

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 200/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CINTA SENESE»

N. CE: IT-PDO-0005-0491-06.09.2005

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche Alimentari Agricole e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Consorzio per la Tutela della Cinta Senese
Indirizzo: Strada di Cerchiaia 41/4
53100 Siena SI
ITALIA

Tel. +39 0577389513
Fax +39 0577389513
E-mail: cinta-senese@libero.it
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie).

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

4.1. Nome:

«Cinta Senese».

4.2. Descrizione:

La denominazione di origine protetta «Cinta Senese» è riservata alle carni provenienti da suini da carne di razza cinta senese allevati allo stato brado/semi-brado e derivanti da soggetti provenienti da accoppiamenti di suini entrambi iscritti nel Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo genetico «Cinta Senese».

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

All'atto dell'immissione al consumo, la carne DOP «Cinta Senese» deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche (per g 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*), pH 45 (pH misurato a 45 minuti post mortem): da 6 a 6,5. Deve presentare, inoltre, le 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.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione comprende tutto il territorio della regione Toscana fino ad un'altitudine di 1 200 metri slm altitudine oltre la quale le condizioni ambientali risultano sfavorevoli all'allevamento.

4.4. 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, degli allevatori, macellatori, sezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Per quanto riguarda gli alimenti somministrati agli animali, la provenienza dalla zona geografica di produzione 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 al punto 4.5. La documentazione fornita dai fornitori e le registrazioni interne degli allevatori devono essere consultabili dall'organismo di controllo in sede di verifica.

Inoltre, i suini 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. È 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. L'apposizione del marchio a fuoco e/o del contrassegno devono essere effettuati rispettivamente nell'impianto di macellazione e/o sezionamento. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento:

I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado/semi brado a partire dal quarto mese di vita. Il limite massimo di capi allevabili è di kg 1 500 peso vivo per ettaro. I suini 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. I riproduttori possono essere ricoverati in apposite strutture (stalle) nel periodo di accoppiamento, pre e post parto per favorire i controlli sanitari ed i parti.

L'alimentazione è fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. È consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera, che costituisce, per i suini oltre il quarto mese di vita, una parte della razione giornaliera ammessa non superiore al 2 % del peso vivo dell'animale.

Solo ed esclusivamente in presenza o a seguito di condizioni climatiche sfavorevoli al completo utilizzo del pascolo 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.

Gli animali macellati devono avere almeno 12 mesi di età.

4.6. Legame:

Il legame tra la DOP «Cinta Senese» e la zona di origine trova la sua giustificazione proprio grazie al tipo di allevamento e di alimentazione della razza, conferendole le caratteristiche descritte al punto 4.2. La zona geografica delimitata, si distingue per i suoi boschi misti ricchi di specie quercine, idonee alla produzione della ghianda e per i suoi terreni seminativi marginali. Questi pascoli, spesso poveri ed argillosi, sono abitualmente coltivati a foraggiere da pascolo e sono tipici dell'ambiente pedoclimatico della Toscana. L'intervento dell'uomo, nei secoli, ha selezionato la razza cinta senese, robusta negli arti, nella struttura in generale, in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento e resistenza alle malattie, in grado di utilizzare quasi esclusivamente le risorse naturali tipiche dell'ambiente toscano; ed ancora oggi, come in epoca remota, la tipica forma di allevamento è quella brada e/o semi brada. Infatti, il suino viene fatto pascolare nei boschi e terreni adatti, per poi ricoverarlo successivamente la notte o durante i critici momenti pre e post parto. Tale forma di allevamento, che prevede l'utilizzo da parte dei suini delle risorse fornite dai boschi e dai terreni, consente un contenimento di problemi sanitari e un'assenza di stress nell'animale, fattori che si manifestano favorevolmente sulle caratteristiche compositive e qualitative delle carni. Infatti, oltre ad una leggera infiltrazione di grasso intramuscolare visibile sui tagli, altra caratteristica è rappresentata dal contenuto minimo in grasso definito al punto 4.2, non comune a tutte le carni suine e considerato un importante valore che assicura gusto e sapidità alla carne. Nella carne «Cinta Senese» risulta interessante anche la composizione degli acidi grassi insaturi che, caratterizzata 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, è influenzata dall'alimentazione costituita dall'essenze tipiche dei boschi e dei pascoli toscani.

Inoltre, il pascolamento influisce sulla composizione genetica rendendo la carne maggiormente idonea per il consumo fresco e 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.

È opportuno sottolineare che oggi, la carne «Cinta Senese» viene direttamente associata alla sua regione di origine anche perché nel in passato fu oggetto di una importante attività di valorizzazione delle sue qualità poiché ritenuta essere espressione della tradizione alimentare toscana. Grazie a questi interventi condotti dalle amministrazioni regionali, si poté assistere ad una crescente presenza sul mercato delle carni «Cinta Senese», tanto che anche nei menù dei ristoranti, iniziò a figurare la denominazione «Cinta Senese» associata ai diversi tagli 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 carni, come testimoniato dal listino della Camera di Commercio dell'Industria dell'Artigianato e Agricoltura di Siena del 2001 e del 2002.

4.7. Organismo di controllo:

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

Nome: Istituto Nord Est Qualità — INEQ
Indirizzo: Via Nazionale 33/35
33030 Villanova di San Daniele del Friuli UD
ITALIA

Tel. +39 0432956951
Fax +39 0432956955
E-mail: info@ineq.it

4.8. Etichettatura:

Le mezzene di «Cinta Senese» devono esser marchiate a fuoco nelle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Il marchio a fuoco riporta il logo della DOP «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:

- il logo,
- il nome della denominazione protetta: Cinta Senese DOP,
- il simbolo dell'UE o la dicitura «Denominazione d'Origine Protetta»,
- 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.

Il logo è costituito da uno scudo araldico di colore rosso scuro con la raffigurazione di un suino in colore grigio scuro con fasciatura sul tronco centrale di colore bianco, il tutto inserito in una circonferenza di colore rosso scuro all'interno della quale compare la scritta «allevata in Toscana secondo tradizione». Al di sotto dello scudo araldico e all'esterno della circonferenza compare la scritta «Cinta Senese DOP». 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 la disposizione del testo.



Cinta Senese D.O.P.
