

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Culatello di Zibello»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1263/1996 del 1 luglio 1996.
Disciplinare modificato con DM 20 gennaio 2023.

Richiedente

Consorzio del Culatello di Zibello
Piazza Garibaldi 34 – 43016 Polesine Zibello (PR)
Telefono: 0524 99131
info@consorziodituteladelculatellodizibello.com
<https://www.consorziodituteladelculatellodizibello.com/>

Disciplinare di produzione con le modifiche proposte

ARTICOLO 1 (DENOMINAZIONE)

La denominazione di origine protetta “Culatello di Zibello” è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ARTICOLO 2 (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”.

Al termine del periodo minimo di stagionatura il Culatello di Zibello deve presentare un peso compreso tra i 3,5 e 6 Kg e, all’atto dell’immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

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.

Sapore: gusto tipico, dolce e delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Le determinazioni dei valori saranno effettuate su campioni di una sezione centrale del Culatello di Zibello costituito da una fetta, prelevata dopo che il culatello è stato suddiviso in due metà, con un taglio trasversale praticato in posizione centrale.

pH	Max.: 6,75	Min.: 5,80
NaCL%	Max.: 5,40	Min.: 3,00
Umidità	Max.: 51,00	Min.: 38

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valore Max.
Carica microbica mesofila	5 x 10 alla settimana (UFC/grammo) (conta delle colonie a 30°C)
Batteri lattici mesofili	5 x 10 alla settimana (UFC/grammo)
Stafilococchi e Micrococchi	5 x 10 alla settimana (UFC/grammo)

ARTICOLO 3 (ZONA DI PRODUZIONE)

La zona di elaborazione del “Culatello di Zibello” comprende i seguenti comuni: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (limitatamente al territorio dell'ex Comune di Sissa) e Colorno.

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

ARTICOLO 4 (PROVA DELL'ORIGINE)

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata. In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'Organismo di Controllo, individuato all'articolo 7, e riguardanti gli allevatori, i macellatori, i sezionatori, i produttori, gli affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'Organismo di Controllo delle quantità lavorate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ARTICOLO 5 (METODO DI OTTENIMENTO DEL CULATELLO DI ZIBELLO)

5.1 Caratteristiche genetiche

La materia prima da utilizzare per la preparazione del “Culatello di Zibello” deve provenire dalle cosce fresche ottenute da suini, nati, allevati, macellati e sezionati nelle Regioni di cui all'art. 3, secondo capoverso.

Le cosce suine fresche devono provenire da suini figli di:

- a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;
- b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;
- c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;
- d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e non consentite:

Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato (“meticce” non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc italiana.

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

I tipi genetici da utilizzare, aventi le caratteristiche del suino pesante italiano, devono assicurare l'ottenimento alla macellazione di carcasse pesanti, classificate H *Heavy*, appartenenti alle classi SEUROP della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine.

Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da:

- verri e scrofe;
- suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – *Porcine Stress Syndrome*).

5.2 Fasi di allevamento e alimentazione

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale.

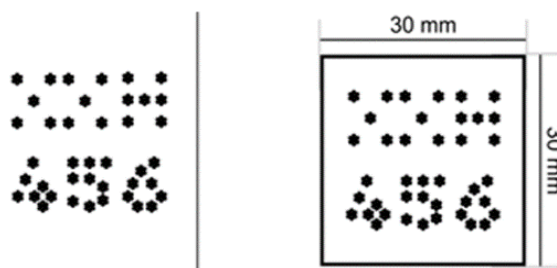
Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

- allattamento;
- svezzamento;
- magronaggio;
- ingrasso.

Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino a 28 (ventotto) giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Entro questa fase l'allevatore deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine ad inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Tatuaggio di origine Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere "XX"; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre "456"; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera "H". La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera "H":

Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di Controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità nel corso del processo produttivo.

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a 3 (tre) mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi, e allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a 5 (cinque) mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella

Tabella delle materie prime ammesse s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.

Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbe e solubili di distilleria essiccati ²	fino al 3% della s.s.
Melasso ³	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	fino al 10% della s.s.
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
<i>Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.</i>	
¹ <i>Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.</i>	
² <i>Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amidacei contenenti zuccheri.</i>	
³ <i>Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.</i>	
⁴ <i>Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.</i>	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

- almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini su base annuale proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 3, secondo capoverso;
- sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;
- l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;
- ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità, è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della s.s.;
- la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno 9 (nove) mesi. Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso carcassa della categoria H *Heavy*. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di s.s. da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

5.3 Macellazione e sezionamento

L'età minima del suino alla macellazione è di 9 (nove) mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy* appartenenti alle classi SEUROP con peso minimo di 110,1 Kg, accertato al momento della macellazione.

Il macello è tenuto ad apporre idoneo dispositivo identificativo validato dall'Organismo di Controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto nel corso del processo produttivo.

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'Organismo di Controllo indicato nel successivo articolo 7.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina, che devono avvenire nel territorio delle Regioni di cui all'art. 3 secondo capoverso, possono essere eseguite in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

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 (che partendo da 4/6 cm) 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 lasciarne 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.

5.4 Processo produttivo

La massa muscolare così ottenuta viene salata manualmente a secco.

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.

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.

In seguito i culatelli sono posti in cella di riposo, tra 0° e 5°C per un tempo 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 di peso che subisce la carne, l'immagliatura si presenta via via più allentata.

5.5 Stagionatura

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.

ARTICOLO 6 (LEGAME CON L'AMBIENTE)

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, costituita dalle Regioni Emilia-Romagna e Lombardia.

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 zona geografica delimitata descritta all'art. 3, primo capoverso, del Disciplinare di Produzione. 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.

ARTICOLO 7 (CONTROLLI)

La verifica del rispetto del Disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del regolamento (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) – Mail: csqa@csqa.it; Mail Pec: csqa@legalmail.it.

ARTICOLO 8 (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".

Tali diciture possono essere abbinare all'eventuale logo della denominazione.

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 nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.

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.