

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Soppressata di Calabria".  
Supplemento ordinario n. 118 alla GURI n. 111 del 15 maggio 2001, rettifica sulla GURI  
261/2001

**La zona di produzione** è compresa nell'intero territorio della regione Calabria.

**Materie prime.** La soppressata di Calabria deve essere ottenuta dalla lavorazione di carne di suini nati nel territorio delle regioni Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania e allevati nel territorio della regione Calabria dall'età massima di quattro mesi. Le fasi di macellazione e lavorazione devono aver luogo nel territorio calabrese. Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

**I suini** devono presentare il marchio di qualità "suino allevato in Calabria" e rispettare le prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e tecniche di allevamento. I suini, al momento della macellazione, debbono essere di peso non inferiore a kg. 140, di età non inferiore ad otto mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali ad esempio la razza Calabrese, la Large White la Landrace Italiana oppure figli di verri di quelle razze. Sono ammessi anche suini figli di verri della razza Duroc. Sono invece espressamente esclusi i suini delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spoti, Il disciplinare esclude anche i suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS).

**I mangimi per l'alimentazione dei suini** debbono essere mangimi composti, integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, per una percentuale non inferiore al 50% del contenuto. Non è consentito l'uso nell'alimentazione di manioca e patate o di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati. **E' vietata l'alimentazione a brodo** per ottenere carni più compatte per l'ingrasso.

**Nella preparazione dell'impasto** è ammesso l'uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino. Possono inoltre essere impiegati: caseinato, acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio. Il loro utilizzo è limitato a quanto consentito e fintanto che sia previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

**Metodi di elaborazione.** Con la denominazione "Soppressata di Calabria" si intende il prodotto preparato con l'impasto della carne, tritata a medio taglio, ricavata dal prosciutto e dalla spalla di suini non congelati, con grasso ben scelto ricavato dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, ed ingredienti aromatici naturali.

**Il grasso ben scelto** deve essere contenuto in una percentuale variabile dal 12 al 15 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata. Le carni selezionate ed il lardo vengono lavorati dopo aver raggiunto la temperatura interna compresa tra 0° e 3°C. Il macinato è **insaccato in budella naturali di suino**, forate e quindi legate a mano con spago naturale. La forma è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza di cm 15 circa e del diametro di cm 6 circa.

**Stagionatura.** La stagionatura della soppressata di Calabria deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per quarantacinque giorni.

Caratteristiche. **La forma** è assimilabile ad una figura cilindrica leggermente schiacciata, della lunghezza di cm 15 circa e del diametro di cm 6 circa. **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 soppressata di Calabria si trova in vendita in pezzi singoli, intera, in tranci o affettata, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata dal disciplinare.€