



*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](mailto:info@suinmarche.com)

# *Prosciutto Marchigiano D.O.P.*

## **Relazione Tecnica**

### Presentazione dell'iniziativa

L'istanza per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. al prodotto "*Prosciutto Marchigiano*" 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.

Il principale obiettivo delle imprese di produzione e trasformazione aderenti all'associazione è essenzialmente la tutela e la valorizzazione del prodotto Prosciutto 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 Prosciutto Marchigiano.

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](mailto:info@suinmarche.com)

*A tal fine l'Associazione si propone di adottare una 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 "Prosciutto Marchigiano" 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*" 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 Prosciutto Marchigiano, le cui principali caratteristiche sono: la pezzatura, la forma, la minima copertura in cotenna, nonché le altre caratteristiche organolettiche, si ottengono dalle specifiche e consolidate tecniche di lavorazione, conservazione e stagionatura direttamente riconducibile alla sapiente tradizione norcina e al particolare ambiente geografico marchigiano adatto al mantenimento dei requisiti di tipicità e tradizionalità di tali metodi di lavorazione.

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.



## 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](mailto:info@suinmarche.com)

Tutto questo concorre alla produzione di un prodotto unico per sapore e gusto riconoscibile tra molti proprio perché figlio di un matrimonio tra tecnica, tradizione e territorio.

### Materie Prime

Gli allevamenti suini della Regione Marche sorgono in zone orograficamente 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 "Prosciutto Marchigiano" devono avvenire nella Regione Marche.

Le carni destinate alla produzione del "Prosciutto Marchigiano" 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](mailto: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, dovrà essere rispettato da tutti gli allevamenti che vorranno fornire i loro animali.

Le carcasse ottenute dalla macellazione e destinate alla produzione di "Prosciutto Marchigiano" 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 Prosciutto Marchigiano 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](mailto: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

Il prosciutto Marchigiano crudo è un prodotto salato a lunga stagionatura formato dalle parti muscolari che presentano come base ossea il femore, la tibia, il perone, inoltre può essere mantenuto estruso il nervo dello zampò dopo l'asportazione dello zampetto stesso.



## 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](mailto:info@suinmarche.com)

Sono aggiunti i seguenti ingredienti:

- Sale
- Aglio
- Sugna, costituita da:
  - Grasso di suino
  - Farina di grano o di riso
  - Pepe nero macinato
  - Finocchio selvatico (*Foeniculum Vulgare*) o Ginepro (*Juniperus communis L.*)

Le quantità e le metodiche di applicazione di tali ingredienti saranno meglio esplicate all'interno del disciplinare di produzione.

### Caratteristiche fisico – chimiche

Qualità della carne: sono escluse dalla produzione tutelata le cosce fresche provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumatici, ecc..) certificate da un medico veterinario al macello.

Le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 C°. e + 4 C°.

Aspetto esterno: Forma a mandolino allungato

Peso: le cosce fresche rifilate, devono avere un peso non inferiore a 13 Kg e non superiore a 17 Kg.



## 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](mailto:info@suinmarche.com)

La distanza tra la testa del femore e la base del prosciutto deve essere minimo 7 cm.

Il prosciutto deve essere libero dalla cotica fin ad un massimo di 5 cm. dall' articolazione del gambetto.

Dopo l'asportazione dello zampetto, può essere mantenuto ed estruso il nervetto dello zampo, attraverso il quale sarà poi possibile appendere il prosciutto.

Il prodotto alla fine della stagionatura deve avere un peso minimo di 8,5 Kg.

Il prodotto stagionato si attiene alle seguenti caratteristiche chimiche

- a) umidità : max. 65%;
- b) indice di proteolisi : max. 30%;
- c) proteine : min. 20%

### Caratteristiche organolettiche

*Aspetto al taglio:* la fetta si presenta compatta omogenea e di colore rosso rubino

*Odore:* gradevole, di stagionato

*Sapore:* delicato e leggermente speziato, la persistenza aromatica è buona e la salatura equilibrata

*Aspetto del grasso:* sodo e bianco rosato

### Metodo di ottenimento del prodotto

Prima dell'inizio della lavorazione, appone ad ogni coscia un sigillo metallico costituito da una piastrina circolare in acciaio inox, di diametro pari 14 mm, con foro centrale di diametro pari a 5 mm, sulla quale compare in rilievo la sigla P.M. e la data di inizio



## 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](mailto:info@suinmarche.com)

lavorazione espressa con il mese. Il sigillo e' conformato in modo tale che, applicato con idonea sigillatrice, risulti inamovibile.

Il prosciutto dopo la macellazione viene tenuto per 24 - 36 ore circa in locali condizionati a temperature di 0/-5°C, in attesa della prima lavorazione.

In primis, il coscio viene rifilato accuratamente fino ad ottenere la classica forma a mandolino allungato, in questa fase si deve asportare la cotica fin sopra il gambetto, la distanza tra la testa del femore e la base del prosciutto deve essere di almeno 7 cm.

Può essere mantenuto ed estruso il nervetto dello zampo, attraverso il quale sarà poi possibile appendere il prosciutto.

Una volta ottenuta la forma e le caratteristiche volute, si effettua il massaggio che consiste nella spremitura dei grossi vasi per eliminare residue tracce di sangue.

Il prosciutto viene sottoposto a salatura con sale marino e attorno alla testa del femore viene posto dell'aglio tritato. Successivamente viene fatto riposare in ambiente a temperatura di 2 - 4° C per 7 - 10 giorni, la quantità di sale usata varia da 6 a 7 kg per 100 kg di magro.

Una volta passato il tempo prestabilito per la prima salatura, si pulisce il coscio dal sale e poi lo si aggiunge nuovamente, il sale utilizzato per la seconda salatura è quello rimosso con la pulizia, non si aggiunge altro sale; questa fase si protrae fino ad arrivare almeno al 15° giorno in cella frigorifera a 2 - 4 ° C.

Il prosciutto viene ripulito dal sale, appeso e posto in camera di riposo per 3 - 6 mesi a 4 - 6° C e con umidità 70 - 85%.

Terminato poi il riposo, si effettua la toelettatura del prosciutto che, consiste nell'eliminare tutte quelle imperfezioni e disformità che si sono presentate durante la fase di riposo.



## 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](mailto:info@suinmarche.com)

Quindi si effettua la sugnatura, ricoprendo la carne esposta all'aria con uno strato di sugna che è costituita da: grasso, farina di grano o di riso, aglio, pepe e finocchio selvatico o ginepro.

Dopo tali lavorazioni il prosciutto passa in pre - stagionatura che ha una durata di circa 5 mesi in ambiente a temperatura di 13 – 16° C e umidità del 65 - 80%.

Passato tale periodo il prodotto passa all'ultimo step di maturazione che corrisponde alla fase di stagionatura della durata di 4 mesi circa in ambiente a temperatura di 9 – 17 ° C e umidità 65- 80% e in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria.

La fase di stagionatura è contraddistinta da un range di temperatura e umidità relativa ampio, ciò è dovuto alla pezzatura dei prosciutti da stagionare e alla tipologia di impianto utilizzato dalle aziende produttrici.

Il prodotto alla fine della lavorazione deve avere un peso minimo di 8,5 Kg e non può essere venduto prima di 14 mesi dal momento della rifilatura.

### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna 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 dal relativo piano di controllo.