



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DE LA PANSETA DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Pancetta bergamasca*, o il termine dialettale *Pansèta de la Bergamasca*, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Pancetta Bergamasca* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

I suini devono rispondere alle caratteristiche stabilite dal disciplinare del prosciutto di Parma (L. 13/2/1990). La materia prima utilizzata per la produzione della *Pancetta Bergamasca* deve provenire da tagli di carni suine fresche con cotenna della pezzatura minima di 3 chilogrammi.

Ingredienti	Dosi per 1 kg
Sale marino raffinato	almeno 20 g
Pepe nero spaccato	a piacimento
Spezie ed erbe aromatiche	a piacimento
Zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio)	

L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge, escluse le sostanze idroritenenti e addensanti.

E' vietato l'uso di proteine del latte.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.

3.2.1 Operazioni preliminari e Realizzazione

Il sale, il pepe, le spezie e gli eventuali altri additivi possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di salatura.



Le pancette vengono poste in cella frigorifera per rassodare, agevolando le successive operazioni di rifilatura e squadratura. Dopo circa 24-36 ore la pancetta, ben refrigerata, viene squadrata nella sua forma tipica. Terminata la squadratura le pancette con cotenna passano direttamente nella salagione. La salagione viene eseguita a secco con sale, pepe, spezie ed erbe aromatiche, per almeno sette giorni.

3.2.2 Finitura e Stagionatura

Viene piegata a libro, steccata, cucita e legata a mano viene fatta asciugare per almeno 4 giorni a 24-13°C e umidità relativa idonea.

È successivamente sottoposta a stagionatura non inferiore a 45 giorni.

3.2.3 Conservazione

Il prodotto si conserva in locali freschi e asciutti con un buon ricambio d'aria.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: rettangolare e piatta;

Peso per pezzo: minimo 2700 g;

Aspetto esterno: il prodotto si presenta di colore rosato uniforme;

Aspetto interno: pasta compatta, di colore bianco con alternanza di venature rosse.

3.4 Confezionamento

La *Pancetta bergamasca*, viene immessa al consumo intero o affettata. In quest'ultimo caso le operazioni di affettazione della *Pancetta bergamasca*, devono essere effettuate in modo che risulti ben evidente il marchio preventivamente apposto dal produttore sul sigillo o etichetta posti all'estremità del prodotto.

Il *Pancetta bergamasca*, può essere confezionato anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Pancetta bergamasca*, o il termine dialettale *Pansèta de la Bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Pancetta bergamasca*, o il termine dialettale *Pansèta de la Bergamasca* sono intraducibili.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Art. 6 Controlli

. Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Profumata e speziata, con la parte grassa bella bianca e la sua tipica venatura rosea, la Pancetta bergamasca, tesa e coppata, è la regina della cucina del territorio. Costituisce la base di molte preparazioni, quali: soffritto per minestrone e zuppe; rivestimento di stufati, brasati e arrostiti; indispensabile condimento con burro e salvia dei *Casonsèi de la bergamasca*, ma anche ingrediente di sughi per gnocchi e paste con verdure e anche presente nella ricetta storica della *Polenta e osèi*.

La presenza della *Pansèta de la Bergamasca* nelle principali ricette della cucina bergamasca ne evidenzia il legame con il territorio.