



Ministero delle politiche agricole

alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

CINTA SENESE
Proposta di Disciplinare di produzione

Art. 1

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Cinta Senese» è riservata esclusivamente a tutte le porzioni commestibili della carcassa di suini nati, allevati e macellati in Toscana, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, redatto ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012.

Art. 2

La D.O.P. «Cinta Senese» è riservata a tutte le porzioni commestibili ottenute conformemente al presente disciplinare dalla carcassa di suini nella quale risulti presente carne che possiede le seguenti caratteristiche.

- Caratteristiche fisico-chimiche:
(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%;
 - pH 45 (pH misurato a 45 minuti post mortem): da 6 a 6,5.
- Caratteristiche sensoriali :
 - Colore: rosa acceso e/o rosso;
 - Tessitura: fine;

Consistenza : compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, con aroma della carne fresca.

Art. 3

L'area geografica di produzione della «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

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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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'art. 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.

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.

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

ALLEVAMENTO

Razza: i suini dalla cui carcassa si ricavano porzioni designabili «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. 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. I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati alla stato brado/semi brado a partire dal quarto mese di vita. Gli animali devono soggiornare



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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'art. 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 e per le scrofe durante la fase dell'allattamento, trattandosi di soggetti allevati anche stabulati, la somministrazione dell'integrazione alimentare può raggiungere la totalità del fabbisogno giornaliero di alimenti senza limitazione per quanto riguarda la tipologia dei prodotti ammessi.

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 e/o loro sottoprodotti, compresi quelli della molitura;
- prodotti proteici : oleaginose (ad eccezione della soia e derivati) e tutti i legumi integrali e/o loro sottoprodotti;
- fibre foraggi, frutta e ortaggi freschi e/o loro sottoprodotti.

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 esser provvisto del contrassegno di cui all'articolo 8 del presente disciplinare. L'apposizione del marchio a fuoco e/o del



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

contrassegno deve essere effettuata rispettivamente nell'impianto di macellazione e/o di sezionamento.

Il marchio a fuoco riporta il logo della D.O.P. «Cinta Senese» ed il codice del macello. Dopo la macellazione la mezzena 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

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 foraggiere 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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

grasso intramuscolare definito all'art. 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

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo a ciò



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

preposto è IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n. 71, San Daniele del Friuli (Udine), telefono 0432-940349, fax 0432-943357 info@ifcq.it, ifcq@pec.it.

Art. 8

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

Le mezzene devono essere 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 dell'Unione;
- 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.

Nel caso del prodotto preimballato destinato al consumatore finale le suddette informazioni devono risultare presenti in un contrassegno inviolabile associato al prodotto stesso.

Possono inoltre essere riportate eventuali informazioni a garanzia del consumatore.

Art. 9

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.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV



Cinta Senese D.O.P.