

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI *SALUMI LUCANI DEL MEDIO BASENTO* *con maiale semibrado*

PREMESSA

La zootecnia moderna sta vivendo notevoli difficoltà a causa di una serie di eventi come la BSE, la demonizzazione degli allevamenti intensivi, gli attacchi ripetuti di movimenti opinionisti che influenzano il consumatore trascinandolo verso consumi ridotti di prodotti di origine animale.

Ogni giorno i mass-media invadono le case dei cittadini con notizie, pubblicità e altro determinando sfiducia verso produzioni che tutto sommato non meritano rifiuti così sostanziali. Per fortuna però negli ultimi tempi l'introduzione di sistemi ecocompatibili in agricoltura ha permesso un rilancio parziale di alcune produzioni che destano molto interesse da parte del consumatore sempre più attento alla propria salute.

Il mangiar bene determina una domanda di prodotti alimentari di qualità, permettendo alle aziende agricole di confrontarsi sul mercato non più con produzioni quantitativamente alte bensì con produzioni di qualità e di alto gradimento da parte dei consumatori. Pertanto, l'agricoltura ecocompatibile negli ultimi anni ha avuto un incremento notevole prima con le produzioni vegetali oggi con quelle settore zootecnico.

Il consumatore medio, quindi, quando si rivolge al mercato per l'acquisto degli alimenti manifesta esigenze di qualità sempre più marcate. La necessità di identificare il prodotto attraverso la sua storia è parte fondamentale in una economia moderna rispondente ad un mercato globale ricco di numerose offerte e concorrenze. Una risposta concreta a tutto ciò è possibile evidenziarla anche in Basilicata con lo sviluppo di alcune progettualità capaci di generare, nelle aziende agricole, diversificazione produttiva e qualità. Anche la recente sperimentazione effettuata attraverso i progetti POM nel settore zootecnico ed in particolar modo nella filiera del suino, permetterà di rispondere in modo concreto alle esigenze di qualità.

Dalle prove già eseguite e quelle in itinere è già evidenziabile che le produzioni di carni di qualità portano a derivati di pregio apprezzati dai consumatori. La zootecnia ecocompatibile comporta vantaggi multipli che investono sia i produttori che i consumatori. I produttori sicuramente hanno la possibilità di produrre utilizzando molto di più le risorse naturali senza appesantire molto l'ecosistema, i consumatori invece avranno sempre più la certezza che gli alimenti da loro consumati non creano danni alla salute appagando il loro desiderio di qualità.

Nel caso specifico del progetto sviluppato in Basilicata è palese che l'utilizzazione di territori e aree marginali con l'allevamento del suino all'aperto porta alla creazione di una alternativa produttiva capace di generare reddito e stimoli in un mondo agricolo sempre più vecchio e poco attraente per i giovani.

L'impiego di mezzi produttivi in questo tipo di allevamento è veramente basso, gli investimenti non sono di entità elevata, permettendo un utilizzo razionale di aree marginali altrimenti abbandonate al degrado sicuro. Dai primi esperimenti fatti con analisi economiche e scientifiche si è evidenziato che il suino si presta bene all'allevamento all'aperto dando origine a prodotti tipici di elevata qualità. Le risorse finanziarie per la costituzione e la gestione di questi allevamenti sono pari ad $\frac{1}{4}$ circa di quelle necessarie per un allevamento intensivo al chiuso, inserendo l'attività zootecnica nel contesto di una razionale rotazione agraria.

Molto interessate è poi la compatibilità ambientale di tali allevamenti poiché non comporta produzione di liquami attraverso un rapporto equilibrato tra superficie agricola aziendale e peso vivo allevato. Non ultimo ma fondamentale è poi il benessere animale, le campagne animaliste da parte di alcune organizzazioni di consumatori sono sempre più frequenti, e creano non pochi problemi ad un settore in difficoltà.

In Italia comunque l'allevamento del suino all'aperto non ha avuto lo stesso successo degli altri Paesi Europei, tuttavia le analisi economiche hanno messo in evidenza che il numero di essi sta aumentando in diverse regioni Italiane.

E' opportuno però a questo punto mettere in evidenza che non basta solo produrre ma bisogna valorizzare le produzioni attraverso interventi di carattere tecnico-economici per aumentare le conoscenze del consumatore che dovrà discernere tra i prodotti di massa quelli di qualità.

I prodotti tipici di qualità occupano sicuramente uno spazio importante nel panorama di mercato odierno, a volte di nicchia, che è capace di generare una domanda che necessita di produzioni costanti di pregio e garantite. La garanzia è elemento essenziale in un'ottica di mercato esigente, attento e salutista. Inoltre, le notevoli norme emanate necessarie a fornire gli strumenti idonei alle certificazioni dei prodotti di qualità, indicano che il mercato ormai è già orientato quasi esclusivamente alle produzioni garantite e certificate (norme ISO etc.).

Per ciò che riguarda la produzione di salumi tipici lucani con carni provenienti da suini allevati all'aperto è possibile ipotizzare un progetto di valorizzazione basato sulla certificazione di prodotto che permette ampi spazi di autonomia e contemporaneamente garantisce la rintracciabilità, l'affidabilità di un sistema e la riconoscenza del consumatore ,

La certificazione di prodotto è un sistema di certificazione non dettato da disciplinari rigidi rispettosi di una normativa Comunitaria e/o nazionale estremamente vincolanti, ma da **norme volontarie** applicate alla produzione capaci di garantire i requisiti necessari per ottenere alimenti sani, sicuri e di eccellente qualità. Essa si basa sulla definizione di un disciplinare aziendale di produzione certificato e riconosciuto da Enti certificatori accreditati. Ogni azienda e/o associazione di produttori, definendo le regole interne da rispettare (disciplinare), con un opportuno manuale di autocontrollo è capace di generare prodotti garantiti, certificati, rintracciabili alla stessa stregua di quelli DOP.

I motivi che devono orientare verso la certificazione di prodotto sono basati soprattutto sul fatto che la procedura di riconoscimento del disciplinare è notevolmente semplificata rispetto al riconoscimento di una DOP senza però sminuire la qualità dei prodotti e la loro riconoscibilità.

Art. 1

(Nome del prodotto)

La denominazione "Salumi lucani del Medio Basento" è riservata esclusivamente ai salumi, muniti del contrassegno (descritto all'art ... del presente disciplinare), che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione

Art. 2

(Razze di riferimento)

Sono ammesse le seguenti razze suine: Large White, Landrace italiana, e loro incroci.

Art. 3

(Caratteristiche del prodotto)

I salumi vengono prodotti con carne fresca di suini allevati conformemente a quanto stabilito dall'art. 4 e 5 e all'atto dell'immissione al consumo allo stato stagionato (ad eccezione della sugna), devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) **Soppressata**: la forma è assimilabile ad una figura cilindrica (**leggermente schiacciata, se si prevede di pressarla**), della lunghezza di cm 15 circa e del diametro di cm 6 circa. Il grasso deve essere presente in % compresa tra.... Il tenore di umidità deve essere di.....
- b) **Salsiccia**: la forma è assimilabile ad una figura cilindrica, della lunghezza di cm 10 circa e del diametro di cm 3 circa. Il grasso deve essere presente in % compresa tra.... Il tenore di umidità deve essere di.....
- c) **Capocollo**: la forma è cilindrica, avvolto in pellicola naturale, (**legato a mano con spago naturale**); Il colore della parte esterna è **rosso per la presenza di peperoncino (anche peperone?) con delle punteggiature scure per la presenza di semi di finocchio**.
- d) **Pancetta**: la forma è rettangolare con uno spessore di cm 3,5-4,5. Il colore della parte esterna è rosso per la presenza di peperoncino (**anche peperone?**) con delle punteggiature scure per la presenza di semi di finocchio.
- e) **Guanciale**: la forma è assimilabile ad una figura triangolare con uno spessore di cm **2-3** circa. **Il colore della parte esterna è rosso per la presenza di peperoncino (anche peperone?) con delle punteggiature scure per la presenza di semi di finocchio**.
- f) **Filetto**: la forma è cilindrica, della lunghezza die diametro di cm ..., avvolto in una pellicola.....Il colore.....
- g) **Pezzente**: forma e dimensioni simili a quelle della salsiccia, dalla quale si differenzia per il colore esterno che si presenta più chiaro contenendo una maggiore quantità di grasso e tessuto connettivo.
- h) **Lardo**: forma rettangolare, dello spessore di cm ..., il colore interno è bianco mentre quello esterno è rosso per la presenza di peperoncino(**anche peperone?**) con delle punteggiature scure per la presenza di semi di finocchio.

- i) **Sugna**: prende la forma del recipiente in cui si è solidificata, il colore è bianco.

Art. 4

(Area geografica di produzione)

L'allevamento, a partire dal peso massimo di kg 50, deve avvenire esclusivamente nei boschi o nelle aree marginali alberate dei seguenti comuni delle province di Potenza e Matera: Accettura, Albano, Calciano, Campomaggiore, Castelmezzano, Garaguso, Grassano, Oliveto, Pietrapertosa, Salandra, S. Chirico Nuovo, S. Mauro Forte, Tolve e Tricarico.

Le fasi di macellazione, trasformazione e confezionamento potranno avvenire nell'intero territorio della Regione Basilicata.

Art.5

(Metodo di ottenimento)

ALLEVAMENTO

I suini devono essere nati in Basilicata o nelle regioni limitrofe (Calabria, Campania, Puglia), ed ingrassati in Basilicata a partire dal peso massimo di 50 Kg.

Ogni animale deve essere singolarmente identificato da marche auricolari ad entrambe le orecchie applicato dall'azienda di allevamento, quindi entro il peso massimo di 50 kg e da tatuaggio impresso nella cute entro i primi sessanta giorni di vita e comunque entro lo svezzamento, riportanti: la sigla della provincia, il numero dell'allevamento assegnato dall'A.P.A., **la lettera indicante il mese di nascita dell'animale (mese di marchiatura), una numerazione progressiva (marchio depositato).**

I suinetti devono subire il minimo delle operazioni di amputazioni e/o mutilazioni al fine di non creare scompensi e stress lasciando l'animale nella forma fisica più naturale possibile pertanto è vietato il taglio della coda, la limatura dei canini e l'anello al naso.

IGIENE E PROFILASSI

Oltre alle vaccinazioni per la profilassi obbligatoria, in condizioni particolari, sono ammesse altre profilassi (es. Mal Rosso e le Parvovirosi). I trattamenti contro le verminosi intestinali sono ammessi utilizzando farmaci con tempi di sospensione non superiore a 10 giorni. I trattamenti terapeutici devono essere eseguiti in caso di necessità su prescrizione veterinaria.

Per tutti i trattamenti farmacologici devono essere rispettati tempi di sospensione doppi rispetto a quelli indicati in etichetta dalla ditta farmaceutica.

RICOVERI E STRUTTURE

I recinti devono garantire almeno 700 metri quadrati/capo per i suini riproduttori e per i suini all'ingrasso (massimo 15 scrofe o suini all'ingrasso per ettaro); devono essere opportunamente isolati dall'esterno al fine di evitare ingressi di predatori spesso portatori di patologie. I suinetti da 40 giorni fino ad un peso di 30 Kg devono avere a disposizione almeno 135 metri quadrati/capo

(massimo 74 suinetti per ettaro). In ogni caso, il carico di bestiame deve rispettare il rapporto massimo di 2300 kg di peso vivo ad ha.

Le aree parto devono essere opportunamente separate dai recinti di gestazione o ingrasso e devono avere dimensioni pari a 1200 metri quadrati per ogni fattrice con la sua nidiata. All'interno di ogni area parto deve essere collocata una capannina con paglia all'interno della quale la scrofa potrà crearsi un giaciglio idoneo ad ospitare la nidiata durante la fase di allattamento.

Ogni recinto deve essere fornito di un ricovero coperto almeno su tre lati, all'interno del quale verrà installata la mangiatoia dimensionata in modo da garantire almeno cm 40 di mangiatoia per capo adulto. L'abbeveratoio deve essere predisposto fuori dal ricovero, nelle sue immediate vicinanze.

Deve essere presente un recinto d'isolamento ove trasferire gli animali che devono essere sottoposti ad osservazione e/o presentano sintomatologie riconducibili a malattie contagiose, per poterli trattare opportunamente.

ALIMENTAZIONE

L'alimentazione deve essere costituita esclusivamente da prodotti di origine vegetale provenienti per almeno l'90% dall'agricoltura lucana, non deve contenere organismi geneticamente modificati né deve apportare sostanze nocive o tossiche (residui di fitofarmaci, concimi etc.) che potrebbero compromettere la salute dell'animale e la qualità dei prodotti ottenuti dalla loro macellazione.

Gli alimenti impiegati, devono essere periodicamente sottoposti a controlli analitici presso laboratori accreditati Sinal, per un riscontro delle caratteristiche sopra menzionate.

MACELLAZIONE

I suini al momento della macellazione debbono aver raggiunto un peso non inferiore a 160 kg e di età non inferiore a 9 mesi.

Gli animali avviati al macello dovranno essere accompagnati da una scheda identificativa e dalle certificazioni veterinarie secondo legge. I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Nella struttura di macellazione dovrà essere mantenuta l'identificazione dell'animale attraverso il certificato di accompagnamento ed una scheda che accompagnerà la carcassa in cui saranno indicati tutti i dati dell'anagrafica e il peso dopo la macellazione. L'identificazione dovrà essere mantenuta sulle mezzene ove il macellatore provvederà ad apporre anche un proprio timbro identificativo.

Le carcasse dei suini ottenuti con il presente disciplinare dovranno essere trattate dagli stabilimenti di macellazione e trasformazione separatamente da altre carcasse suine.

La carcasse dovranno essere sezionate a freddo.

TRASFORMAZIONE

Salumificio

La trasformazione potrà essere affidata esclusivamente ad un salumificio socio dell'Associazione "Suinicoltori del Medio Basento". Per divenire socio esso deve essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- Risiedere nel territorio della Basilicata;
- Avere dimensioni artigianali (mq numero di addetti inferiore a);
- Lavorare di norma senza additivi né conservanti;
- Garantire un livello igienico delle strutture e dei macchinari eccellente;
- Conoscere ed applicare le metodologie di autocontrollo della presenza dei microorganismi dannosi nel prodotto;
- Essere munito di bollo CEE.

Dopo la macellazione, le mezzene dovranno essere raffreddate a circa 4°C e sezionate dopo circa 24 ore. Con la sezionatura si selezioneranno i tagli di carne adatti alla preparazione dei diversi tipi di salumi.

Soppressata

INGREDIENTI - Carne suina del filetto e della coscia prodotta secondo il presente disciplinare, lardo prodotto secondo il presente disciplinare, sale (30 grammi per kg di carne lavorata) e pepe in grani. La carne, selezionata accuratamente a punta di coltello, verrà tagliata con l'ausilio del tritacarne con diametro di 16 mm. Il lardo, ben scelto, tagliato a punta di coltello, deve essere presente in percentuale variabile dal **5 all'8 %**.

E' ammesso l'uso di starter autoctoni selezionati in Basilicata. Non è ammesso l'uso di nitriti, nitrati, derivati del latte e quant'altro non contemplato negli ingredienti ammessi.

BUDELLO - L'impasto è insaccato in budella grosse di suino. Per ogni pezzo di budello insaccato si effettuano 5- 6 legature con spago. Esso viene forato ed appeso per 12 ore per farlo sgocciolare; **in seguito può venire adagiato fra due tavole e tenuto sotto pressa con sopra pesi da kg 30 circa, per 24 – 48 ore.**

STAGIONATURA – La stagionatura deve essere fatta allo stato naturale, in appositi ambienti igienicamente sani. E' ammesso l'uso di celle di maturazione per il solo scopo di riprodurre le condizioni di temperatura e di umidità simili a quelle invernali e non per accelerare le fasi di asciugatura e di stagionatura. La temperatura massima ammessa in cella è di 12 gradi centigradi. La stagionatura non deve durare meno di 45 giorni.

Salsiccia

INGREDIENTI - Carne suina (principalmente spalla e rifilature di pancette e capicollì) prodotta secondo il presente disciplinare, sale (30 grammi per kg di carne lavorata), peperone dolce in polvere, semi di finocchio selvatico (circa un cucchiaino per ogni 10 kg di carne), peperoncino piccante. La carne, selezionata accuratamente a punta di coltello, verrà tagliata con l'ausilio del tritacarne con

diametro di 16 mm. Il grasso deve essere presente in percentuale variabile **dall'10 al 15%**.

E' ammesso l'uso di starter autoctoni selezionati in Basilicata. Non è ammesso l'uso di nitriti, nitrati, derivati del latte e quant'altro non contemplato negli ingredienti ammessi.

BUDELLO - L'impasto è insaccato in budella piccole di suino. Il budello insaccato viene legato con spago in maniera da suddividerlo in pezzi da 12-16 cm e forato.

STAGIONATURA - La stagionatura deve essere fatta allo stato naturale, in appositi ambienti igienicamente sani. E' ammesso l'uso di celle per il solo scopo di riprodurre le condizioni di temperatura e di umidità simili a quelle invernali e non per accelerare le fasi di asciugatura e di stagionatura. La temperatura massima ammessa in cella è di 12 gradi centigradi. La stagionatura non deve durare meno di 16 giorni.

Pezzente

INGREDIENTI - Carne suina (principalmente gola, testa e scarti dei muscoli.....) prodotta secondo il presente disciplinare, sale (30 grammi per kg di carne lavorata), peperone dolce e peperoncino piccante in polvere, semi di finocchio selvatico e aglio tritato.

La carne, selezionata a punta di coltello, verrà tagliata con l'ausilio del tritacarne con diametro di **12 mm**. Il grasso deve essere presente in percentuale variabile **dall'20 al 30%**.

E' ammesso l'uso di starter autoctoni selezionati in Basilicata. Non è ammesso l'uso di nitriti, nitrati, derivati del latte e quant'altro non contemplato negli ingredienti ammessi.

BUDELLO - L'impasto è insaccato in budella piccole di suino. Il budello insaccato viene legato con spago in maniera da suddividerlo in pezzi da 12-16 cm e forato.

STAGIONATURA - La stagionatura deve essere fatta allo stato naturale, in appositi ambienti igienicamente sani. E' ammesso l'uso di celle per il solo scopo di riprodurre le condizioni di temperatura e di umidità simili a quelle invernali e non per accelerare le fasi di asciugatura e di stagionatura. La temperatura massima ammessa in cella è di 12 gradi centigradi. La stagionatura non deve durare meno di 16 giorni.

Capocollo

INGREDIENTI - Carne suina (parte superiore del lombo) prodotta secondo il presente disciplinare e sale. Il pezzo di carne intero viene messo sotto sale (**circa kg.....per chilo di carne**) per **4 –5** giorni; di seguito viene sciacquato in acqua tiepida con aggiunta di vino rosso o aceto, *avvolto nella pelle delle sugne (diaframma parietale suino)* e legato con spago.

STAGIONATURA – La stagionatura deve essere fatta allo stato naturale, in appositi ambienti igienicamente sani. E' ammesso l'uso di celle per il solo scopo di riprodurre le condizioni di temperatura e di umidità simili a quelle invernali e non per accelerare le fasi di asciugatura e di stagionatura. La temperatura massima ammessa in cella è di 12 gradi centigradi. La stagionatura non deve durare meno di 4 mesi.

Pancetta

INGREDIENTI - Carne suina (sottocostato inferiore) prodotta secondo il presente disciplinare e sale. Il pezzo di carne intero viene messo sotto sale (circa kg.....per chilo di carne) per 4 –5 giorni; di seguito viene sciacquato in acqua tiepida con aggiunta di vino rosso o aceto, asciugato e condito con peperoncino a scaglie o in polvere e semi di finocchio.

STAGIONATURA – La pancetta tesa ha forma rettangolare e, forata a due angoli, viene appesa per la stagionatura. La pancetta arrotolata si ottiene dallo stesso taglio di carne privato della cotenna ma lavorata con la stessa procedura del capocollo.

La stagionatura deve essere fatta allo stato naturale, in appositi ambienti igienicamente sani. E' ammesso l'uso di celle per il solo scopo di riprodurre le condizioni di temperatura e di umidità simili a quelle invernali e non per accelerare le fasi di asciugatura e di stagionatura. La temperatura massima ammessa in cella è di 12 gradi centigradi. La stagionatura non deve durare meno di 3 mesi.

Lardo

Si sceglie il lardo più denso e compatto (quello delle costate), si squadra e si rifila. Dopo la salagionedurata...., forato a due angoli si appende condito così come la pancetta tesa.

La stagionatura deve essere fatta allo stato naturale, in appositi ambienti igienicamente sani. E' ammesso l'uso di celle per il solo scopo di riprodurre le condizioni di temperatura e di umidità simili a quelle invernali e non per accelerare le fasi di asciugatura e di stagionatura. La temperatura massima ammessa in cella è di 12 gradi centigradi. La stagionatura non deve durare meno di 3 mesi.

Sugna

Ottenuta da: lardo a cubetti, ripulitura delle cotenne, *grasso delle sugne*. Il tutto viene sciolto in un recipiente a fuoco lento. Si ottengono i ciccioli e il grasso liquido che viene conservato nella vescica del maiale o recipienti di vetro.

RINTRACCIABILITÀ

La rintracciabilità dovrà garantire che dalla singola confezione finale di prodotto sia possibile risalire alle matricole degli animali dai quali provengono gli ingredienti impiegati per la realizzazione del lotto di produzione.

Art.6

(Elementi che comprovano l'origine)

Una delle prime testimonianze della produzione di salumi in Lucania è dovuta al poeta latino Orazio Flacco

Art.7

(Elementi che comprovano il legame con l'ambiente)

Il suolo.....giacitura, morfologia.....

Il clima.....

La vegetazione, costituita da vasti boschi di quercia,
Questi elementi peculiari contribuiscono a conferire.....

Art.8

(Regime dei controlli)

Chiunque intenda utilizzare commercialmente la denominazione protetta "Salumi lucani del medio Basento" dovrà preventivamente sottoporsi all'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità ed ai relativi controlli. Gli accertamenti ed i controlli devono essere effettuati, come previsto dalle normative vigenti in materia, da organismi privati di controllo o da autorità pubbliche designate.

Tutti i soggetti della filiera produttiva idonei alla produzione dei *Salumi Lucani del Medio Basento* devono essere iscritti in appositi Elenchi attivati, tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo autorizzato o dall' autorità pubblica designata.

Art.9

(Confezionamento)

L'immissione al consumo dei *Salumi Lucani del Medio Basento* deve avvenire secondo le seguenti modalità: il prodotto deve essere posto in vendita in confezioni chiuse ed etichettate secondo quanto definito al successivo punto 10. Il confezionamento può essere fatto in plastica sottovuoto (**attenzione potrebbero esserci molti tipi di confezione!**), sottosugna e sott'olio.

Art.10

(Etichettatura)

Oltre alle indicazioni previste dalla normativa cogente, sulle etichette apposte sulle confezioni dovranno essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le seguenti indicazioni:

- *Salumi Lucani del Medio Basento*;
- Il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- La quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti.
- Il numero progressivo identificante la singola confezione

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, descritto nel successivo art.11 da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione *Salumi Lucani del Medio Basento*.

Alla denominazione *Salumi Lucani del Medio Basento* è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, selezionato, scelto e similari.

E' ammesso l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e consorzi, non aventi significati laudativi e non idonei a trarre in inganno l'acquirente; tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione *Salumi Lucani del Medio Basento*.

Art.11

(Utilizzo del marchio per i prodotti derivati)

I prodotti agroalimentari che nella loro realizzazione utilizzano e contengono i *Salumi Lucani del Medio Basento*, possono usare tale menzione nell'elenco degli ingredienti, a condizione che soddisfino i seguenti requisiti:

1. la lavorazione ed il confezionamento devono avvenire nell'area definita dall'art 4 del presente disciplinare;
2. deve essere chiaramente indicato il rapporto ponderale tra ingrediente/i rispondenti ai requisiti definiti dal presente disciplinare per i "Salumi Lucani del Medio Basento" ed il peso netto della confezione di prodotto.

L'utilizzo quale ingrediente di uno dei prodotti descritti come "Salumi Lucani del Medio Basento" deve essere esclusivo, ovvero quell'ingrediente non può essere integrato da altro prodotto simile.

Il contenuto minimo dell'ingrediente (degli ingredienti) a denominazione "Salumi Lucani del Medio Basento" nel prodotto finito non può essere inferiore al 10%.

Le confezioni di prodotto devono essere singolarmente individuabili con etichette numerate progressivamente.

Art.12

(Logotipo)

Il logotipo è costituito da (quello fatto fare dalla Com. Mont?).....

Dal punto di vista colorimetrico, il logotipo è composto dai colori in positivo.....