



Città di Vigevano
Settore Personale e Risorse Umane
Procedure di aggiudicazione lavori, servizi e forniture
Ambiente e Trasparenza
Staff Ecologia

Disciplinare De.C.O. di produzione del Petto d'Oca Fumè di Vigevano.

Art.1 - Denominazione geografica

La denominazione *Petto d'Oca Fumè di Vigevano* è riservata al prodotto le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel territorio del Comune di Vigevano.

Art. 2 - Norme di produzione

Il *Petto d'Oca Fumè di Vigevano* è un prodotto trasformato a base di carne d'oca (Reg. CE 853/2004).

a) tipo di provenienza della materia prima

Le oche, di colore bianco, sono allevate e macellate nelle province di Pavia e Lodi. Quando raggiungono il peso di circa 5-7 kg sono macellate, ed entro 48 ore disossate e spolpate, separando i diversi tagli muscolari, la pelle, le frattaglie e il grasso.

b) Individuazione anatomica della materia prima

Per la preparazione del *Petto d'Oca Fumè di Vigevano* si utilizza esclusivamente il petto d'oca intero rivestito dalla sua pelle.

c) descrizione trattamento, preparazione, macinatura e confezionamento

Il petto d'oca intero è rifilato a mano per ottenere una forma più regolare e aromatizzato a secco pezzo per pezzo con gli altri ingredienti (sale dolce di Cervia, aromi, spezie, additivi alimentari, ecc.). Subito messo in zangola a 0/+4°C per essere massaggiato per almeno 48 ore. Dopodiché affumicato e stagionato per almeno 20 giorni, confezionato sottovuoto e stoccato in cella a 0/+4°C.

Il prodotto finito è commercializzato sottovuoto con un peso che può variare da 200 g a 500 g.

Art. 3 - Norme di conservazione

Il *Petto d'Oca Fumè di Vigevano* è conservato sottovuoto in cella frigorifera a 0/+4°C. Ha una scadenza prevista secondo le norme igieniche e sanitarie vigenti a livello europeo.

Art. 4 - Norme di etichettatura

L'etichettatura segue il Regolamento sull'etichettatura (UE) n. 1169/2011.

Art. 5 - Caratteristiche sensoriali

Il *Petto d'Oca Fumè di Vigevano* ha un sapore tendenzialmente dolce con una leggera vena di affumicato.

Le principali caratteristiche sensoriali sono: ottimo rapporto magro/grasso, affumicato, intensità e persistenza aromatica e armonia olfatto/gustativa.

Può essere utilizzato come affettato e come abbinamento a preparazioni gastronomiche.