

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Culatello di Zibello»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (UE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996.

Richiedente

Consorzio di tutela del culatello di Zibello
Piazza Garibaldi n. 34 – 43016 Polesine-Zibello (PR)
Telefono: +39 0524 99131
Fax: +39 0524 93910
info@consorziodituteladelculatellodizibello.com
<https://www.consorziodituteladelculatellodizibello.com/it/home>

Sintesi del disciplinare

Tipo di prodotto

1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)

Caratteristiche del prodotto

Il culatello di Zibello è un prodotto di salumeria costituito dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a "pera".

Le parole

« Al termine del periodo minimo di stagionatura il Culatello di Zibello deve presentare un peso compreso tra i 3 e 5 Kg. e, all'atto dell'immissione al consumo, avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche: »

Sono sostituite dalle parole

« Al termine del periodo di lavorazione il "Culatello di Zibello" deve presentare un peso che varia da 3,5 kg a 6 kg ed avere le caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche di seguito riportate: »

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe.

Aspetto al taglio: la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme ed il grasso compreso fra i diversi fasci muscolari di color bianco.

Odore: profumo intenso e caratteristico.

Le parole

« CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

pH	Media	6,55	Max.: 6,75	Min.: 6,10
NaCL%	Media	4,55	Max.: 5,40	Min.: 4,00
Umidità	Media	49,50	Max.: 51,00	Min.: 42,35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valore min.	Valore Max.
G.T. Aerobia mess.	50	6650
G.T. Anaerobio	50	750
Lieviti	0	150 »

Sono sostituite dalle parole

« CARATTERISTICHE CHIMICHE, CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE (valori ricavati da una sezione centrale del prodotto, costituita da una fetta prelevata dopo che il culatello è stato suddiviso in due metà con un taglio trasversale praticato in posizione centrale).

	MAX	MIN.
pH	6,4	5,8
sale alimentare %	5,0	3,6
Umidità %	48	38

Carica microbica mesofila (conta delle colonie a 30°C) con Stafilococchi non coagulasi positivi e Batteri lattici mesofili nel limite massimo di 5 x 10 alla settima unità formanti colonia/grammo (UFC/grammo).

Zona geografica di produzione

Le parole

« La zona di produzione del "Culatello di Zibello" comprende i seguenti comuni: Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. »

Sono sostituite dalle parole

« La zona di elaborazione del "Culatello di Zibello" comprende i seguenti comuni: Polesine-Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Colorno, Sissa-Trecasali limitatamente al territorio dell'ex Comune di Sissa. »

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Culatello di Zibello" devono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia-Romagna.

Il sezionamento della coscia deve avvenire nel territorio di cui al precedente capoverso.

Metodo di ottenimento del prodotto

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento relativi ai circuiti del Prosciutto di Parma e San Daniele.

Le parole

« I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. »

Sono sostituite dalle parole

« I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante definite ai sensi della vigente normativa UE concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. »

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e dell'origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di Controllo.

Si aggiungono le parole:

« Le cosce impiegate per la preparazione del Culatello di Zibello DOP possono provenire solo da carcasse classificate H (Heavy), ai sensi della normativa UE, considerando solo il limite di peso inferiore di 110,1 Kg. »

Le parole

« Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed aglio, possono inoltre essere impiegati vino bianco secco, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 p.p.m.. »

Sono sostituite dalle parole

« La miscela di salagione deve essere composta da : sale alimentare, pepe intero e/o a pezzi in grani spaccati; possono inoltre essere utilizzati vino e aglio. »

Le parole

« Dopo aver proceduto all'asportazione della cotenna e alla parziale sgrassatura superficiale della coscia, il fascio muscolare viene separato dalle restanti parti della coscia. »

Sono sostituite dalle parole

« Dopo aver proceduto all'asportazione totale della cotenna e alla parziale sgrassatura superficiale della coscia, il fascio muscolare viene separato dalle restanti parti della coscia. »

Tale operazione viene eseguita con un taglio sopra l'articolazione femoro-tibio-rotulea e passando aderente al femore per tutta la sua lunghezza, giunge a tagliare la coscia sino alla sua base. Viene quindi asportato il femore e il grasso, avendo cura di lasciare in superficie uno strato adeguato ad evitare una brusca disidratazione delle carni. Alla fine dell'operazione la massa muscolare che si presenta con la caratteristica forma a pera può essere, immediatamente o dopo opportuno

condizionamento termico, sottoposta alle successive operazioni di produzione. La massa muscolare così ottenuta viene salata manualmente a secco.

Le parole

« Per tale operazione è ammesso soltanto l'impiego di cloruro di sodio (sale da cucina), di nitrato di sodio nella dose max di cui all'art. 3, e pepe in grani spaccati. È pure consentito l'impiego di una concia composta da vino bianco secco e aglio pressato. Successivamente la massa muscolare è posta in cella frigorifera ad una temperatura fra 0 e 5°C per il tempo sufficiente ad ottenere il necessario assorbimento di sale. »

Sono sostituite dalle parole

« Per tale operazione è ammessa soltanto la miscela di salagione sopra descritta. Durante la salagione la massa muscolare è posta in cella frigorifera ad una temperatura fra 0° C e 5° C per il tempo sufficiente ad ottenere il necessario assorbimento di sale. »

L'operazione di salagione ha una durata che varia da uno a sei giorni.

Le parole

« In seguito i culatelli sono posti in cella di riposo; il successo insacco in budelli naturali e la legatura, possono essere effettuati durante o al termine della fase di riposo utilizzando vescica suina o peritoneo parietale e perirenale di suino. Le due operazioni consistono nell'avvolgere il "muscolo" nella vescica urinaria del maiale e nel legarlo con diversi giri di spago che, procedendo a spirale, vanno dalla base dell'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti in senso verticale.

La legatura o immagliatura del prodotto fresco deve essere ben stretta e serve per evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria. Col procedere della stagionatura, a causa del calo che subisce la carne, l'immagliatura si presenta via via più allentata. Successivamente, prima della fase di stagionatura, si procede alla sgocciolatura delle masse muscolari per circa una settimana ed all'asciugatura che può variare da 30 a. 60 giorni in funzione delle condizioni climatiche.

La fase di stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell'aria a temperatura compresa tra 13°C. e 17°C e non deve avere durata inferiore ai 10 mesi a partire dalla fase di salatura. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione. »

Sono sostituite dalle parole

« In seguito i culatelli sono posti in cella di riposo, tra 0° e 5°C per un periodo massimo di 21 giorni; l'insacco, che consiste nell'avvolgere la massa muscolare in vescica suina o peritoneo parietale o perirenale di suino, e la legatura, effettuata con diversi giri di spago, che vanno dalla base all'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti in senso verticale, possono essere effettuati durante o al termine della fase di riposo.

La legatura manuale o immagliatura del prodotto fresco deve essere ben stretta e serve per evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria. L'operazione viene completata dalla

applicazione del sigillo identificativo, costituito dal “cordino” bianco rosso e dall’etichetta che riporta: la data di inizio del periodo di salagione, la denominazione “Culatello di Zibello” e il logo della DOP.

Si procede poi alla sgocciolatura per circa una settimana ed all'asciugatura che può variare dai 30 ai 60 giorni in funzione delle condizioni climatiche.

Col procedere della lavorazione, a causa del calo che subisce la carne, l'immagliatura si presenta via via più allentata.

La fase di stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell'aria a temperatura compresa tra 10°C e 21°C.

Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione. L'intera lavorazione non deve avere durata inferiore ai 10 mesi a partire dall'inizio della fase di salagione. »

Le parole

« Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USI) dello stabilimento — il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30.12.1992 n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di Carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture della etichetta, essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V punto 4 del sopracitato decreto legislativo (“la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza”) — la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del "Culatello di Zibello" di un Consorzio tra i produttori' o di un Organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE di riferimento. »

Sono sostituite dalle parole

« 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, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. »

Legame con la zona geografica

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della zona geografica delimitata.

Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata del Culatello di Zibello trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata. Il legame con l'ambiente geografico scaturisce dalle particolari condizioni climatiche ricche di umidità che si riscontrano nelle zone vicino al fiume Po, storicamente interessate alla produzione del Culatello di Zibello. L'insieme "materia prima - prodotto - denominazione" ha un profondo legame con l'evoluzione socioeconomica che caratterizza questa area geografica, tanto da determinare connotazioni altrove non riproducibili.

La notorietà del Culatello Zibello è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. L'origine del prodotto è molto antica e connessa con la diffusione della suinicoltura locale nonché con le particolari condizioni climatiche del territorio della Bassa Parmense e di alcune zone di confine fra il piacentino e il parmigiano.

Numerosissimi sono i riferimenti storici rintracciabili negli scritti di molti uomini illustri: il cronista Bonaventura Angeli nella sua "Historia della città di Parma", lo storico Angelo Pezzana e molti altri.

Struttura di Controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni s.r.l. con sede in via San Gaetano,74 - 36016 Thiene (VI) - Email: csqa@csqa.it– Mail PEC: csqa@legalmail.it

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione di origine protetta "Culatello di Zibello" deve essere fatta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta". È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Si aggiungono le parole

« Il Culatello di Zibello DOP può essere commercializzato sfuso, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, privato dell'involucro ma mantenendo gli elementi identificativi previsti nel Disciplinare, intero, a metà oppure affettato. »