



## ISTITUTO PARMA QUALITÀ

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

Langhirano, 10 giugno 2011

Prot. n. 2973

e-mail

**A tutte le Aziende Produttrici della 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 conclusione, 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 necessaria in ogni caso 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.

Gli stabilimenti di macellazione e i laboratori di sezionamento sono informati di queste disposizioni con specifiche note.

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

Il Direttore Generale  
Fausto Palmia