



Direzione Generale

N. 6711 /DG-8897.2 di prot.

San Daniele del Friuli, 13 Aprile 2016

**Alle Aziende riconosciute nel sistema di controllo
della DOP VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD**

per conoscenza,

- Mipaaf, PQAI IV
- Mipaaf, VICO1
- Regione Aut. Valle d'Aosta
- Comitato "Lo Doil"

OGGETTO: attività di affettamento e confezionamento ai fini della DOP VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD

CIRCOLARE N. 8/2016 – 13 LDA

Considerate le richieste di approfondimento espresse da un produttore inserito nel sistema di controllo della DOP "Valle d'Aosta Lard d' Arnad", relative all' attività di affettamento e confezionamento, nell'ambito del proprio insediamento produttivo ubicato nella zona delimitata, con l'impiego di tutti gli elementi identificativi e certificativi del prodotto e della denominazione.

Abbiamo, con l'occasione, preso atto della nota ministeriale n. 0072711 del 1° Ottobre 2014 nella quale *"...si fa presente che la mancanza di riferimenti nel disciplinare di produzione al porzionamento o all'affettamento, non costituisce un divieto all' esecuzione di queste operazioni in quanto tali riferimenti figurano nel disciplinare solo quando i produttori desiderano introdurre norme specifiche o restrizioni tecniche a tali operazioni..."*, ogni possibile ulteriore valutazione da parte nostra, rispetto al quesito prospettatoci, non può che procedere dal dettato dell'articolo 6 del Disciplinare di produzione, che indica le caratteristiche fisiche del prodotto da immettere al consumo con l'uso della DOP.

In particolare, le corrispondenti specifiche configurano la immissione al consumo del prodotto in forma equivalente a : ***"pezzi di diversa dimensione a seconda del taglio e della tecnologia con una altezza del lardo non inferiore a 3 cm. Ogni pezzo conserva sul lato la cotenna."***

Atteso che la definizione "in pezzi" può introdurre un criterio applicativo compatibile con l' esito delle attività in oggetto - proprio perché la specifica "di diversa dimensione a seconda del taglio e della tecnologia" non esclude necessariamente il lardo affettato, potendosi equiparare, in assenza di diverse opzioni, la "fetta" ad un "pezzo" - la prescrizione risulta chiaramente associata sia all'altezza minima del pezzo-fetta di lardo, che alla conservazione della cotenna sul lato ("in situ" fin dall' inizio della lavorazione).

ISTITUTO NORD EST QUALITÀ • INEQ

ISTITUTO CONSORTILE PER IL CONTROLLO E LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DI PRODOTTI AGRICOLI ED ALIMENTARI

DIREZIONE AMMINISTRAZIONE E SEDE CENTRALE:

33038 San Daniele del Friuli (UD) Via Rodeano, 71
Tel. 0432 940349 r.a. • Fax 0432 943357 • E-mail: info@ineq.it
C.F. P. I.V.A. Reg. Impr. Udine n. 02027110309 • REA 229848

SEDI OPERATIVE:

53043 Chiusi (SI) Via Porsenna, 17 • Tel. 0578 227816 • Fax 0578 227816
39100 Bolzano Via Max Valier, 4/B • Tel. 0471 401144 • Fax 0471 408547
43036 Fidenza (PR) Via XXIV Maggio, 48 • Tel. 0524 81958 • Fax 0524 591556
LABORATORIO ANALISI: 33038 Villanova di San Daniele del Friuli (UD) Via Ortigara, 11 • Tel. 0432 956884 • Fax 0432 956896

In buona sostanza, risulta al momento ineludibile la prescrizione dell'affettamento del prodotto con la cotenna per l'immissione al consumo con l'uso della denominazione protetta in confezioni elaborate all'interno del sistema di controllo e, ovviamente, ottenute da lardo stagionato e già certificato per la DOP . Relativamente alle misure di controllo osserviamo che, date le premesse e la citata nota ministeriale, le stesse dovranno essere analoghe a quelle già esercitate per le restanti tipologie di "pezzi" immessi al consumo con la DOP (salve eventuali specifiche esigenze relative alla salvaguardia della prova dell'origine e della tracciabilità) .

Ringraziando per l'attenzione, restiamo a completa disposizione per qualsiasi esigenza di ulteriore approfondimento, cogliendo l'occasione per porgere i migliori e più distinti saluti.

dr. Francesco Ciani
direttore generale

