



*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

**Disciplinare di produzione  
della denominazione d'origine protetta  
«Pancetta di Calabria»**

**Art. 1**  
(Denominazione)

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

**Art. 3**  
(Materie prime)

La Pancetta 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.



*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

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.

Per la confezione della "Pancetta 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 di peperoni; aceto di vino, 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)

La "Pancetta di Calabria" è ricavata dalla parte anatomica specifica dei suini (sottocostato inferiore). La pancetta con cotenna, del peso variabile dai 3 ai 6 chili, deve essere tagliata a forma rettangolare e deve avere uno spessore compreso tra 3 e 6 centimetri.

Dopo la preparazione viene sottoposta a salatura, per un periodo da quattro a quattordici giorni.

Successivamente la pancetta viene lavata con acqua e bagnata con aceto di vino.

La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino e/o con gli altri ingredienti indicati all'art.3.

Segue quindi un periodo di stagionatura di almeno trenta giorni, in locali con umidità relativa e temperature controllate.



*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. 5**

(Stagionatura)

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

**Art. 6**

(Caratteristiche)

La “Pancetta di Calabria” all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.  
Forma rettangolare con uno spessore variabile tra 3 e 5 cm.  
Colore della parte esterna rosso, marcato dalla presenza di polvere di peperoncino. Aspetto al taglio roseo, con striature sottili alternate di magro e di grasso. Il profumo è intenso naturale. Buona la sapidità.

**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.

**Art.8**

(Designazione e presentazione)

La designazione della Denominazione d'Origine Protetta “Pancetta 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.



*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

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 “Pancetta 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

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.



*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 "Pancetta 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, affettata o cubettata.

**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 "Pancetta di Calabria" è ottenuta dalla lavorazione del sottocostato inferiore dei suini ed è sottoposta ad una complessa lavorazione frutto dell'esperienza e della tradizione radicata nella regione Calabria. Ciò determina delle caratteristiche uniche per la "Pancetta di Calabria".

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

L'area interessata alla produzione e trasformazione della Pancetta di Calabria è caratterizzata da un legume con l'ambiente determinato dal tipico clima del meridione italiano con scarse precipitazioni,



*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

in genere concentrate nel periodo invernale e dalla 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 che influenzano le qualità organolettiche del prodotto. La "Pancetta di Calabria" ha quindi un forte legame con la zona geografica dovuto al clima della regione, alla alimentazione dei suini e ai fattori umani.