

Disciplinare di produzione del Prosciutto Bazzone

ART. 1

Nome del prodotto

Prosciutto Bazzone, (Prosciutto Nostrato, Prosciutto Contadino)

ART. 2

Zona Geografica

L' area di produzione comprende i comuni della Garfagnana e della Media Valle del Serchio (provincia di Lucca) e precisamente i comuni di Bagni di Lucca , Barga, Borgo a Mozzano, Camporgiano, Careggine, Castelnuovo Garfagnana, Castiglione Garfagnana, Coreglia Antelminelli, Fabbriche di Vallico, Fosciandora, Galliciano, Giuncugnano, Minucciano, Molazzana, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano in Garfagnana, Sillano , Vagli di Sotto, Vergemoli, Villa Collemantina.

ART. 3

Riferimenti storici

Il nome Bazzone deriva dalla forma di questo prosciutto, particolarmente allungata e con una distanza tra l'osso e la parte inferiore che varia dai 12 ai 18 centimetri; questa caratteristica ricorda alla vista il " bazzo " (o bazza), parola usata nel dialetto locale per indicare un mento molto pronunciato.

Già dalla fine del 1800, la tradizione del prosciutto Bazzone era radicata nei territori montani, e non, della Garfagnana e della Valle del Serchio, in queste zone era diffuso l'allevamento allo stato semibrado dei maiali per garantire la produzione di salumi, fondamentale risorsa per il fabbisogno delle famiglie contadine normalmente molto numerose.

I suini venivano macellati dopo i primi geli, al raggiungimento dei 180/200 chilogrammi di peso, dopo circa 15 mesi di vita. Le famiglie, quando il maiale era pronto, si affidavano al norcino che era quello che pensava alla macellazione , che lasciava il maiale appeso per almeno due giorni, e che al terzo lo insaccava.

I salumi fra cui il Bazzone , venivano custoditi per la restante parte dell'anno e diventavano una fondamentale risorsa proteica per le famiglie.

La particolare forma, piuttosto allungata e il peso elevato (16-18 Kg) erano dettate dall'esigenza di avere più prosciutto possibile da utilizzare nelle famiglie che allora erano molto numerose.

Il processo produttivo è rimasto invariato nel tempo senza fare ricorso a sostanze additive e conservanti.

ART. 4

Provenienza degli animali e razze

I suini pesanti devono provenire da piccoli o medi allevamenti dislocati nell'area della Garfagnana e della Valle del Serchio.

I suini utilizzati sono o di razza Large White, allevati allo stato semibrado oppure di razza Cinta senese o Meticcii ,allevati nelle zone boschive, a castagno, della Garfagnana e Valle del Serchio

ART. 5

Tipologia di allevamento

La dimensione degli allevamenti è medio piccola. Il tipo di allevamento utilizzato è semibrado. L'allevamento dovrà essere improntato in modo che si tenga conto del benessere degli animali e le condizioni minime di igiene all'interno dei locali di ricovero devono essere rispettate.

ART. 6

Alimentazione

L'alimentazione varia a seconda della tipologia di suini utilizzata: per la Cinta vengono utilizzati i prodotti del sottobosco, reperiti direttamente dall'animale, integrati con cereali e leguminose provenienti da agricoltura per gli altri suini vengono utilizzati come integrazione all'alimentazione diretta dell'animale semibrado, farina di castagne e granturco, crusca, scarti di lavorazione del farro e scotta. L'alimentazione è costituita per il 70% da prodotti aziendali integrata con prodotti acquistati:

E' escluso l'utilizzo di farine di origine animale (carne e pesce), di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale (esclusi scarti dell'industria molitoria), insilati, oltre ai prodotti vietati per legge.

ART. 7

Macellazione

I suini utilizzati per la produzione del Prosciutto sono suini pesanti macellati quando raggiungono un peso minimo di almeno 200 Kg. L'età di macellazione varia invece dai 12 ai 15 mesi.

La macellazione deve avvenire in macelli pubblici o privati autorizzati, preferendo i più vicini all'allevamento in modo da non stressare eccessivamente l'animale durante il trasporto.

ART. 9

Periodo di Produzione

Il periodo tradizionale di produzione va da settembre ad aprile-maggio, evitando possibilmente di macellare e di lavorare le carni nei periodi più caldi.

ART. 10

Materia prima e trasformazione

Per la produzione del Prosciutto Bazzone si utilizzano le cosce di suino sezionate e rifilate con una distanza tra l'osso e la parte inferiore del prosciutto variabile dai 12 ai 18 centimetri.

Il peso della coscia fresca varia dai 16 ai 24 Kg.

Dopo la rifilatura si procede alla salatura, la cui quantità varia a seconda della pezzatura.

In un mortaio di marmo si schiaccia l'aglio insieme al vino fino ad ottenere una pasta con cui verrà massaggiato e cosparso il Bazzone.

Si passa alla salatura vera e propria con sale marino, pepe, spezie ed erbe aromatiche locali.

Durante la fase della salatura il prosciutto viene solitamente posizionato in pozze dove rimane fino alla fine di questa fase.

Dopo 3 / 4 settimane il prosciutto viene lavato, asciugato e successivamente "stuccato" con un impasto di strutto e pepe macinato. Non è consentito l'utilizzo di alcun tipo di additivi e conservanti, gli unici ingredienti ammessi sono quelli previsti dal seguente disciplinare.

ART. 11

Stagionatura

La stagionatura del Prosciutto Bazzone dovrà avere una durata minima di 20 mesi.

Le cosce dopo questo periodo raggiungeranno un peso compreso tra i 12 e i 16 Kg (in funzione del peso iniziale).

La stagionatura deve avvenire in cantine con giusta aerazione.

ART. 12

Caratteristiche chimiche fisiche e organolettiche

Peso: compreso tra i 12 ed i 16 Kg, secondo il grado di stagionatura e le dimensioni iniziali

Forma: allungato nella parte inferiore, il nome deriva dalla forma particolare che il prosciutto assume nella parte inferiore a causa della maggiore altezza, somigliante ad un mento umano.

Colore: il grasso ha colore roseo, la parte magra è di colore rosso vivo.

Consistenza: lo spessore verticale del grasso è di 4-5 cm, la parte magra presenta qualche piccola venatura.

Odore: all'olfatto emergono profumi di ghiande, muschio, castagne e noci.

Sapore: il sapore è penetrante e delicatamente aromatico con una persistenza al palato piuttosto rilevante.

ART. 13

Etichettatura

La commercializzazione del prodotto avviene tramite vendita diretta o a ristoranti e salumerie specializzate.

Sull'etichetta del prodotto intero saranno riportati i seguenti dati:

- Denominazione di vendita (" Prosciutto Bazzone")
- Nome e Cognome o ragione sociale del produttore
- Sede di produzione
- Modalità di conservazione
- Elenco degli ingredienti in ordine decrescente
- Quantità netta o da vendersi a peso
- Giorno, mese, anno di preparazione (per i prodotti stagionati)
- Data di inizio stagionatura
- Eventuale bollo sanitario CEE

ART. 14

Controlli

Durante la fase di allevamento del suino i controlli vengono effettuati, come prescritto dalla legge, dalla Azienda Sanitaria Locale di riferimento.

Durante la lavorazione del prodotto viene effettuato l'autocontrollo previsto dal Decreto Legislativo 155/1997 (HACCP) in attuazione della Direttiva quadro CE. N° 43 / 1993.

Per produrre prosciutto " Bazzone" il produttore deve sottoscrivere le norme del presente regolamento.

Il mancato rispetto delle norme del regolamento comporta la sospensione dell'uso della denominazione.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.

Data e luogo,

Firma dei produttori