

**Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Bresaola della Valtellina»**

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La «Bresaola della Valtellina» viene elaborata nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

Art. 3.

Materie prime

La «Bresaola della Valtellina» è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi e i quattro anni.

Le masse muscolari della coscia di bovino, private di ossa, dalle quali si ricava la bresaola, sono le seguenti:

- a) fesa, che corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprende il muscolo retto interno, il muscolo adduttore, e il muscolo semimembranoso;
- b) punta d'anca, che, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore;
- c) sottofesa, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo lungo vasto;
- d) magatello, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo semitendinoso;
- e) sottosso, che corrisponde alla fascia anteriore della coscia ed è composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto interno ed intermedio.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Le masse muscolari utilizzate per la produzione vengono opportunamente rifilate con asportazione del grasso esterno e delle parti tendinose esterne curando di non inciderle, perché esse formano, integralmente e singolarmente, i pezzi da salare ed essiccare.

La salagione è effettuata con metodo detto «a secco». Alla carne bovina vengono aggiunti cloruro di sodio e aromi naturali. Possono essere inoltre impiegati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, nella dose max di 195 p.p.m. quale limite della quantità introdotta o comunque assorbita, acido ascorbico e/o suo sale sodico. La soluzione salina si forma con il succo della carne.

La salagione ha una durata complessiva media da 10-15 giorni secondo il peso dei pezzi.

L'insaccamento viene effettuato mediante l'immissione di ogni singolo pezzo in budello naturale. E' consentito anche l'eventuale impiego di budello artificiale.

L'asciugamento ha la durata media di una settimana e deve consentire una rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento.

Art. 5.

Stagionatura

La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche ideali per consentire una lenta e graduale riduzione di umidità. Viene condotta in locali appositamente climatizzati dove sia assicurato un ottimale ricambio d'aria, ad una temperatura media tra i 12 ed i 18°C. Il tempo di stagionatura, che comprende anche il tempo di asciugamento, varia da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto e delle richieste di mercato. Per il prodotto commercializzato allo stato sfuso, non sottovuoto, il tempo di stagionatura può essere ridotto a 3 settimane. Sia per l'asciugamento che per la stagionatura non possono essere adottate tecniche che prevedano una disidratazione accelerata. E' consentita la ventilazione e l'esposizione all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione.

Art. 6.

Caratteristiche

La «Bresaola della Valtellina» all'atto della immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e merceologiche:

Caratteristiche organolettiche:

consistenza: il prodotto deve avere consistenza soda, elastica;

aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;

colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa;

profumo: delicato e leggermente aromatico;

gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

a) umidità t.q.:

a-1) bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso: umidità max 63%;

a-2) bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto: umidità max 62%;

a-3) bresaola di magatello confezionata sottovuoto: umidità max 60%;

a-4) bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: max 60%.

a-5) per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento: max 65%.

b) grasso: max 7%;

- c) ceneri: min 4%;
- d) cloruro di sodio: max 5%;
- e) proteine:
 - e-1) bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: min 33%.
 - e-2) per tutte le altre tipologie di confezionamento: min 30%.

Caratteristiche merceologiche:

La «Bresaola della Valtellina» si presenta di forma vagamente cilindrica, anche se in alcuni casi per esigenze specifiche, i tagli possono essere pressati assumendo forma di mattonella.

Il peso minimo della «Bresaola della Valtellina» è il seguente:

- a) bresaola di fesa: non inferiore a kg 3,500;
- b) bresaola di punta d'anca:
 - b-1) destinata alla commercializzazione intera o in tranci: non inferiore a kg 2,500;
 - b-2) destinata al preconfezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva: non inferiore a kg 2,00;
- c) bresaola di sottofesa: non inferiore a kg 1,800;
- d) bresaola di magatello: non inferiore a kg 1,000;
- e) bresaola di sottosso: non inferiore a kg 0,800.

Art. 7.

Controlli

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento, il quale ai sensi del capitolo IV «controllo della produzione» del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza), la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio della «Bresaola della Valtellina» di un consorzio costituito dai produttori conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La Bresaola della Valtellina dovrà portare in etichetta le seguenti indicazioni:

- «Bresaola della Valtellina», che è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita in caratteri di stampa delle medesime dimensioni dalla sigla IGP e dal simbolo EU, che devono essere prodotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dalla CE;

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

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.

La «Bresaola della Valtellina» può essere commercializzata intera, allo stato sfuso o sottovuoto, a pezzi, in tranci o affettata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2, per evitare che alterazioni della temperatura e dell'umidità esterna possano pregiudicare durante le fasi di trasporto l'integrità del prodotto e quindi le caratteristiche finali qualitative previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.