dopo la macellazione e successivamente i tagli vengono immediatamente posti a raffreddare in ambiente a 0/-2° C per avere un corretto rassodamento della carne da sottoporre a successiva rifilatura, che permette di ripulire il taglio anatomico da carnicci e grasso superfluo.

Il taglio di carne viene adeguatamente massaggiato per favorire la spremitura dei grossi vasi, quindi si procede alla salagione che può essere eseguita manualmente o a macchina con sale marino la cui quantità varia da 2,5 a 3,5%, il periodo di salagione in questo caso ha una durata di circa 10 – 15 gg. Se si fa uso di autoclave la fase di salagione dura al massimo 3 gg.

Successivamente la lonza viene posta a riposo in ambiente a Temperatura 0 - 4°C, e umidità relativa 75-85% per 10-15 gg.

Dopo questo periodo di riposo la lonza viene ripulita del sale, i pezzi possono essere toielettati, eventualmente lavati con acqua tiepida ed asciugati per 3 – 4 gg. in ambiente condizionato (temperatura 23 – 15° C e umidità relativa 60 -85%).



Associazione della Salumeria tipica delle Marche

Via A. Grandi, 48/e 60100 Ancona

Via Gallodoro, 66ter 60035 Jesi (An) tel. 0731.56156 fax.0731.56186

E-mail info@suinmarche.com

Una volta asciutta la lonza viene ricoperta con pepe nero macinato (0,2 – 0,4 %), è inoltre possibile l'aggiunta di aglio, vino proveniente da vitigni autoctoni della Regione Marche quali: Verdicchio, Lacrima, Vernaccia nera, Pecorino, Passerina, Biancame e spezie in relazione ai gusti.

Quindi le lonze vengono insaccate in budello naturale (bondiana di bovino o cieco di maiale) e le lonze così rivestite vengono forate, legate con spago ed imbrigliate.

La stagionatura dopo l'inserimento in budello può avere una durata variabile da 90 a 120 gg. La comparsa di fioriture sull'involucro dopo alcuni giorni di presenza nella sala di stagionatura indica il giusto grado di temperatura ed umidità (12-15°C e UR del 65-88%).

Il calo di peso dovuto alla stagionatura può variare da 15-35%.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando ove necessario gli input e gli output. In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dalla legislazione vigente.