



ISTITUTO PARMA QUALITÀ

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità
di prodotti agricoli ed alimentari

Langhirano, 15 giugno 2011

Prot. n. 3047

e-mail

**Agli stabilimenti di macellazione e ai laboratori di sezionamento operanti nella DOP
“Culatello di Zibello”.**

Loro sedi

**Oggetto: applicazione di misure di controllo integrative del piano di controllo della
DOP Culatello di Zibello in esecuzione dell'articolo 27 della Legge 4 Giugno 2010 n.
96, in materia di classificazione delle carcasse suine.**

Si rende noto alle Spettabili Aziende in indirizzo che sulle carni fresche avviate alla
produzione tutelata e quindi **omologate (sigillate) dai salumifici dal 1 luglio 2011**
saranno applicate le disposizioni di cui all'oggetto.

In particolare, in virtù di tali disposizioni, ai fini del Disciplinare di produzione della DOP
che riporta la seguente prescrizione:

*“I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del
Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.”*

sarà considerato conforme il solo impiego di carni fresche ottenute dalla macellazione di
suini pesanti, le cui carcasse siano state classificate, secondo la vigente disciplina
comunitaria, di peso superiore a Kg. 110,1 (**categoria di peso H**).

In pratica, sulla cotenna delle singole cosce fresche ottenute dalle carcasse interessate la
sussistenza delle condizioni di conformità ai fini dell'applicazione del Disciplinare e la
conseguente possibilità di utilizzazione ai fini della DOP sono attestate esclusivamente
dalla presenza delle sigle **“H” oppure “HE” oppure “HU” oppure “HR” oppure “HO”
oppure “HP”** stampate in modo indelebile con caratteri di altezza di almeno 2 cm., altre
sigle differenti o addirittura la mancanza di marcature rendono la coscia non conforme per
la lavorazione ai fini del Disciplinare e non certificabile ai fini della DOP.

Sarà inoltre comunque indispensabile, sia per l'invio ai salumifici di cosce fresche che di
fasci muscolari già predisposti per le successive trasformazioni, una dichiarazione in
autocertificazione del macello o, se del caso, del laboratorio di sezionamento che attesti la
sussistenza del requisito del peso minimo, come definito in apertura, **per ogni singola
carcassa da cui saranno state originate le carni oggetto di ciascuna spedizione**; questa
autocertificazione dovrà essere rilasciata preferibilmente sull'estratto della DCM (DCM-CZ)
oppure, in alternativa, su uno dei documenti di accompagnamento delle carni e, a titolo
esemplificativo, potrebbe assumere la seguente forma:

**“Si attesta che la carni oggetto della presente fornitura sono state ricavate da
carcasse del peso minimo di kg. 110,1.”**

Nel rimanere a disposizione per ogni esigenza, ci è gradita l'occasione per porgere i più
cordiali saluti,

Il Direttore Generale
Fausto Palmia