Appunti del Corso di Tecnologia alimentare

Parte 2°

ZEPPA G.
Università degli Studi di Torino

I salumi

Produzione e consumi

Dati statistici (2010; *10^6)

- Produzione carne suina mondiale → 108 ton
- Capi suini Europa → 151 capi
- Capi suini Italia → 9,321 capi
- Produzione carne suina Italia → 1,673 ton
- Importazione → 1,040 ton
- Produzione conserve animali + grassi → 1,534 ton
- Produzione salumi → 1,221 ton
- Produzione carni bovine scatola → 0,0185 ton

Salume	Tonnellate (2010)
Prosciutto crudo	307,400
Prosciutto cotto	286,100
Mortadella	176,200
Salame	111,500
Wurstel	66,400
Pancetta	53,500
Coppa	43,500
Speck	29,500
Bresaola	15,800
Altri prodotti	131,300
Totale	1,221,000

Fonte: IVSI (Istituto per la Valorizzazione dei Salumi Italiani)

- 32.1 Kg consumo medio pro capite di salumi

- Dagli anni '90 ad oggi vi è stato un incremento del 28% sul consumo di carne suina fresca e dell'8% sui salumi

- 3.500 aziende produttrici salumi in Italia, comprese le artigianali

- Stabilimenti di produzione (67%) concentrati in 4 regioni italiane: Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna.

Il mercato salumiero in Italia

Salume	Export (2010; t)	Import (2010; t)
Prosciutti crudi e speck	53.908	8.260
Mortadelle e Wurstel	27.174	10.750
Salami e salsicce	22.601	4.800
Prosciutti cotti	10.741	7.680
Pancette stagionate	3.999	1.150
Bresaole	2441	
Carni suine salate	1.089	3.700
Spalle cotte	577	
Altri salumi	2.000	
Totale salumi	124.529	42.430

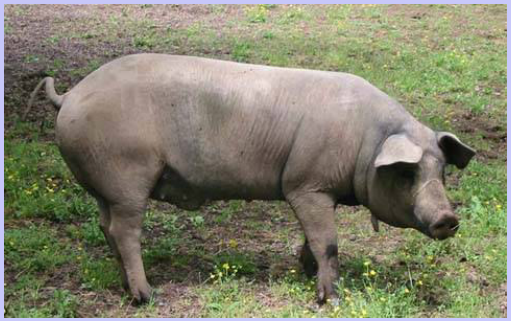
Paese	Export (2010; t)	Import (2010; t)
Germania	25.130	16.190
Francia	24.730	6.600
Austria	9.800	5.700
USA	4.597	
Spagna	4.200	3.390
Regno Unito	12.890	
Croazia	5.400	
Svizzera	4.980	
Paesi Bassi		1.167
Belgio		1.616
Danimarca		869
Polonia		4.240

Fonte: ASS.I.CA.

I suini

• Sino al XIX secolo in Italia razze autoctone idonee all'allevamento semibrado → Apulo-Calabrese, Casertana, Cinta senese, Mora romagnola etc
• In genere erano di piccola taglia (<100 Kg); se di grande taglia (>150 kg) la crescita lenta e troppo grasso rispetto al magro
• Il colore nero serviva per resistere al sole

Apulo-Calabrese



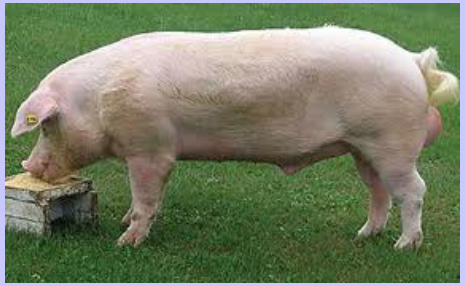
Casertana

Mora romagnola

Cinta senese

• Nel 1873 il prof. Zanelli del Regio Istituto Tecnico di Reggio Emilia, prova a migliorare le razze suine importando un verro di Yorkshire-Large White (pelle bianca, grande mole) → si ottengono suini bianchi (il bianco è dominante) e di grande mole
• Da allora importazione di Large White inglese, Landrace danese, Hampshire e Duroc americane, Pietrain belga
• Nel 1962 nasce l'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS) che gestisce i libri genealogici
• Importante il "suino pesante italiano tipico" → > 150 kg, almeno 9 mesi (DM 12/11/1986) → da Large White, Landrace italiana o loro incroci

Large-White



Landrace

Duroc

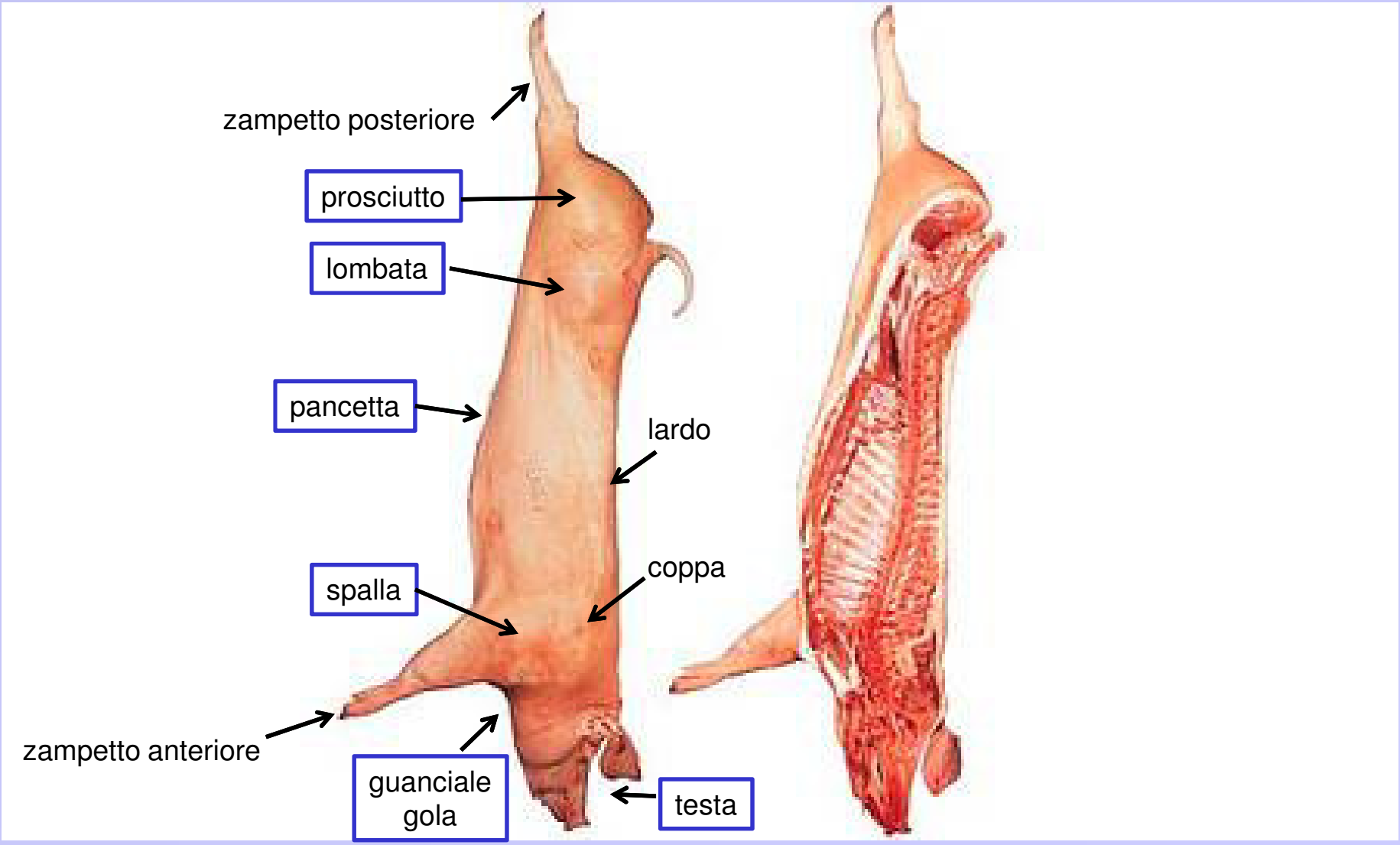
Carcassa – parte del corpo dell'animale che rimane dopo l'asportazione degli organi interni (apparato digerente, reni, vescica, cuore, trachea, polmoni, milza, fegato ed annessi tessuti adiposi). Nel caso del maiale comprende anche la testa (escluso cervello e lingua), piedi e pelle.

La carcassa viene sezionata verticalmente in due parti simmetriche (***mezzene***) a loro volta divise in due ***quarti*** (anteriore e posteriore).

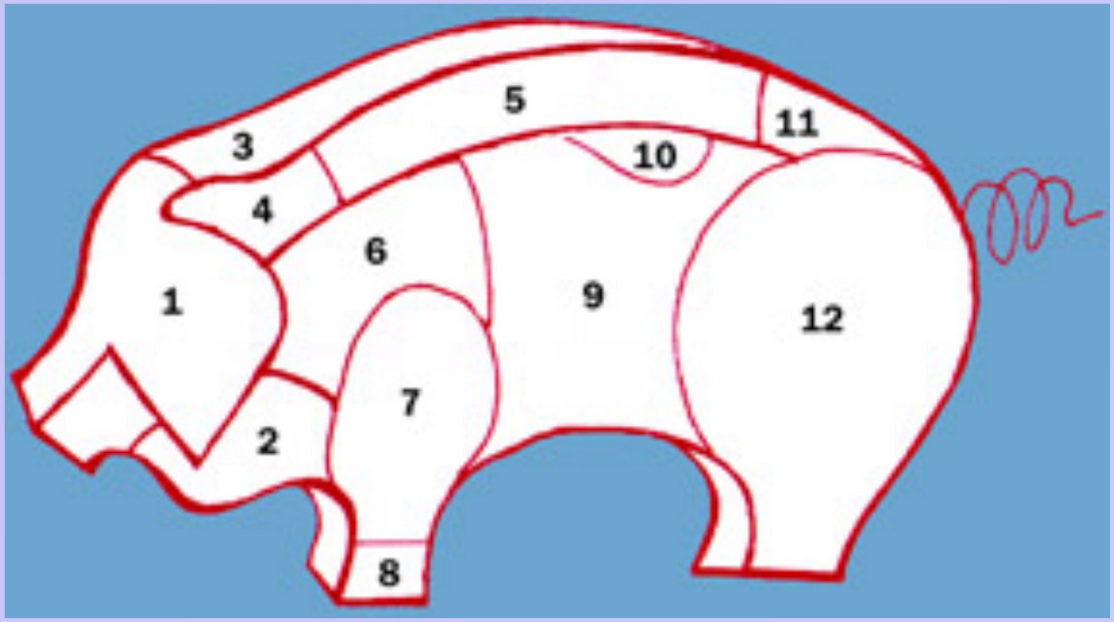
Si ottengono così 4 quarti.

Gli organi interni edibili costituiscono nell'insieme il ***quinto quarto***.

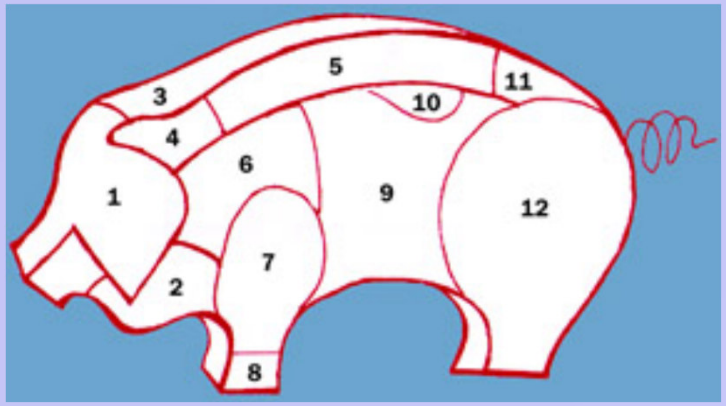
Le mezzene sono sezionate in parti (tagli). In Italia lo schema di sezionatura più seguito è il "***taglio modenese o emiliano***" con ***sei*** parti


zampetto posteriore
prosciutto
lombata
pancetta
lardo
coppa
spalla
zampetto anteriore
guanciale
gola
testa

Le parti del maiale



1. testa - 2. guanciale, gola - 3. lardo - 4. coppa o capocollo - 5. lombo o lonza - 6. costine - 7. spalla - 8. zampino - 9. pancetta - 10. filetto - 11.culatello - 12. coscia, prosciutto

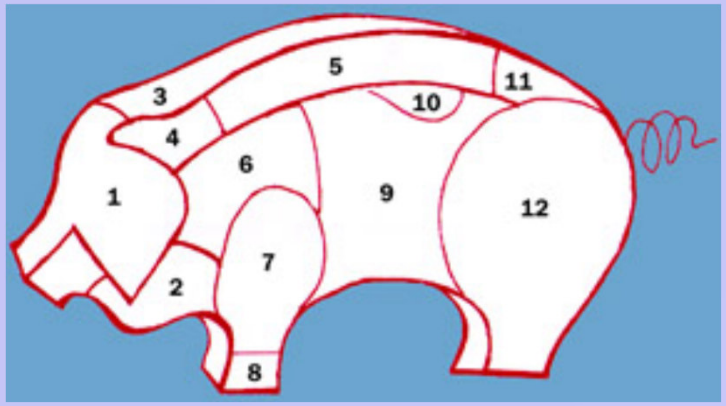


1) TESTA

Viene scomposta in tre parti: magro (utilizzato per fare testina in cassetta o galantina); ossa (farine proteiche per uso zootecnico); grasso

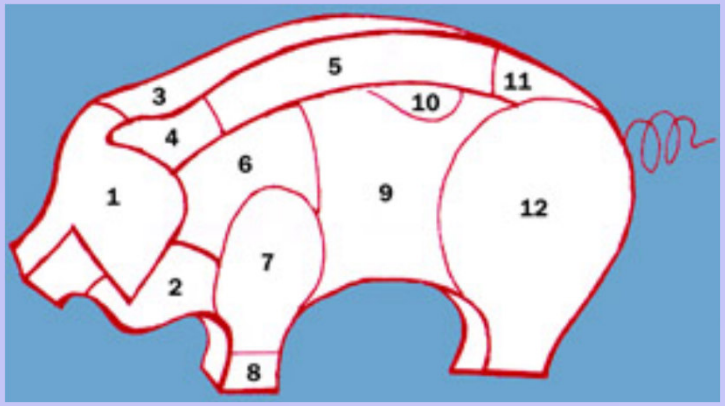
2) GOLA - GUANCIALE

E' la parte di grasso che va dalla testa alla spalla; si usa per salame crudo, ma poiché tiene bene la cottura viene utilizzato anche per fare cotechino e zampone. Il guanciale ha un grasso diverso da quello del dorso (lardo) e del ventre (pancetta). Può essere stagionato con spezie poi tagliato a fettine o cubetti



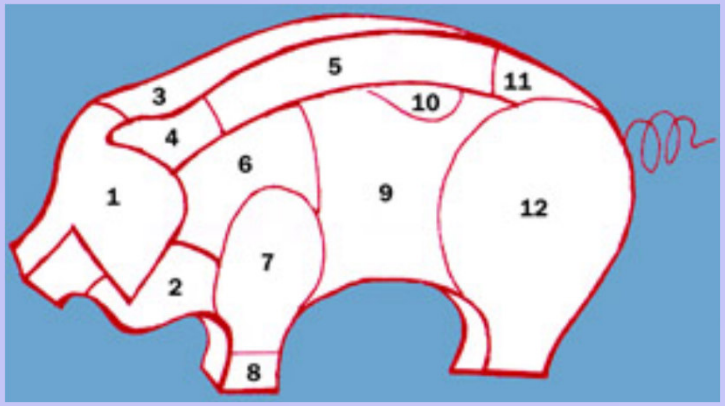
3) LARDO

E’ lo strato adiposo sottocutaneo del dorso. Si toglie assieme alla pelle del maiale, la cotenna (macinata è uno degli ingredienti del cotechino e dello zampone). Si ha lo SPALLOTTO DI LARDO (il proseguimento della gola, e si trova sulla scapola. E' una parte pregiata, spessa 4 o più centimetri, dalla quale, dopo salatura e speziatura, si ottiene il "lardo della vena“) ed il LARDELLO (la parte di grasso che copre la schiena. Ridotto in piccolissimi cubetti entra nell'impasto di salami o nella mortadella).



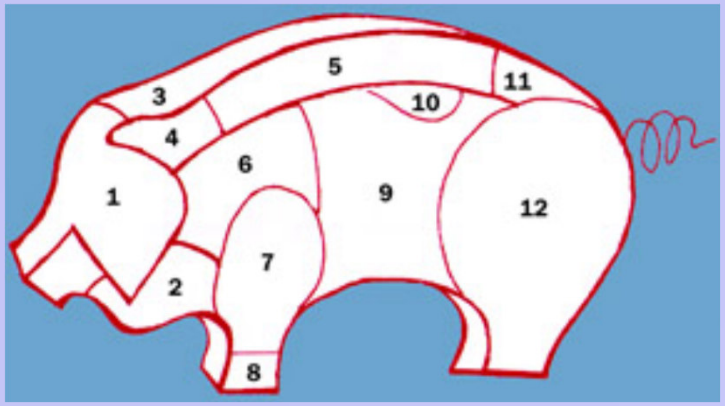
4) COPPA o CAPOCOLLO

E’ costituita dalla porzione superiore del collo del maiale e da una parte della spalla. Viene salate e speziate per dare un salume.



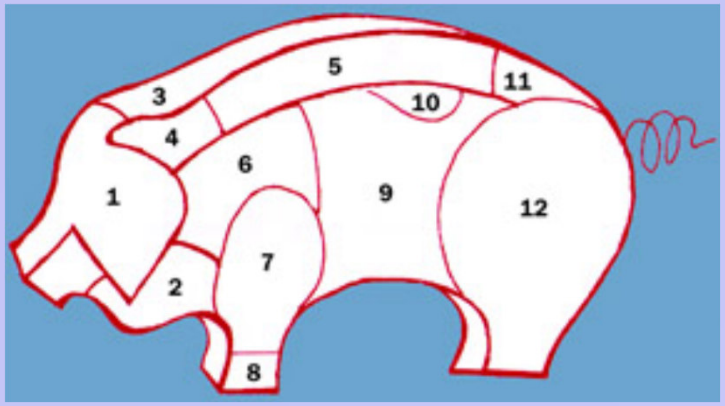
5) LOMBO o LONZA o LOMBATA

E’ la parte centrale del busto del maiale (il carrè). Quando è completo (Carrè Modena), comprende quella parte che va dalla quarta costola sino all’inizio della coda. Dal carrè si ricavano diversi tagli: la lonza, il filetto, le braciole o costine ed il culatello. La lonza si presenta come un lungo fascio muscolare simile a un rettangolo.



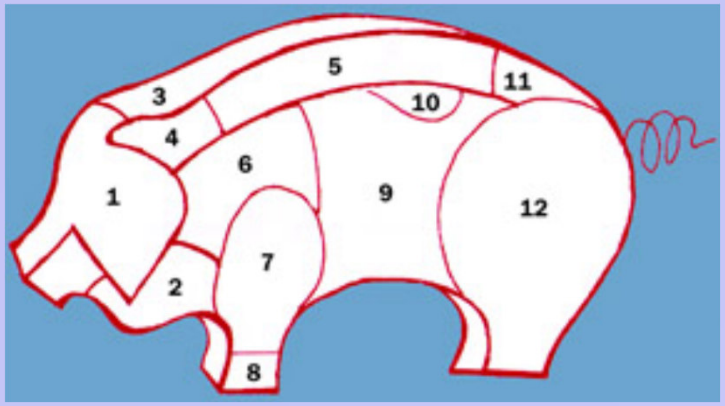
6) COSTINE o BRACIOLE

Sono ricavate dalla parte dorsale del carrè e proprio per questo hanno una parte ossea (la colonna vertebrale) e una parte muscolare. È una carne particolarmente tenera e saporita.



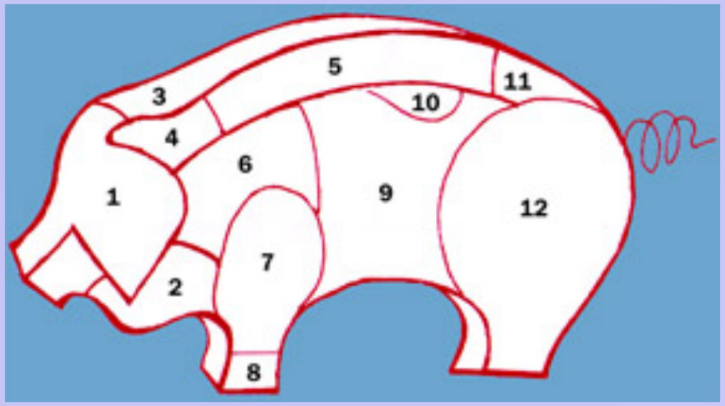
7) SPALLA

Dalla spalla si ottiene il "prosciutto cotto di spalla". Oppure si suddividono le due parti che la compongono: fesa e muscolo. La fesa è più pregiata e tenera: viene usata per fare salame crudo; il muscolo, più duro e di colore scuro, entra come ingrediente nel salame cotto, nella mortadella, nei wurstel, nel cotechino (prodotti che esigono cottura). Dalla cotenna che ricopre la spalla si ricavano gli involucri per gli zamponi.



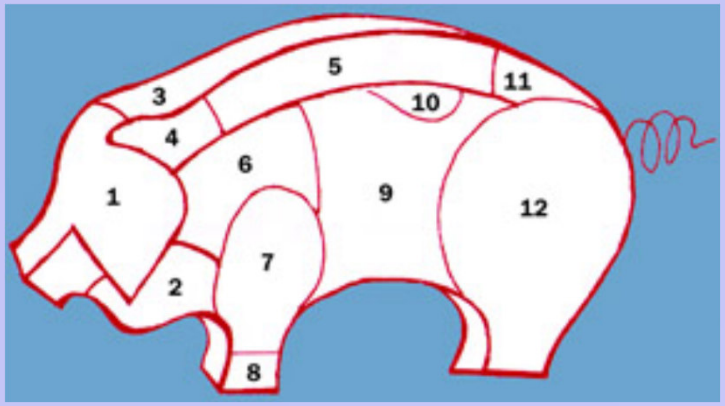
8) ZAMPINO

Vengono svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi. Prima di essere riempite, con l'impasto nel quale entra la carne della gola con la sua cotenna ed il magro, vengono cucite con spago i cui cappi serviranno a richiudere l'involucro.



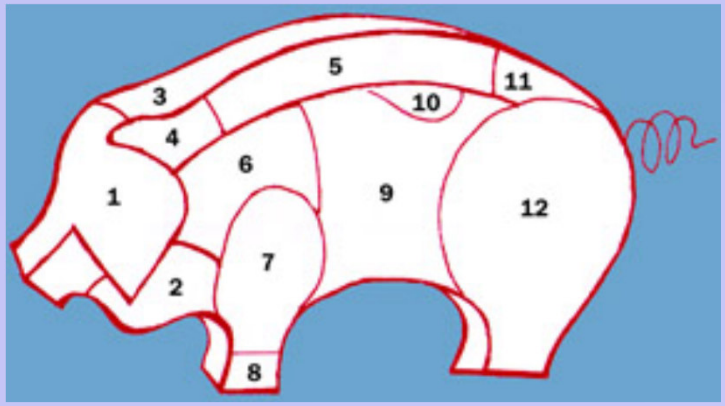
9) PANCETTA

E' la parte anteriore del costato. Ha una parte magra e una parte grassa. Conciata, salata e arrotolata dà origine al prodotto omonimo nelle sue varie presentazioni. La parte grassa si utilizza in alcuni tipi di salame.



10) FILETTO

E' una parte della lonza. E’ alla base del filetto baciato (insaccato con al centro il filetto ed esternamente un impasto da salame; stagionatura circa 3 mesi)



11-12) CULATELLO e COSCIA

E' la parte terminale del suino da cui si ottengono prosciutto crudo, culatello, fiocchetto, speck.

ALTRI PRODOTTI

-**Cotenna** : è la pelle del maiale ed è uno degli ingredienti del cotechino e dello zampone. Può anche essere trasformata in gelatina animale

- **Frattaglie** : con questo termine si intendono le interiora degli animali che vanno dalla lingua, al cervello, al fegato e che sono utilizzate per diverse preparazioni. La lingua viene utilizzata sia " fresca" che nella preparazione di salumi come la coppa di testa; la cervella è utilizzata da sola, in certe zone nei sanguinacci; il fegato nelle "frisse". Ciò che non è utilizzato per l'alimentazione umana viene trasformato in farine per nutrire gli animali.

- **Ossa, coda, unghielli e sangue** : trasformate in farine per uso zootecnico. Il sangue utilizzato per alcuni sanguinacci

- **Grasso** : nel maiale vi sono diversi tipi di grasso (il lardo, il lardello, il grasso perirenale o sugna, il grasso duro di schiena, il grasso di gola). Tutti possono entrare nell'impasto di insaccati cotti e crudi. Dopo trattamento a caldo, filtrazione e colatura, si ottiene lo strutto.

- **Setole** : un tempo venivano vendute a industrie che producevano pennelli e spazzole. Oggi vengono trasformate in farine per uso zootecnico.

Budelli

- Si parla di budelli per un rivestimento cilindrico che permette la messa in forma e la protezione di alcuni prodotti cotti o crudi od aventi una maturazione/asciugatura
- Si hanno
  - ✓ budelli naturali → da parti dell'apparato digerente di buoi, maiali etc.
  - ✓ budelli artificiali → in fibre animali, da fibre di collagene
  - ✓ budelli sintetici → da fibre cellulosiche o polimeri di sintesi
- Fattori caratterizzanti:
  - ✓ permebilità all'acqua → permettere l'essiccamento del prodotto e l'ingresso di aromi
  - ✓ elasticità → permettere al budello di seguire l'evoluzione volumetrica del prodotto
  - ✓ aderenza
  - ✓ facilità di stoccaggio ed utilizzo
  - ✓ regolarità calibro
  - ✓ possibilità di automatizzazione
  - ✓ possibilità di colorazione e/o stampa

Involucri naturali

- Budelli o budella
  - *budello torto (i. tenue) → nel bovino 30-40 m; Φ 30-50 mm; nel suino 15-20 m; Φ 25-45 mm; nel la pecora 25-30 m; Φ 14-30 mm*
  - *budello cieco (i. cieco; se di bovino "bondeana" di 1-1.5 m; Φ 80-150 mm; se di suino 30 cm, Φ 70-120 mm)*
  - *budello dritto (colon; se di bovino 6-8 m, Φ 40-70 mm; se di equino "bindone"; se di suino "crespone", "cresponetto", "filzetta" a partire dal cieco per un totale di 2.5-3 m ,Φ 40-85 mm)*
  - *budello gentile o scorzone (i. retto; se di bovino 0.75 m; se di suino 0.7-1 m)*

- Animali sani
- Svuotatura, lavatura, sgrassatura, raschiatura, eliminazione (eventuale) di tuniche (sierosa, muscolare, mucosa)
- Calibratura → diametro variabile di 2, 3, 4 o 5 mm a seconda del tipo
- Salatura od essicamento
- Prima dell'uso posti in acqua tiepida (24 ore)

DISAFA
Università degli studi di Torino

Involucri naturali

- vesciche di bovini e suini (per mortadelle, pezzi carnei e strutto)
- sacco pericardico e mucosa esofagea dei bovini (per cotechini)
- cotenna gola, spalla e arti anteriori (per zamponi)

Caratteristiche tecniche dei budelli naturali

- Permeabilità all'acqua → permette l'essiccamento → varia in funzione dell'animale → serve su prodotti cotti per ebollizione
- Permeabilità all'aria → in genere impermeabili all'aria, soprattutto se grassi
- Permeabilità ai microrganismi → il budello è impermeabile ma dopo i trattamenti lo diventa soprattutto se umido
- Resistenza alla trazione → un budello salato ha una resistenza doppia
- Resistenza alla pressione → diminuisce con la salatura
- Elasticità e retrattabilità

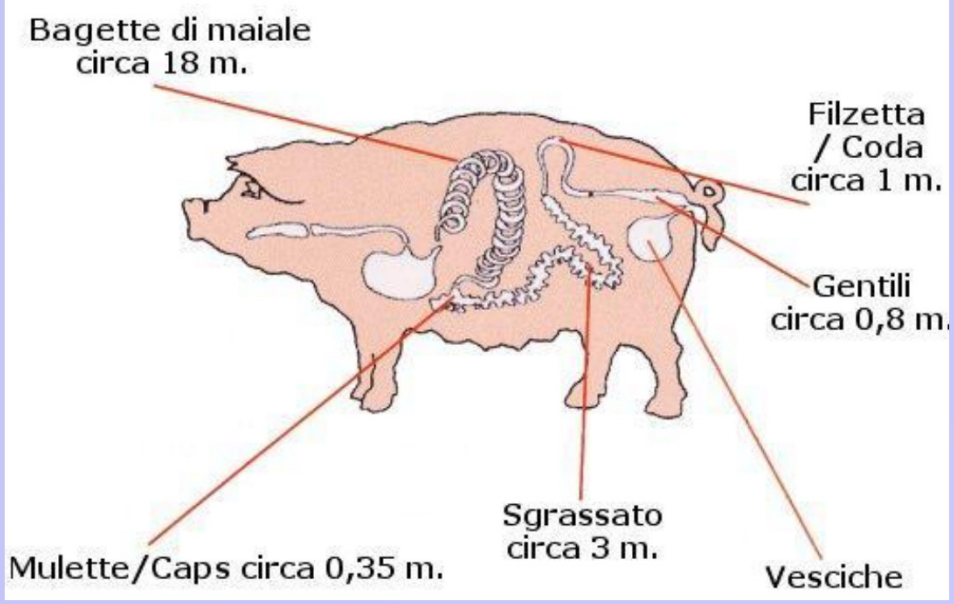
Involucri artificiali

- fibre animali (Naturin, Cutisin; da pelle degli animali da macello e da tessuto connettivale)

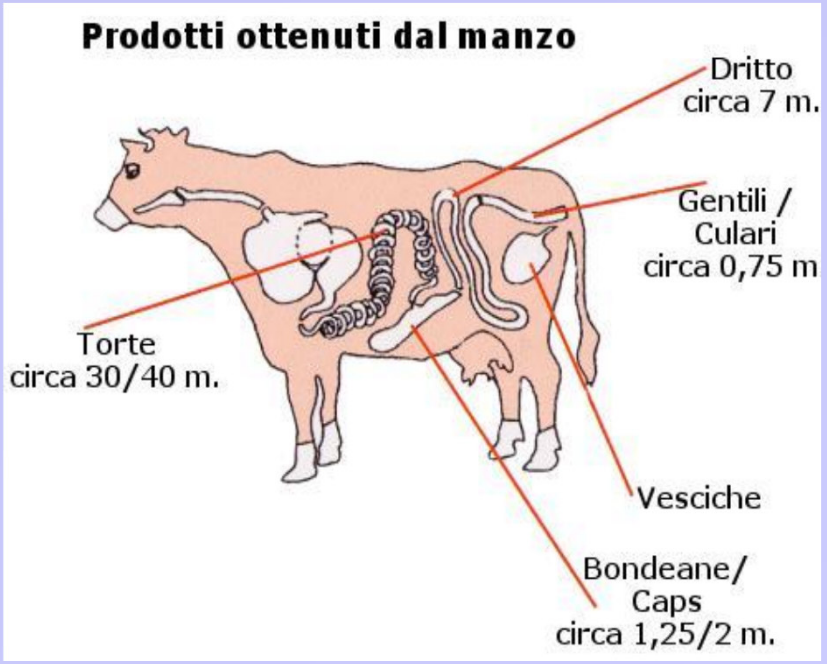
- fibre cellulosiche
  - Nojax (14-38 mm, usati a secco; vanno bene anche per cottura ed affumicatura; salsicce, salamini, wurstel)
  - budelli R (36-80 mm; salami cotti)
  - budelli Precision (40-120 mm; salami cotti)
  - budelli HS (high stretch o alta estensibilità; 87-210 mm; usati per forme ovali quali pancette, prosciutti, mortadelle)
  - budelli Visrex (alta estensibilità; forma ovale)
  - budelli Zephyr (mortadelle)
  - budelli Fibrous (poco estensibili)
  - budelli Fibrous MP (impermeabili; salami cotti)

- fibre plastiche
  - Rilsan (poliammide; unita a volte con alluminio diventando impermeabile ad acqua e gas; usata per prodotti cotti)
  - Mylar (poliestere termoretraibile; impermeabile)

Prodotti ottenuti dal maiale



Prodotti ottenuti dal manzo



Prodotti ottenuti dalla pecora

Additivi e sostanze aggiunte

- Conservanti → stabilizzanti colore, batteriostatici (l'acido nitroso è tossico; gli ossidi di azoto si uniscono ai gruppi amminici delle de-idrogenasi batteriche) → importante l'azione sugli sporigeni
  - nitrati di Na e K (E251-E252)
  - nitriti di Na e K (E249-E250)

➢ nitrato → precursore nitrito (si riduce per attività batterica); trasforma l'ambiente da anaerobio in aerobio → non serve nei cotti
➢ nitrito → conserva il colore, ha attività batteriostatica → attività sull'aroma e sull'ox grassi

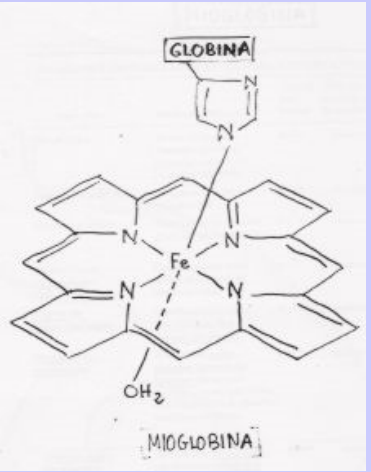
➢ Sono sostanze tossiche
  - bloccano il legame ossigeno-emoglobina dando cianosi ed asfissia
  - possono reagire con amine biogene → nitrosamine → epatotossiche

→ Uso limitato

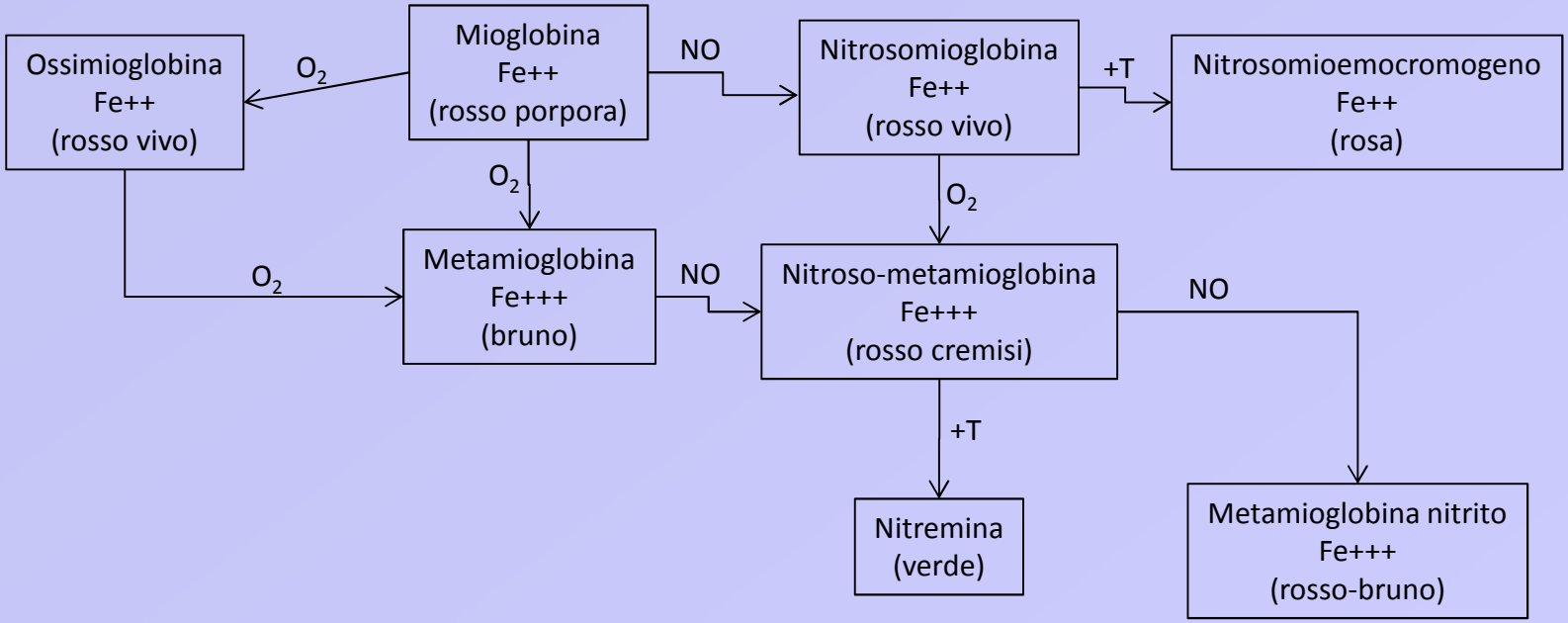
Problema del colore

Colore carne → mioglobina → globina (proteina) + parte non proteica (eme; anello porfirinico con Fe^{++}) → colore rosso scuro

- ✓ Mioglobina + O_2 (poco) → ossimioglobina (rosso vivo; parti esterne; tipico di parti appena tagliate)
- ✓ Mioglobina + O_2 (molto) → Fe^{++} diventa Fe^{+++} → Metamioglobina (bruno → giallo-verde)
- ✓ Ossimioglobina + O_2 → Metamioglobina
- ✓ Mioglobina + NO → Nitrosomioglobina (rosso-rosa; si stacca il gruppo eme)
  - 2 KNO_3 → 2 KNO_2 (riduzione enzimatica o batterica)
  - 2 KNO_2 → 2 HNO_2 (ambiente acido)
  - 2 HNO_2 → H_20 + N_2O_3 (reazione spontanea)
  - N_2O_3 → NO + NO_2 (reazione spontanea)
  - NO_2 → NO + $\frac{1}{2}$ O_2 (riduzione chimica o batterica)



- ✓ Metamioglobina + NO → Nitrosometamioglobina (rosso cremisi)
- ✓ Nitrosomioglobina + O_2 → Nitrosometamioglobina (rosso cremisi)
- ✓ Nitrosomioglobina + calore → Nitrosomioemocromogeno (rosa pallido) → globina denaturata → NO sopra e sotto l'anello eme
- ✓ Nitrosometamioglobina + NO → Metamioglobina nitrito (rosso bruno)
- ✓ Nitrososmetamioglobina + calore/NO → Nitremina (verde)



Ossidazione favorita da:

. pH troppo acido od alcalino

. Contatto prolungato con l'aria

. Eccesso di nitriti

. Temperature elevate

. Eccesso radiazioni luminose

Additivi e sostanze aggiunte

- antiossidanti
  - ✓ acido L-ascorbico
  - ✓ calcio L-ascorbato
  - ✓ acido 5,6 L-ascorbico
  - ✓ gruppo dei tocoferoli

- stabilizzanti, addensanti, gelificanti
  - ✓ gelatine animali → ottenute per idrolisi dal collagene → il potere gelificante si misura in gradi Bloom (il peso misurato in grammi che, posato su un pistone di 12,7 mm di diametro, provoca l'abbassamento della superficie di gel a cui è applicato di 4 mm. Il gel deve essere preparato con una concentrazione del 6,67% e lasciato riposare 17 ore alla temperatura di 10 °C)
    - ○ gelatine usate per aromatizzare e dare una struttura morbida (paste e terrine) → 100-150 Bloom
    - ○ gelatine per prodotti "in gelatina" (vitello, prosciutto etc) → in parte arriva dal tessuto connettivo del prodotto → struttura rigida, grado Bloom elevato, traslucide, senza colore, rinforzate con gelificanti
    - ○ gelatine di copertura → traslucide, Bloom > 250, devono resistere alle temperature ambientali (aggiunte di carragenine), spesso colorate con caramello, aromatizzate, salate

Additivi e sostanze aggiunte

• polifosfati (uso nei prodotti cotti; aumentano la ritenzione di acqua; max 0.4% insaccati, 0.25% prosciutti e spalle)

• uovo → usate sia intere che come albume o tuorlo → il tuorlo ha lecitina emulsionante, coagula a 60 °C ed è emulsionante

• latte e derivati → usato sia il latte che i derivati
  - ✓ caseina e caseinati → emulsionante
  - ✓ sieroproteine → emulsionanti, inglobano acqua, coagula a T di 65-80 °C

• sangue → usato di suino → si usa il plasma sanguigno e la globina

• lieviti

• proteine vegetali → usato glutine (fissa l'acqua), glutenine o glutine idrolizzato (emulsionante e gelificante) e proteine di soia (emulsionanti, gelificanti, danno anche struttura al posto della carne)

Additivi e sostanze aggiunte

- leganti polisaccaridici
  - ✓ amido → molto usato come farina o fecola → farina in genere di mais, riso, frumento → fecola di patata e manioca
  - ✓ amido nativo → estratti da farine o fecole costituiti da amilosio ed amilopectine → a freddo sono insolubili → scaldandosi si rigonfiano ed idratano → gelatinizzazione
  - ✓ briciole → ottenute da pane secco, malto, biscotti → usate per impanature e per triti
  - ✓ amido modificato → amido modificato per via acida od enzimatica → maltodestrine (idrolisi scarsa) → sciroppo di glucosio (idrolisi spinta) → glucosio e fruttosio (idrolisi totale)
  - ✓ amido modificato → viene stabilizzato e non si ha retrogradazione → amido reticolato è usato per alimenti cotti ad alta temperatura (i ponti chimici sono più stabili dei ponti idrogeno) od acidi (idrolisi dell'amido nativo)
  - ✓ cellulosa e derivati → strutturanti
  - ✓ farina di carrube e di guar → catena di mannosio con galattosio (1 gal per 4 man in carruba; 1 man in 2 man in guar) → la farina di guar scioglie in acqua fredda, di carrube solo in acqua calda → strutturanti formando gel con lo xantano
  - ✓Estratti di alghe
    - ○ carragenani → da alghe rosse (fam Rhodophyceae) → catena di galattosio con solfati → tre tipi (kappa, iota e lambda) → danno gel
    - ○ alginati → catene di acido mannuronico e glucuronico → danno gel a freddo termoirreversibile

Additivi e sostanze aggiunte

- Gomme di fermentazione
  - ✓ gomma xantan → da Xantomonas campestris → catena di glucosio, mannosio e acido glucuronico → solubile a freddo → non da gel ma soluzioni ad alta viscosità ad attività stabilizzante
  - ✓ gomma gellano → da Pseudomonas elodea → catena di glucosio, ramnosio e acido glucuronico → solubile solo in acqua calda → da gel stabili e trasparenti, stabili alla temperatura

- fibre ed estratti vegetali → costituiti da cellulosa, lignine ed emicellulose → sostitutivi di grasso e magro → elevato assorbimento di acqua

- derivati lipidici → mono e digliceridi ed esteri di acidi grassi → gelificanti ed addensanti

- oli vegetali e panna di latte → emulsionanti

- coloranti

- rivestimenti
  - ✓ non edibili → cera, sintetici, plastici → proteggere dalla ossidazione e dagli scambi con l'esterno
  - ✓ edibili → omento, gelatine

Additivi e sostanze aggiunte

• sodio cloruro (2,5-3,5%) → a secco (importante la granulometria per non formare incrostazioni superficiali, usata per pezzi interi) – in salamoia (deboli 10%, medie 18%, forti > 25%; importante la sanificazione; usata spesso per iniezione nei prodotti cotti) – per miscelamento (sale in miscela con spezie, usata per salami, salsiccia, wurstel, sale solo fine; importante la miscelazione)

• zuccheri: saccarosio, lattosio, destrosio, fruttosio e loro miscele → usati per dare sapore dolce, formare composti colorati ed aromatici (Maillard) in paste e prodotto fritti, causare un ambiente riducente, fornire nutrimento ai batteri con acidificazione del substrato → fissano anche l'acqua → possono dare alterazioni con gas

• glucono-δ-lattone → determina acidificazione tardiva, dare colore alle salsicce cotte

• starter microbici (insaccati crudi)
  - ✓ Lattobacillaceae (genere Lactobacillus)
  - ✓ Streptococcaceae (genere Pediococcus)
  - ✓ Micrococcaceae (genere Micrococcus)

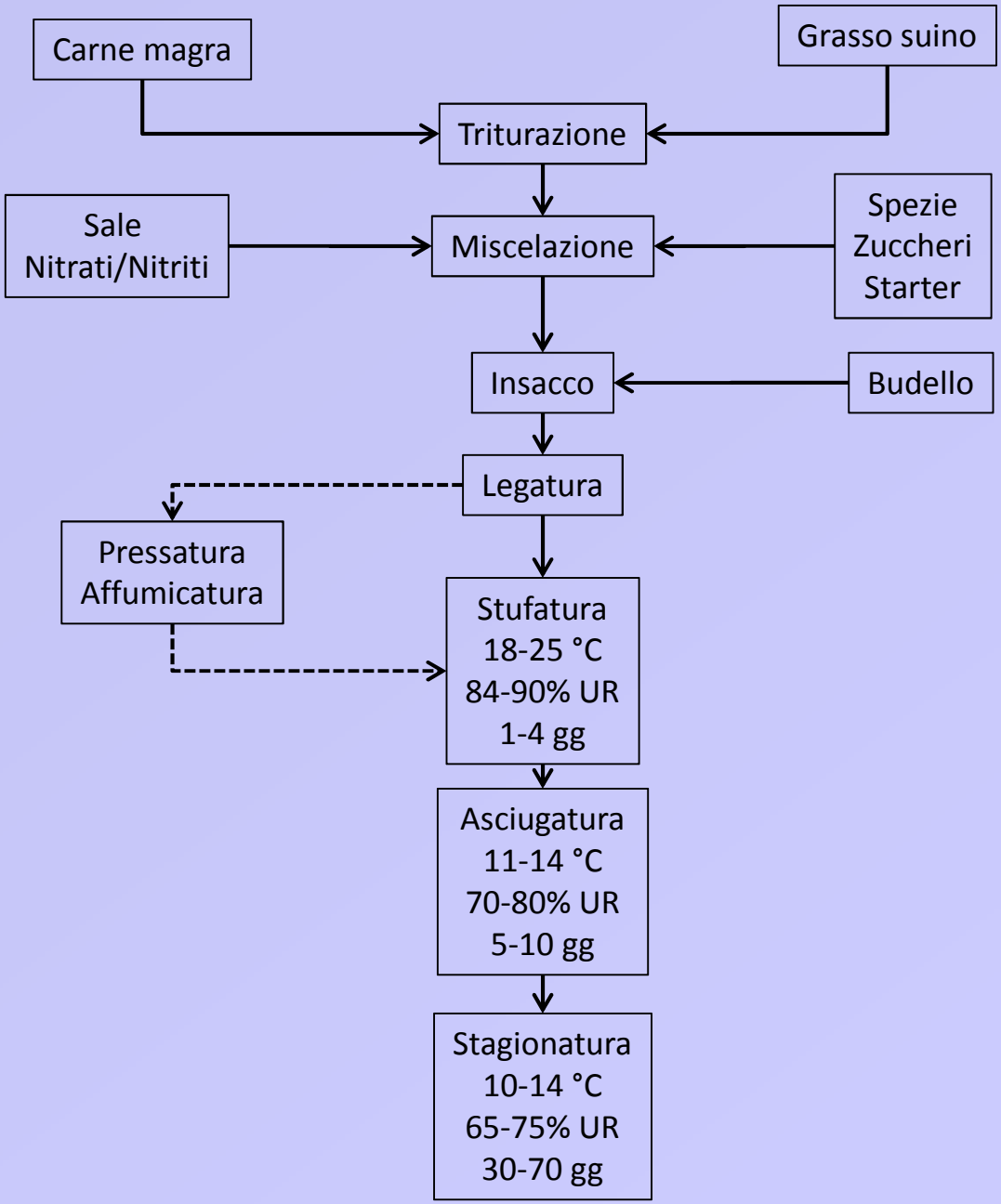
- acido sorbico, benzoico, paraidrossibenzoico e loro sali
- solfiti
- natamicina (pimaricina)
- spezie varie (finocchio, pepe, cardamomo, timo, rosmarino, paprika, basilico, lauro ecc.)
- aromi
  - ✓ naturali
  - ✓ natural-identici
  - ✓ artificiali
  - ✓ preparazioni aromatiche (idrolisati di proteine vegetali, di lieviti, di carne → polipeptidi ed aminoacidi)
  - ✓ di trasformazione (da riscaldamento di vari ingredienti con formazione di prodotti di Maillard)
  - ✓ di fumo
- vini, alcole, liquori
- condimenti (mostarda, ketchup, aceto, succo di limone, aglio, cipolla)
- legumi, frutta (noci, nocciole, mandorle), funghi, tartufo
- brodo, profumo (estratto aromatico da parti di animali), infuso
- esaltatori di sapidità (glutammato)

Classificazione dei salumi

Prodotti carnei salati	Pezzo anatomico intero	Crudi	Affumicati		Prosciutti di Westfalia e Praga, bacon, Speck
			Non affumicati		Prosciutti, Culatello, Pancetta, Lardo, Bresaola, Violino, ecc.
		Cotti	Affumicati		Prosciutto cotto affumicato
			Non affumicati		Prosciutto, Spalla, Arista, Lombata, Arrosto
	Carne trita	Crudi	Fermentati	Affumicati	Salame Ungherese, Salame Napoletano
				Non affumicati	Salami
			Non fermentati	Non affumicati	Salsiccia, Cotechino, Zampone
		Cotti	Non pressati	Affumicati	Wurstel, Salame cotto affumicato
				Non affumicati	Mortadella, Salame cotto
			Pressati	Non affumicati	Coppa di testa, prosciutto cotto ricostituito

Salame crudo

- Il “salame” è il prodotto della fermentazione di carne cruda triturata e salata miscelata con grasso triturato addizionata con spezie e conservata in budello naturale od artificiale
- La carne può essere di varia tipologia : suina, bovina, polli, tacchini, cinghiali, asino etc.
- Molti i prodotti con riconoscimento DOP/IGP
- Importanti per la tipologia:
  - ✓ Carne: si possono usare tutte le parti magre ma in genere si usano i muscoli di spalla, rifilature dei prosciutti, delle coppe e delle pancette. Se sono di bovini devono essere magre
  - ✓ Grasso. Usato in genere i cubetti
  - ✓ Sale : usato al 2-4 %
  - ✓ Spezie: molto variabili tra le tipologie ed i produttori
  - ✓ Zucchero: serve per aumentare l’acidità ed avere pH circa 5.00
  - ✓ Colture starter
  - ✓ Budello: determina forma e dimensione ma anche l’asciugatura, alcuni disciplinari obbligano i naturali


Carne magra
Grasso suino
Triturazione
Sale
Nitrati/Nitriti
Miscelazione
Spezie
Zuccheri
Starter
Insacco
Budello
Legatura
Pressatura
Affumicatura
Stufatura
18-25 °C
84-90% UR
1-4 gg
Asciugatura
11-14 °C
70-80% UR
5-10 gg
Stagionatura
10-14 °C
65-75% UR
30-70 gg

Salamino Italiano alla cacciatora DOP

- Questo nome curioso si deve probabilmente al fatto che veniva consumato dal cacciatore, appunto, durante le sue escursioni di caccia

- Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione dei salamini italiani alla cacciatora debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise

- I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono rispondere alle caratteristiche produttive … per i prosciutti di Parma e S. Daniele. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/84...

- I salamini italiani alla cacciatora sono ottenuti nella zona tradizionale di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni, esattamente corrispondenti a quelle di provenienza dei suini: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise

- Impasto costituito per il 70% da spalla e coscia e da magro di pancetta per il 30%

- Carne tritata nel tritacarne con grana n.° 8 (anche di più o di meno, dipende)

- Aggiunta di aromi (aglio, pepe nero spaccato e fino), sale e conservanti (salnitro) e impastamento nell'impastatrice orizzontale, anche sottovuoto. Nella produzione del Salamino DOP possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, latte magro in polvere o caseinati, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico

- Passaggio all'insaccatrice verticale idraulica, pressando bene l'impasto per evitare sacche d'aria

- Riempimento dei budelli di bovino (torte 50+). Tali budelli all'arrivo in laboratorio sono sotto sale e perciò vengono lavati in acqua fredda e poi lasciati un po' in acqua e aceto. Nei Salamini DOP non oltre 75 mm, eventualmente legati in filza

- Da ciascun budello si formano più cacciatori, legati con legatura doppia con spago e appesi alla gancera

- Sgocciolamento e asciugatura in cella a temperatura di 23° C per 4 ore, 20-21° C per 12 ore con U.R. 50%, poi ogni 24 ore si abbassa la temperatura di 1° C e si aumenta l'umidità in modo graduale sino ad arrivare al 7° giorno con U.R. 75%. Questa variazione di temperatura e umidità fa diventare rosso il salame e fa comparire la muffa superficiale, oltre che conferire l'aroma

- I salami vengono tolti dalla cella e spazzolati, messi in cella di stagionatura a 11-13° C con 75% U.R. per un tempo variabile a seconda del gusto (subito o dopo 3-4 giorni)

- Il prodotto ha una perdita in peso del 20-25%.

CONSORZIO
CACCIATORE Cacciatore
SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

Salame Cremona IGP

- Area di produzione : Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto
- Macinatura su tritacarne 6 mm
- Insaccatura in budello di suino diametro >70 mm
- Stagionatura > 5 settimane; peso >500 g; diametro >70 mm

Salame di Varzi DOP

- Area di produzione: i comuni dell'Oltrepò Pavese
- Vari tagli di carne, grasso del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello (30-33% di grasso totale)
- Miscela salagione: sale marino, nitrati/nitriti, pepe nero grani, infuso aglio, vino rosso
- Macinatura su tritacarne 12 mm
- Insaccatura in budello di maiale
- Varie tipologie commerciali con peso da 0.5 ad oltre 2 kg, stagionatura da 45 gg a oltre 180 gg

Soprèssa Vicentina DOP

- Area di produzione : provincia di Vicenza
- Solo da suino pesante (>130 kg alla macellazione; > 9 mesi)
- Parti pregiate di carne e grasso con aggiunta di sale, pepe, spezie, aglio, zuccheri, nitrato
- Macinatura 6-7 mm; insacco in budello > 8 cm, pezzatura all'insacco da 1.5 a 8 kg
- Stagionatura in funzione delle dimensioni : >60 gg → >120 gg

Sopressata di Calabria DOP

- Suini allevati in Calabria
- Carne tagliata al coltello con lardo in cubetti; aromatizzazione con peperoncino; budello da intestino crasso
- Dopo circa 2 settimane di stagionatura si pressa per circa 7 gg; poi stagionatura ancora per 2 settimane e pressatura per altri 7 gg
- Conservazione per circa 12 mesi anche sotto olio o grasso

Salame cotto

- La carne è costituita da un 70-80% di parti magre (gole, guanciali e magro di testa) e da un 20-30% di parti grasse (mondatura di spalle e cosce) passati al cutter

- Tritato nel tritacarne con piastra di 14 mm per due volte

- Impastamento nell'impastatrice orizzontale con aggiunta di spezie, sale, conservante (sodio nitrito e potassio nitrato), noce moscata, aglio, vino (barbera o freisa), colorante roxi bit (naturale, con barbabietole)

- Insacco mediante insaccatrice a pistone con budelli bovini tasconi, messi precedentemente in acqua per 24 ore per togliere il sale, aggiunti poi di acqua calda, rivoltati e lasciati ancora per 24 ore in acqua e aceto

- Legatura e bucatura

- Cottura mediante immersione in acqua fredda dei salami in caldaie a fuoco diretto per 5 ore (per 2 ore a 70° C sino a innalzare poi la temperatura a 90° C)

- Si toglie l'acqua di cottura, si lavano con acqua fredda e si lasciano in questa per 4 ore

- Si posizionano nelle baltresche (vasche forate poco profonde) e si docciano sempre con acqua fredda

- Scolate si mettono in cella a 6° C e si lasciano una notte

- Confezionamento sotto vuoto, calo del prodotto 28-30%.

Prosciutto cotto

3 categorie di suini per la produzione:

- suino pesante: Large White e Landrace, 150-170 Kg, età 10-12 mesi; produzione crudi tipici , cotti senza polifosfati e che presentano caratteristiche ottimali
- suino medio/pesante: Landrace Belga, Hampshire, Duroc, Pietrain, ecc., 120-130 Kg, età 8-10; produzione cotti con grasso e cotenna e senza polifosfati, di buona qualità
- suino leggero: ibridi o incroci di razze selezionate, 95-105 Kg, 6-8 mesi età; produzione cotti con grasso e cotenna di qualità medio-bassa

Processo produttivo

- Selezione per peso e pH
- Disosso a mano
- Siringatura. Salina iniettata con aghi e costituita da acqua, sale, nitriti, nitrati, marsala, rhum, ac.ascorbico e fruttosio.
- Intenerimento. Inteneritori a cilindri e ad aghi.
- Zangolatura. Massaggio, assorbimento salina ed estrazione proteica. Per circa 72 ore, alternando 20 minuti di lavoro con 80 minuti di pausa.
- Stampaggio. Forme e dimensioni variabili, effettuato a mano.

- Pressatura
- Cottura. In forni ad acqua, a doccia, ad aria o a vapore statico (barbottage). Temperatura a 70° C dell'ambiente riscaldante (68° C al cuore del prodotto) per 1-1,5 ore per Kg di prodotto.
- Ripressatura
- Raffreddamento. Per 24 ore a 0° C fino a raggiungere i 2° C.
- Toelettattura e confezionamento
- Può essere "scelto" se sono visibili al taglio almeno tre dei quattro muscoli della coscia (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite, bicipite femorale) e l'UR sullo sgrassato e deaddittivato (UPSD) <78.5%
- Può essere "alta qualità" se sono visibili al taglio almeno tre dei quattro muscoli della coscia (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite, bicipite femorale) e l'UR sullo sgrassato e deaddittivato (UPSD) <75.5 %. Inoltre deve rispettare il processo produttivo del DM 21/9/05

Prosciutto crudo

- Per la produzione di prosciutto crudo vengono utilizzati suini di 10-12 mesi di età con un peso elevato, compreso tra i 150 e i 180 Kg. Tali carni hanno un minore quantitativo di umidità, un'ottima copertura adiposa e una buona succosità.
- I pezzi anatomici hanno un peso che varia tra i 10 e i 14 Kg.
- Le razze prevalenti sono la Large White o la Landrace, razze rustiche che sopportano notevoli accrescimenti
- Numerosi hanno un riconocsiemento:
  - ✓ Prosciutto di Carpegna DOP
  - ✓ Prosciutto di Modena DOP
  - ✓ Prosciutto di Norcia IGP
  - ✓ Prosciutto di Parma DOP
  - ✓ Prosciutto di San Daniele DOP
  - ✓ Prosciutto Toscano DOP
  - ✓Veneto Berico-Euganeo DOP
  - ✓ Crudo di Cuneo DOP
  - ✓ Prosciutto di Sauris IGP
  - ✓Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

Processo produttivo:

- Rifilatura della coscia di 12-14 Kg che ha una temperatura esterna di -5°C. Tale temperatura permette un taglio migliore della carne.
- La coscia viene mossa bene e massaggiata in modo tale che fuoriesca il sangue residuo delle vene; la sua presenza in stagionatura provocherebbe cattivo odore.
- Salatura dopo 30 minuti affinché la carne si scaldi ed il sale penetri meglio in essa. Viene utilizzato il sale grosso con aggiunta di salnitro, pepe, aglio, paprika, coriandolo e peperoncino già miscelati. Avviene solo nella parte dove c'è la carne scoperta.
- Raffreddamento e stazionamento in cella a 4-6° C con U.R. 60-70%.
- Passati 3 giorni la coscia viene massaggiata per facilitare la penetrazione del sale.
- Dopo 4 giorni salatura e massaggiatura.

- Dopo 15 giorni la coscia viene appesa in aria in cella a 3-5°C.
- Lavaggio in acqua fredda dopo 20 giorni.
- Dopo 20 giorni viene segata l'anchetta, ovvero l'osso prominente.
- Lavaggio in acqua fredda dopo 10 giorni.
- Dopo 30 giorni la coscia viene messa in cella di asciugatura a partire da 22° C con U.R. 85% per poi scendere gradualmente sino ai 16° C.
- Dopo 7 giorni il prosciutto viene posto in cella di stagionatura a 16° C con U.R. 80%.
- Trascorsi 30 giorni vi è la stuccatura nera, effettuata con sugna (grasso suino presente intorno al rene) aggiunta di un po' d'acqua, sale, pepe. Tale stucco viene spalmato sulla parte scoperta della carne.

- Dopo 30 giorni viene aggiunto uno strato leggero di stucco bianco (sugna pura) sempre sulla parte scoperta della carne, mentre sulla cotenna viene spalmato dell'olio.
- Ulteriore aggiunta di uno strato leggero di stucco bianco dopo 40 giorni.
- Aggiunta di uno strato spesso di stucco bianco.
- Disosso e vendita.

Il peso finale ha una calo del 27-32%.

Il processo produttivo ha la durata di 12 mesi dalla prima salatura sino alla stagionatura. Non vengono mai superati i 16 mesi in quanto il prodotto risulterebbe eccessivamente asciutto.

Carpegna

Jambon de Bosses

Vallée d'Aoste

Pancetta

✓ Esistono diverse tipologie: distesa, arrotolata con o senza cotenna, affumicata e aromatizzata. Il taglio è corrispondente al ventre del suino dalla regione retrosternale a quella inguinale e comprende i muscoli del torace e dell'addome

✓ Nella versione affumicata abbiamo il **bacon**

✓ Hanno un riconoscimento: Pancetta di Calabria DOP, Pancetta Piacentina DOP

- Il taglio viene tagliato a quadrato, rifilato, liberato delle cotenna e sgrassato
- Riposo 24 ore a 0-2 °C
- Aggiunta in superficie di sale con spezie a mano o in zangola e riposo in cella per 8 giorni a 0-3° C.
- Lavaggio in acqua fredda e riposo in cella per un giorno
- Eliminazione della cotenna e taglio nella metà della pancetta con sua apertura

- Spolveratura superficiale con pepe macinato, pepe fine e mix di spezie
- Arrotolatura e legatura
- Avvolgimento nella carta pergamena, legatura e foratura. Tale carta impedisce l'irrancidimento superficiale ed evita che la superficie divenga gialla.
- Stagionatura da un mese e mezzo a 3 mesi, l'ideale sarebbe 2 mesi, a 10-12° C con U.R. 80-85%.

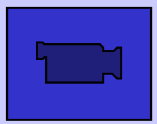
Cotechino

- Vengono utilizzati: 20% di cotenna di tutto il maiale, 50% di gole senza cotenna, 10% di magro di rifilatura, 20% di grasso di coscia, spalla e lardello.
- Le carni vengono tritate al tritacarne con grana differente: la cotenna passata prima al n° 18, poi al n° 14 e infine al n° 6, mentre il resto al n° 6.
- Impastamento con aggiunta di sale, salnitro normale e rapido (evitano che la carne divenga scura nel caso in cui il cotechino venga cotto subito o dopo alcuni giorni), pepe fine, mix di spezie, vino barbera e aglio.

- Insacco in budella dritti di vitello, legatura e bucatura.
- Il cotechino si può consumare subito, ma è meglio dopo qualche giorno, non superare comunque il mese. Per cuocerlo metterlo in acqua fredda e dal bollore far passare 1 ora e 15 minuti.

Coppa

- La coppa si ricava dal muscolo cervicale del suino, tagliato all'altezza della quarta costola ed isolato "a caldo". Il pezzo asportato non deve essere inferiore ai 2,5 Kg.
- Con riconoscimento : Coppa piacentina DOP; Capocollo di Calabria DOP
- Conservazione a temperatura di 0-1° C per 24 ore.
- Toelettatura: rifilatura e spremitura dei vasi sanguigni.
- Salagione: a secco, utilizzando cloruro di sodio, nitrato di potassio, pepe spezzato grosso, zucchero, chiodi di garofano, semi d'alloro e cannella macinata.
- Riposo in vasconi detti "tini" posti in celle frigorifere per almeno 7 giorni, durante i quali è periodicamente rivoltata e sottoposta a massaggiatura manuale
- Confezionamento. Solitamente il budello utilizzato è la bondeana di manzo, ma per le coppe sottoposte ad una stagionatura superiore ai 4 mesi si preferisce la bondeana di suino, più spessa e meno permeabile. Una volta rivestita del budello la coppa viene legata con spago e forata
- Asciugamento. La coppa viene fatta sostare in ambienti con temperatura compresa fra i 17° C e i 20° C, sino a che non compaia la caratteristica fioritura (circa sette giorni).
- Stagionatura. Il salume viene posto in locali di stagionatura per 2- 6 mesi a 10-14° C con umidità relativa del 70-90%
- Peso finale: circa 1,5 Kg



Mortadella

- Il termine sembra derivare da “mortarium”, strumento usato dai Romani per pestare ed impastare le carni suine con sale e spezie, oppure derivare da “myrtatum”, carne insaccata e condita con bacche di mirto

- Le varie materie prime, sottoforma di pani congelati (circa -10° C), sono dosate in proporzioni che dipendono dalle caratteristiche finali del prodotto che s’intende ottenere e sono macinate in più fasi successive.

- La spalla del maiale è l’elemento principale per valutare il livello di qualità del prodotto finito. La sua percentuale d’incorporazione è massima in mortadelle di qualità elevata, minima in prodotti di bassa qualità.

• Alle carni suine possono essere aggiunte, in percentuali variabili, carni bovine, equine (asino giovane) e più raramente ovine. I triti sono carni che derivano dai tagli quali il prosciutto, il lombo, la coppa, ecc, e sono costituiti da una certa percentuale di grasso che fonde a basse temperature. Per questo non possono essere utilizzati per la produzione di salami e nelle mortadelle di qualità elevata sono aggiunti in porzione limitata.

• Possono essere utilizzati anche il magro di testa (ricco di collagene), gli stomaci (trippini; in bassa % contribuiscono a diluire il rosso, in alta % fungono da riempitivo in prodotti di bassa qualità), le interiora (intestini, cuori, reni e lingue) che conferiscono all'impasto la giusta consistenza e il tipico colore rosato, emulsione di grasso con caseinato di sodio come emulsionante (resiste alla cottura e rende stabile l'emulsione), emulsione di cotenna con caseinato di sodio come emulsionante, grasso cubettato (lardelli) con grasso di gola → resiste meglio alla cottura e non si distacca dalla fetta

• Altri ingredienti aromi ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0.5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti, per milione, acido ascorbico e suo sale sodico, glutammato monosodico

Fasi di produzione

• Triturazione : i componenti congelati sono inviati alla spezzettatrice. I frammenti sono triturati con un tritacarne 16/18 mm poi passati ad un secondo tritacarne (raffinatore o sterminio) con quattro coltelli e quattro stampi (4 lame / 8 mm / 5 lame / 6 mm / 5 lame / 3 mm /5 lame / 0.9 mm) → sequenza legata alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione ed all'impianto

• Preparazione dei cubetti di grasso (lardelli) : il grasso può derivare dalla gola o dalla schiena del suino. Il primo è migliore, perché stabile alle alte temperature, il secondo può andare incontro a fusione. Il grasso refrigerato viene introdotto in una cubettatrice e poi immesso in una "scalda-lava-asciuga lardelli" per eliminare il grasso che fonde a basse temperature : taglio del grasso in cubetti quindi lavaggio

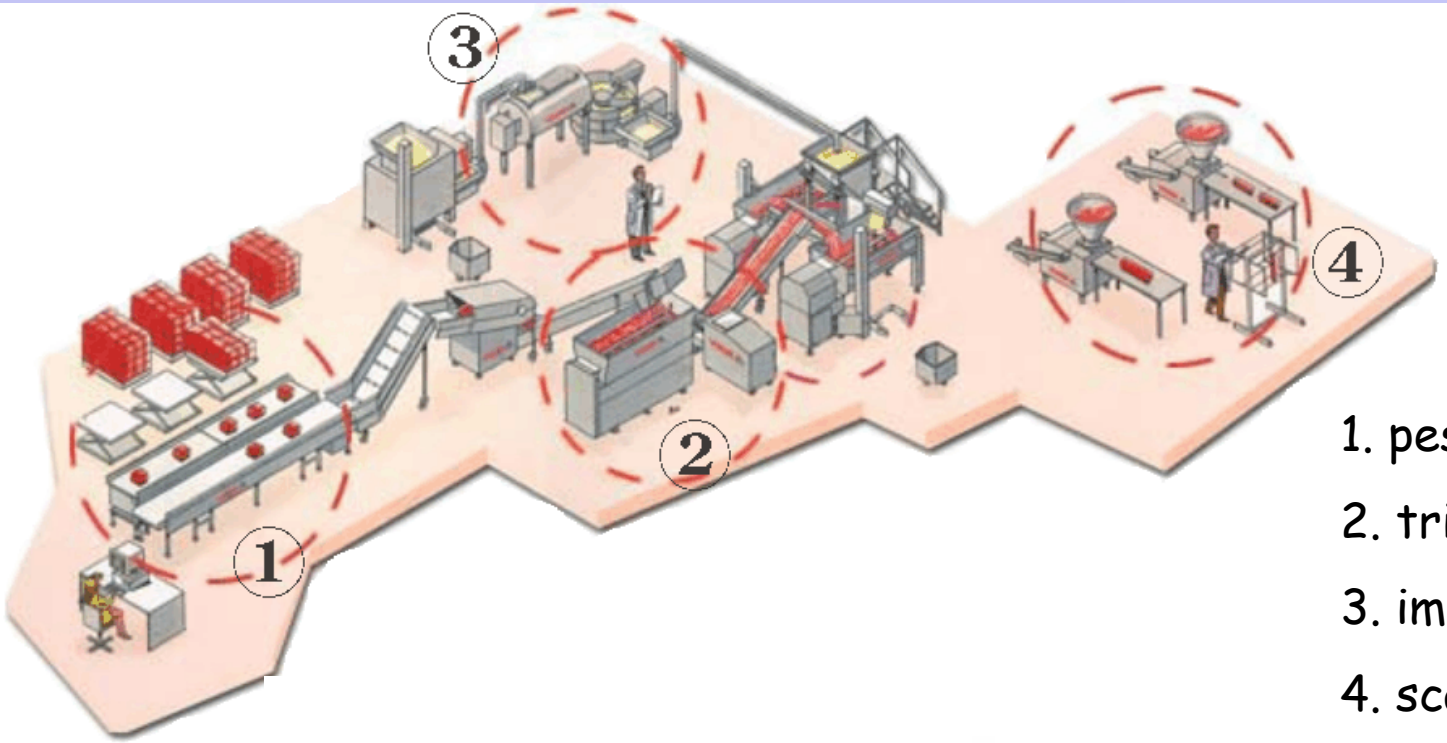
• L'impastatura di tutti i componenti (nitrito, sale, polifosfati, polvere di latte, aromi, zucchero, ac. ascorbico, ecc) deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. Gli involucri utilizzati sono naturali (vescica di maiale) sia artificiali. La pezzatura va da 500 g a oltre 100 kg

Fasi di produzione

• Dopo l'impastatura ed il successivo insacco sotto vuoto il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca. L'entità del trattamento è legata al diametro del prodotto e comunque la temperatura a cuore del prodotto non dovrà essere inferiore a 70 °C. Prevede in genere tre fasi, asciugatura (65 °C / 6 ore), precottura (75 °C / 2 ore), cottura (80 °C /12 ore). Sono utilizzati involucri naturali (vescica di maiale) e artificiali. I sacchi oscillano tra i 30 e i 40 Kg, ma sono comuni le pezzature da 12-14 Kg e anche più piccole.

• Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato. La temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibile valori inferiori ai 10 °C.

• Stoccaggio in celle frigorifere a 10° C con UR 75%



Ciclo produttivo mortadella

1. pesatura e dosatura
2. tritacarne
3. impastatrice
4. scalda-lavalardello
5. cottura

Scalda-lavalardello

Wurstel

- La parola wurstel è il il diminutivo di *wurst*, che in lingua tedesca significa salsiccia e si tratta di una specialità di origine nordica che l'industria italiana ha adottato di recente, fatta eccezione per l'Alto Adige.
- Per la loro produzione vengono utilizzati tagli di carne di vari animali quali suini, bovini, equini o avicoli (50%); grasso duro di suino (20-40%); acqua sotto forma di ghiaccio(20-30%); sale; spezie varie e additivi tra i quali antiossidanti, conservanti, glutammato monosodico e a volte polifosfati.

Processo produttivo

• Macinazione. Triturazione dei pani congelati di materia prima in macchine spezzatrici e successivo passaggio in cutter. Si viene a creare un'emulsione che trattiene l'acqua in maniera stabile.

• Insacco. L'impasto passa all'insaccatrice sottovuoto e viene introdotto in un budello. Possono essere utilizzati budelli naturali o sintetici. Se l'involucro è artificiale viene allontanato dopo la cottura, e sulla confezione è riportata la dicitura "wurstel senza pelle". I budelli naturali, generalmente intestino tenue di montone, sono di solito riservati alle produzioni più tipiche e artigianali

• Cottura e passaggio in forno. Dopo circa due ore la temp. interna del prodotto raggiunge i 68-70° C necessari ad una riduzione della carica microbica e sufficienti per un'idonea conservazione. I wurstel vengono appesi su apposite rastrelliere ed affumicati. L'affumicamento conferisce al wurstel il profumo caratteristico e viene effettuato utilizzando legno di faggio.

Galantina di testa

La **galantina di testa** è un prodotto che nasce dalla necessità di sfruttare al meglio le parti del maiale meno nobili, ma che ne fanno di esso un salume caratteristico e curioso del territorio del BMA.

Il suo nome sembra derivi dalla "gelatina" che si forma durante la cottura e conferisce morbidezza al prodotto, ma si può indicare anche con i termini "salame di testa" e "testa in cassetta".

Le parti utilizzate sono quelle della testa: cotenna, guanciale, gola e lingua, cotte per 3 ore. La carne ottenuta risulta ammorbidita e viene tagliata a mano a cubetti grossolani e addizionata di altre lingue.

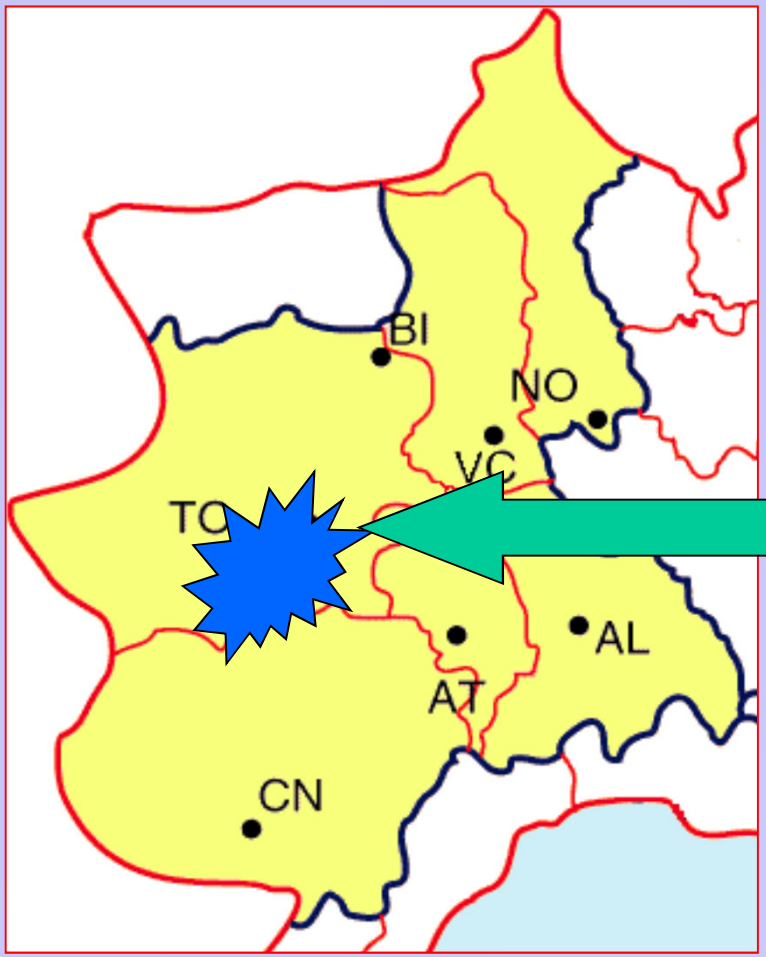
Gli altri ingredienti sono le spezie ed un bicchiere di liquore, ad esempio il rhum.

Si procede quindi all'amalgamazione e alla preparazione dello stampo, nel quale si dispone la retina (omento) del maiale che durante la cottura si scioglie e funge da involucro fondendosi con l'impasto. Nel riempimento dello stampo si aggiungono alcuni cetrioli e si ricopre il tutto poggiando altra retina e chiudendo con il coperchio a pressione.

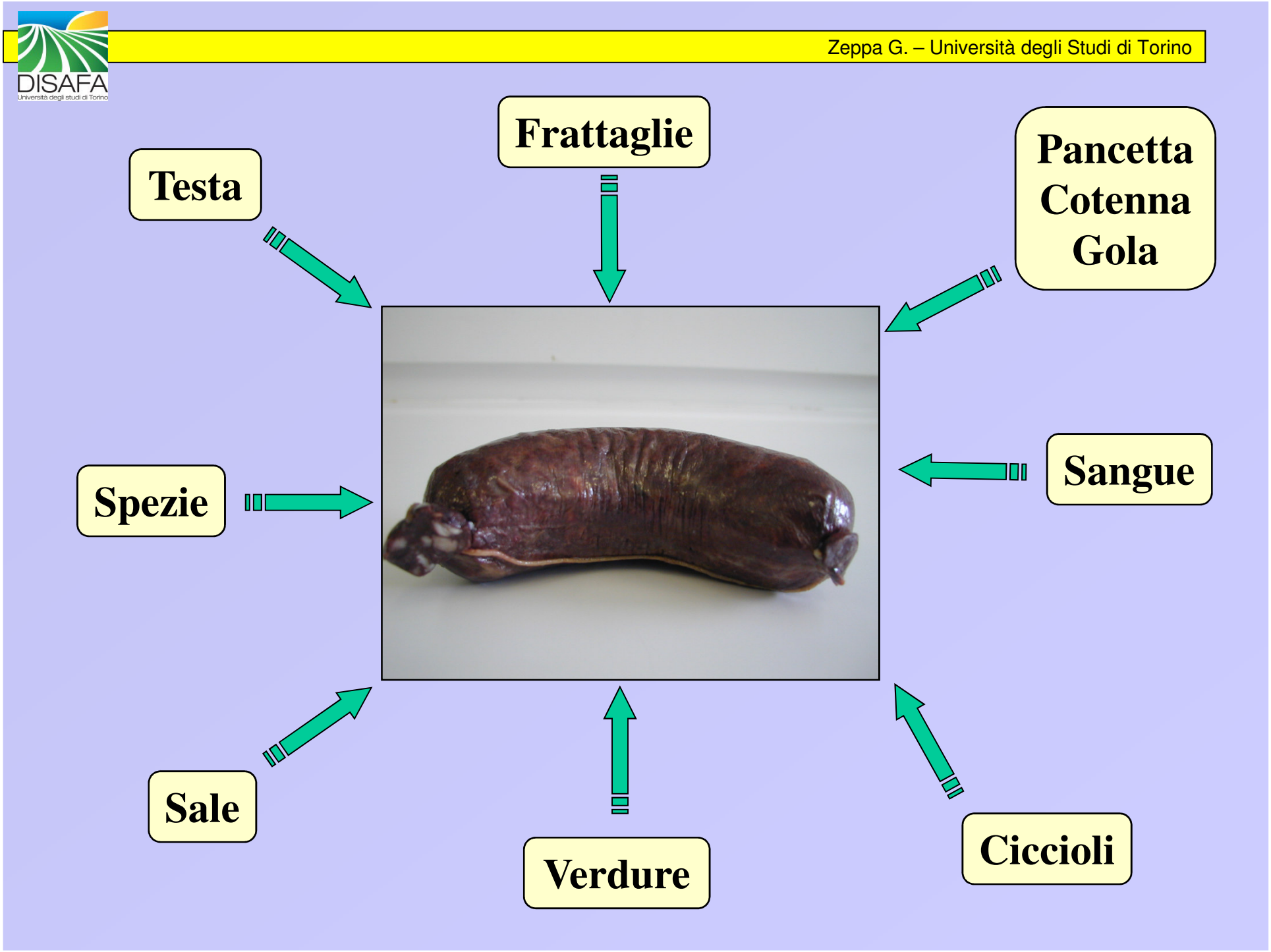
La cottura avviene in acqua a bagnomaria per 10 minuti circa, seguita dalla compressione dello stampo, per favorire la fuoriuscita della gelatina, e dalla conservazione in frigorifero per 12 ore.

Il peso finale è di 5 Kg.

Mustardela



VIENE PRODOTTA NELLE COMUNITA' MONTANE DELLA VALLE CHISONE E GERMANASCA, PINEROLESE PEDEMONTANO E VAL PELLICE

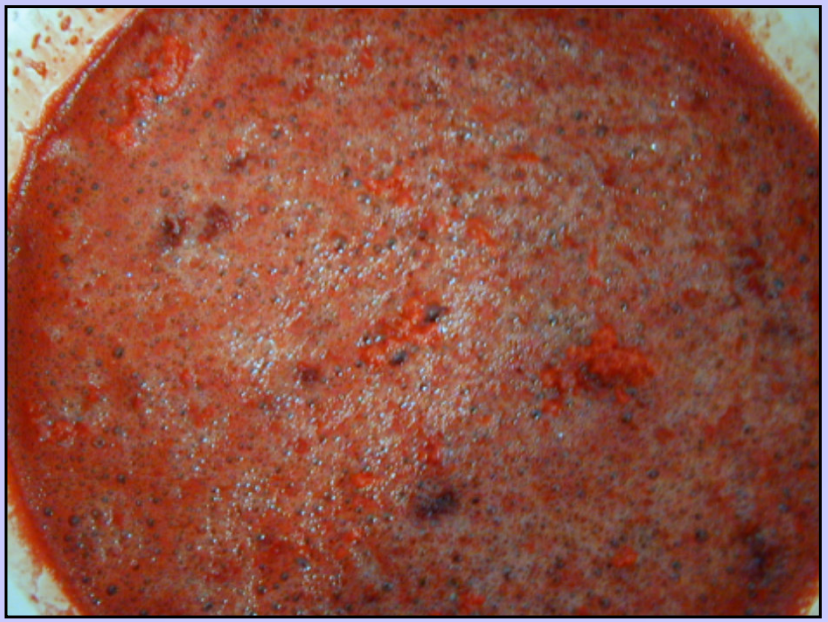

Frattaglie
Testa
Pancetta
Cotenna
Gola
Spezie
Sangue
Sale
Verdure
Ciccioli

La testa del suino viene fatta cuocere in acqua eventualmente con alloro e rosmarino per 60-90 min

Le frattaglie utilizzate possono essere cuore, polmoni e fegato

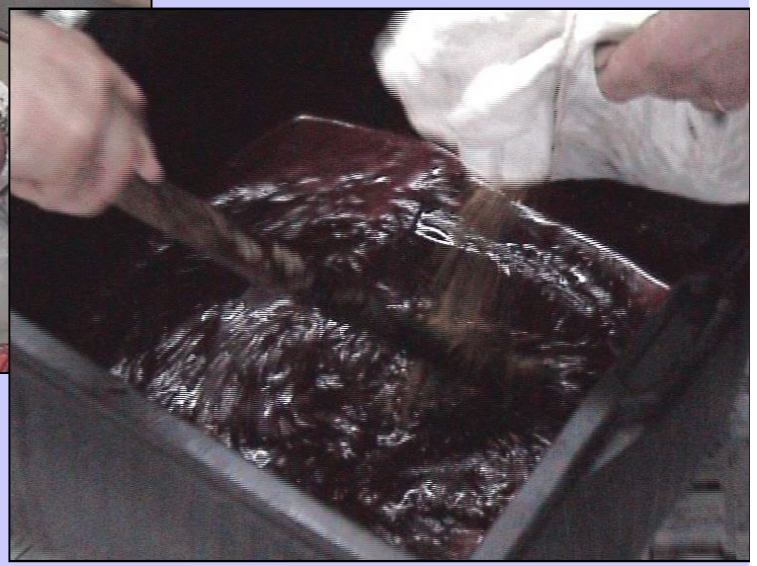
Cotenna, gola e pancetta vengono fatte cuocere insieme per 1 o 2 ore

Il sangue prelevato dal suino deve essere immediatamente raffreddato in agitazione per evitarne la coagulazione



I ciccioli derivano dal grasso molle del suino fatto cuocere per circa due ore sino al raggiungimento della classica doratura

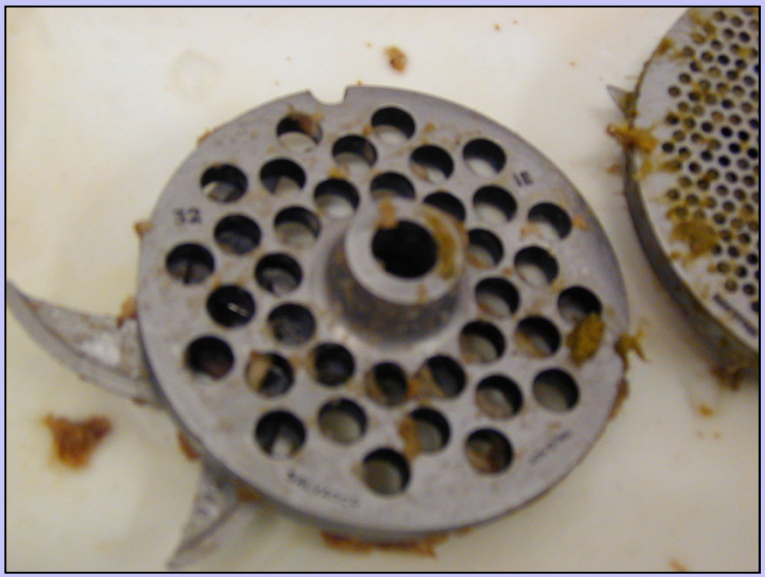
Zeppa G. – Università degli Studi di Torino



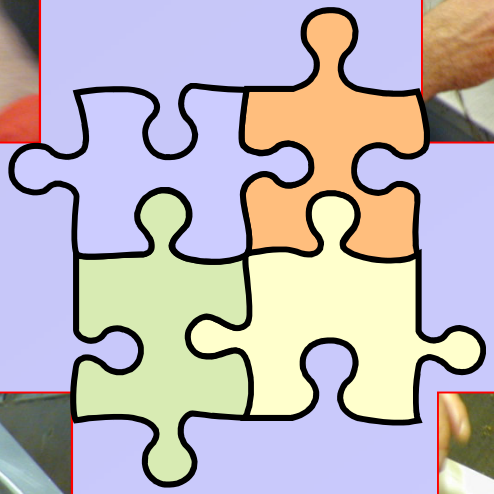
Le verdure utilizzate sono, in genere, porri, cipolle ed aglio

Alcuni le fanno soffriggere nel grasso ottenuto dalla lavorazione dei ciccioli, altri le utilizzano crude

La carne viene tritata con piastra con fori 8-10 mm



L'impasto viene fatto manualmente aggiungendo alla carne ed ai ciccioli il sangue e le verdure. A questa amalgama si aggiungono le spezie (macis, coriandolo, noce moscata, kummel, chiodi di garofano e pepe) ed il sale

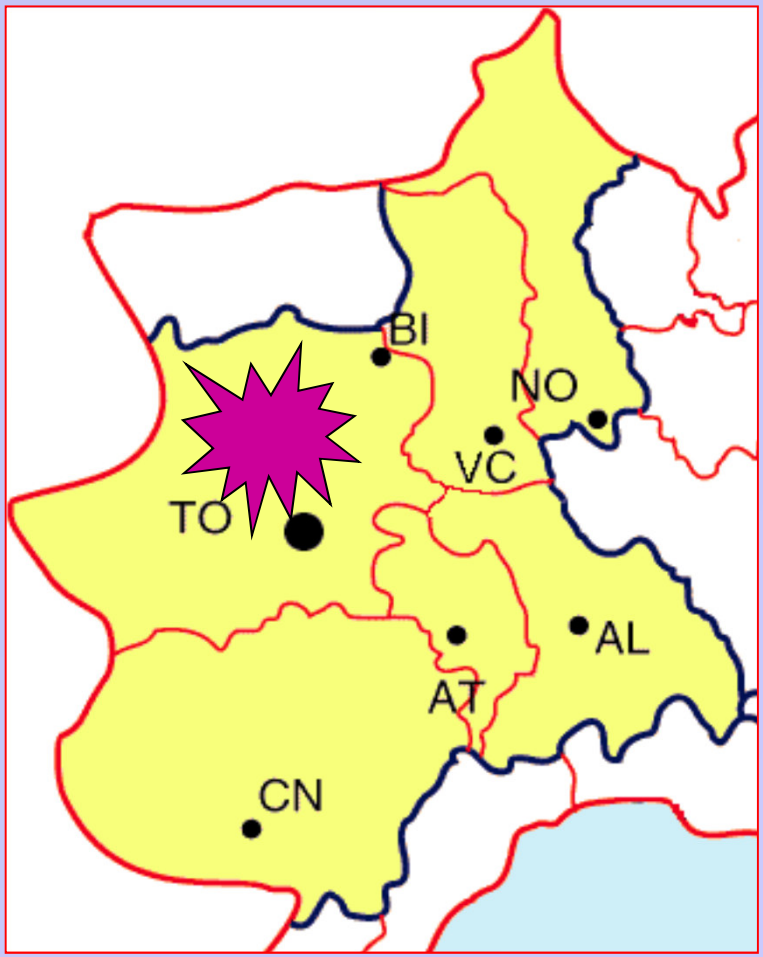


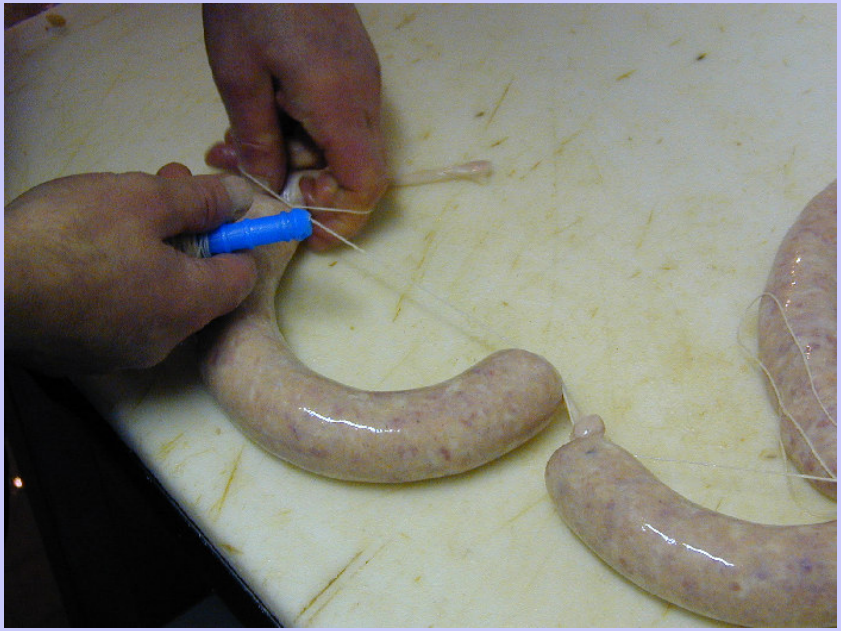
L'insacco in budella torte può essere fatto utilizzando l'imbuto o l'insaccatrice. La legatura viene fatta a mano

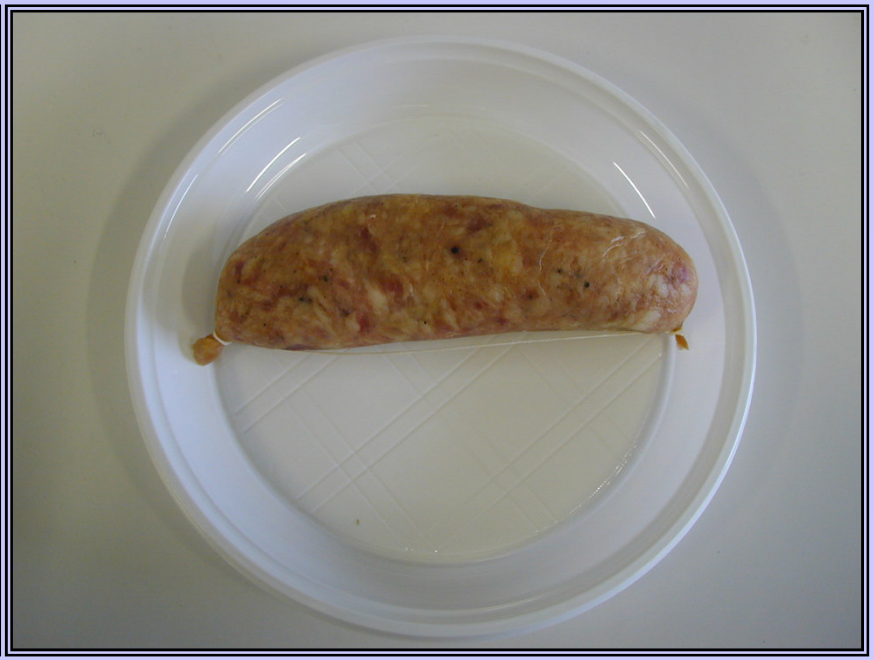
Così preparata la mustardela, in alcuni casi, viene "sbollentata" ossia immersa per alcuni minuti in acqua calda per migliorarne la consistenza

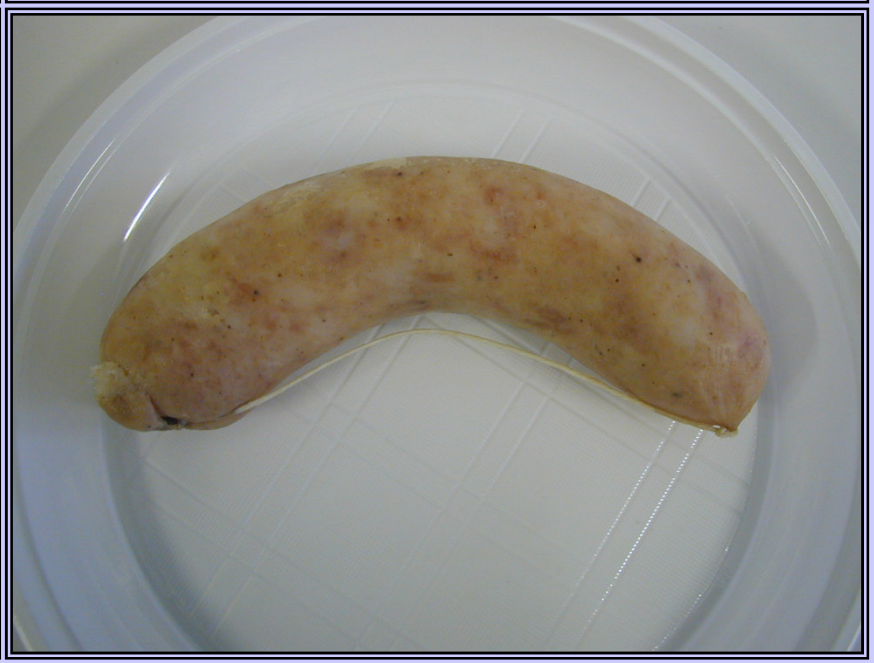
Dopo l'asciugatura la mustardela può essere venduta direttamente o confezionata sotto vuoto

Salampatata









Bresaola

• In varie tipologie (della Val d'Ossola, della Valtellina IGP) si ottiene da tagli di vitello (fesa, punta d'anca, sottofesa, girello, filetto) → per il DOP età 18 mesi/4 anni

• I tagli vengono rifilati e conciati a secco (sale, pepe, rosmarino, spezie varie, nitrati, vino)

• Posti in vasche con miscele salanti a bassa temperatura

• Dopo circa 10 giorni lavaggio, asciugatura ed insacco in bondeana (budello cieco di bovino)

• Stagionatura circa 3 mesi

• Possibile una affumicatura

Lardo

• In varie tipologie (con e senza cotenna, alle erbe, salato, affumicato, in salamoia, pancettato ecc.) si ottiene dal sopraspalla del maiale tagliato in forma rettangolare
• Hanno un riconoscimento: Lardo di Colonnata IGP; Lardo d'Arnad DOP

• I tagli vengono conciati (sale, pepe, rosmarino, spezie varie) e massaggiati

• Stagionatura in frigo per 30-50 gg. Per alcune tipologie (Arnad, Colonnata) la stagionatura è in contenitori di marmo o legno con spezie, sale ed aromatizzanti vari e arriva a 6 mesi

Speck

• Si utilizza la coscia (speck di coscia) ma anche altre parti (speck di mezzena, di pancia, di costato)

•Si ha un pezzo appiattito con una faccia con cotenna ed una esposta

• Salagione a secco ed aromatizzazione (15-20 gg)

• Asciugatura

• Affumicatura (20 gg)

• Stagionatura (4-6 mesi)

Culatello

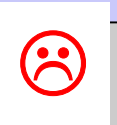
- Tipico della zona parmense (Zibello, Colorno, Polesine parmense, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secodo, Sissa)
- Dal 1996 è DOP
- Si usano cosce di maiale molto pesante (circa 200 kg) ed in particolare i muscoli posteriori ed interni della coscia uniti ad una parte di lardo che mantiene l'umidità (i muscoli interni servono per il fiocchetto)
- Si toglie la cotenna, si sgrassa, si toglie il femore e si porta alla forma voluta a pera
- Legatura e salatura (con aromi), massaggio e stagionatura

- Dopo circa 20 gg lavaggio, asciugatura, insacco con vescica suina o peritoneo e legatura esterna

- Sgocciolatura e stagionatura per 6-12 mesi

Salsiccia

- Salume molto antico, forse originario dei Lucani da cui il nome “Lucanica” di molti prodotti
- Ricette molto varie ma in genere è carne suina o bovina triturata, salata, aromatizzata ed insaccata
- Stagionatura breve (max 8 gg a 4 °C) per la carica batterica elevata e l’elevata umidità, esistono però tipologie secche
- La salsiccia fresca è in genere di suino con grasso, sale, pepe, aglio, vino e nitrati, insaccatura in budello sottile (torto)
- Si può ottenere con carne di altri animali → cavallo, pecora, cervo, capra



SALUMI
Requisiti generali:
1. La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio.
2. I salumi dovranno:
• avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo da fornire;
• essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
• risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.
3. I salumi devono essere contenuti in involucro plastico idoneo, rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21/03/73; devono essere muniti di dichiarazione riguardante:
• il tipo di prodotto;
• il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
• eventuali additivi aggiunti;
• il peso netto del prodotto;

PROSCIUTTO CRUDO
Requisiti generali:
1. Netta prevalenza delle parti di magro, colorito chiaro, il grasso non deve essere di colore giallo o avere odore o sapore rancido senza difetti esteriori ed interni, non salato, con caratteri organolettici tipici. Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge.
Requisiti specifici:
1. Prosciutto tipico di Parma o tipico di San Daniele con le caratteristiche merceologiche di cui alla Legge N° 506/70 e Legge N° 507/70, rispettivamente.

PROSCIUTTO COTTO
Requisiti generali:
1. Prima qualità con netta prevalenza delle parti di magro a fetta compatta, di colorito roseo, ben pressato, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, bel colore, buon odore e sapore.
2. Eventuali additivi (come sopra).
Requisiti specifici:
1. Tipo senza polifosfati aggiunti.

59 Prosciutto crudo Parma
Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e 853),
In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:
- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.
I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.
L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.
I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:
- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.L. 109 del 27.1.92. e s.m.i
Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione.
La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

60 Prosciutto cotto senza polifosfati
Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti” ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e 853)
All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.
Altre caratteristiche:
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96; non deve contenere amidi e derivati.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- Non deve contenere lattosio.
La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l’etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i .

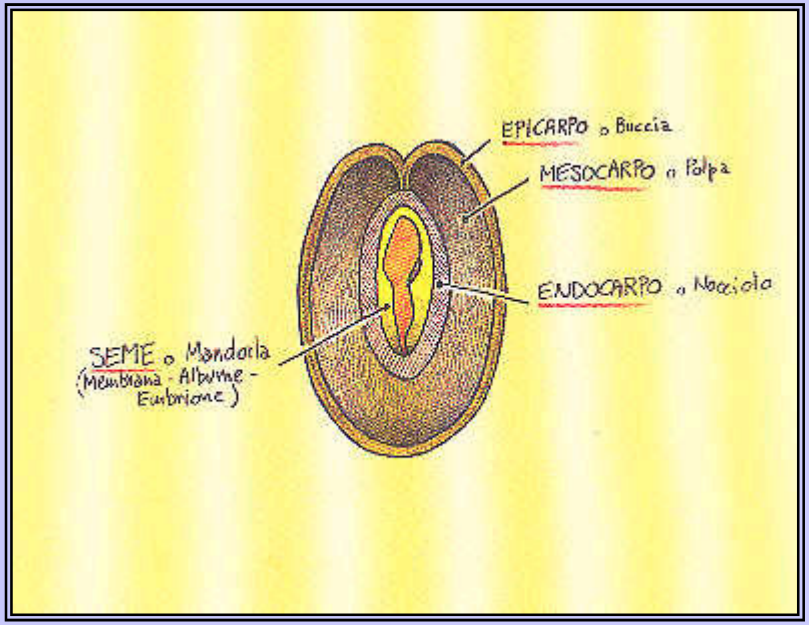
I grassi

L'industria olearia è una industria estrattiva da Olea europea

Drupa con peso di 2-6 g

Formata da

- **Epicarpo (2-3%)**
- **Mesocarpo (60-90%)**
- **Endocarpo (13-30%)**



Composizione

Acqua	**50 %**
Olio	**19-22 %**
Zuccheri	**19 %**
Cellulosa	**5-6 %**
Proteine	**1-2%**
Ceneri	**1-2 %**
Acidi organici	
Polifenoli	
Vitamine	

Il 99% dell'olio è contenuto nei vacuoli delle cellule oleifere del mesocarpo; solo l'1% è presente nel citoplasma

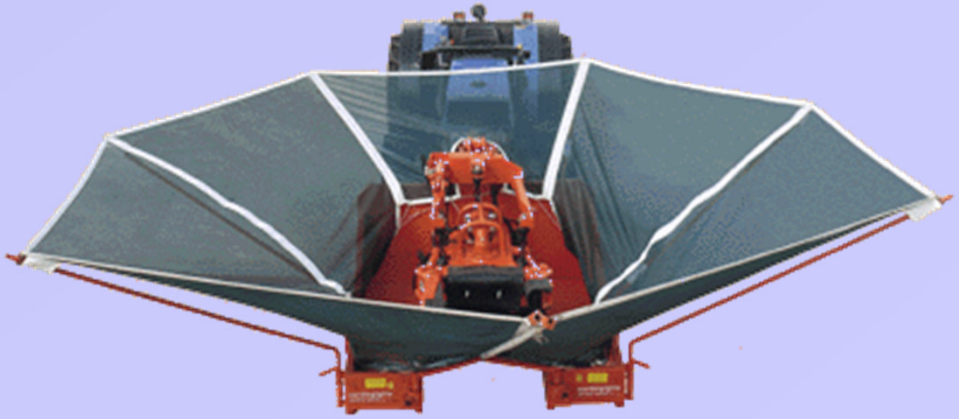
Raccolta delle olive

✓ Influenza notevolmente la qualità dell'olio (evoluzione degli acidi insaturi, degli antiossidanti, dell'aroma, del colore)
✓ Importanti dal punto di vista nutrizionale i polifenoli → importante l'oleocantale responsabile del "bruciore in gola" → molto elevata la % nei frutti in maturazione → diminuiscono con la maturazione
✓ Si considera la maturazione è raggiunta quando la maggioranza delle olive è invaiata → importante valutare invece il contenuto polifenolico e utilizzarlo per la raccolta !

➔ **Epoca** : da novembre ad aprile in relazione a:
Cultivar – Località - Andamento stagionale

➔ **Sistemi**
- ✓ Brucatura
- ✓ Raccattura
  - Caduta naturale
  - Cascola artificiale
  - Scrollatura (Dispositivi agevolatori)
  - Pettinatura (Dispositivi agevolatori)
  - Bacchiatura

45°
30°



Sesto impianto	4*2 (1250 piante/ha) 4*1.5 (1666 piante/ha) 4*1 (2500 piante/ha)
Tempo lavoro	2 h/ha
Capacità lavorativa	4 ha/giorno
Costo noleggio cantiere	1600 €/giorno
Resa in olive	10 t/ha (da 6 kg/pianta)
Resa in olio (18%)	1800 kg/ha → 7200 kg/giorno
Costo raccolta	0.22 €/kg
Resa in olive tradizionale	3 t/ha
Costo raccolta tradizionale minimo	4 €/kg

Varietà idonee	Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Urano, Nociara, Peranzana
Varietà non idonee	Coratina, Maurino, Carolea, Cima di Bitonto, Don Carlo, Frantoio, Leccino

Raccolta delle olive

Influenza notevolmente la qualità dell'olio (evoluzione degli acidi insaturi, degli antiossidanti, dell'aroma, del colore)

➔ **Epoca** : da novembre ad aprile in relazione a:

Cultivar – Località - Andamento stagionale

➔ **Sistemi**

- ✓ Brucatura
- ✓ Raccattura
  - Caduta naturale
  - Cascola artificiale
  - Scrollatura (Dispositivi agevolatori)
  - Pettinatura (Dispositivi agevolatori)
  - Bacchiatura

➔ **Trasporto**

➔ **Conservazione** (massimo 15 gg)

Lavorazione delle olive

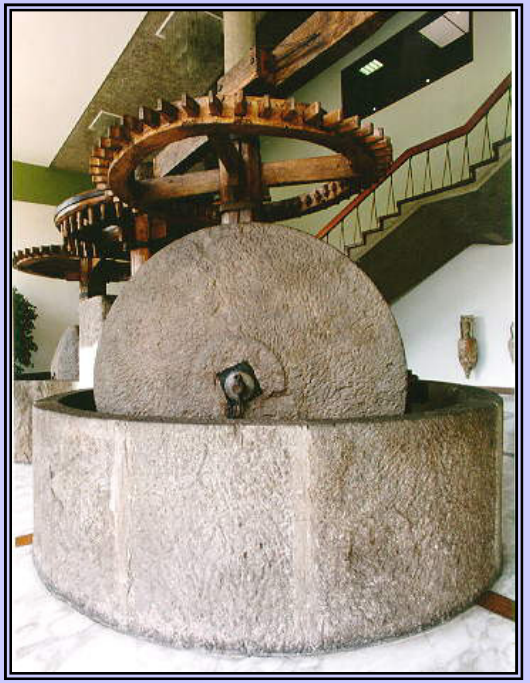
- Cernita e lavaggio
- Preparazione della pasta di olive
- Estrazione dell'olio

Preparazione della pasta di olive

Necessaria per facilitare la fuoriuscita dell'olio dalle celle oleicole dotate di membrana lipoproteica (dura ed elastica)

TECNICHE

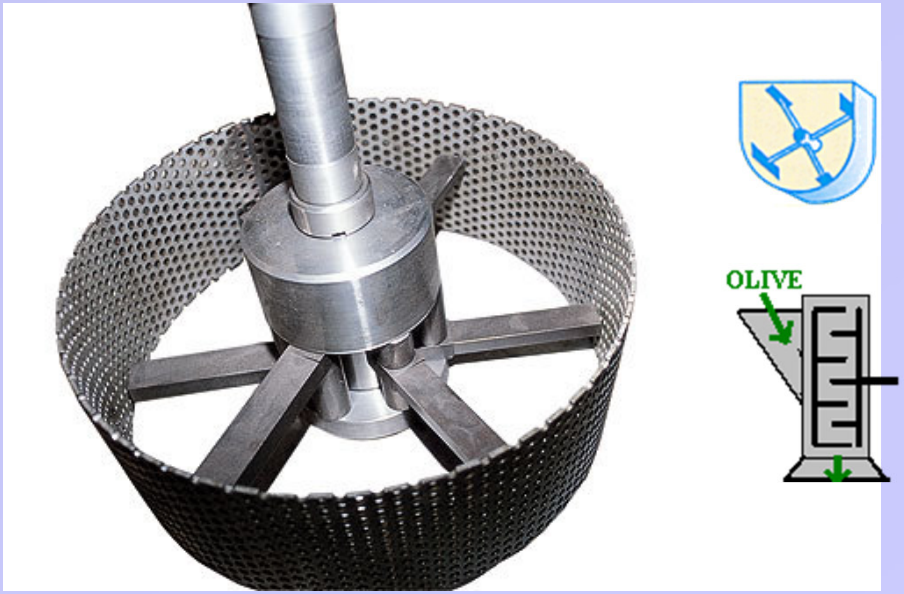
- Molazzatura (con frantoi a macine)
- Frangitura (con molini) e Gramolatura



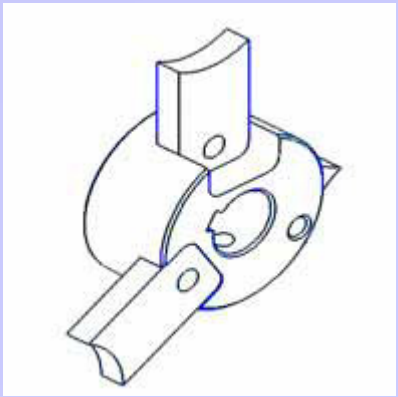
Velocità rotazione = 12-15 giri/min
Durata = circa 30 min
Capacità = circa 7 q/ora

PERUZ

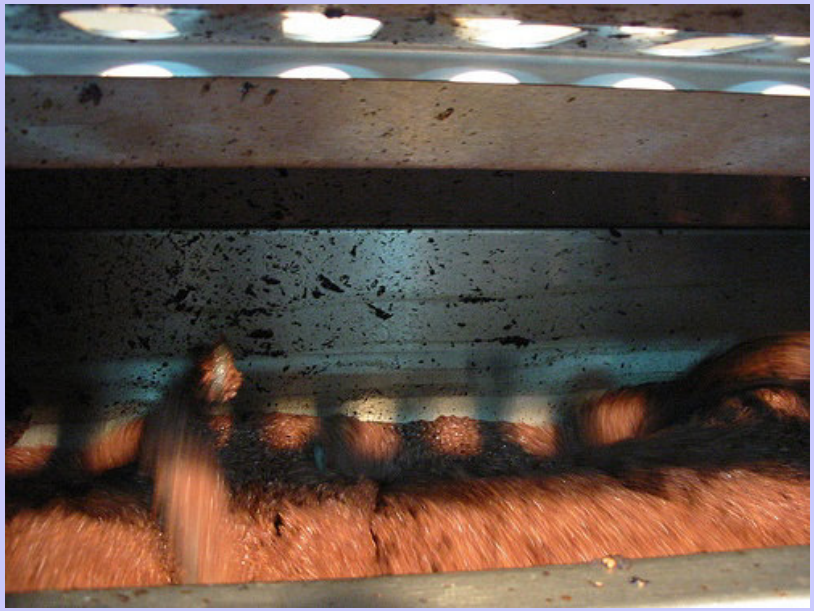
Olio 3



OLIVE



- La gramolatura è fondamentale per il controllo di PPO, LPO e POD → attivare solo LPO ed inibire PPO e POD
- Il contenuto in polifenoli nell'olio dipende sia dalla cv che dall'ossigeno in gramola
- Il contenuto in aromi è indipendente dall'ossigeno in gramola
- Importante anche la temperatura
  - ✓ in gramole chiuse, con T che aumenta → aumentano i polifenoli dell'olio
  - ✓ in gramole aperte → diminuiscono i polifenoli
  - ✓ se T=35 °C polifenoli maggiori che T=20 °C → attenzione ai composti volatili che diminuiscono con T maggiori → ottimale T=25 °C ma conta il processo
- La gramolatura dura circa 15-20 minuti ed avviene in genere a 30-35 °C per favorire la coesione fra le gocce di olio
- Capacità = 15-20 q/ora



Olio 4

Estrazione mosto oleoso

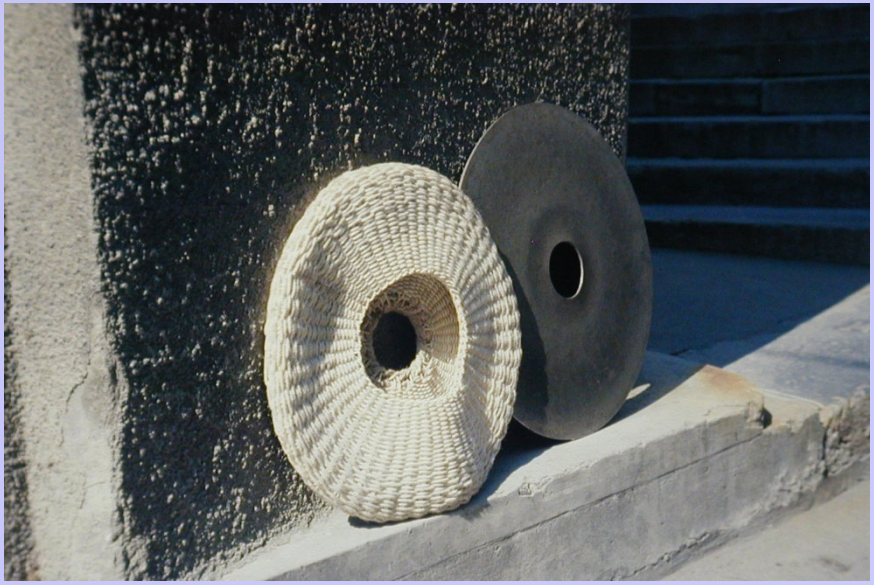
Pasta di olive

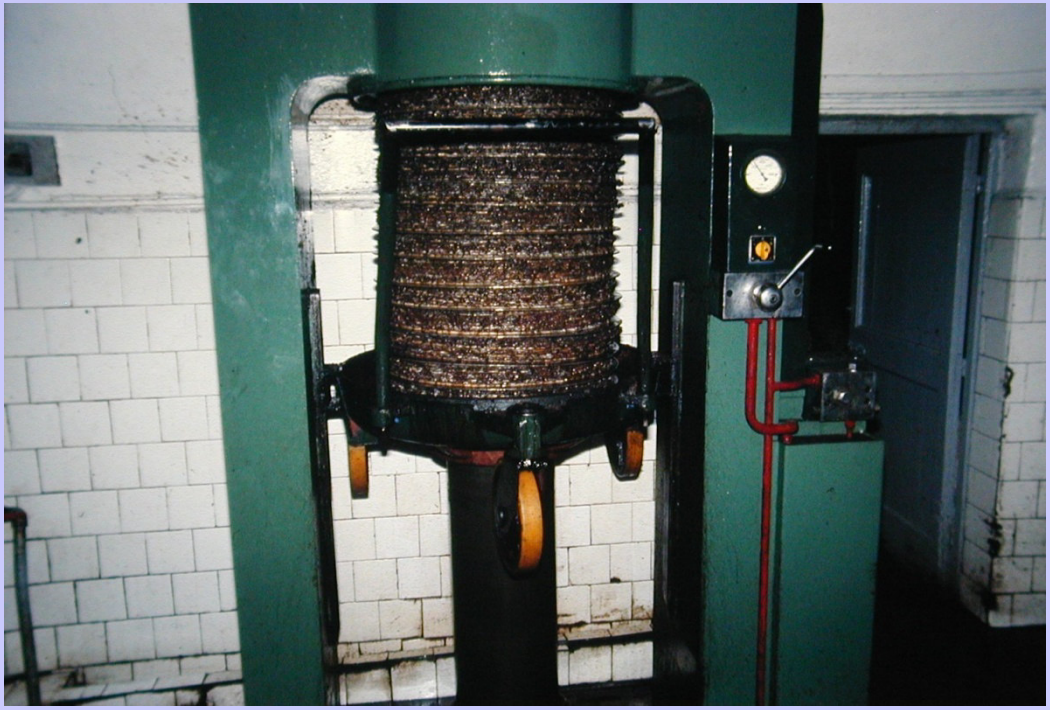
- Sanse (40%)
- Mosto oleoso (60%) 1/3 olio e 2/3 acqua)

1 q olive → 20 kg olio

Sistemi di estrazione

- Discontinuo
  - Pressatura
    - Resa elevata
      Maggiori profumi
      Maggiori polifenoli
- Continuo
  - Centrifugazione
    - Minore acidità
      Minore manodopera
      Sanse più umide
  - Percolamento
    - Elevata qualità
      Bassa resa
      Seconda estrazione





Olio 5

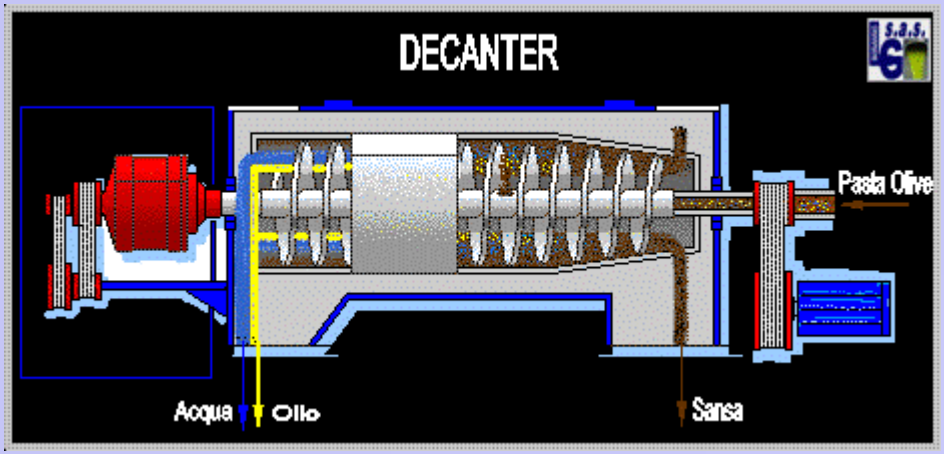
Estrazione per centrifugazione

Vantaggi

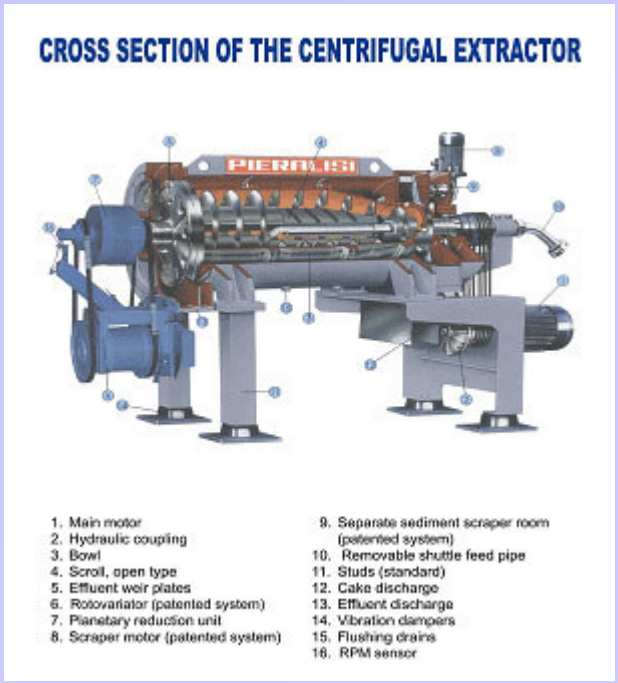
☺ Riduzione tenore Fe e Cu nell'olio
☺ Maggiore resistenza dell'olio all'irrancidimento
☺ Minore acidità dell'olio
☺ Minore necessità di manodopera
☺ Assenza di diaframmi filtranti
☺ Maggiore economia di gestione
☺ Minore ingombro

Svantaggi

☹ Minore aromaticità dell'olio
☹ Minore contenuto nell'olio di polifenoli e tocoferoli
☹ Minore resistenza dell'olio all'irrancidimento
☹ Olio non indicato per il taglio
☹ Elevato costo di acquisto
☹ Maggiori consumi elettrici
☹ Maggiori consumi di acqua
☹ Sanse più umide (circa 50% di acqua)
☹ Rese inferiori (-0.5% circa)


DECANTER
Pasta Olive
Acqua
Olio
Sansa

PIERALISI MAIOR 3 PIERALISI
Special
Special


CROSS SECTION OF THE CENTRIFUGAL EXTRACTOR
1. Main motor
2. Hydraulic coupling
3. Bowl
4. Scroll, open type
5. Effluent weir plates
6. Rotovariator (patented system)
7. Planetary reduction unit
8. Scraper motor (patented system)
9. Separate sediment scraper room (patented system)
10. Removable shuttle feed pipe
11. Studs (standard)
12. Cake discharge
13. Effluent discharge
14. Vibration dampers
15. Flushing drains
16. RPM sensor

A tre uscite Tradizionale

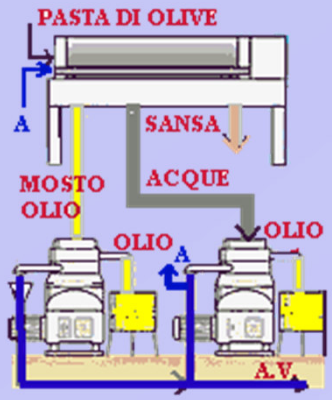
- Viene aggiunta acqua, fino al 50% in peso della pasta entrante, per permettere una separazione più completa dell'olio dalla pasta.
- Essendo due le uscite liquide, sono necessarie due centrifughe per recuperare la massima quantità di olio. Le uscite sono: **sanse**, **olio**, e **acqua** di vegetazione.
- Presenta difetti considerevoli perché consuma elevati quantitativi d'acqua e produce elevati quantitativi di acque di vegetazione.
- L'acqua ha inoltre un'azione di lavaggio della pasta che porta all'estrazione di un'elevata quantità di polifenoli.
- Le acque di vegetazione hanno pertanto una maggiore carica inquinante rendendone ulteriormente più oneroso lo smaltimento. Per questi motivi il sistema a 3 fasi è stato abbandonato

A due uscite

- **Due** sole uscite, **sanse umide** e **mosto olio**.
- Il processo prevede che non vi sia acqua libera all'interno della macchina (in tal caso si scaricherebbero acqua e olio mescolati) e prevede la riduzione della viscosità quanto più possibile per migliorare il processo di separazione dell'olio tramite il prolungamento del tempo di gramolazione e l'aggiunta di **acqua** in gramola in quantità del 10% rispetto alla quantità di colloidi presenti. Bisogna inoltre avere l'accortezza di regolare i giri differenziali per poter regolare il tempo di permanenza della pasta dentro il decanter.

- Infatti l'olio si separa dalla pasta prima dell'acqua, quindi aumentando la velocità di rotazione della coclea si può eliminare l'acqua con la sansa, di conseguenza si ottiene olio con meno acqua. Una diminuzione della portata di pasta senza una corrispondente diminuzione dei giri differenziali porta a perdita di olio nella sansa. Dato che in questo tipo di decanter l'olio esce mescolato a poca acqua, si deve inviare la miscela a una sola centrifuga verticale che provvederà a separare le due fasi e recuperare l'olio.
- Gli svantaggi rispetto al 3 uscite sono: sanse molto umide uscenti, di difficile lavorazione e meno degradabile dal terreno; capacità ridotta del 10-25 %; decanter meno stabile con difficoltà di controllo del rendimento di estrazione; olio più amaro.
- Vantaggio è la ridottissima quantità di acque reflue.
- Nel due fasi tradizionale l'acqua aggiunta è 0-10%; le uscite sono **sanse** 75-80 kg/100 kg di olive (con umidità del 58-65% e con 10-14% di olio), **olio** (che contiene dal 5 al 15% di acqua con solidi in sospensione), e nessuna produzione di A.V.

A tre uscite A.R.A.



- Il decanter a tre uscite A.R.A.(a risparmio d'acqua) prevede l'uscita di sanse olio e acque, ma si attua un risparmio sull'acqua di processo (e quindi un notevole risparmio sui costi di smaltimento delle acque reflue).
- Questo è possibile grazie a diversi accorgimenti di cui si deve occupare l'operatore. Può lavorare con un'aggiunta di acqua, direttamente nel decanter, del 10-20% in peso rispetto al peso di olive trattate, e in casi particolari anche con nessuna aggiunta di acqua esterna, (tanti più colloidi sono presenti nella pasta di olive, tanta più acqua si deve aggiungere per disgregarli).
- L'aggiunta dell'acqua permette anche un controllo del sapore amaro dell'olio: meno acqua, più **amaro**. Il controllo della velocità della coclea in base al tipo di pasta, nel decanter a 3 uscite, permette di ottenere la resa maggiore sfruttando l'effetto centrifugo al meglio.
- Le uscite sono: **sanse** 56-60 kg/100 kg di olive (con umidità del 50-55% e con 8-12% di olio), **olio** (che contiene il 2-5% di acqua con solidi in sospensione), e **acque** di vegetazione 33-35 kg/100 kg di olive (con il 10-15% di solidi in sospensione e tracce di olio).

Confronto con il sistema tradizionale a pressa

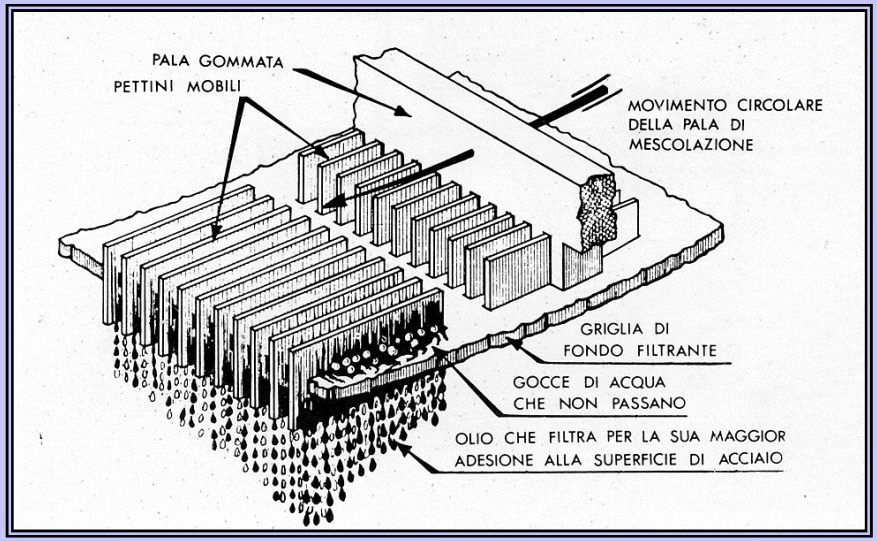
VANTAGGI

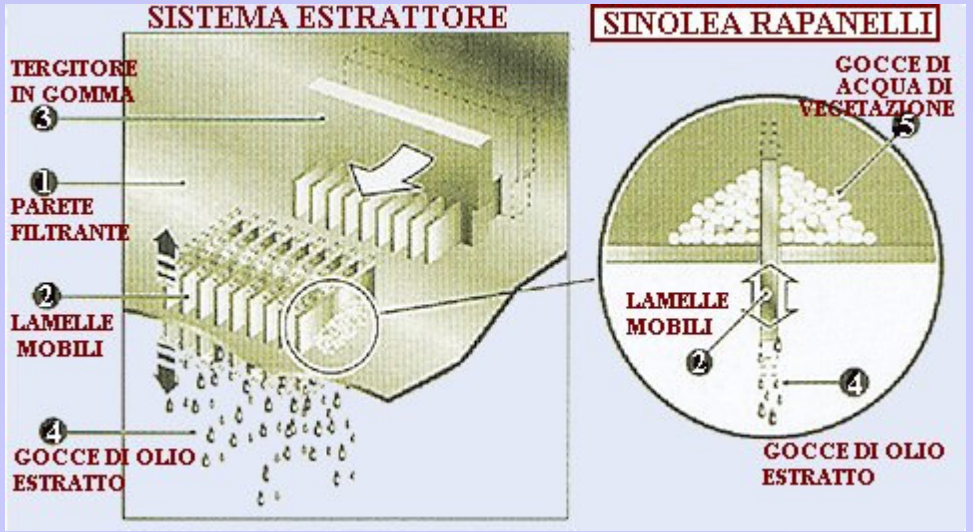
1) limitato ingombro della macchina;
2) funzionamento continuo: minori tempi di lavorazione (oltre 500 quintali di olive/giorno per macchina, da 5 a 40 q.li/h di pasta lavorata), con notevole riduzione di manodopera;
3) migliore possibilità di pulizia del macchinario, con lavaggio programmabile in automatico, che evita rischi di inquinamento tra una partita di olive e l'altra;
4) olio quindi di migliore qualità;

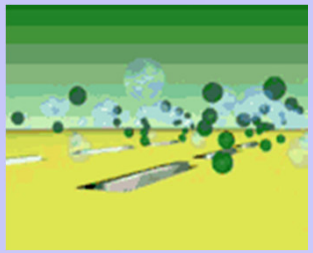
SVANTAGGI

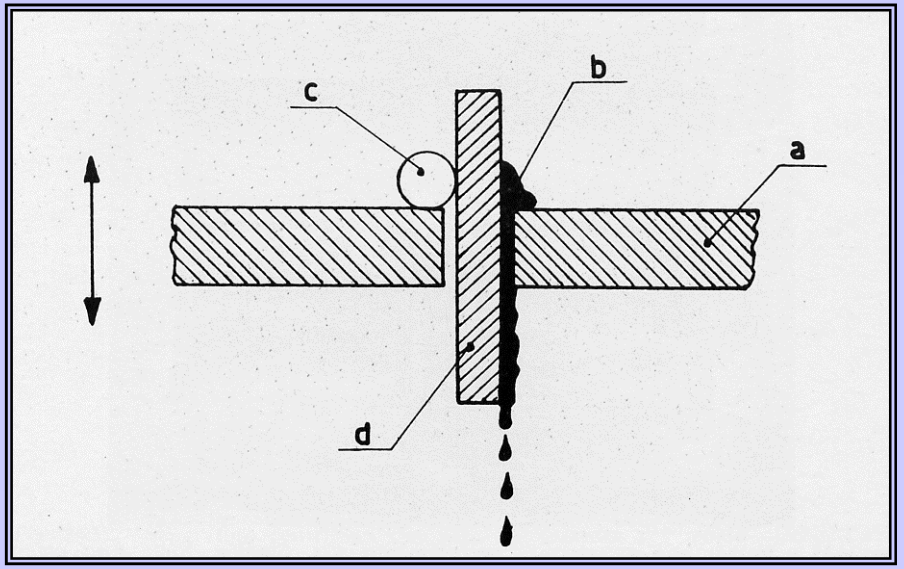
1) alto costo, spese elevate di energia elettrica;
2) elevato consumo di acqua, con formazione o di sanse molto umide o di notevoli quantità di acque di vegetazione, o acque residue, da smaltire;
3) necessità di tempi di gramolazione più elevati, con rischi di ossidazione e degradazione della pasta, e uso nelle gramole di acqua relativamente calda (diminuzione di antiossidanti);
4) a causa delle forti abrasioni causate dai frammenti legnosi e dei noccioli, sulla coclea dell'estrattore centrifugo, si deve ogni 2-3 stagioni, ridurre il carico di produzione se non si vogliono subire ingenti perdite di prodotto; necessario sostituire il macchinario ogni 6-8 campagne, fattori che alzano di gran lunga il costo di questo sistema di estrazione rispetto al tradizionale

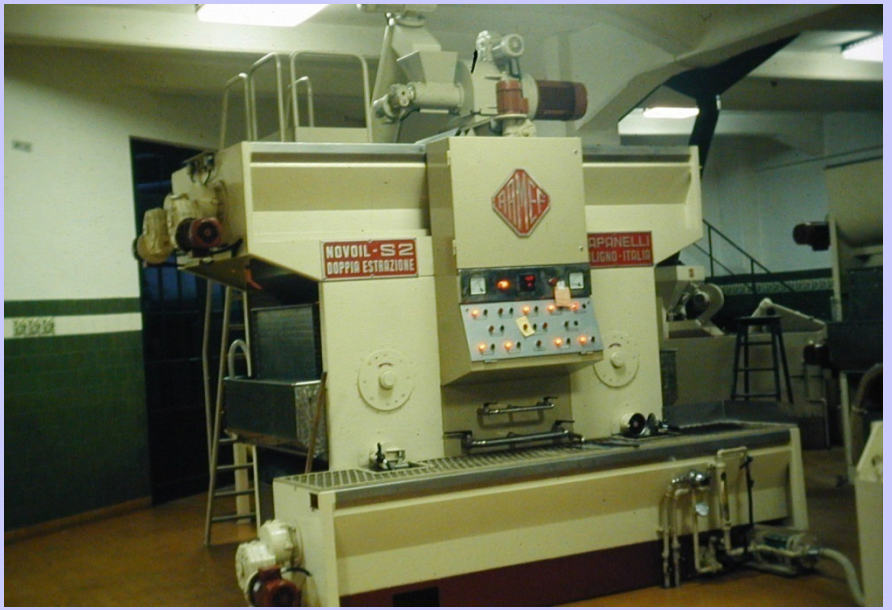
Processo SINOLEA







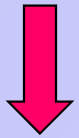



NOVOIL-S2
DOPPIA ESTRAZIONE

Separazione olio dall'acqua di vegetazione

➔Affioramento naturale (Decantazione)

➔ Centrifugazione (centrifughe verticali, circa 5000 rpm, scarico morchia manuale od automatico

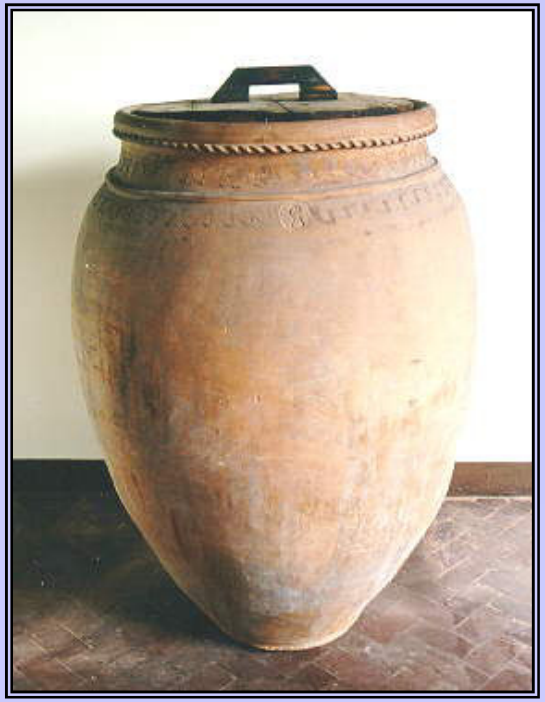


Olio mosto

Olio 6

Affinamento

- **Eventuale lavaggio**
- **Chiarifica per decantazione**
- **Stagionatura 4-6 mesi con 1-2 travasi**
  - No luce, aria, umidità
  - Recipienti inerti con fondo stretto
  - Temperatura <15 °C
  - Durata max 18 mesi per gli oli vergini
- **Interventi facoltativi**
  - Winterizzazione
  - Filtrazione



Olio 7
Olio 8
Olio 9
Olio 10
Olio 11
Olio 12
Olio 13
Olio 14
Olio 15
Olio 16
Olio 17
Olio 18

Sottoprodotti oleificio

- **Acque di vegetazione**
  - Depurazione
  - Fertirrigazione
- **Morchie**
- **Sanse (4-9% di olio)**
  - Sansificio

Estrazione olio di sansa

- Molitura a rulli
- Essicamento (acqua <10%)
- Estrazione con solvente selettivo (esano)
- Ottenimento della 'Miscella' da cui si recupera il solvente e si ottiene l'olio greggio (acidità circa 15%)
- Raffinazione olio
- Destinazione sanse esauste
  - Mangimi
  - Combustibile
  - Fertilizzante
  - Laterizi isolanti

Rettificazione degli oli

- **Demucillaginazione**
- **Defangatura**
- **Disacidificazione**
  - Con alcali
  - Con solventi selettivi (esano)
  - Per distillazione sottovuoto
  - Per esterificazione
- **Decolorazione**
- **Deodorazione**
  - Per distillazione in corrente di vapore
- **Demargarinizzazione** (Winterizzazione)

Definizione di oli di oliva e di sansa (Reg. CE 1513/2001; Reg. CE 1989/2003; Reg. CE 1234/2007)

✓ **Oli di oliva vergini**

Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Detti oli di oliva sono oggetto della classificazione e delle denominazioni seguenti:

- **Olio extra vergine di oliva** – Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0.8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria
- **Olio di oliva vergine** - Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria
- **Olio di oliva lampante** - Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

✓**Olio di oliva raffinato**

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine con un tenore di acidità libera espresso in acido oleico non superiore a 0.3 g per 100 g ed avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

✓ **Olio di oliva – Composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini**

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante con un tenore di acidità libera espresso in acido oleico non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

✓ **Olio di sansa di oliva greggio**

Olio ottenuto dalla sansa di oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante fatte salve alcune specifiche caratteristiche escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

✓ **Olio di sansa di oliva raffinato**

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio con un tenore di acidità libera espresso in acido oleico non superiore a 0.3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

✓ **Olio di sansa di oliva**

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante con un tenore di acidità libera espresso in acido oleico non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

Definizione di oli di oliva e di sansa (Reg. CE 1989/2003)

	Acidità (%)	Numero perossidi (meq O_2/kg)	K_{232}	K_{270}	Delta K	Mediana del difetto (Md)	Mediana del fruttato (Mf)
Olio extra vergine di oliva	≤ 0.8	≤ 20	≤ 2.50	≤ 0.22	≤ 0.01	Md = 0	Mf > 0
Olio di oliva vergine	≤ 2.0	≤ 20	≤ 2.60	≤ 0.25	≤ 0.01	Md ≤ 2.5	Mf > 0
Olio di oliva lampante	> 2.0	-	-	-	-	Md > 2.5	-
Olio di oliva raffinato	≤ 0.3	≤ 5	-	≤ 1.10	≤ 0.16	-	-
Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1.0	≤ 15	-	≤ 0.90	≤ 0.15	-	-
Olio di sansa di oliva greggio	-	-	-	-	-	-	-
Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0.3	≤ 5	-	≤ 2.00	≤ 0.20	-	-
Olio di sansa di oliva	≤ 1.0	≤ 15	-	≤ 1.70	≤ 0.18	-	-

Commercializzazione oli di oliva e di sansa (Reg. CE 29/2012)

Articolo 2 - [Imballaggi]

Gli oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, sono presentati al consumatore finale preimballati in imballaggi della capacità massima di cinque litri. Tali imballaggi sono provvisti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e recano un'etichettatura conforme alle disposizioni di cui agli articoli da 3 a 6.

Tuttavia, per gli oli destinati al consumo in ristoranti, ospedali, mense o altre collettività simili, gli Stati membri possono fissare una capacità massima degli imballaggi superiore a cinque litri, in funzione del tipo di stabilimento di cui trattasi. (→ 25 L)

Articolo 3 - [Etichettatura]

Le denominazioni in conformità all'articolo 118 del regolamento (CE) n. 1234/2007 corrispondono alla denominazione di vendita di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto 1, della direttiva 2000/13/CE.
L'etichetta degli oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, reca in caratteri chiari e indelebili, oltre alla denominazione di cui al primo comma del presente articolo ma non necessariamente in prossimità di essa, l'informazione seguente sulla categoria di olio:

a) per l'olio extra vergine di oliva:
«olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

b) per l'olio di oliva vergine:
«olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»;

c) per l'olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini:
«olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»;

d) per l'olio di sansa di oliva:
«olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»;
oppure
«olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive».

Confezione
RISPARMIO
DANTE
DAL
1898
2 LITRI
BOTTIGLIA
INFRANGIBILE
OLIO DI OLIVA
COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI
E OLI DI OLIVA VERGINI
2Le

Articolo 4 - [Designazione d'origine]

La designazione dell'origine figura sull'etichetta del l'olio extra vergine di oliva e del l'olio di oliva vergine di cui all'allegato XVI, punto 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1234/2007.
La designazione dell'origine non figura sull'etichetta dei prodotti definiti all'allegato XVI, punti 3 e 6, del regolamento (CE) n. 1234/2007 (→ olio di oliva – olio di sansa) .
Ai fini del presente regolamento, per «designazione dell'origine» si intende l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa.

2. Le designazioni dell'origine di cui al paragrafo 1 comprendono unicamente:
a) nel caso di oli di oliva originari di uno Stato membro o di un paese terzo, un riferimento allo Stato membro, all'Unione o al paese terzo — a seconda dei casi — in conformità alle disposizioni dei paragrafi 4 e 5;
b) nel caso di miscele di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti diciture — a seconda dei casi — in conformità alle disposizioni dei paragrafi 4 e 5:
i) miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea» oppure un riferimento all'Unione;
ii) «miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea» oppure un riferimento all'origine esterna all'Unione;
iii) «miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione» oppure un riferimento all'origine interna ed esterna all'Unione, oppure;
c) una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006, in conformità alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione.

Articolo 4 - [Designazione d'origine]

3. Non è considerato come una designazione dell'origine soggetta alle disposizioni del presente regolamento il nome del marchio o dell'impresa la cui domanda di registrazione sia stata presentata entro il 31 dicembre 1998 conformemente alla direttiva 89/104/CEE o entro il 31 maggio 2002 conformemente al regolamento (CE) n. 40/94 del Consiglio.

4. Per le importazioni da paesi terzi, la designazione dell'origine è disciplinata dagli articoli da 22 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92.

5. La designazione dell'origine che indica uno Stato membro o l'Unione corrisponde alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio. Qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o un paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designazione dell'origine reca la dicitura seguente: «Olio (extra) vergine di oliva ottenuto [nell'Unione o in (denominazione dello Stato membro interessato)] da olive raccolte (nell'Unione), in (denominazione dello Stato membro o del paese terzo interessato)».

Articolo 5 - [Indicazioni facoltative]

Tra le indicazioni facoltative che possono figurare sull'etichetta di un olio di cui all'articolo 1, paragrafo 1, quelle citate nel presente articolo sono soggette rispettivamente ai seguenti obblighi:

a)l'indicazione «**prima spremitura a freddo**» è riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d'olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;

b)l'indicazione «**estratto a freddo**» è riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;

c)le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore possono figurare unicamente per gli oli di oliva extra vergini o vergini; i termini di cui all'allegato XII, punto 3.3, del regolamento (CEE) n. 2568/91 possono figurare sull'etichetta unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione effettuata secondo il metodo previsto all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 (Robusto, gentile etc… NON sono presenti !)

d)l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma del regolamento (CE) n. 2568/91.

Articolo 5 - [Indicazioni facoltative]

Fino al 1° novembre 2012 i prodotti venduti sotto marchi la cui domanda di registrazione sia stata presentata entro il 1 o marzo 2008 e che contengano almeno uno dei termini di cui all'allegato XII, punto 3.3, del regolamento (CEE) n. 2568/91 possono essere difformi dalle prescrizioni di cui alla lettera c), del primo comma del presente articolo.

Articolo 6 - [Miscele]

1. Se è riportata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, la presenza di oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, in una miscela di olio d'oliva e di altri oli vegetali, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione di vendita della miscela è la seguente: «Miscela di oli vegetali (o nomi specifici degli oli vegetali) e di olio d'oliva», seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva nella miscela.

La presenza dell'olio d'oliva può essere indicata nell'etichetta delle miscele di cui al primo comma attraverso immagini o simboli grafici unicamente se la percentuale di olio d'oliva è superiore al 50 %.

Gli Stati membri possono vietare la produzione, sul loro territorio, delle miscele di oli di oliva e di altri oli vegetali di cui al primo comma per il consumo interno.

Tuttavia essi non possono vietare la commercializzazione, sul loro territorio, di siffatte miscele di oli provenienti da altri paesi, né vietare la produzione, sul loro territorio, di siffatte miscele ai fini della commercializzazione in un altro Stato membro o dell'esportazione.

Articolo 6 - [Miscele]

2. Eccezion fatta per il tonno all'olio di oliva di cui al regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio e per le sardine all'olio di oliva di cui al regolamento (CEE) n. 2136/89 del Consiglio, se la presenza di oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, del presente regolamento in un prodotto alimentare diverso da quelli indicati al paragrafo 1 del presente articolo è evidenziata sull'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione di vendita del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di oli di cui all'articolo 1, paragrafo 1, del presente regolamento rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare.

L'indicazione della percentuale di olio di oliva aggiunto rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare può essere sostituita dalla percentuale di olio d'oliva aggiunto rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'aggiunta dell'indicazione: «percentuale di materie grasse».

3. Le denominazioni di cui all'articolo 3, primo comma, possono essere sostituite dai termini «olio di oliva» sull'etichetta dei prodotti di cui ai paragrafi 1 e 2 del presente articolo.

Tuttavia, in caso di presenza di olio di sansa di oliva, i termini «olio di oliva» sono sostituiti dai termini «olio di sansa di oliva».

4. Le informazioni di cui all'articolo 3, secondo comma, possono non figurare sull'etichetta dei prodotti di cui ai paragrafi 1 e 2 del presente articolo.

Articolo 7 - [Giustificativi]

Su richiesta dello Stato membro nel quale è stabilita l'impresa di produzione, condizionamento o vendita che figura nell'etichetta, l'interessato fornisce la giustificazione delle indicazioni di cui agli articoli 4, 5 e 6, sulla base di uno o più dei seguenti elementi:

a) dati di fatto o dati scientificamente provati;

b) risultati di analisi o registrazioni automatiche su campioni rappresentativi;

c) informazioni amministrative o contabili tenute conformemente alle normative dell'Unione e/o nazionali.

Lo Stato membro interessato ammette una tolleranza tra le indicazioni previste agli articoli 4, 5 e 6, riportate nell'etichetta, da un lato, e le conclusioni stabilite in base alle giustificazioni presentate e/o ai risultati di controperizie, dall'altro, tenendo conto della precisione e della ripetibilità dei metodi e della documentazione presentata, nonché, se del caso, della precisione e della ripetibilità delle controperizie effettuate.

Articolo 12 - [Entrata in vigore]

1. Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

2. I prodotti legalmente fabbricati ed etichettati nell'Unione o legalmente importati nell'Unione e immessi in libera pratica prima del 1 o luglio 2012 possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

3. Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

1. Denominazione di vendita

2. Indicazione

“Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici” (per l’olio extravergine);

“Olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici” (per l’olio di oliva vergine).

3. Riferimenti al responsabile commerciale (nome e/o marchio + indirizzo).
Nome o ragione sociale o marchio depositato e sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Ue. In genere tali indicazioni vengono fatte precedere da diciture quali "imbottigliato da ...", "prodotto da...", "prodotto ed imbottigliato da..." , "confezionato da...", "distribuito da..." e simili. Per sede si intende la località (comune) ove è ubicata la sede legale o sociale dell'operatore

4. Sede dello stabilimento di confezionamento + codice alfanumerico identificativo della provincia.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

5. Indicazione dell'origine, secondo quanto stabilito dal Reg. Ce 182/09.

- Origine Stato membro o Origine Ue: quando sia le olive che la trasformazione delle stesse risultano provenienti da un unico Stato membro.

- Miscela di oli comunitari: quando si tratta di olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da Paesi dell'Ue.

- Miscela di oli non comunitari: nel caso di un olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da Paesi extracomunitari.

- Miscela di oli comunitari e extracomunitari: nel caso di un olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da Paesi comunitari e extracomunitari**.**

6. Quantità.
Volume nominale del prodotto (ad es. 0,75 l accompagnato dal simbolo). La capacità massima per gli imballaggi destinati al consumatore finale è di 5 litri che dovranno avere una chiusura ermetica.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

7. Termine minimo di conservazione indicato almeno con mm/aaaa.

8. Lotto (facoltativo se il termine minimo di conservazione è riportato con l'indicazione del gg/mm/aaaa).

9. Modalità di conservazione (es. Conservare al riparo dalla luce)

INDICAZIONI FACOLTATIVE

1. Indicazioni relative al metodo estrattivo quali “prima spremitura a freddo” oppure “estratto a freddo”, secondo quanto stabilito dal Reg. Ce 1019/02.
Sono riservate agli oli vergini ottenuti con processi estrattivi che non superano la temperatura di 27° C. I titolari dei frantoi dovranno fornire, per ogni partita di olive lavorate, una dichiarazione che indica i mezzi tecnologici istallati per garantire la veridicità delle dichiarazioni. N.B. la parola " estratto " potrà essere sostituita dalle parole "ottenuto" o "prodotto"

2. Indicazioni relative alla caratteristiche organolettiche.

3. Indicazioni relative all’acidità massima, ma solo se accompagnate dalle indicazioni (riportate in caratteri della stessa grandezza) relative all’indice dei perossidi, del tenore di cere e dell’assorbimento ultravioletto (K232, K270, Delta K). I valori potranno essere seguiti dalla frase " valori massimi all'atto del confezionamento ". Chiunque intende riportare in etichetta l' indicazione dell'acidità e degli altri parametri previsti, dovrà predisporre i mezzi di prova necessari per verificare la conformità del prodotto ai limiti indicati.

4. Indicazioni relative agli abbinamenti gastronomici del prodotto.

5. Ulteriori indicazioni in riferimento all’azienda produttrice (es. certificazioni, riconoscimenti, ecc.).

6. La raccomandazione "non disperdere nell'ambiente dopo l'uso”

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MISCELA DI OLI DI OLIVA COMUNITARI
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Il Mediterraneo comunitario Coop è frutto di un'accurata selezione di oli extravergini. Si abbina perfettamente con cibi dal gusto delicato ed equilibrato. Indicato per ogni preparazione culinaria è ideale per condire a crudo insalate, verdure e pesce azzurro.

SUGGERIMENTI PER LA CONSERVAZIONE
Conserva il prodotto in ambiente fresco e al riparo dalla luce.
Il prodotto nel tempo può lasciare depositi naturali sul fondo.

coop

* Garantiti dal Marchio Coop:
Servizio di Controllo Coop certificato da BVQI (CERT. n° 198/001) e CSQA (cert. n° 4507 DTS 007)

Confezionato nel rispetto dei valori di Coop da Monini S.p.A. nello stabilimento di Spoleto (PG) via Flaminia Km 129

Da consumarsi preferibilmente entro:
1821 -09-23
02.09.10 PG013

QUANTITÁ MEDIA PER 100 ml E PER RAZIONE D'USO (13 ml)

Valori per	ml	100	13
Valore energetico kJ/kcal		3389/824	440/107
Proteine	g	0	0
Carboidrati	g	0	0
di cui zuccheri	g	0	0
Grassi	g	91,6	11,9
di cui: saturi	g	14,1	1,8
monoinsaturi	g	68,3	8,9
polinsaturi	g	9,2	1,2
colesterolo	mg	0	0
Fibre alimentari	g	0	0
Sodio	g	0	0
Vitamina E circa	mg	17,0 170% RDA*	2,2 22,1% RDA*

*RDA = dose giornaliera raccomandata.

La razione d'uso (13 ml) equivale ad un cucchiaio da cucina colmo.

***SPECIFICHE DI QUALITA'**

Reg. CE 1019/02	Valori Coop	Valori di Legge
Acidità %	≤ 0,5	≤ 0,8
Perossidi (meq O_2/kg)	≤ 13	≤ 20
Assorbimento UV: K232	≤ 2,20	≤ 2,50
K270	≤ 0,16	≤ 0,22
ΔK	≤ 0,005	≤ 0,01
Cere (ppm)	≤ 150	≤ 250

* Al momento dell'imbottigliamento

www.e-coop.it
Numero Verde gratuito 800 80 55 80

COOP PER L'AMBIENTE GL 70
COS'È BOTTIGLIA VETRO
DOVE VA RACCOLTA VETRO

8 001120 641014

1Le

I prodotti Coop sono valutati ed approvati dai soci consumatori

I prodotti Coop sono realizzati senza discriminazioni né sfruttamento del lavoro

olio
extravergine
di oliva
mediterraneo
coop
1Le

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
PRODOTTO CON OLI ORIGINARI DELLA COMUNITA' EUROPEA
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Il Mediterraneo Coop è frutto di un'accurata selezione di oli extravergini. Il sapore è armonico, morbido e dolcemente fruttato.
SUGGERIMENTI PER LA CONSERVAZIONE
Conserva il prodotto in ambiente fresco e al riparo dalla luce.
Il prodotto nel tempo può lasciare depositi naturali sul fondo.
coop
* Garantiti dal Marchio Coop:
Servizio di Controllo Coop certificato da BVQI (CERT. n° 198/001) e CSQA (cert. n° 4507 DTS 007)
Confezionato nel rispetto dei valori di Coop da Monini S.p.A. nello stabilimento di Spoleto (PG) via Flaminia Km 129
QUANTITÁ MEDIA PER 100 ml E PER RAZIONE D'USO (13 ml)
Valori per | ml | 100 | 13
Valore energetico kJ/kcal | | 3389/824 | 441/107
Proteine | g | 0 | 0
Carboidrati | g | 0 | 0
di cui zuccheri | g | 0 | 0
Grassi | g | 91,6 | 11,9
di cui: saturi | g | 14,1 | 1,8
monoinsaturi | g | 68,3 | 8,9
polinsaturi | g | 9,2 | 1,2
colesterolo | mg | 0 | 0
Fibre alimentari | g | 0 | 0
Sodio | g | 0 | 0
Vitamina E circa | mg | 17,0 170% RDA* | 2,2 22,1% RDA*
*RDA = dose giornaliera raccomandata.
La razione d'uso (13 ml) equivale ad un cucchiaio da cucina colmo.
*SPECIFICHE DI QUALITA'
Reg. CE 1019/02 | Valori Coop | Valori di Legge
Acidità % | ≤ 0,5 | ≤ 0,8
Perossidi (meq O_2/kg) | ≤ 13 | ≤ 20
Assorbimento UV: K232 | ≤ 2,20 | ≤ 2,50
K270 | ≤ 0,16 | ≤ 0,22
ΔK | ≤ 0,005 | ≤ 0,01
Cere (ppm) | ≤ 150 | ≤ 250
* Al momento dell'imbottigliamento
Da consumarsi preferibilmente entro:
1041-L275H
23.06.10 PG013 17:46
coop
www.e-coop.it
Numero Verde gratuito
800 80 55 80
8 001120 641014
1Le
I prodotti Coop sono valutati ed approvati dai soci consumatori
I prodotti Coop sono realizzati senza discriminazioni né sfruttamento del lavoro

LE CULTIVAR
Olitalia
Olio
Extra Vergine
di Oliva
RIVIERA
LIGURE
RIVIERA DEI FIORI
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
Denominazione
di Origine Protetta

Olio extra vergine di oliva
Extra-virgin olive oil
Riviera Ligure
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN
OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI
Garantito dal M.I.P.A.F. ai sensi dell'art. 10 - REG. CE 2081/92
SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS
Guaranted by Ministry of Agriculture and Forestry according to the art. 10 - reg. (CEE) 2081 92
Conservare in ambiente fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Keep in a dry and cool place and sheltered from light.
Olitalia srl
Via Meucci, 22/a - 47100 Forlì - Italy
Tel. 0543/794811 - Fax 0543/721646
www.olitalia.com
Confezionato nello stabilimento di:
Packing plant:
Chiusavecchia - Imperia - Via Lucinasco, 2
Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100 ml di prodotto
Valore energetico
788 kcal 3286 kJ
Nutritional information
Mean values for 100 ml of product
Energy value
788 kcal 3286 kJ
proteine g 0
carboidrati g 0
di cui zuccheri g 0
grassi g 95
di cui saturi g 15
monoinsaturi g 67
polinsaturi g 15
colesterolo mg 0
fibre alimentari g 0
sodio mg 0
proteins g 0
carbohydrates g 0
of which sugar g 0
fats g 95
of which saturated g 15
monounsaturated g 67
polyunsaturated g 15
cholesterol mg 0
alimentary fiber g 0
sodium mg 0
Da consumarsi preferibilmente entro / Best before
Annata / Year:
20/01/07 L.200705
2004/2005
0,75 litri e
8 007150 901012

BERTOLLI
GENTILE
Olio Extra Vergine di Oliva
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
In natura esistono molte varietà di olive dalle quali si ricavano oli di sapori e aromi diversi. Bertolli seleziona oli con passione ed esperienza fin dal 1865. Oggi ti presenta Bertolli Gentile: un olio extra vergine di oliva dal sapore lieve e delicato caratterizzato dal profumo gradevole, dal colore verde tendente al paglierino e dall'aroma morbido.
Tabella Nutrizionale
Valori Medi per 100 ml di prodotto*
Valore energetico 822 kcal-3378 kJ
Proteine 0 g
Carboidrati 0 g
di cui Zuccheri 0 g
Grassi 91,3 g
di cui Saturi 14,4 g
Monoinsaturi 68,0 g
Polinsaturi 8,9 g
Colesterolo 0 mg
Fibre alimentari 0 g
Sodio 0 g
* Rilevati dall'analisi di diversi lotti di produzione
Bertolli Gentile è particolarmente adatto per una cucina delicata perché non copre il sapore dei piatti, ma esalta il gusto di ogni ingrediente. Utilizza Bertolli Gentile per cotture delicate e brevi, preferibilmente in padella o a vapore per alimenti come crostacei, filetti di pesce e verdure cotte.
Nella gamma Bertolli trovi anche Bertolli Robusto, dal sapore ricco e corposo e Bertolli Fragrante, dal sapore fresco e vivace.
Servizio Consumatori
Numero Verde
800-017904
Per informazioni, consigli e ricette telefonate gratuitamente, dalle 9.00 alle 19.00, dal lunedì al venerdì
Prova d'acquisto
GENTILE 1 L
Da consumarsi preferibilmente entro fine:
11 2010 L954GR HH91
1Le
Per una corretta conservazione e per mantenere la qualità e le proprietà organolettiche dell'olio chiudere sempre la bottiglia e conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore
Ottenuto con oli extra vergini di oliva comunitari
Confez. da BERTOLLI nello stabilimento di Inveruno (MI) Corso Europa, 24
Visita il sito: www.bertolli.it
8 000606 107389

MONINI
GranFruttato
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI.
Dal 1920, da tre generazioni e dalla passione per l'Extra Vergine, la famiglia Monini offre ai suoi consumatori solo oli di elevata e costante qualità. GranFruttato è un nettare prezioso ottenuto dai frutti più pregiati, raccolti in lieve anticipo di maturazione. Dosalo in base al tuo gusto; anche poche gocce esaltano i tuoi piatti più raffinati.
IN CUCINA
Rigorosamente a crudo su bruschette, insalate, pinzimoni, carpaccio di carne e pesce, minestre calde, zuppe di legumi, verdure e carni grigliate.
VALORI NUTRIZIONALI
Relativi a più lotti produttivi per100ml di prodotto
VALORE ENERGETICO 824 kcal 3389 kJ
PROTEINE 0 g
CARBOIDRATI 0 g
GRASSI 92 g
di cui: SATURI 14 g
MONOINSATURI 69 g
POLINSATURI 9 g
COLESTEROLO 0 mg
FIBRE ALIMENTARI 0 g
SODIO 0 g
VITAMINA E 15 mg*
*150% della RDA (dose giornaliera raccomandata)
CONSERVAZIONE
Al riparo da luce e calore, preferibilmente al buio tra 15-20°C. Richiudere dopo l'uso.
Prodotto ottenuto con oli Extra Vergini di Oliva 100% Italiani
Da consumarsi preferibilmente entro:
30 09 11
L 30LK 07:19
1Le
Monini S.p.A. S.S.Flaminia Km.129 - Spoleto (PG) - PG013

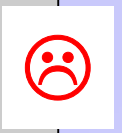
FARCHIONI
QUALITÀ NELLA TRADIZIONE
DAL 1780
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI
Questo prodotto nasce dall'esperienza della famiglia Farchioni, che dal XVIII Secolo ne cura personalmente la selezione nelle migliori zone di produzione.
CONSIGLI PER L'USO
E' un olio di qualità costante, ben si adatta per tutti gli usi di cucina, sia a crudo, che per sughi, salse, contorni, arrosti e grigliate, rispettando l'equilibrio dei vostri piatti.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Conservare al riparo della luce e da fonti di calore. Richiudere sempre il contenitore dopo l'uso.
MISCELA DI OLI DI OLIVA COMUNITARI
L.11025324
10/10/2011
Da consumarsi preferibilmente entro:
Confezionato da FARCHIONI OLII S.p.A.
Via Centrale Madonna del Puglia
06035 Gualdo Cattaneo (PG) Italia - COD ID PG002
Il Sistema Qualità Farchioni è certificato secondo le norme: ISO9001:2000, ISO14001:2004, SA8000, BRC, IFS.
Numero Verde
800-210722
8 007153 001016
1Le
Servizio consumatori: www.farchioni.com
farchioni@farchioni.com

Basso
1904
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE
OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE
MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI
PRODOTTO DELLA COMUNITA' EUROPEA
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100 ml
Valore energetico 824 kcal/3389 kJ
Proteine 0g
Carboidrati 0g
Grassi: 91.6g
di cui - saturi 13g
-monoinsaturi 69.6g
-polinsaturi 9g
Prodotto confezionato da:
BASSO FEDELE & FIGLI s.r.l.
Via Nocelleto, 28/B
83020 - San Michele di Serino (Av)
ITALY
basso@oliobasso.com
www.oliobasso.com
N.015AV084002
AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
INTEGRATO CERTIFICATO DA DNV
ISO 9001/2000
ISO 14001/2004
QUESTA AZIENDA
UTILIZZA ENERGIE
PROVENIENTI DA
FONTI RINNOVABILI
CONSERVARE AL BUIO E LONTANO DA
FONTI DI CALORE
DOPO OGNI USO TAPPARE LA BOTTIGLIA
CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL:
08/2011
L 0.050 09:54
1Le
8 004123 000222

MONINI
Classico
OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE
OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE
OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE
PROCEDIMENTI MECCANICI.
Dal 1920, da tre generazioni e dalla passione per l'Extra Vergine, la famiglia Monini offre ai suoi consumatori solo oli di elevata e costante qualità. Classico è una selezione di oli ottenuti da olive raccolte al giusto grado di maturazione ed è dunque un complemento ideale e versatile, in cottura ed a crudo, per una cucina equilibrata, ricca di armonia e sapori.
IN CUCINA
In cottura per tutti gli usi. Condimento di legumi e verdure cotte, minestre, arrosti di carni rosse, bolliti, insalate e bruschette.
VALORI NUTRIZIONALI
Relativi a più lotti produttivi per100ml di prodotto
VALORE ENERGETICO 824 kcal 3389 kJ
PROTEINE 0 g
CARBOIDRATI 0 g
GRASSI 92 g
di cui: SATURI 14 g
MONOINSATURI 69 g
POLINSATURI 9 g
COLESTEROLO 0 mg
FIBRE ALIMENTARI 0 g
SODIO 0 g
VITAMINA E 15 mg*
*150% della RDA (dose giornaliera raccomandata)
CONSERVAZIONE
Al riparo da luce e calore, preferibilmente al buio tra 15-20°C. Richiudere dopo l'uso.
Prodotto ottenuto con oli Extra Vergini di Oliva Comunitari
Da consumarsi preferibilmente entro:
14 09 11
L 14LK 07:16
1Le
Monini S.p.A. S.S.Flaminia Km.129 - Spoleto (PG)
MONINI PER TE
Numero Verde
800-255 255
chiamata gratuita
www.monini.com
info@monini.com
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE
8005 3835

OLIO DI OLIVA
Requisiti generali e specifici:
1. Tipo: Olio extra vergine di oliva con acidità massima dell' 1% (**capitolato del 2013** !).
L'appellativo di vergine è riservato agli oli che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.
2. L'uso di tali oli deve essere il seguente: per condimento e cottura : Olio extra vergine.

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.
La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:
• naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
• valore nutritivo;
• stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.



Olio extravergine di oliva e olio di oliva
L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extravergine.
Devono essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.
Le confezioni di olio extravergine d'oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.
I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.
Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.
Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.
Le confezioni di olio d'oliva devono essere da 5 litri e con le medesime caratteristiche di quelle per l'olio extravergine.
Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi. Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo
L'olio extravergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni; quello di oliva, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Olio di semi di arachide. L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.
Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.
Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.
Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le confezioni devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo
L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per
la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Olio di oliva extra vergine
Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.
Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.
Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8g ogni 100 g., in conformità all'allegato del Regolamento CE n. 1513/2001.
Deve essere confezionato in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Olio monoseme (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)
Sono permessi solo olio di arachide. Il suo utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice nei casi previsti dal Capitolato d'Appalto vigente. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i.
Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come:
ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante Stagno o Piombo.
I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e art. 26 D. Lgs.109/92 e s.m.i..