

disciplinare di produzione

***“Pezzente della Montagna Materana”***

**Art. 1.**

**Denominazione**

La denominazione “Pezzente della Montagna Materana” è riservata esclusivamente al salame stagionato, munito di specifico contrassegno (descritto all’art. 6 del presente disciplinare) che corrisponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Art.2.**

**Descrizione del prodotto**

Salame stagionato di carne fresca di suino (tagli meno nobili), con l’impiego di componenti adipose e di tessuto connettivo (gola, rifilature di pancette e guanciali, muscoli, grasso di dorso). Non sono ammesse carni o altri tessuti separati meccanicamente o congelati. Esso è condito esclusivamente con i seguenti ingredienti: sale marino, peperone rosso dolce e/o piccante, aglio fresco e semi di finocchietto selvatico. Non sono ammessi starter, conservanti o glutine o derivati del latte.

Il prodotto deve essere compatto, di consistenza non elastica, la fetta si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche evidenti di rosso uniforme con granelli di grasso ben distribuiti. Il profumo è caratterizzato dalla presenza di aglio e finocchietto e da un lieve sentore di peperone.

**Art. 3**

**Zona di produzione**

Tradizionalmente il salame denominato “Pezzente della Montagna Materana” è prodotto nel territorio delimitato dei seguenti Comuni della provincia di Matera: Accettura, Aliano, Calciano, Cirigliano, Garaguso, Gorgoglione, Oliveto Lucano, Stigliano e Tricarico. E’ possibile utilizzare soltanto suini nati in allevamenti italiani e allevati in Basilicata fin da un peso massimo di 30 kg. Non sono ammessi, pertanto suini allevati fuori regione e/o nati in allevamenti fuori dai confini nazionali.

Ogni animale, a norma di legge, deve essere singolarmente identificato da marche auricolari ad entrambe le orecchie applicato dall’azienda di allevamento, quindi entro il peso massimo di 50 Kg e da tatuaggio impresso nella cute entro i primi sessanta giorni di vita e comunque entro lo

svezzamento, riportanti: la sigla della provincia, il numero dell'allevamento assegnato dall'APA, la lettera indicante il mese di nascita dell'animale (mese di marchiatura). I suinetti devono subire il minimo delle operazioni di amputazioni e/o mutilazioni al fine di non creare scompensi e stress lasciando l'animale nella forma fisica più naturale possibile. Oltre alle vaccinazioni per la profilassi obbligatoria, in condizioni particolari, sono ammesse altre profilassi (es. Mal Rosso e le Parvovirosi). I trattamenti contro le verminosi intestinali sono ammessi utilizzando farmaci con tempi di sospensione non superiore a 10 giorni. I trattamenti terapeutici devono essere eseguiti in caso di necessità su prescrizione veterinaria. Per tutti i trattamenti farmacologici devono essere rispettati tempi di sospensione doppi rispetto a quelli indicati in etichetta dalla ditta farmaceutica.

Gli alimenti impiegati devono essere periodicamente sottoposti a controlli analitici presso laboratori accreditati per la verifica delle norme di legge. E' escluso l'utilizzo di farine di origine animale (carne e pesce), di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale, insilati, oltre ai prodotti vietati per legge.

Alla macellazione i suini devono essere di peso non inferiore ai 140 Kg, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia deve essere conservato dal produttore. I suini dovranno essere comunque macellati in macelli autorizzati e muniti di tutti i requisiti di legge, laddove richiesto anche del "bollo CEE" (DL 286/94).

Le fasi di trasformazione e confezionamento dovranno avvenire esclusivamente nella zona delimitata dai seguenti comuni: Accettura, Aliano, Calciano, Cirigliano, Garaguso, Gorgoglione, Oliveto Lucano, Stigliano e Tricarico.

Il periodo di produzione è prevalentemente invernale, con preferenza per i mesi di novembre, dicembre, gennaio, febbraio e marzo.

## **Art. 4**

### **Metodo di elaborazione**

Per la produzione del Pezzente della Montagna Materana, la carne è tagliata a grana media, a punta di coltello oppure con tritacarne con fori di diametro di almeno 14 mm. L'impastatura di tutti gli ingredienti può essere fatta manualmente o con macchine impastatrici. L'insaccatura avviene, preferibilmente manualmente o anche meccanicamente, in budello di suino (si preferisce ovviamente la tecnica manuale) del diametro di 38-40 mm, della lunghezza di 50 cm ripiegato a formare una U chiusa oppure a forma di 8 incrociato (così da costituire un catena), legato con spago di canapa naturale. Non sono ammessi budelli sintetici. L'asciugamento del Pezzente della Montagna Materana è effettuato a caldo, con temperature comprese tra i 16 e 24 gradi centigradi, e deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi 3 giorni di trattamento. Non possono essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata (si intendono gli starter).

La stagionatura deve durare minimo 2 settimane per un consumo finale del prodotto in cucina e almeno 3 settimane per un consumo finale da tavola; questa fase deve avvenire in locali, anche termocondizionati, dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa tra 10 e 15 gradi centigradi. Il prodotto finito presenta un peso intorno ai 300-350 grammi.

## **Art 5**

### **Controlli**

Oltre al rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie previste dalla legge, l'attività di controllo sulla qualità e sul rispetto del presente disciplinare è affidata ad un comitato tecnico-scientifico nominato dal titolare del marchio collettivo (Pezzente della Montagna Materana).

## **Art. 6**

### **Etichettatura e logotipo**

Il logo che deve accompagnare il "Pezzente della Montagna Materana", analogo a quello usato dal GAL "Le Macine" per la promozione di tutte le attività locali, è costituito da una farfalla avente le ali a forma e colore di fette di salame, riportante in basso la dicitura "***Pezzente della Montagna Materana***" con carattere "Forte" di colore rosso (RGB204).

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente in contenuto.

Accettura, li

Firme dei produttori