Categoria B

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: VIOLINO (di agnello, di camoscio, di capra)

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

L'aspetto è quello di un prosciutto crudo di piccole dimensioni (1,5-2 kg). Si presenta con superficie rugosa, di consistenza dura e colore variabile dal bruno-rossastro al grigio. Al taglio la fetta ha un colore rosso intenso, l'aroma è caratteristico, il sapore gradevole con note di spezie e di selvatico.
Per quanto riguarda il *violino* di camoscio, spesso una parte della coscia non viene rasata per garantire la provenienza della materia prima, in tal caso il costo sul mercato è più elevato.
Si consuma dopo la stagionatura. Il nome *Violino* deriva dalla forma del prodotto e dalla modalità secondo la quale lo si affetta. La tecnica prevede, infatti, di appoggiarlo alla spalla e di tagliarlo con un apposito coltello usato come l'archetto con cui si suona il violino. Il prodotto non è affumicato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni
Il pezzo anatomico utilizzato è la coscia completa di osso, in alternativa può essere anche utilizzata la spalla. I tagli anatomici scelti sono preparati con un'attenta rifilatura.
Preparazione della concia e salagione
Nella concia si utilizzano sale a coprire, nitrato di potassio nelle dosi ammesse dalla legge, pepe, alloro, rosmarino, bacche di ginepro e erbe aromatiche. Il dosaggio delle spezie varia è variabile.
La coscia con osso viene messa sottosale per almeno 10 giorni, in cella ad una temperatura di 4°C; durante questa fase la carne viene girata più volte e massaggiata.
Stagionatura
Terminata la fase di salatura, le cosce vengono lavate, asciugate per iniziare la fase di stagionatura. La stagionatura dura circa 60 giorni in celle o in cantine naturali con umidità intorno al 70% e temperatura compresa tra i 10 e 15°C . Il prodotto non è affumicato.

4) ZONA DI PRODUZIONE

É un prodotto diffuso su tutto l'arco alpino, in particolare nelle zone della Valsesia, nel Verbano Cusio e Ossola.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Attrezzature ordinarie per salumeria : coltelli adatti alla rifilatura della carne, bilancia per le spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:
Paolo Bologna, Benito Mazzi, Francesco Zoppis, *Piccole storie Ossolane,* Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

Cirillo Bergamaschi, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo,* Verbania, Alberti, 1997
A.V., *La capra campa*, Comunità Montana Valle Vigezzo, Santa Maria Maggiore, 2000
Fabio Copiatti, *I sentieri del Gusto,* Parco Nazionale della Val Grande, 2003

DEROGHE

NOME DEL PRODOTTO: VIOLINO (di agnello, di camoscio, di capra)

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Nessuna segnalazione per quanto riguarda il *Violino* preparato con carne di agnello e capra, mentre per quanto riguarda il *Violino* di camoscio deroga per la possibilità di non rasare completamente la coscia dell'animale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzata deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo rendono il prodotto sicuro per il consumatore.