

## Art. 5.

Il Consorzio del suino pesante italiano tipico (C.S.P.I.T.) è incaricato della gestione, distribuzione e applicazione del marchio di qualità «Suino pesante italiano tipico» di cui all'art. 1, secondo le norme previste dal proprio regolamento ed approvate dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

A tal fine il Consorzio del suino pesante italiano tipico provvede a verificare l'origine nazionale e aziendale dei suini e la loro rispondenza alle caratteristiche quantitative e qualitative previste dallo standard.

Il Consorzio provvede inoltre a verificare l'esistenza delle condizioni e dei requisiti richiesti all'atto della macellazione, l'esatta esecuzione della stessa e la conformità delle carni alle caratteristiche prescritte.

## Art. 6.

Il Consorzio è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste il quale, qualora ne accerti un insufficiente o irregolare funzionamento con pregiudizio per l'assolvimento dell'incarico, potrà provvedere alla revoca dell'incarico medesimo.

Qualsiasi variazione allo statuto e/o al regolamento del Consorzio di cui trattasi o allo schema del contrassegno dovrà essere sottoposta alla preventiva approvazione del Ministero vigilante.

Roma, addì 12 novembre 1986

*Il Ministro:* PANDOLFI

REGOLAMENTO PER LA PRODUZIONE  
DEL SUINO PESANTE ITALIANO TIPICO

## Art. 1.

Il marchio di qualità di «Suino pesante italiano tipico» è riservato esclusivamente ai suini di cui all'art. 4, alle mezzene ed alle cosce destinate alla produzione dei prosciutti da essi derivate, le quali pure saranno contraddistinte con il marchio di qualità di cui trattasi.

Tali suini devono essere nati, allevati e prodotti sul territorio nazionale, da allevatori consorziati nel rispetto delle norme del regolamento che segue.

Il marchio di qualità suddetto rappresenta il muso di un suino stilizzato e a puntini raggruppati, così come da verbale di deposito dell'ufficio provinciale dell'industria, del commercio e dell'artigianato di Reggio Emilia.

## Art. 2.

*Caratteristiche delle carni*

Il suino pesante italiano tipico è caratterizzato da carni mature, sode, compatte, sapide, con buona colorazione del muscolo, grasso di copertura consistente di colore bianco o rosato; con esclusione di carni pallide, flaccide, essudative (PSE) o scure, secche e rigide (DFD), eccessivamente mazzate, e con grasso di copertura inconsistente, ossidato, untuoso o con colorazioni anomale.

## Art. 3.

*Età e peso al macello*

Il peso vivo al macello ottimale è ritenuto 160 kg con un minimo di 150 kg; l'età minima dovrà essere di nove mesi (giorni 270) dalla marchiatura.

## Art. 4.

*Razze*

Allo stato delle attuali conoscenze, sono ammessi i suini di razza Large White, Landrace italiana e loro incroci.

Il Consorzio si avvale di una commissione tecnica per valutare l'eventuale introduzione di altre razze e linee genetiche che, attraverso opportune verifiche tecnico-scientifiche, documentate, univoche e in tempi adeguati si dimostrino idonee alle caratteristiche di qualità delle carni e dei prodotti derivati richiesti dal Consorzio stesso.

## Art. 5.

La morfologia degli animali deve essere quella prevista dal regolamento dei libri genealogici delle razze Large White e Landrace italiana; si sottolinea la conformazione del prosciutto ivi descritta.

È richiesto che almeno un genitore risulti iscritto al libro genealogico. Le femmine saranno scelte dall'allevatore d'intesa con un tecnico nominato dall'A.P.A. competente per territorio.

## Art. 6.

*Alimentazione**Alimenti non ammessi in alcun periodo (\*):*

scarti di mensa;  
oli di pesce;  
fieno greco.

*Alimenti categoricamente esclusi nella seconda fase di ingrasso:*

sottoprodotti del riso;  
scarti di macellazione;  
bioproteine.

*Alimenti ammessi nella prima fase (fino a 80 kg p.v.):*

oltre agli alimenti utilizzabili nel periodo di ingrasso, e in idonea concentrazione.

*Sottoprodotti:**farine di origine animale:*

carne . . . . .	fino al	5%	della razione
pesce . . . . .	»	3%	»
semola glutinata di mais . . . . .	»	10%	»
distillers . . . . .	»	3%	»
torula, lievito di birra . . . . .	»	2%	»
marco mele + pere + buccette d'uva + pomodoro (in complesso) . . . . .	»	7%	»
farina di vinaccio defibrinato . . . . .	»	5%	»
pastazzo di agrumi . . . . .	»	5%	»
carruba denocciolata . . . . .	»	5%	»
strutto suino . . . . .	»	2%	»

*Alimenti ammessi nella seconda fase di ingrasso (oltre 80 kg p.v.):**Prodotti:*

mais . . . . .	fino al	60%	della razione
sorgo . . . . .	»	40%	»
orzo . . . . .	»	60%	»
frumento, triticale, avena e altri cereali minori . . . . .	»	30%	»
manioca . . . . .	»	10%	»
farina disidratata di medica . . . . .	»	3%	»

(\* Oltre naturalmente agli alimenti e/o additivi già comunque esclusi dalla legislazione vigente: deiezioni animali e loro derivati (pollina, fanghi di depurazione), estrogeni ecc.

## Sottoprodotti:

cruscami (sottoprodotti dell'industria molitoria)	} minimo 10% della razione massimo 30% »	
melasso . . . . .		fino al 5% »
siero di latte, latticello, polpe secche esauste di bietola . . . . .	» 5% »	

## Farine di estrazione e panelli:

soja . . . . .	» 20% »
girasole . . . . .	» 10% »
arachide . . . . .	» 5% »
sesamo, cocco . . . . .	» 5% »
panello di germe di mais . . . . .	» 5% »
panello di lino . . . . .	» 3% »

L'alimento dovrà essere somministrato sotto forma umida (borlanda o broda, pastone), preferibilmente con siero di latte.

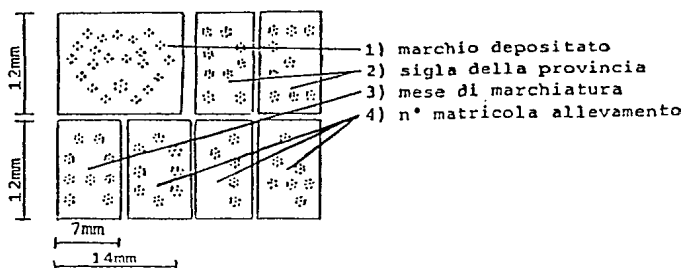
## Art. 7.

*Gestione del marchio di qualità*

Marchiatura: essa avviene ad opera dell'allevatore produttore e riguarda quei suinetti che abbiano le caratteristiche previste dall'art. 4.

La marchiatura dei soggetti deve essere effettuata sotto scrofa dopo venti giorni dalla nascita e comunque entro lo svezzamento, sul piatto esterno di entrambe le cosce con tatuaggio a simboli da cui dovranno risultare ben individuati: sigla della provincia, marchio depositato, mese di marchiatura e numero dell'allevamento assegnato dall'associazione provinciale allevatori o dal consorzio in mancanza della sezione provinciale e fino alla sua eventuale costituzione.

Si riporta di seguito un esempio di marchiatura:



Qualifica della mezzena: il suino marchiato, all'atto della macellazione, potrà conservare il marchio di qualità sulle mezzene qualora possieda i requisiti di peso, età e qualità previsti dal regolamento. In tal modo il 100% delle carni di tale suino risulta protetto sino al momento della sezionatura.

Per quei suini marchiati e macellati senza aver raggiunto i requisiti previsti il Consorzio provvederà alla neutralizzazione del tatuaggio recante il marchio.

Qualifica del prosciutto: nel caso che il suino marchiato corrisponda agli standard richiesti il marchio di qualità rimane sui prosciutti fino al consumatore. In tal modo circa il 50% del valore della mezzena, che è rappresentato dal prosciutto, risulta protetto dal marchio sino al consumo.

Il Consorzio prevede di adottare altri contrassegni di qualità, d'intesa tra allevatori, industrie delle carni e distributori, rivolti alla marchiatura degli altri tagli della mezzena oltre ai prosciutti.

## Art. 8.

*Passaggi di proprietà*

Nel caso che il suinetto venga ceduto ad altra azienda produttrice, per completare il ciclo di allevamento, il suinetto conserverà la sua marchiatura iniziale e gli allevatori venditori ed acquirenti devono

segnalare al Consorzio, con apposito modulo, entro otto giorni, l'avvenuto passaggio con relativi numeri di matricola e registrare il movimento nel registro apposito. I suinetti marchiati possono essere venduti solo ad altro allevamento consorziato. I marchi e/o contrassegni sono di proprietà esclusiva del Consorzio e non possono costituire oggetto privatistico tra soci e terzi. Dovranno altresì essere segnalate al Consorzio, con apposito modulo, le vendite ai macellatori.

## Art. 9.

L'allevatore produttore di suini è tenuto a consentire le ispezioni dei locali di produzione, i controlli, le verifiche e gli esami sugli animali e degli alimenti, nonché alla tenuta di registri stampati e vidimati dal Consorzio e la documentazione necessaria a dimostrare che la provenienza e le modalità di produzione dei suini corrispondono ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Gli allevatori produttori sono tenuti a fornire al Consorzio tutti gli elementi che potranno essere richiesti sulla produzione, nonché eventuali altri dati ritenuti utili per la migliore applicazione delle norme previste dal presente regolamento e dallo statuto.

Le registrazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate senza abrasioni o spazi in bianco entro sette giorni dalla data dell'avvenuta operazione.

L'applicazione dei marchi o contrassegni di cui all'art. 6 deve essere registrata lo stesso giorno o il giorno successivo.

I registri e la relativa documentazione devono essere custoditi per un periodo minimo di due anni.

Ai sensi del regolamento si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di allevamento del suinetto o del suino indicate nell'art. 1 e sia autorizzata secondo le vigenti leggi. Sui registri sono inoltre annotati i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato, oggetto o no di contestazione da parte dell'allevatore. Tali annotazioni devono recare oltre alla data anche la firma degli interessati. Gli incaricati della vigilanza devono registrare, su apposita parte del registro, la data di ogni visita all'allevamento e l'esito della stessa.

## Art. 10.

L'allevatore che non si attenga scrupolosamente alle norme previste dal presente regolamento, durante la fase di allevamento o ingrasso, è sottoposto a richiamo oppure nei casi più gravi ad ammenda, espulsione ed eventuale denuncia all'autorità giudiziaria.

Il Consorzio ha altresì facoltà di adottare provvedimenti amministrativi che riterrà congrui.

Il Consorzio stesso si farà parte diligente per segnalare alle autorità competenti le irregolarità e il reato commesso.

## Art. 11.

È vietato apporre ogni altra indicazione ad eccezione di quelle notoriamente previste dalla legge.

## Art. 12.

I Ministeri dell'industria, del commercio e dell'artigianato, dell'agricoltura e delle foreste e della sanità, possono svolgere la vigilanza avvalendosi dei relativi organismi competenti.

Reggio Emilia, addì 29 luglio 1986

*Approvato dall'assemblea generale dei consorziati*

Visto, il Ministro dell'agricoltura e delle foreste  
PANDOLFI

86A8818