

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

ART. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) “Cinta Senese” è riservata esclusivamente alle carni suine di animali nati, allevati e macellati in Toscana, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, redatto ai sensi del Reg. CE n. 510/2006.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La D.O.P. “Cinta Senese” è riservata alle carni ottenute conformemente al presente disciplinare.

- **CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE:** La carne “Cinta Senese” D.O.P, per avere diritto alla Denominazione di Origine Protetta deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche (per gr. 100 di carne edibile – 24 ore post mortem);
 - Contenuto in acqua: non superiore al 78%;
 - Contenuto in grassi: non inferiore al 2,5% (riferito al muscolo longissimus dorsi)
 - Il pH₄₅: (pH misurato a 45 minuti post mortem): da 6 a 6,5.
- **CARATTERISTICHE VISIVE-ORGANOLETTICHE:** La carne di “Cinta Senese” D.O.P, per avere diritto alla Denominazione di Origine Protetta deve rispondere alle seguenti caratteristiche visive-organolettiche:
 - Colore: rosa acceso e/o rosso;
 - Tessitura: fine;
 - Consistenza: compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, succulenta con aroma della carne fresca.

ART. 3

Zona di produzione

L’area geografica di produzione della carne “Cinta Senese” D.O.P è rappresentata dal territorio amministrativo della regione Toscana fino all’altitudine di 1.200 metri s.l.m., altitudine oltre la quale le condizioni ambientali risultano sfavorevoli all’allevamento.

ART. 4

Elementi che comprovano il legame con l’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, degli allevatori, macellatori, sezionatori, 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.

Per quanto riguarda gli alimenti somministrati agli animali, la provenienza dall’area geografica delimitata è attestata da apposita documentazione rilasciata dai fornitori agli allevatori. Gli allevatori quindi, mediante appropriate registrazioni interne dovranno dare evidenza del rispetto di quanto previsto all’articolo 5. La documentazione fornita dai fornitori e le registrazioni interne degli

allevatori devono essere consultabili dall'organismo di controllo in sede di verifica.

Inoltre, i soggetti provenienti dagli accoppiamenti del tipo genetico razza Cinta Senese devono essere identificati non oltre quarantacinque giorni dalla nascita, mediante l'apposizione sulle orecchie di idoneo segno distintivo (fascetta o bottone auricolare) indicante il codice di identificazione del soggetto idoneo. E' consentito l'utilizzo di colorazioni diverse per il segno distintivo, qualora sussista la necessità di identificare il soggetto destinato alla eventuale carriera riproduttiva da quelli destinati alla macellazione. Subito dopo la macellazione è posto il marchio a fuoco sulle mezzene ed il contrassegno su tagli e porzioni destinati al consumo.

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.

ART. 5

Metodo di ottenimento

- **ALLEVAMENTO:**

Razza: i suini utilizzabili per la produzione della carne a denominazione "Cinta Senese" D.O.P sono esclusivamente derivanti dall'accoppiamento di soggetti entrambi iscritti al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo genetico Cinta Senese.

Identificazione: I soggetti devono essere identificati non oltre 45 giorni dalla nascita, mediante l'apposizione sulle orecchie di idoneo segno distintivo (fascetta o bottone auricolare) indicante il codice di identificazione del soggetto idoneo. E' consentito l'utilizzo di colorazioni diverse per il segno distintivo, qualora sussista la necessità di identificare il soggetto destinato alla eventuale carriera riproduttiva da quelli destinati alla macellazione.

I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati alla stato brado/semi brado a partire dal quarto mese di vita. Gli animali devono soggiornare quotidianamente in appezzamenti di terreno sia recintati che non, provvisti di eventuale ricovero per le ore notturne e/o per le condizioni climatiche sfavorevoli. Il limite massimo di capi allevabile è di Kg 1.500 peso vivo per ettaro. I riproduttori possono essere ricoverati in apposite strutture (stalle) nel periodo di accoppiamento, pre e post parto ciò per favorire i controlli sanitari e i parti.

- **ALIMENTAZIONE:**

L'alimentazione è fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole all'interno della zona delimitata all'articolo 3 del disciplinare.

È consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera, che costituisce una parte della razione giornaliera ammessa per i suini oltre il quarto mese di vita, non superiore al 2% del peso vivo dell'animale. Solo ed esclusivamente in presenza o a seguito di condizioni climatiche sfavorevoli al completo utilizzo dei pascoli o del bosco, quali siccità, periodi prolungati di pioggia o di copertura nevosa, è ammessa un'integrazione alimentare giornaliera non superiore al 3% del peso vivo per garantire un normale sostentamento dell'animale. Differentemente per i suinetti, fino al quarto mese di età, trattandosi di soggetti allevati anche stabulati, la somministrazione dell'integrazione alimentare può raggiungere la totalità del fabbisogno giornaliero di alimenti. I costituenti dell'integrazione devono provenire per almeno il 60% del peso totale somministrato all'animale dall'area geografica di produzione. Per tali integrazioni sono ammessi i seguenti prodotti:

Prodotti energetici: tutti i cereali integrali

- Prodotti proteici: oleaginose (ad eccezione della soia e derivati) e tutti i legumi integrali
- Fibre: foraggi, frutta e ortaggi freschi, sottoprodotti della molitura dei cereali.

- È consentito inoltre l'impiego di integratori vitaminici e/o minerali.
- **MACELLAZIONE:**
Gli animali macellati devono avere almeno 12 mesi di età; le mezzene devono essere marchiate a fuoco nelle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Al sezionamento ogni taglio destinato al consumo deve essere provvisto del contrassegno di cui all'articolo 8 del presente disciplinare. L'apposizione del marchio a fuoco e/o del contrassegno deve essere effettuata rispettivamente nell'impianto di macellazione e/o sezionamento.

Dopo la macellazione la carne viene refrigerata e sezionata per ottenere i tagli e le porzioni per l'immissione al consumo o atti alla lavorazione della salumeria tradizionale toscana.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Il legame tra la D.O.P. "Cinta Senese" e la zona geografica delimitata si giustifica proprio in merito al tipo di allevamento e di alimentazione che caratterizza la razza Cinta Senese. La culla di origine è la zona di Montemaggio e successivamente tale razza si è diffusa nel Chianti e in tutta la Toscana. In tale zona vi sono boschi misti, ricchi di specie quercine idonee alla produzione della ghianda e/o terreni seminativi marginali. Questi pascoli, spesso poveri e argillosi, sono usualmente coltivati a foraggere da pascolo, quali lupinella, ginestrino, trifoglio, ecc. e sono tutti tipici dell'ambiente pedo-climatico toscano. La razza Cinta Senese è allevata in questa area proprio per sfruttare gli appezzamenti boschivi, in genere cedui di latifoglie con prevalenza di specie quercine e macchia mediterranea. L'ambiente così difficile e l'uso quasi esclusivamente di risorse alimentari spontanee, ha selezionato nel tempo, suini in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento all'ambiente e resistenza alle malattie che non trovano riscontri nelle altre razze suine comunemente allevate. Nel corso dei secoli, infatti, tale razza si è ben adattata all'allevamento anche nelle zone appenniniche della Toscana e, soprattutto, in tutti gli appezzamenti di seminativi e pascolativi "poveri". In pratica l'allevamento consiste nel "pascolamento" degli animali, utilizzando le risorse del territorio, fornite dai boschi e dai terreni sopra descritti, per poi ricoverarli la notte. Tale forma di allevamento consente un notevole contenimento di problemi sanitari, nonché assenza di stress, tutti fattori che si manifestano favorevolmente sulla qualità delle carni della DOP "Cinta Senese". L'intervento dell'uomo, nei secoli, ha selezionato suini in grado di adattarsi bene all'ambiente toscano ed al tipo di allevamento naturale, condizioni che hanno facilitato il mantenimento di una inalterata tipologia di allevamento, con conseguenza diretta sulle tradizionali caratteristiche compositive, bromatologiche e qualitative delle carni che risultano caratterizzate da leggera infiltrazione di grasso intramuscolare. Il pascolamento influisce sulla composizione genetica rendendo la carne maggiormente idonea per il consumo fresco e soprattutto per i prodotti trasformati, in quanto tale fattore si traduce in una maggior capacità di ritenzione idrica e quindi minori cali di cottura dovuta alla perdita di acqua e minori perdite di salagione nella prima fase di stagionatura dei prodotti trasformati. Tra le caratteristiche della carne "Cinta Senese" risulta interessante anche la componente lipidica. Nello specifico, il contenuto in grasso intramuscolare definito all'articolo 2, viene considerato un importante valore per assicurare gusto e sapidità alla carne e non è comune a tutte le carni suine. Inoltre anche la composizione degli acidi grassi insaturi, costituita da una maggior quantità di acido oleico, precursore di aromi favorevoli alle caratteristiche organolettiche della carne ed una minore percentuale di acido linoleico, che in quantità eccessive portano a scadimento della qualità del prodotto, risulta essere influenzata dall'alimentazione con le essenze tipiche dei boschi e dei pascoli toscani.

È opportuno ricordare che oggi, la carne di Cinta Senese viene direttamente associata alla sua regione di origine anche perché nel 1998 fu oggetto di una importante attività di valorizzazione delle sue qualità poiché espressione della tradizione alimentare toscana. Grazie a questi interventi

condotti dalle amministrazioni regionali, a partire dal 1998 si poté assistere ad un ritorno sul mercato delle carni “Cinta Senese”, tanto che anche nei menù dei ristoranti, iniziò a figurare la denominazione “Cinta Senese” associata al taglio di carne.

Ancora oggi le carni a denominazione Cinta Senese sono molto ricercate tanto da spuntare al commercio prezzi molto più alti rispetto alle altre, come testimoniato dal listino della Camera di Commercio dell’Industria dell’Artigianato e Agricoltura di Siena del 2001 e del 2002. A questi dati va poi associato anche il fatto che l’origine toscana delle carni di Cinta Senese è uno degli elementi richiesti dall’acquirente, perché garanzia della bontà e della qualità delle carni.

Le testimonianze storiche dell’allevamento e della trasformazione delle carni della D.O.P. “Cinta Senese” affondano nel passato. Nel Palazzo Civico di Siena è famoso l’affresco del 1340 di Ambrogio Lorenzetti nell’allegoria del “Buongoverno”, dove è rappresentato il suino della razza Cinta Senese. Nel corso del tempo, l’uso delle carni “Cinta Senese” si afferma: ne è esempio la citazione di Bartolomeo Benvoglianti nel “Trattato de l’origine et accrescimenti de la Città di Siena”, edito in Roma, nel 1571, laddove si parla di utilizzazione delle carni per la macellazione e la trasformazione in salumi tradizionali del territorio d’origine. Nel 1890 circa, il dott. Dondi G., della cattedra ambulante di agricoltura di Siena, conferma l’adattamento dell’allevamento della razza Cinta Senese, da cui derivano le carni, quale “la più antica razza italiana adatta al duro ambiente delle colline e della montagna toscana”. Nel 1927, il prof. Ettore Mascheroni, sulla Nuova Enciclopedia Agraria Italiana, dichiara che “la carne è ottima e molto saporita e sono noti in commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo le salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese”.

ART. 7 **Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q, Via Nazionale, 33/35 – 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (UD), Tel: 0432.956951, Fax: 0432.956955, E-mail: info@ineq.it

ART. 8 **Confezionamento/etichettatura**

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto sono quelle previste dalla normativa vigente.

Le mezzene devono esser marchiate a fuoco nelle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Il marchio a fuoco riporta il logo della D.O.P. “Cinta Senese” ed il codice del macello.

Tutti i tagli, che risultano dal sezionamento della mezzena, marchiata a fuoco, e che sono destinati al consumatore finale, devono avere un contrassegno che reca le seguenti informazioni:

- 1) il logo di cui all’ART. 9
- 2) il nome della denominazione protetta: Cinta Senese D.O.P
- 3) il simbolo comunitario o la dicitura “Denominazione d’Origine Protetta”
- 4) il codice di tracciabilità tramite il quale è possibile risalire all’identificazione dell’animale (luogo e data di nascita), al luogo e data di macellazione e di sezionamento, oltre che ai quantitativi posti alla vendita.

Il contrassegno, con i dati sopra indicati, deve risultare inviolabile per i tagli anatomici e/o per i prodotti preconfezionati.

Eventuali informazioni a garanzia del consumatore.

ART. 9
Logo

Scudo araldico di colore rosso scuro (Terra di Siena - ciano 25%, magenta 89%, giallo 78%, nero 7%) con raffigurazione di Suino in colore grigio scuro con fasciatura sul tronco centrale di colore bianco, il tutto in circonferenza di colore rosso scuro (Terra di Siena - ciano 25%, magenta 89%, giallo 78%, nero 7%).

Il carattere tipografico utilizzato per il logo-tipo “Cinta Senese D.O.P. allevata in Toscana secondo tradizione” è il Book Antiqua. La scritta “allevata in Toscana secondo tradizione” deve essere di dimensioni inferiori 2 pt rispetto alla scritta “Cinta Senese D.O.P.”. Il logo può essere eseguito con i medesimi caratteri in versione bianco/nero su supporti di materiali diversi, ingrandito o rimpicciolito purché rispetti le proporzioni e disposizione del testo.



Cinta Senese D.O.P.