

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
CULATELLO DI ZIBELLO DOP**

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

(ZONA DI PRODUZIONE)

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

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

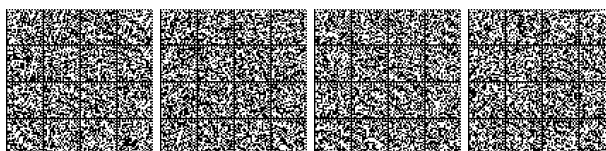
Caratteristiche genetiche

La materia prima da utilizzare è costituita da carni fresche che 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 quelle 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)
Tipo genetico scrofa ↓						



						conforme)
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.

Non possono essere utilizzate le carni provenienti da:

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

Allevamento e alimentazione

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

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

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

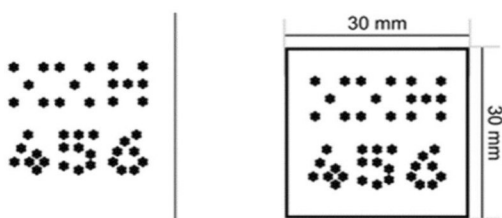


Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età; è ammesso anticipare tale termine alle condizioni previste dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale.

È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni:

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



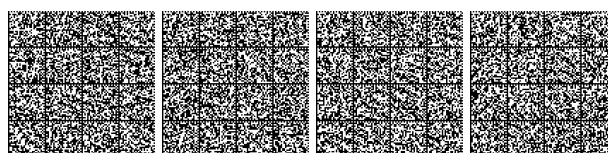
Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiuso disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema 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 e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Culatello di Zibello.

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 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 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.

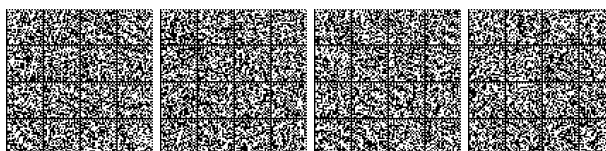
Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino 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.
Trebbie 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.
Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. ¹ Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno. ² Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri. ³ Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%. ⁴ 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.	

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

- 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;
- è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta;



- la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'articolo 2, primo capoverso.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento che interviene a magronaggio completato e prosegue fino alla macellazione. Al termine di tale fase, i suini dovranno aver raggiunto in fase di macellazione il peso della carcassa descritto nella sezione "Macellazione e sezionamento dei suini".

Nella fase d'ingrasso 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 sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

Macellazione e sezionamento dei suini

L'età minima del suino alla macellazione è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.

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 H *Heavy* appartenenti alle relative classi della tabella unionale della classificazione commerciale delle carcasse di suino – S, E, U, R, O, P – con peso della singola carcassa non superiore a 195,0 chilogrammi.

Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

La zona di produzione del Culatello di Zibello comprende i seguenti comuni: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, limitatamente al territorio già appartenente all'ex comune di Sissa, e Colorno.

ARTICOLO 3

(MATERIE PRIME)

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".

Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed aglio, può inoltre essere impiegato vino bianco secco.

ARTICOLO 4

(METODO DI ELABORAZIONE)

Il sezionamento deve avvenire nel territorio di cui all'articolo 2 (I Capoverso). Il regime climatico dell'area è determinante nella dinamica del ciclo produttivo: dopo aver proceduto all'asportazione 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 lasciare in superficie uno strato adeguato ad evitare una brusca disidratazione delle carni. Alla fine dell'operazione la massa muscolare 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. L'operazione di salagione ha una durata che va da uno a sei giorni.

Per tale operazione è ammesso soltanto l'impiego di cloruro di sodio (sale da cucina) 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.

In seguito i culatelli sono posti in cella di riposo, tra 0° e 5°C per un tempo compreso fra 6 e 21 giorni; il successivo 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 manuale 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.

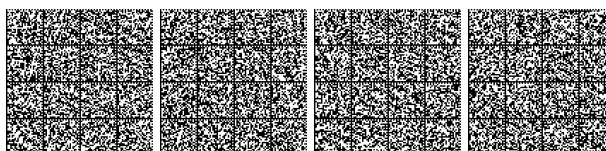
L'operazione di legatura manuale o immagliatura viene completata con l'applicazione – mediante un cordino bicolore (bianco e rosso) – del sigillo identificativo, composto da un cartoncino adesivo resistente all'umidità, di forma rettangolare, con fondo color paglierino e stampa in sanguigna.

Il sigillo, il cui modello è in Figura 1 – Sigillo identificativo, è composto da due parti:

- una parte recante sulla sinistra un simbolo raffigurante un antico maiale passante a sinistra, racchiuso in un ovale pallinato e listato dalle scritte della denominazione "CULATELLO DI ZIBELLO", in carattere Lucida Bright Demibold, e "DOP REG. CE N° 1263/96" in carattere Palatino;
- l'altra recante nella porzione superiore, in carattere Lucida Bright Demibold, le abbreviazioni "DOP" nei due estremi, in mezzo alle quali sono riportati i dati "REG. CE N° 1263/96"; nella porzione inferiore recante la scritta "Data inizio stagionatura" in carattere Palatino. Al centro, fra le scritte della porzione superiore e la scritta della porzione inferiore deve essere punzonata, nell'apposito spazio, la scritta numerica di mese e anno di salatura del prodotto (in formato "MM-AA") sulla base della quale si calcola la durata minima della stagionatura di cui all'articolo 5, primo capoverso.

Le due parti del sigillo sopra descritte sono adesive e, dopo la punzonatura della data di salatura, devono essere incollate l'una contro l'altra diventando inamovibili.

Figura 1 – Sigillo identificativo





Specifiche colore

Fondo: Giallo 23%

Stampa: Pantone 483

In sostituzione o in associazione al sigillo identificativo sopra descritto è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Culatello di Zibello.

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.

ARTICOLO 5 (STAGIONATURA)

La fase di stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell'aria a temperatura compresa tra 12° C e 23° 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.

ARTICOLO 6 (CARATTERISTICHE)

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

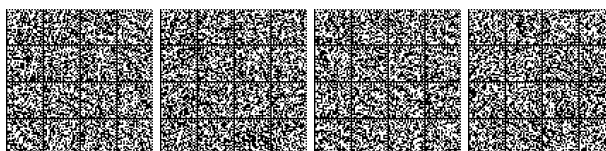
Aspetto esterno: caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe.

Aspetto al taglio: la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme ed il grasso compreso tra 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.: 2,80
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 7

(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 dicitura “Denominazione di Origine Protetta” o “DOP”, nonché accompagnata dal simbolo DOP dell’Unione europea.

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 può essere commercializzato, al termine del periodo minimo di stagionatura di cui all’articolo 5, primo capoverso:

- intero, con vescica o budello, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;
- intero, privato della vescica o del budello, sottovuoto, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;
- diviso in due parti in trancio, anche privato della vescica o del budello, sottovuoto, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;
- affettato, in atmosfera protettiva o sottovuoto.

ARTICOLO 8

(LEGAME CON L’AMBIENTE)

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. Attualmente, la disciplina produttiva si inserisce nel sistema di filiera dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele, già oggetto di specifica normativa nazionale.

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 macrozona 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 trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata all'articolo 2, ultimo capoverso. 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. 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 9

(PROVA DELL'ORIGINE)

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, di allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità lavorate, 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 dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

24A06983

