

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE

“Stigliola tradizionale” e “stigliola”

Art. 1

Denominazione

La denominazione comunale d'origine della “Stigliola tradizionale” e della “stigliola” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione della “Stigliola tradizionale” e della “stigliola” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di: budello di agnello, grasso retato di maiale (caiola), interiora di agnello, cipollotti, sale e pepe (*stigliola tradizionale*) e di grasso retato di maiale (caiola) pancetta di maiale, formaggio primo sale, cipollotto o cipolla, prezzemolo, sale e pepe (*stigliola*).

Le stigliole in entrambe le preparazioni si presentano in forma di tronco di cilindro regolare con punta apicali esterne arrotondate

Dimensioni

- ❖ Diametro compreso tra i 13 ed i 20 cm
- ❖ Altezza compresa tra i 3 cm e 6 cm

Peso compreso tra i 100 e i 300 gr *****

Aspetto esterno del prodotto lavorato non cotto: superficie corrugata e di colore grigio chiaro non uniforme per la presenza del budellino di agnello arrotolato.

Aspetto esterno del prodotto lavorato cotto: superficie corrugata e croccante di color ambra scura data dalla omogenea cottura del composto alimentare.

Consistenza: croccante la parte esterna, consistentemente morbida e succosa per la componente varia del ripieno la parte interna.

Sapore: al primo morso la pasta appare leggermente croccante. Al palato la consistenza interna sapida e dai sapori contrastanti ed equilibrati, calibrato e avvolgente il sapore con sentori di spezie e aromi.

Art. 3

Area di produzione

L'area geografica di produzione della "Stigliola tradizionale" e della "stigliola" è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.

Art.4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Descrizione del metodo di produzione

Ingredienti per la lavorazione

Ingredienti x 1 stigliola		
ingredienti	Stigliola classica	Stigliola
Budello di agnello	50 gr	50 gr
Grasso retato di	50 gr	50 gr

maiale "caiola"		
Interiora di agnello	50 gr	
Cipolla o cipolletta locale	20 gr	Cipolla e cipolletta provenienti da coltivazioni locali
pancetta		30 gr
Formaggio primo sale		20 gr
Sale	q.b.	q.b.
pepe	q.b.	q.b.

Preparazione

Il primo passo prevede la preparazione degli ingredienti che in entrambe le accezioni sono sistemate longitudinalmente lungo il grasso retato di maiale (caiola); nel caso della stigliola tradizionale, le interiora tagliate in pezzi grossolani comunque non troppo grossi, la cipolla a fettine o cipolletta locale disposta longitudinalmente; preparato il composto e arrotolato il grasso retato, lo stesso viene a sua volta avvolto da spirali di budellino che lo percorrono per la sua interezza.

Art. 6

Commercializzazione e vendita

Il prodotto una volta preparato è esposto al pubblico per la vendita nello specifico bancone frigo e deve essere sempre adeguatamente protetto e manipolato solo dal personale addetto alla vendita. Per la vendita al dettaglio e per il consumo immediato può essere utilizzata la consueta carta da macelleria. Sull'involucro per la vendita e il consumo non immediato, per il quale si consiglia la conservazione sottovuoto, nel lato esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.C.O. del Comune di Racalmuto. Le stigliole in entrambe le accezioni non possono essere consumate oltre le 72 ore dalla data di produzione in conservazione sottovuoto e senza interruzione della catena del freddo. L'etichetta esterna deve riportare il lotto di produzione e la data di consumo consigliato.

Art. 7

Legame con il territorio

La stigliola è uno degli alimenti tradizionali tra i più antichi della tradizione contadina siciliana, molto probabile che sia un lascito della passata cultura culinaria ebraica nella sua accezione “Tradizionale”. Cibo della festa e delle occasioni particolari racchiude i sapori della cultura agropastorale siciliana più antica.

Articolo 8.

Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione de “le stigliole” deve rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.

Art.9

Controlli della commissione e provvedimenti disciplinari

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.C.O. riguardante “Le stigliole” su tutte le fasi del ciclo di produzione. Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a secondo della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell’utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione stabilirà di volta in volta.

Allegato

Foto del prodotto al crudo

Racalmuto 05/07/2021



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE. C.O.



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.

Foto del prodotto



Stigliola tradizionale



Stigliola



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE. C.O.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO DE.C.O. COSÌ COME INDICATA DALLA COMMISSIONE AL TERMINE DELLA RIUNIONE DEL 05/07/2021. LA SCHEDA È PARTE INTEGRANTE DEL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO.

“Stigliola tradizionale” e “stigliola”	
Indicazione del prodotto	<i>La denominazione della “Stigliola tradizionale” e della “stigliola” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di: budello di agnello, grasso retato di maiale (caiola), interiora di agnello, cipollotti, sale e pepe (stigliola tradizionale) e di grasso retato di maiale (caiola) pancetta di maiale, formaggio primo sale, cipollotto o cipolla, prezzemolo, sale e pepe (stigliola).</i>
Descrizione fisica del prodotto	<i>Le “stigliole” in entrambe le preparazioni si presentano in forma di tronco di cilindro regolare con punta apicali esterne arrotondate.</i>
Dimensioni e peso	<p><i>Dimensioni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Diametro compreso tra i 13 ed i 20 cm</i> ✓ <i>Altezza compresa tra i 3 cm e 6 cm</i> ✓ <i>Peso compreso tra i 100 e i 300 gr</i>
Area di Produzione	<i>L’area geografica di produzione della “Stigliola tradizionale” e della “stigliola” è rappresentata dall’intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento. *****</i>



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.