



COMUNE DI FERRARA  
Città Patrimonio dell'Umanità

Allegato A

Comune di Ferrara  
(Provincia di Ferrara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

**“Zia Ferrarese”**

Prodotto De.C.O. n. 7 del Comune di Ferrara (FE)



**PREMESSA**  
**Disciplinare di produzione e commercializzazione**  
**“Zia Ferrarese” De.C.O. Ferrara**

**PREMESSA**

Il disciplinare di produzione intende definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione della **“Zia Ferrarese”**;
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

**Articolo 1**  
**DENOMINAZIONE**

La denominazione di **“Zia Ferrarese”** è riservata al prodotto rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**  
**ZONA DI PRODUZIONE**

La denominazione di **“Zia Ferrarese”** è riservata al prodotto le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel **territorio provinciale**.

**Articolo 3**  
**AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA**

Gli ingredienti principali impiegati, presenti oltre al 40% all'interno della ricetta, devono provenire totalmente dalle diverse filiere di produzione del territorio della Regione Emilia- Romagna.

**Articolo 4**  
**NORME DI PRODUZIONE**

Le modalità di produzione della **“Zia ferrarese”** sono le seguenti:

**a) Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale\* (dosi indicate riferite ad 1 Kg di macinato di carne)**

- Carne del 4° posteriore: 400 gr +/- 100 gr - 40% (dal 30% al 50%)
- Carne del 4° anteriore: 350 gr +/- 100 gr - 35% (dal 25% al 45%)
- Pancetta: 250 gr +/- 50 gr - 25% (dal 20% al 30%)
- aglio: 4 gr, +/- 2 gr. consentito l'uso di aglio liofilizzato - 0,40% (dal 0,20% al 0,60%)
- vino bianco o rosso : 20 cl, +/- 10 (provenienza regionale) - 20% (dal 10% al 30%)
- pepe nero grosso spezzato e/o macinato: 1,5 gr, +/- 0,5 gr - 0,15% (dal 0,10% al 0,20%)
- sale marino (pezzatura fine): 2,5 gr, +/- 0,5 gr - 0,25% (dal 0,20% al 0,30%)

\*Eventuali tagli di carne facoltativi sono:

- lombo disossato in parziale sostituzione della carne del 4° posteriore
- guancia in parziale sostituzione della pancetta.

\*E' consentito l'eventuale impiego di conservanti a norma di legge.

## **b) Fasi e modalità di produzione**

Si devono utilizzare sistemi ed utensili previsti dal sistema HACCP.

### **- Lavorazioni preliminari:**

- mettere preventivamente in infusione l'aglio nel vino fino ad ottenere un impasto omogeneo al quale si aggiunge sale e pepe;
- i vari tagli di carne devono essere rifilati accuratamente a mano per eliminarne le parti tendinose;
- il budello cieco del suino deve essere lavato, sgrassato e quindi lasciato a bagno per almeno 12 ore in acqua e aceto, quindi deve essere risciacquato nuovamente.

- **Tritatura e impastatura:** tritare i vari tagli di carne meccanicamente utilizzando stampi con piastre aventi fori di 7-8 mm di diametro. terminate le operazioni di tritatura si aggiungono all'impasto gli ingredienti e si miscela il tutto per massimo 3 minuti, fino ad ottenere un impasto uniforme ed omogeneo. Segue un periodo di riposo per almeno 1 ora a temperatura ambiente.
- **Insaccatura e legatura:** l'impasto viene insaccato manualmente o meccanicamente nel budello cieco, in quantità comprese tra 1,5 e 7 etti. Le operazioni di legatura sono eseguite tramite l'impiego di spago.
- **Asciugatura e stagionatura:** si prosegue con l'asciugatura del prodotto, a seconda delle dimensioni, in ambienti tiepidi e ventilati per una durata che può andare da 5 a 20 giorni. Il periodo di stagionatura, in base alla pezzatura è di minimo 40/45 giorni in cantine naturali o ambienti a temperatura e umidità controllata (indicativamente comprese tra 11-14 gradi e 70%-85% di umidità).
- **Conservazione:** il prodotto ottenuto deve essere conservato prima o dopo il confezionamento in ambienti idonei e/o in celle frigorifere con adeguate temperature in relazione ai tempi di conservazione ammessi.

## **Articolo 5 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA**

Le modalità di confezionamento ed etichettatura della *“Zia ferrarese”*, sono le seguenti:

### **a) Caratteristiche e dimensioni del prodotto finito:**

La *“Zia ferrarese”* avrà la caratteristica forma ovale allungata (lunghezza compresa tra 15 e 40 cm e diametro compreso tra 10 e 25 cm) e un peso compreso tra 1 Kg e 5 Kg.

Il prodotto deve avere la caratteristica fragranza aromatica, via via più intensa con l'aumentare della stagionatura.

### **b) Confezionamento ed etichettatura:**

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti unitamente ad un nome prodotto ammesso per ragioni di commercializzazione, la dicitura *“Zia ferrarese”* ed il relativo marchio **“De.C.O.”**

La dicitura *“Zia ferrarese”* ed il relativo marchio **“De.C.O.”** devono essere apposti con caratteri chiari

e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 6 COMMERCIALIZZAZIONE**

Prima dell'immissione al consumo, il prodotto "*Zia ferrarese*" può essere venduto sfuso o confezionato in materiali igienicamente idonei, purché identificabile come prodotto "De.C.O." e con etichetta a norma di legge riportante la denominazione "*Zia ferrarese*".

## **Articolo 7 MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE**

Per la preparazione della "*Zia ferrarese*" sono ammessi laboratori artigianali e industriali che, promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio.

La preparazione della "*Zia ferrarese*" è effettuata a mezzo di processi meccanici, fisici e manuali idonei a garantire l'ottenimento di prodotti trasformati privi di alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche. È opportuno che il responsabile del controllo qualità di riferimento adotti accorgimenti idonei a scongiurare il verificarsi dei fenomeni di criticità in grado di alterare la qualità della "*Zia ferrarese*".

## **Articolo 8 STOCCAGGIO**

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione. I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

## **Articolo 9 TRASPORTO**

Prima che i contenitori della "*Zia ferrarese*" siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l'insussistenza di eventuali anomalie che possono compromettere la sicurezza e l'estetica del prodotto e l'integrità delle etichette.

Nel caso in cui non sia possibile ricorrere a mezzi propri dell'azienda, il trasporto avverrà per mezzo di vettori scelti valutando, accanto ai tempi e alla puntualità di consegna, soprattutto le garanzie igienico sanitarie offerte. La fase di trasporto deve ottemperare alle norme vigenti.

## **Articolo 10 ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA**

Al ricevimento del carico il responsabile del punto vendita deve effettuare controlli sul carico per verificare:

- le quantità e le tipologie consegnate;
- l'integrità delle confezioni;
- la vita residua e il termine di scadenza del prodotto.

## **Articolo 11 CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI**

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del presente disciplinare su tutte le fasi del ciclo di produzione e di trasformazione della materia prima.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- durante le varie fasi di produzione presso gli stabilimenti;
- presso i locali ove avviene lo stoccaggio e la stagionatura.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori o dei trasformatori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio "De.C.O." per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.