



*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 di Origine Protetta
« Capocollo di Calabria »**

Art. 1
(Denominazione)

La Denominazione di Origine Protetta “Capocollo di Calabria” è riservata al prodotto di salumeria avente i requisiti fissati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(Zona di produzione)

L'elaborazione del Capocollo di Calabria deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Regione Calabria.

Art. 3
(Materie prime)

Il Capocollo di Calabria deve essere ottenuto 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);



*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

- 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.

Per la confezione del Capocollo 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 crema e/o in polvere, aceto di 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 "Capocollo di Calabria" è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato e quindi salato a secco o in salamoia, con sale da cucina macinato.

Il peso del Capocollo, allo stato fresco, deve essere compreso tra i chilogrammi 3,5 e 5,5.

Il taglio di carne selezionato dal lombo, per la confezione del capocollo, deve presentare uno strato di grasso di circa 3 - 4 mm per mantenerlo morbido durante le fasi della stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche.



*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 salatura dura da quattro a quattordici giorni, dopo di che il capocollo viene lavato con acqua, bagnato con aceto di vino, e sottoposto alle operazioni di "massaggio" e "pressatura", aggiunto degli ingredienti indicati all'art. 3, e quindi avvolto in diaframma parietale suino.

Infine si procede alla tradizionale legatura, in senso avvolgente, con spago e alla foratura dell'involucro. Nella fase di legatura è consentito l'utilizzo delle caratteristiche stecche.

In seguito si appende a sgocciolare in locali ben ventilati nei quali si controlla l'umidità relativa e la temperatura.

La stagionatura deve avvenire in locali a temperatura e umidità controllate, tali da limitare lo sviluppo della flora microbica e favorire invece la lenta maturazione.

La maturazione avviene in non meno di cento giorni dalla data della avvenuta salatura.

Art. 5

(Stagionatura)

La stagionatura del Capocollo di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di cento giorni.

Art. 6

(Caratteristiche)

Il "Capocollo di Calabria" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche.

Di forma cilindrica, avvolto in pellicola naturale, e legato con spago in forma avvolgente.

Alla vista presenta un colore roseo o rosso più o meno intenso per la presenza di pepe nero o di peperoncino/peperone (*genere Capsicum L.*) rosso.

Al taglio si presenta di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo suino.

Il sapore è delicato e si affina con la maturazione; il profumo è caratteristico e di giusta intensità.

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



*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

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 Capocollo 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.

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 del Capocollo 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

Cyan = 0

Magenta = 83

Yellow = 34



*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

Black = 0

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.

Il Capocollo di Calabria può essere immesso al consumo in pezzi singoli, così come descritto all'art. 6, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

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.



*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

Il Capocollo di Calabria è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini disossato e sottoponendolo ad un complessa lavorazione frutto dell'esperienza e della tradizione radicata nella regione Calabria.

I requisiti del Capocollo di Calabria dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani.

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