

Produzione della salsiccia di castrato De.C.O. dei Comuni di Berzo Inferiore, Civate Camuno e Malegno

DISCIPLINARE TECNICO

Articolo 1

Beneficiari del marchio De.C.O.

- Possono fregiarsi del marchio De.C.O. per la loro produzione di salsiccia di castrato i produttori dei comuni di Berzo Inferiore, Civate Camuno e Malegno che ne facciano specifica richiesta scritta al proprio comune e che si impegnano a rispettare il presente disciplinare in ogni sua parte.

Articolo 2

Tipologie di salsiccia di castrato De.C.O.

- Il presente disciplinare contempla le caratteristiche tecniche di due tipi di salsiccia di castrato: CLASSICA e TRADIZIONALE.
- La salsiccia di castrato De.C.O. denominata **CLASSICA** dei comuni di Berzo Inferiore, Civate Camuno e Malegno deve contenere: carne di castrato ovino in quantità minima pari al 70% del totale e per il restante 30% altra carne ovina.



- La salsiccia di castrato De.C.O. denominata **TRADIZIONALE** dei comuni di Berzo Inferiore, Civate Camuno e Malegno deve contenere: carne ovina in quantità minima pari al 70 % del totale e per il restante 30% altra carne bovina.



Articolo 3

Ingredienti per la produzione della salsiccia di castrato De.C.O.

- La salsiccia che si fregia del marchio De.C.O. deve contenere carne per le quantità e tipologie indicate nell'articolo 2 macinata con stampo di 2 (due) millimetri.
- La provenienza della carne della salsiccia di castrato De.C.O. denominata TRADIZIONALE deve essere preferibilmente di origine italiana.
- La provenienza della carne della salsiccia di castrato De.C.O. denominata CLASSICA deve essere di razza Gigante Bergamasca (G.B.).
- Entrambi i tipi di salsiccia devono inoltre contenere i seguenti ingredienti: 3% di sale, aglio pestato, spezie, potassio nitrato, brodo non salato di ossa e carne.
- Le salsiccie devono avere una circonferenza di 4,5/5,00 centimetri, mentre possono avere lunghezza variabile.