

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Suino Cinto Toscano»

(G.U.R.I. 21-7-2004, n. 169)

Il Ministero delle politiche agricole e forestali esamina la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Suino Cinto Toscano» come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, presentata dal Consorzio per la Tutela della Cinta Senese, con sede in Siena, via Camollia, 86, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo appresso indicato. Le eventuali osservazioni, relative alla presente proposta, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - Divisione QTC III - via XX Settembre n. 20, 00187 ROMA - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta. Decorso tale termine, in assenza delle predette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92, ai competenti organi comunitari.

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«SUINO CINTO TOSCANO».

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Suino Cinto Toscano» 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 regolamento CEE 2081/92.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La D.O.P. Suino Cinto Toscano è riservata ai suini da carne allevati allo stato brado/semibrado in ambiente caratterizzato da boschi e/o terreni seminativi-pascolativi tipici della Toscana. Razza: il Suino Cinto Toscano deve provenire da soggetti provenienti da accoppiamenti entrambi iscritti al registro anagrafico e/o libro genealogico del tipo generico «Cinta Senese». Identificazione: i soggetti devono essere identificati non oltre quarantacinque giorni dalla nascita, mediante l'apposizione sull'orecchio 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.

Art. 3.

Zona di produzione

L'area geografica di produzione del Suino Cinto Toscano è rappresentata dal territorio amministrativo della regione Toscana.

Art. 4.

Elementi che comprovano il legame con l'origine

Il Suino Cinto Toscano rappresenta la denominazione storica che si identifica con il tipo genetico Cinta Senese. Gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da: riferimenti derivanti da fonti storiche, scritte ed iconografiche fin dal XII secolo. Celebre è l'affresco del 1340 di Ambrogio Lorenzetti nell'allegoria del «Buongoverno» sito nel Palazzo Civico di Siena; riferimenti economici quali il ruolo strategico che l'allevamento di tale suino rappresentava per l'economia dell'epoca: si trattava di una preziosa fonte di produzione alimentare di proteine e grassi metabolizzati dell'animale, sfruttando le risorse spontanee come il pascolamento delle aree boscate e l'utilizzo degli scarti dell'economia rurale; riferimenti sociali, culturali e gastronomici, quali l'utilizzazione delle

carni per la macellazione e la trasformazione in salumi tradizionali del territorio d'origine (esempio: citazione di Bartolomeo Benvoglianti «Trattato de l'origine et accrescimenti de la Città di Siena» edito in Roma - Giuseppe degli Angeli, 1571). Tutto ciò determina un prodotto peculiare, le cui caratteristiche distinguono la carne prodotta da altre carni suine. Il legame è comprovato dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i soggetti interessati: iscrizione ad un apposito elenco, opportunamente distinto per allevatori, macellatori o sezionatori; assoggettamento al sistema di controllo previsto dal successivo art. 7.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Allevamento: i soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado/semibrado 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 allevabili 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 parturienti.

Alimentazione: l'alimentazione è fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. È altresì consentito l'impiego di una integrazione alimentare di esclusiva provenienza vegetale con concentrati (farine, pastoni e pellets). È consentito inoltre l'impiego di integratori minerali. È espressamente vietato l'utilizzo di scarti di produzione industriale tal quale (quali sieri, derivati del latte, polpe di barbabietola, pannelli e/o estratti di girasole, farine e/o derivati di carne/pesce, sansi di oliva, vinacce).

Macellazione: gli animali macellati devono avere almeno dodici mesi di età.

Caratteristiche fisico-chimiche: la carne del Suino Cinto Toscano, 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);

pH finale: da 5,6 a 6,0.

Caratteristiche visive-organolettiche: la carne di Suino Cinto Toscano, 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. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Il Suino Cinto Toscano, in tutte le sue fasi di produzione, presenta un profondo legame con l'ambiente in cui viene allevato, ed ancora oggi, grazie alla sua rusticità ed alle caratteristiche dell'allevamento rappresenta una singolare opportunità proprio per le aree fortemente svantaggiate di cui il territorio toscano è ricco. Il suo allevamento permette di realizzare un'attività economica di prospettiva e assicura così il presidio dell'uomo nelle zone marginali e boschive. Proprio le caratteristiche peculiari della razza hanno permesso, nel tempo, il mantenimento di un sistema di allevamento con metodi ancor oggi utilizzati dagli allevatori di Cinta Senese. La razza presenta infatti caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento all'ambiente e resistenza alle malattie che non trovano riscontri nelle altre razze comunemente allevate. Tutto il territorio compreso dall'areale è espressione delle condizioni più idonee all'allevamento dei suini ed in special modo alla razza Cinta Senese: importanti riscontri in materia si trovano nel trattato di zootecnia speciale (prof. Ettore Mascheroni), edito nel 1927, e sulla Nuova Enciclopedia Agraria Italiana. Nel 1890 circa, il dott. Dondi G., della cattedra ambulante di agricoltura di Siena, conferma l'adattamento dell'allevamento della razza «Cinta Senese» quale «la più antica razza italiana adatta al duro ambiente delle colline e della montagna toscana». Sempre nel testo del Mascheroni si cita testualmente «Oscura è l'origine di questa razza, ma si ha motivo di ritenere che sia lontanissima perché i più vecchi agricoltori del Senese ricordano di averla sempre allevata» ed ancora «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. Ancora oggi risultano molto ricercati i prodotti della salumeria derivanti da questo prodotto. Il sistema di allevamento ancor oggi utilizzato consiste nel «pascolamento», per il quale la «Cinta Senese» appare particolarmente adatta, e nella produzione in ambiente semibrado permettendo, in particolar modo nella fase di ingrasso, l'utilizzo delle risorse del territorio, quali i boschi misti ricchi di specie quercine idonee alla produzione della ghianda e/o in terreni seminativi marginali. Questi pascoli, (spesso poveri e argillosi) sono usualmente coltivati a foraggiere da pascolo, quali lupinella, ginestrino, trifoglio, ecc. e sono tutti tipici dell'ambiente pedoclimatico toscano. Altresì diffuso, anche nel lontano passato, l'allevamento nelle zone boschive con macchia tipicamente mediterranea, soprattutto fra le province di Siena, Grosseto e Pisa. La culla storica della razza viene considerata nella «montagnola senese», comprendente i comuni di Casole d'Elsa, Poggibonsi, Siena, Sovicille. Ancora oggi i prodotti derivanti dall'allevamento di questa razza vengono utilizzati da

alcune famiglie nelle aree rurali a scopo medicinale utilizzando i depositi adiposi dell'animale per la preparazione di unguenti.

Art. 7.
Controlli

I controlli per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento CEE n. 2081/92.

Art. 8.
Confezionamento/etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto sono quelle previste dalla normativa vigente. Oltre a quelle previste è obbligatorio: il prodotto deve essere immesso al consumo provvisto di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e della identificazione; il contrassegno è costituito dal logo, di cui all'art. 10; l'apposizione dal marchio deve essere effettuata nell'impianto di macellazione o trasformazione; il marchio deve essere ben visibile in tutte le sue fasi di distribuzione; eventuali informazioni a garanzia del consumatore.

Art. 9.
Trasformazione e/o elaborazione del prodotto interessato

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che: il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza; gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predetti funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento CEE n. 2081/92; l'utilizzazione non esclusiva della denominazione protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

Art. 10.
L o g o

Scudo araldico di colore rosso scuro (Terra di Siena) con raffigurazione di Suino in colore grigio scuro con fasciatura sul tronco centrale di colore bianco, il tutto in circonferenza di colore rosso scuro (ciano 25%, magenta 89%, giallo 78%, nero 7%). Il carattere tipografico utilizzato per il logo-tipo «Suino Cinto Toscano tipo genetico Cinta Senese» è il Block.

Si omette logo.