



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

Lonzino 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 "*Lonzino 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 Lonzino 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 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 Lonzino 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 "Lonzino 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

IL Lonzino delle Marche si ottiene dal muscolo compreso tra la 6-7° costola del carré, il lombo e la coda, viene anche indicato come capolombo.

L'insaccato, a fine stagionatura ha una forma cilindrica, compatto, ma non elastico, al taglio si presenta di color rosato senza venature, con lardo a mezzaluna intorno alla parte magra.



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

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 del "Lonzino 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.

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 "Lonzino delle Marche" DOP devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal



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

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 Lonzino 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;

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,



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

- 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 fisiche e organolettiche

Aspetto esterno: forma cilindrica regolare

Consistenza del prodotto: si presenta compatto e non elastico

Aspetto al taglio: compatto, senza venature, con lardo a mezzaluna intorno alla parte magra.

Colore: rosato

Odore: speziato di carne stagionata

Sapore: sapido e somigliante alla carne secca

Lunghezza: 300 – 650 mm.

Diametro: 80 – 120 mm.



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

Peso del taglio fresco: 4 – 7 Kg.

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

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 che si effettua è l'isolamento delle masse muscolari a caldo, subito dopo la macellazione.

Il Lonzino da rifilare si ottiene effettuando un taglio tra l'ultima vertebra lombare ed il sacro ed un altro a livello della 7° articolazione intervertebrale; le coste vengono tagliate poi presso l'angolo.

La parte muscolare viene staccata dalla base ossea e viene anche tolto il filetto e parte della bardella.

Successivamente i tagli vengono immediatamente posti a raffreddare alla temperatura di 0 - 2° C.

Il pezzo di carne viene quindi adeguatamente rifilato, per ottenere la forma voluta.

Il taglio, viene fatto riposare per almeno 24 ore alla temperatura di 0 – 2°C e poi viene salato con sale marino, strofinato in modo da pulirlo bene, fasciato e lasciato per 10 – 12 gg insieme ad aglio e spezie per aromatizzare la carne.



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

Ripulito dal sale il lonzino, viene asciugato per 3-4 gg alla temperatura di 13 -15° C e UR 60 - 85%, ricoperto con pepe nero macinato in quantità da 0,2 a 0,4%.

Infine il Lonzino viene insaccato in un budello naturale (cieco di maiale) o sintetico, ricucito e legato stretto con lo spago.

Una volta completate le precedenti operazioni il prodotto viene sottoposto a stagionatura in camere condizionate temperatura 12 - 15 ° C e UR 65 – 85% per la durata di 75 – 90 gg.

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.