

Lardo d'Arnad DOP

## **Disciplinare di produzione del Lardo d'Arnad DOP**

---

### **Articolo 1.**

Denominazione

La denominazione di origine protetta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Articolo. 2**

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e S. Daniele.

Gli allevamenti devono, infatti, attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

La zona di elaborazione del Lard d'Arnad è rappresentata

dal territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

### **Articolo. 3**

Materie prime

Il "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" è ottenuto dalla spalle e dal dorso dei suini di almeno nove mesi e all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm. Nel procedimento di salatura si impiegano, oltre alla salamoia composta da acqua e cloruro di sodio cristallizzato, aglio, lauro, rosmarino e salvia con l'eventuale presenza di altre erbe aromatiche ed eventualmente spezie non macinate quali ad esempio chiodi di garofano, noce moscata, grani di ginepro. Sia le erbe aromatiche che le spezie non devono comunque essere predominanti su rosmarino, aglio, salvia e lauro. Possono altresì essere usate, in relazione all'andamento stagionale ed alle produzioni, erbe aromatiche locali, spontanee o coltivate, raccolte sul territorio regionale.

### **Articolo. 4**

Metodo di elaborazione

L'elaborazione del "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" deve avvenire interamente nella zona geografica individuata da territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Il regime climatico dell'area di elaborazione è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente legato alle tipiche condizioni ambientali. Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (Doils) dopo non oltre 48 ore dal giorno successivo alla macellazione.

Il legno usato per costruire i doils deve essere di castagno, rovere o larice.

Durante questo periodo di tempo la temperatura è mantenuta bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto.

Durante l'operazione di collocamento nei doils si alternano ad ogni strato di lardo uno strato di sale ed aromi procedendo in tal modo fino al riempimento del recipiente; il tutto è successivamente ricoperto di acqua salata, portata prima ad ebollizione e poi lasciata raffreddare, in modo da ottenere la salamoia necessaria per la conservazione del lardo.

### **Articolo. 5**

Stagionatura

Il lardo deve riposare all'interno dei doils per un periodo non inferiore ai 3 mesi.

### **Articolo. 6**

Caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo il "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

- Forma: in pezzi di diversa dimensione a seconda dei tagli e della tecnologia con un'altezza del lardo non inferiore a 3 cm.. Ogni pezzo conserva sul lato la cotenna.
- Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne, mentre il cuore è normalmente rosato chiaro senza venature.

Caratteristiche organolettiche

- Odore: ricco di aromi;
- Gusto: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.

### **Articolo. 7**

Controlli

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante un'ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal

produttore e, in particolare che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza") - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del Consorzio tra i produttori, o di altro Organismo a tal fine costituito come stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE di riferimento.

### **Articolo. 8**

Designazione e presentazione

La designazione "Lard d'Arnad" deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione

Denominazione di Origine Controllata.

La designazione può essere apposta in lingua italiana "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" od in lingua francese "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole da cui allevamenti il prodotto deriva.