



VILLAGRANDE STRISAILI De.C.O. PROSCIUTTO

**DISCIPLINARE DI GARANZIA
PER L'ORIGINE E LE CARATTERISTICHE
DEI PRODOTTI DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE
"LA TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI
PRODOTTI TIPICI LOCALI E
PER L'ISTITUZIONE DELLA De.C.O.
(DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE)"
PROSCIUTTO DI VILLAGRANDE STRISAILI**

Approvato con Del. CC n° _____ del _____

ART. 1 – DENOMINAZIONE

L'assegnazione del logo De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine) è riservata esclusivamente ai prosciutti che rispondono alle condizioni e ai requisiti del presente disciplinare.

ART. 2 – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione De.C.O. indica l'origine dei prodotti e il loro legame storico e culturale con il territorio di Villagrande Strisaili. Il legame del prosciutto con il territorio è dimostrato da fattori storici, economico-produttivi e culturali. Tale legame si esplica sulla base dei seguenti criteri principali:

1. materie prime: carne (taglio intero di suino coscia fresca), aglio, erba cipollina, pepe nero (macinato), sale, aceto;
2. luogo di lavorazione: Villagrande Strisaili;
3. tipicità: il lavoro di preparazione del prosciutto, dall'uccisione del maiale alle stesse tecniche di allevamento, è frutto di secoli di conoscenze ed esperienze, tramandate di padre in figlio fino ai giorni nostri. Una conoscenza basata su saperi millenari fatti di gesti particolari, di conoscenza dei tempi, delle tecniche di stagionatura e del clima ideali. È questo il fattore più importante che rende il prosciutto villagrandese unico, non solo come elemento gastronomico, ma altresì come attività storica di un territorio e momento sociale importante per le famiglie del luogo;
4. tradizione: la produzione del prosciutto villagrandese è una tradizione che si tramanda negli anni di generazione in generazione rispettando un preciso rituale che, seppur con l'avvento dell'industrializzazione si è adeguato alle innovazioni tecniche e tecnologiche, mantiene inalterate le procedure, la ricetta e i tempi di lavorazione;
5. unicità: si utilizzano maiali cresciuti al pascolo semibrado, che quindi si sono nutriti della flora e delle bacche che crescono in montagna. Ciò che rende unico il prosciutto villagrandese è, quindi, la qualità della carne suina utilizzata, ma anche la procedura di preparazione e durata della stagionatura; in passato solo in occasione di feste paesane la carne era consumata da tutte le famiglie che acquistavano direttamente dai pastori pecore, agnelli o capretti. Un'eccezione a quanto detto sopra era proprio la carne di maiale perché quasi tutte le famiglie, anche quelle più povere, allevavano maiali in casa.

ART. 3 – CRITERI

Per l'assegnazione del logo, i prodotti devono rispondere ad almeno tre dei requisiti sopra indicati.

A - Materie prime - Il riconoscimento De.C.O. viene dato ai prodotti composti prevalentemente da materie prime provenienti dal territorio comunale, ovvero, il 50% delle materie prime devono obbligatoriamente provenire dal territorio comunale. Criterio valutativo preferenziale è l'utilizzo di materie alimentari o non di provenienza nazionale quand'anche reperibili sul mercato internazionale.

B - Luogo di lavorazione - Il logo può anche essere concesso a prodotti composti da materie prime provenienti da altro luogo del territorio provinciale/regionale purché la lavorazione avvenga in una struttura situata nel territorio comunale. Per lavorazione non s'intende il mero assemblamento di più prodotti, o più pezzi, provenienti da altri luoghi ma l'attività vera e propria di lavorazione, di manipolazione, di confezionamento, ecc...

C – Tipicità – Il logo può essere concesso esclusivamente alle produzioni e ai prodotti il cui legame tra le materie prime, le produzioni e il territorio di Villagrande Strisaili sia inequivocabile.

D – Tradizione - Il logo può essere concesso esclusivamente alle produzioni e ai prodotti preparati con metodologie di trasformazione tradizionali.

E - Unicità - Il prodotto deve essere di per sé specifico, inimitabile e non ingannevole in modo da non indurre in errore il consumatore in merito alle caratteristiche del prodotto stesso.

ART. 4 – DISCIPLINARE DI GARANZIA

Ogni candidato deve presentare la domanda per il riconoscimento della De.C.O. corredata dalla seguente documentazione:

A – Relazione tecnica, da cui si deve evincere, in maniera chiara che il prodotto, per il quale si richiede il riconoscimento, presenta almeno tre delle caratteristiche di cui all'art. 3 che lo

differenziano dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. Occorre dimostrare inoltre che il prodotto originario della zona possiede qualità e caratteristiche proprie dovute “essenzialmente” o “esclusivamente” a tale origine mediante la sua peculiare caratteristica tecnica quale, a esempio, la forma, l’aroma, il gusto, la composizione, la struttura, tecniche di lavorazione, ecc... Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti e le procedure in modo da garantire la tracciabilità del prodotto stesso.

B - **Relazione storica** deve essere corredata da riferimenti bibliografici che comprovano la produzione del prodotto in questione nonché il legame culturale al territorio inteso come nesso tra la zona geografica e la qualità, o le caratteristiche, del prodotto stesso. Ai fini della dimostrazione di questa correlazione tra “l’ambiente” e il “prodotto” sono necessari riferimenti bibliografici, analisi e sondaggi, nonché ogni altro elemento obiettivo che possa avvalorarne la tesi e, parallelamente, consolidarne la tradizione.

ART. 5– CONTRASSEGNO

Ottenuto il riconoscimento della De.C.O., il logo deve riportare il numero che l’ufficio competente assegna, a seguito dell’inserimento nel Registro De.C.O., e deve corrispondere a quello approvato “Villagrande Strisaili terra della longevità” che consiste nel feto di bimbo il cui cordone ombelicale si sviluppa intorno con cerchi di ampiezza sempre maggiore, quasi a ricordare gli anelli di un tronco d’albero. Oltre al logo è necessaria la dicitura del prodotto e la scritta De.C.O. sotto la quale va indicato che trattasi di prodotto tipico locale con specifico numero di registrazione.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l’utilizzo d’indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalle normative vigenti e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logotipo può essere utilizzato anche in bianco e nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni d’utilizzo

ART. 6 – CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla Commissione Comunale di valutazione di cui all'art. 5 del Regolamento la quale, in caso di particolari verifiche, anche sul mantenimento del diritto sull'utilizzo del logo e della relativa iscrizione, può avvalersi di personale qualificato del settore specifico.