



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Modifica del disciplinare di produzione  
della Denominazione di Origine Protetta  
« Salsiccia di Calabria »**

**Art. 1**  
(Denominazione)

La Denominazione di Origine Protetta “Salsiccia 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 “Salsiccia di Calabria” deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.

**Art. 3**  
(Materie prime)

La “Salsiccia 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:



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

- 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 indicata 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 "Salsiccia 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.*) rosso 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), nitrato di potassio (E 252), nitrito di sodio (E 250), colture di avviamento alla fermentazione.

#### **Art. 4**

(Metodi di elaborazione)

Il prodotto denominato "Salsiccia di Calabria" è ricavato dall'impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla, nella misura non inferiore al 50%, della carni della coscia, nella misura non superiore al 15%, e/o del sottocostola, nella misura non superiore al 50%, con lardo ed ingredienti aromatici naturali. Sono esclusi gli animali congelati.

Le carni ed il lardo vengono lavorati quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3 °C.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

La percentuale di lardo contenuto nell'impasto deve essere compresa tra il 6 ed il 20 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella, o legate nella caratteristica forma ad "U".

Esclusivamente per il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva, è consentito usare per l'insacco il budello di collagene edibile e realizzare il prodotto avente forma cilindrica dritta, della lunghezza compresa tra 40 e 80 cm.

**Art. 5**

(Stagionatura)

La stagionatura della "Salsiccia di Calabria" deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di trenta giorni.

**Art. 6**

(Caratteristiche)

La "Salsiccia di Calabria" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.

La forma è cilindrica intrecciata nella caratteristica forma a catenella di lunghezza che varia da 40 a 80 cm o legata nella caratteristica forma ad "U".

Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a seconda dell'utilizzo nell'impasto di pepe nero, peperoncino/peperone (genere *Capsicum L.*) rosso piccante o dolce, il vino, le spezie e gli aromi naturali.

Il profumo è più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante).

**Art.7**

(Organismo di controllo)

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (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



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Art.8**

(Designazione e presentazione)

La designazione della Denominazione d'Origine Protetta "Salsiccia 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 in traducibili. 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 marchio della denominazione della "Salsiccia 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

Magenta = 51

Yellow = 100

Black = 0

Cyan = 0

Magenta = 83

Yellow = 34

Black = 51



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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 "Salsiccia di Calabria" vi è stato, rispettivamente, utilizzo di peperoncino/peperone (genere *Capsicum L*) rosso piccante, rosso dolce o nessun utilizzo di peperoncino/peperone.

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 "Salsiccia 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



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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 "Salsiccia di Calabria" è ottenuta dall'impasto delle carni suine della spalla, della coscia, e/o del sottocostola, con lardo ed ingredienti aromatici naturali. L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella, o legate nella caratteristica forma ad "U". La particolare composizione dell'impasto della "Salsiccia di Calabria" unitamente alle altre regole di produzione determina caratteristiche uniche per questo prodotto.

I requisiti della "Salsiccia di Calabria" dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani.

L'area interessata alla produzione e trasformazione della "Salsiccia 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. La "Salsiccia di Calabria" ha quindi un forte legame con la zona geografica dovuto al clima della regione, alla alimentazione dei suini e ai fattori umani.