

I prodotti a marchio DOP e IGP

27 novembre 2014

I prodotti a marchio DOP e IGP della provincia di Reggio Calabria

L'iniziativa "Torrone di Bagnara IGP"

E' stato pubblicato sulla G.U. della Unione europea n° 242 del 14.08.2014 il Regolamento di esecuzione n°882/2014 di iscrizione dell'IGP Torrone di Bagnara nel registro europeo delle Dop e Igp.

L'iniziativa è stata promossa dal 2004 dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria, in collaborazione con l'amministrazione comunale di Bagnara, e con tra i produttori del "Torrone di Bagnara".

Il Torrone di Bagnara è il primo torrone in Italia ad ottenere il bollino dell'UE.

Grazie al riconoscimento, il prodotto accresce definitivamente la propria fama a livello nazionale ed internazionale e, al tempo stesso, il consumatore potrà contare sulla massima garanzia di qualità del prodotto che acquista.

Per favorire l'avvio della certificazione di prodotto, la Camera di Commercio ha pubblicato una manifestazione d'interesse per l'adesione delle imprese produttrici al sistema di controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara, riconoscendo un contributo alle spese sostenute.

Regolamento

Disciplinare

Manifestazione d'interesse

Domanda

De minimis

DOP "Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale"

La DOP "Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale", istituita con Reg. Ce n° 509/01 (GUCE L. 76 del 16/3/01), riguarda l'olio essenziale estratto con il metodo cold pressed dai frutti del Citrus Bergamia Risso derivanti dalla coltivazione delle seguenti varietà colturali: Femminello, Castagnaro e Fantastico.

La bergamotticoltura è un patrimonio quasi esclusivo della provincia di Reggio Calabria poiché questo agrume cresce in una stretta fascia costiera, lunga un centinaio di chilometri, che comprende 45 comuni.

Il prodotto principale è l'essenza o olio essenziale di bergamotto, un liquido oleoso e profumato, di colore dal verde al giallo-verdastro. Il suo profumo, fresco e intenso, ha un effetto fissatore nell'industria profumiera che lo adopera come materia di base anche per la capacità di armonizzarsi con altre fragranze, trasmettendo loro note armoniose di persistenza e freschezza. L'essenza di bergamotto entra come componente nell'industria profumiera, per la produzione

di profumi, deodoranti, prodotti solari, ecc., nell'industria farmaceutica, in quanto è inserito nelle farmacopee di diversi paesi, nell'industria alimentare e dolciaria, dove viene utilizzato come aromatizzante di liquori e dolci ed infine nell'artigianato locale, dove il legno di bergamotto viene utilizzato per la realizzazione di oggetti di uso domestico.

Con legge regionale n° 7 del 5.2.1977 la Regione Calabria ha delegato il Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria alla tutela e all'ammasso dell'essenza, allo scopo di garantire sia la qualità del prodotto, sia la disponibilità costante sul mercato.

Il Consorzio, infatti, opera per la valorizzazione del bergamotto e dei suoi sottoprodotti (succhi, pastazzo) collocabili nell'industria alimentare, elabora piani di sviluppo delle aziende produttrici, vara iniziative tecnico-scientifiche per il miglioramento delle coltivazioni, promuove l'associazionismo tra i produttori e la ricerca per il miglioramento dei processi tecnologici di lavorazione, ritira i frutti dalle aziende agricole e provvede alla trasformazione in olio essenziale nel proprio stabilimento di S. Gregorio di Reggio Calabria, cura la collocazione del prodotto sui mercati internazionali garantendo ai consumatori nazionali ed esteri, con il proprio marchio di qualità ed il "Certificato di analisi" della Stazione Sperimentale delle Essenze e Derivati Agrumari di Reggio Calabria.

I prodotti a marchio DOP e IGP calabresi

Preparazioni di carni

D.O.P. Salsiccia, Soppressata, Pancetta, Capocollo

Le DOP "Salsiccia di Calabria", "Soppressata di Calabria", "Pancetta di Calabria", "Capocollo di Calabria", istituite con Reg. Ce n° 134/98 (GUCE L. 15 del 21/1/98), riguardano i salumi prodotti nell'intero territorio calabrese.

La suinicoltura in Calabria ha radici antiche risalenti ai tempi della Magna Grecia e fornisce prodotti rinomati che rappresentano una componente ricorrente nelle consuetudini alimentari e gastronomiche regionali. Questi prodotti di salumeria provengono dalla lavorazione di carni di suini (esclusi verri e scrofe) nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania, allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi e le cui fasi di macellazione e lavorazione avvengano nel territorio calabrese. I suini, al momento della macellazione, devono essere di almeno 140 kg e di otto mesi, con caratteristiche proprie del suino pesante italiano, impiegando razze tradizionali di taglia grande tra cui: Calabrese, Large White, Landrace Italiana.

Devono, inoltre, presentare il marchio "suino allevato in Calabria" e rispettare quanto stabilito dai disciplinari relativamente all'alimentazione, alle tecniche di allevamento ed alle razze.

La "Salsiccia di Calabria" viene ricavata dall'impasto delle carni della spalla e del sottocostola dei suini, non congelati, con lardo (15-20% a kg) ed ingredienti aromatici naturali. Le carni ed il lardo vengono lavorati quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3° C. L'impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano e fatto stagionare per 30 giorni. All'immissione al consumo la "Salsiccia di Calabria" ha una forma cilindrica, intrecciata nella caratteristica forma a catenella, di lunghezza che varia da 70 ad 80 cm. Al taglio risulta a grana media, con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace (a seconda che nell'impasto venga utilizzato il pepe nero o il peperoncino rosso, dolce o piccante), con profumo più o meno intenso naturale e sapidità equilibrata o più intensa (piccante).

La "Soppressata di Calabria" viene preparata con l'impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dal prosciutto e dalla spalla di suini non congelati, con grasso ben scelto (12-15% a kg) ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo ed in genere viene insaccato in budella di suino, forate e quindi legate a mano con ,page

naturale e stagionato per 45 giorni. All'immissione al consumo la "Soppressata di Calabria" ha una forma assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, di circa 15 cm di lunghezza e 6 cm di diametro. Al taglio risulta di aspetto compatto tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell'uso degli ingredienti naturali (pepe nero in grani o pepe rosso dolce o piccante). Il sapore è più o meno intenso (piccante) con sapidità equilibrata.

La "Pancetta di Calabria" è ricavata dal sottocostato inferiore compresa la cotenna. Ha un peso variabile dai 3 ai 4 kg, deve essere tagliata a forma rettangolare ed avere uno spessore compreso tra 3 e 4 cm. Dopo la preparazione viene sottoposta a salatura per 4-8 giorni, lavata con acqua e bagnata con aceto di vino. La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino. La stagionatura è di almeno 30 giorni, in locali con umidità relativa e temperatura controllate. All'immissione al consumo ha forma rettangolare con uno spessore variabile tra 3 e 4 cm. Il colore della parte esterna è rosso marcato dalla presenza di polvere di peperoncino. L'aspetto al taglio è roseo, con sottili striature alternate di magro e di grasso. Ha una buona sapidità ed un profumo intenso naturale.

Il "Capocollo di Calabria" viene realizzato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato e quindi salato a secco, con sale da cucina macinato. Il suo peso, allo stato fresco, è compreso tra 3,5 e 4,5 kg. Il taglio di carne deve presentare uno strato di grasso di circa 3-4 mm che permette di mantenerlo morbido durante le fasi della stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche. Dopo la salatura che va da 4 ad 8 giorni, viene lavato con acqua, bagnato con aceto di vino, sottoposto all'operazione di "massaggio" e "pressatura", aggiunto di pepe nero a grani e, quindi, avvolto in diaframma parietale di suino. Dopo la tradizionale legatura con spago naturale e la foratura dell'involucro, viene appeso a sgocciolare in locali ben ventilati nei quali si controlla l'umidità relativa e la temperatura al fine di limitare lo sviluppo della flora microbica e favorire invece la lenta maturazione che avviene in non meno di 100 giorni dalla salatura. Il "Capocollo di Calabria", all'immissione al consumo si presenta con forma cilindrica, avvolto da una pellicola naturale e legato con spago naturale. Il colore roseo o rosso più o meno intenso è dovuto alla presenza di pepe nero o peperoncino rosso macinato. Al taglio si presenta di colore roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo suino. Ha un sapore delicato, che si affina con la maturazione ed un profumo caratteristico di giusta intensità.

I.G.P. "Clementine di Calabria"

L'I.G.P. "Clementine di Calabria", istituita con Reg. Ce n° 2325/97 (GUCE L. 322 d 25/11/97), è riservata ai frutti apireni di Clementine derivanti dalla coltivazione delle seguenti varietà colturali: SRA 63, Spinoso, Fedele, Comune, Tardivo, Hernandina, Marisol e Nules.

La zona di produzione delle clementine comprende 58 comuni ricadenti nelle 5 province calabresi.

Le piante devono essere opportunamente distanziate da quelle di mandarino per evitare l'impollinazione incrociata e quindi la produzione di semi.

Le caratteristiche che il frutto deve possedere, stabilite dal disciplinare di produzione approvato dal Regolamento Ce dell'I.G.P. sono le seguenti:

Epicarpo: liscio con numerose ghiandole oleifere

Colore: arancio scuro

Forma: sferoidale, leggermente schiacciata ai poli

Calibro: con minimo 16 mm di diametro

Polpa: succosa, di colore arancione uniforme, deliquescente, aromatica

Semi: assenza (o di numero esiguo)

Tenore zuccherino: almeno 10° Brix

Produzione massima consentita: 350 q.li per ettaro.