

Tabella 2

Alimenti	% massima sulla sostanza secca della razione
Farina di mais	fino al 55 %
Patata e/o patata disidratata	fino al 20 %
Farina di estrazione di soia	fino a 15%
Crusca e cruschetto	fino al 25 %
Farina di orzo	fino al 15 %
Farina di castagne	fino al 10 %
Latticello	fino a 250 gr capo/giorno di s.s.
Siero di latte	fino a 15 litri capo/giorno
Polpe secche estruse di bietola	fino al 2%
Integratore di sali minerali	fino al 5%

2.2. Caratteristiche fisiche.

La «Soprèssa Vicentina» presenta le seguenti caratteristiche:

2.2.1. Aspetto esterno.

L'aspetto esterno è di forma cilindrica.

La legatura è caratterizzata da uno spago non colorato, che può essere elasticizzato, posto in verticale (imbragatura) e da una serie di anelli dello stesso materiale, posti in orizzontale sopra l'imbragatura che coprono tutta la lunghezza della Soprèssa. Per la legatura non è ammesso l'uso di reti.

Per il prodotto con aglio è consentito l'utilizzo di spago colorato solo per la parte terminale (asola).

Gli anelli hanno tra di loro una distanza di circa 2-4 cm e devono essere presenti in un numero minimo di tre.

La superficie esterna si presenta ricoperta da una patina chiara che si sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.

2.2.2. Aspetto al taglio.

La pasta appare compatta e allo stesso tempo tenera. La fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. La fetta appare con colori leggermente opachi, il grasso e il magro non presentano confini ben definiti, di grana medio grossa.

2.3. Caratteristiche chimiche:

Proteine totali: superiore 15 %;

Grassi: compresa tra il 30% e il 43%;

Sali minerali (ceneri): compresi tra il 3,5% e il 5%;

Umidità: inferiore al 55%;

Ph: compreso tra 5,4 e 6,2.

2.4. Caratteristiche microbiologiche.

Carica microbica mesofila: prevalenza di Batteri lattici e Micrococceae.

2.5. Caratteristiche organolettiche:

Profumo: speziato, con eventuale fragranza di erbe aromatiche con o senza aglio;

Sapore: delicato, leggermente dolce e pepato o di aglio;

Colore: rosato, tendente al rosso;

Consistenza: grana medio grossa, poca resistenza alla masticazione.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Soprèssa Vicentina» comprende il territorio dell'intera provincia di Vicenza.

3.1. Allevamento suini.

Devono essere utilizzati i suini nati e allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.

3.2. Macellazione dei suini.

La macellazione deve avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie previste dalla normativa nazionale e dalla normativa U.E. e ubicate nell'ambito del territorio riconosciuto DOP.

3.3. Trasformazione delle carni.

La lavorazione delle carni e la stagionatura dei prodotti deve avvenire in stabilimenti situati all'interno del territorio medesimo. Gli stabilimenti di trasformazione devono essere in possesso di autorizzazione igienico-sanitaria previste dalla normativa nazionale e dalla normativa U.E.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Gli elementi che comprovano l'origine della Soprèssa Vicentina sono costituiti:

da precisi riferimenti storici che attestano l'origine e il legame di questa realtà produttiva con il territorio e la sua presenza nelle ricette e nelle tradizioni gastronomiche e alimentari del territorio Vicentino;

dal punto di vista culturale il prodotto tipico e di qualità è fortemente legato al territorio, con lo svolgimento di tradizionali manifestazioni e feste popolari che sin dagli anni 50 sono dedicate alla «Soprèssa Vicentina». Attualmente la manifestazione che più ha risonanza a livello provinciale e regionale si svolge nel Comune di Valli del Pasubio nella seconda settimana di agosto;

dalla presenza di trasformatori con piccoli stabilimenti di macellazione e di lavorazione che utilizzano suini delle aziende zootecniche locali, mantenendo negli anni il tradizionale metodo di produzione della Soprèssa Vicentina, tipico della tradizione contadina vicentina. Anche a livello di allevamenti, la formulazione della dieta di ingrasso risulta tradizionale, utilizzando quasi esclusivamente cereali nobili. Il ricorso ad alimenti derivanti da sottoprodotti delle lavorazioni industriali è praticamente insignificante.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

5.1. Ricetta e ingredienti.

Per la produzione della «Soprèssa Vicentina» si parte dalla mezza-selezione e si utilizzano tutte le parti più pregiate quali: prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo.

Gli ingredienti aggiunti, consentiti nella dose massima sono:

sale: 2700 gr in 100 Kg di impasto,

pepe ¼ di grano: 300 gr in 100 Kg di impasto,

