

Schede disciplinari tecniche produzioni artigianali enogastronomiche

CONSERVE VEGETALI

- I vegetali utilizzati per la trasformazione devono rispondere ai criteri fissati per l'autocertificazione dell'ortofrutta.
- Gli altri ingredienti utilizzati devono avere provenienza locale ad eccezione dello zucchero, del sale e delle spezie.
- E' vietato l'utilizzo di ingredienti disidratati e liofilizzati e di aromi sintetici.
- E' vietato l'utilizzo di alcun tipo di conservanti (edulcoranti, additivi, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, e coloranti) di natura sintetica.. Nel caso in cui non sia possibile seguire tali indicazioni è tollerato l'impiego di additivi naturali.

MIELE

- è ammesso solo miele di propria produzione.
 - L'area di produzione deve essere distante almeno a 5 km dai luoghi degradati, con inquinamento ambientale o tali da compromettere le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche del miele.
 - Per quanto riguarda i mieli di nettare, è necessario indicare la o le specie vegetali e la zona di produzione. Per le melate si richiede preferibilmente anche l'indicazione della specie entomologica.
 - Possono essere utilizzati solo alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, a conduzione stanziale o nomade. Il raccolto deriva da favi di melario privi di covata o polline.
 - Gli unici metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo o soffiatore. E' vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso.
 - I locali per la smielatura e la lavorazione del miele devono avere un'umidità minore del 60%.
 - L'estrazione del miele dai favi deve avvenire nel minor tempo possibile, tramite smelatori centrifughi manuali o automatici e solo quando il miele è maturo e la successiva decantazione in contenitori di acciaio inox. Non è ammessa la purificazione.
- Non è ammessa nessun tipo di miscela di mieli.
- E' vietata la pastorizzazione; inoltre il prodotto non può essere riscaldato oltre i 40°.
 - È vietata ogni alterazione del miele di propria produzione, in particolare:
 - nutrire con qualsiasi tipo di sostanza le api durante il raccolto
 - aggiungere miele di estranea provenienza al proprio prodotto.
 - Si possono vendere anche altri prodotti dell'alveare fatte salve le regole valide per il miele.
-

Schede disciplinari tecniche produzioni artigianali enogastronomiche

OLIO DI OLIVA

- E' ammesso solo olio extravergine d'oliva ottenuto da olive di proprietà del venditore e trasformato nelle sue aziende o in un frantoio locale.
- L'area di coltivazione delle olive deve essere della provincia di Messina.
- La varietà di olivo da cui l'olio è ottenuto deve essere autoctona della zona di provenienza del produttore.
- I terreni che ospitano gli oliveti devono essere condotti in modo tale da causare il minor impatto possibile sull'ambiente,
- La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono ammessi la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti.
- Le olive raccolte possono essere stoccate e trasportate unicamente in cassette in plastica fessurata. Possono essere stoccate in ambienti asciutti, freschi e ventilati per un tempo non superiore alle 36 ore, ma preferibilmente entro 24, in modo da consentire in ogni caso la loro lavorazione entro il giorno successivo a quello di raccolta.
- La spremitura deve essere a pietra o con frangitoi.
- l'olio extravergine d'oliva dovrà essere privo di difetti quali funga, muffa, rancido.
- l'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta i cultivar, la data di produzione e la scadenza.

Dichiarazioni integrative:

- superficie coltivata in ettari
 - numero di piante
 - quantità annuale di olio prodotto.
-

Schede disciplinari tecniche produzioni artigianali enogastronomiche

PRODOTTI CASEARI

- Saranno presi in considerazione solo prodotti ottenuti dal latte di animali sani di proprietà e/o trasformati nelle proprie aziende.
 - La produzione deve essere legata all'utilizzo di latte bovino, ovino, caprino o misto .
 - L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del benessere degli animali.
 - Nell'alimentazione degli animali sono vietati gli insilati, e nella fase di ingrasso vitamine, integratori e tamponanti, a meno che non siano prescritti da un veterinario come terapia.
 - Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
 - La produzione di formaggio deve avvenire con l'utilizzo di latte crudo, filtrato, trasformato direttamente nei locali aziendali. Sono vietate sia la termizzazione che la pastorizzazione del latte utilizzato.
 - Il caglio deve essere di provenienza animale o vegetale. È fatto divieto di utilizzo di caglio sintetico.
 - Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante e di fermenti lattici se non quelli autoprodotti. Nessun trattamento chimico in crosta è ammesso (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, ...). Eventuali cappature (coperture) sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.
 - Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione:
 - l'utilizzo di latte proveniente da mungitura di razze autoctone siciliane;
 - l'utilizzo prevalente nell'alimentazione del pascolo (giornaliero/stagionale) e/o del fieno locale e di legumi secchi di coltivazione locale;
 - la stagionatura in locali naturali in cui siano presenti condizioni costanti di temperatura e umidità.
-

Schede disciplinari tecniche produzioni artigianali enogastronomiche

PRODOTTI DA FORNO E DI PASTICCERIA

- Gli ingredienti del prodotto devono essere preferibilmente di origine locale; nel caso non sia possibile devono provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa (ad eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono dall'estero: esempio vaniglia, cacao o caffè).
 - E' vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma. E' vietato utilizzare uova liofilizzate o congelate.
 - Non è consentito l'uso di qualunque semilavorato industriale come mix per pasticceria.
 - Non è consentito l'uso di margarine e di grassi idrogenati.
 - Non è consentito l'uso di oli ottenuti con utilizzo di semi e di strutti raffinati o emulsionati; è consentito l'uso dello strutto puro, senza alcuna manipolazione chimica.
 - Le materie prime usate devono essere di alta qualità e ottenute con metodi il più possibile tradizionali, se possibile e utile al risultato finale,
 - Nel caso di dolci di "filiera tradizionale contadina" che prevedono una fase di lievitazione è prescritto l'uso di lievito madre o naturale, ricavato dalla pasta acida conservata dal medesimo artigiano (ottenuta da farina, acqua ed eventuale attivazione con lattici acidi o frutta) e periodicamente "rinfrescato". Non è ammessa la lievitazione forzata in ambienti termocondizionati.
 - Le modalità di trasformazione dovranno essere definite per ogni formato e tipologia di dolce tipico, in particolare dovranno essere indicati gli ingredienti e le provenienze per quelli caratterizzanti.
 - Il prodotto finito deve essere conservato naturalmente, senza l'utilizzo di mezzi chimici.
 - Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione:
 - l'utilizzo di materie prime ottenute con metodi tradizionali (ad esempio: farine macinate a pietra)
 - l'utilizzo di materie prime originali e non semilavorati preparati da altri trasformatori esterni all'azienda.
 - l'utilizzo di soli lieviti naturali;
 - l'utilizzo di marmellate e confetture autoprodotte o provenienti da produttori artigianali della zona.
 - L'utilizzo di gelatine naturali.
-

Schede disciplinari tecniche produzioni artigianali enogastronomiche

PRODOTTI ITTICI

- Saranno considerati prodotti ittici trasformati, storicamente diffusi nell'areale di pesca e tradizionalmente consumati dalla popolazione locale
 - Gli animali devono essere pescati:
 - Secondo tipologie di pesca tradizionalmente in uso localmente per le specie in questione
 - Secondo tipologie di pesca altamente selettive, riducendo al minimo la possibilità di catture accessorie
 - Nella stagione di pesca, che deve seguire i cicli di sviluppo delle specie, evitando di metterne a rischio la sopravvivenza nell'areale interessato
 - Nel caso di prodotti provenienti da impianti di acquacoltura
 - dovranno essere utilizzati come integrazione alimentare mangimi che non contengono assolutamente: farine animali non provenienti da specie ittiche, alimenti vegetali contenenti organismi geneticamente modificati, scarti di lavorazione industriale.
 - per l'allevamento ittico sono da escludere acque che, all'analisi, rivelino presenza elevata di solfuri o solfati, ossidi vari di fosforo e azoto, sali di magnesio e ferro, cloruri, ecc. o contaminate da pesticidi e metalli pesanti.
 - eventuali trattamenti sanitari all'interno dell'allevamento dovranno essere realizzati unicamente in casi di rischio grave per l'intera popolazione ittica presente e per la salute umana
 - L'intervallo di tempo tra la cattura e la lavorazione del pescato non dovrà essere superiore alle 6 ore
 - La conservazione e trasformazione del pescato dovrà avvenire secondo metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell'area. Non è ammesso per la trasformazione l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti.
-

Schede disciplinari tecniche produzioni artigianali enogastronomiche

VINI

- I vini devono essere prodotti da aziende locali, della provincia di Messina
 - Sono ammessi solo produttori che abbiano vigneti di proprietà o in affitto.
 - I vini devono essere ottenuti da vitigni di antica coltivazione, storicamente presenti sul territorio della provincia di Messina.
 - I vini saranno ammessi solo se approvati da una commissione di assaggio nominata dalla provincia di Messina.
 - I vini devono essere a denominazione: IGT, DOC, DOCG, fatta salva la facoltà della commissione di assaggio di ammettere vini da tavola in casi particolarmente meritevoli.
 - Si dichiara una produzione annua non superiore a 150mila bottiglie.
 - Costituisce titolo di preferenza l'adozione di pratiche di vigna leggere: biologiche, biodinamiche, integrate.
 - Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche, mentre è fatto divieto di utilizzare ogni tecnica chimica ad eccezione dell'utilizzo della solforosa. Inoltre, non sono ammessi additivi e migliorativi artificiali, né lieviti ogm, né l'utilizzo di trucioli nell'invecchiamento
-

Schede disciplinari tecniche produzioni artigianali enogastronomiche

SALUMI E INSACCATI

- Saranno presi in considerazione salumi ottenuti da animali allevati localmente, o qualora non fossero disponibili in quantità sufficiente, dalle aree limitrofe, situate all'interno del territorio regionale.
- Tutti i salumi devono essere di produzione propria, ed ogni fase della produzione deve avvenire all'interno della provincia di Messina.
- Costituisce titolo di preferenza per l'ammissione i prodotti con queste caratteristiche:
 - ottenuti da razze autoctone
 - ottenuti da animali allevati in proprio nella provincia di Messina
 - ottenuti da allevamenti allo stato brado o semibrado.
 - ottenuti da animali alimentati con materie prime di propria produzione o locali.
 - stagionati in maniera naturale.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
- I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 12 mesi di vita.
- Gli ingredienti utilizzati per la concia delle carni devono essere tutti naturali e provenienti dall'area di produzione del salume (eccetto le spezie e il sale). Gli unici conservanti ammessi sono E250-Nitrito di sodio ed E252-Nitrato di potassio, utilizzati con aggiunta di acido citrico.
- Sono vietati starter, zuccheri, siero di latte o caseinati, esaltatori di gusto.
- La stagionatura deve essere naturale, è tollerata una prima stagionatura in cella.
- Deve essere utilizzato budello naturale e anche le mufte ottenute devono essere naturali. Il sale deve essere marino e di provenienza regionale.

