

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA
CULATELLO DI ZIBELLO**

Art.1 (Denominazione)

La denominazione di origine protetta "Culatello di Zibello" è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2 (Zona di produzione)

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Culatello di Zibello" devono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e San Daniele. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

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.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e dell'origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore.

I relativi controlli vengono effettuati direttamente dalla Autorità di controllo indicata nel successivo art.7.

La zona di elaborazione del "Culatello di Zibello" comprende i seguenti comuni: Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.

Art.3 (materie prime)

Il Culatello di Zibello è un prodotto di salumeria costituito dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a "pera". Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed aglio, possono inoltre essere impiegati vino bianco secco, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 p.p.m..

Art.4 (metodo di elaborazione)

L'elaborazione deve avvenire nel territorio tradizionalmente vocato di cui all'art.2. Il regime climatico dell'area è determinante nella dinamica del ciclo produttivo. Dopo aver proceduto all'asportazione della cotenna e alla parziale sgrassatura superficiale della coscia, il fascio muscolare viene separato dalle restanti parti della coscia. Tale operazione viene eseguita con un taglio che, partendo da 4/6 cm. sopra l'articolazione femoro-tibio-rotulea e passando aderente al femore per tutta la sua lunghezza, giunge a tagliare la coscia sino alla sua base. Viene quindi asportato il femore e il grasso, avendo cura di lasciare in superficie uno strato adeguato ad evitare una brusca disidratazione delle carni. Alla fine dell'operazione la massa muscolare che si presenta con la caratteristica forma a "pera" può essere immediatamente o dopo opportuno condizionamento termico sottoposta alle successive operazioni.

La massa muscolare così ottenuta viene salata manualmente a secco. L'operazione di salagione ha una durata che va da uno a sei giorni. Per tale operazione è ammesso soltanto l'impiego di cloruro di sodio (sale da cucina), di nitrato di sodio nella dose max di cui all'art.3, e pepe in grani spaccati. E' pure consentito l'impiego di una concia composta da vino bianco secco e aglio pressato.

Successivamente la massa muscolare è posta in cella frigorifera ad una temperatura fra 0 e 5°C per il tempo sufficiente ad ottenere il necessario assorbimento di sale.

In seguito i culatelli sono posti in cella di riposo; il successivo insacco in budelli naturali e la legatura, possono essere effettuati durante o al termine della fase di riposo utilizzando vescica suina o peritoneo parietale e perirenale di suino. Le due operazioni consistono nell'avvolgere il "muscolo" nella vescica urinaria del maiale e nel legarlo con diversi giri di spago che, procedendo a spirale, vanno dalla base dell'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti in senso verticale.

La legatura o immagliatura del prodotto fresco deve essere ben stretta e serve per evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria. Col procedere della stagionatura, a causa del calo che subisce la carne, l'immagliatura si presenta via via più allentata.

Successivamente, prima della fase di stagionatura, si procede alla sgocciolatura delle masse muscolari per circa una settimana ed all'asciugatura che può variare da 30 a 60 giorni in funzione delle condizioni climatiche.

Art.5 (stagionatura)

La fase di stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell'aria a temperatura compresa tra 13°C e 17°C e non deve avere durata inferiore ai 10 mesi a partire dalla fase di salatura. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione.

Art.6 (caratteristiche)

Al termine del periodo minimo di stagionatura il Culatello di Zibello deve presentare un peso compreso tra i 3 e 5 Kg. e, all'atto dell'immissione al consumo, avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe.

Aspetto al taglio: la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme ed il grasso compreso fra i diversi fasci muscolari di color bianco.

Odore: profumo intenso e caratteristico.

Sapore: gusto tipico, dolce e delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

pH	Media	6,55	Max.: 6,75	Min.: 6,10
NaCl%	Media	4,55	Max.: 5,40	Min.: 4,00
Umidità	Media	49,50	Max.: 51,00	Min.: 42,35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valore min.	Valore Max.
G.T. Aerobia mes.	50	6650
G.T. Anaerobio	50	750
Lieviti	0	150

Art.7 (controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30.12.1992 n.537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture della etichetta, essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo ("la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza") - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del "Culatello di Zibello" di un Consorzio tra i produttori o di

un Organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art.10 del Regolamento CEE di riferimento.

Art.8 (designazione e presentazione)

La designazione della denominazione di origine controllata "Culatello di Zibello deve essere fatta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Controllata".

Tali diciture possono essere abbinate all'eventuale logo della denominazione.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonchè l'eventuale nome di aziende suinicole da cui allevamenti il prodotte deriva.

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA

La storia dimostra lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame viepiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici, produttivi e di esperienza umana consolidatasi e stratificatasi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti. Per quanto riguarda viceversa le più ristretta zona di trasformazione, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro combinazione, un insieme irripetibile.

EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO NELL'ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE

Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi, molti dei quali effettuati lungo le rive del Panaro, si deduce che l'allevamento di bovini, ovi-caprini e suini si è sviluppato nel nord Italia nel periodo neolitico. In particolare è emerso che grazie alla fertilità dei terreni ed alle ampie zone boscate ricche di animali, le popolazioni della valle del Panaro avevano trovato le condizioni favorevoli allo sviluppo e alla pratica dell'allevamento del bestiame molto prima che in altre zone della stessa Regione Emilia Romagna.

Inizialmente però, come risulta dai reperti ritrovati, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.

Solo in epoca etrusca viene praticato il tipo di allevamento stabile e specializzato - il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati

non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.

Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento etrusco (V sec. a.C.) posto a sud di Mantova, sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.

In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.

Dallo studio delle ossa si poté dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che proporzionalmente manacavano molti arti posteriori.

L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.

Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.

Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia settentrionale e 570.000 nell'Italia centrale.

All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionale praticati:

- l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi: tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza col diffondersi della specializzazione;

- l'allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;

- l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perché collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschetto) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvale dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province padane i primi riproduttori Yorkshire.

Finché brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.

Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-Large White. Contemporaneamente, poiché a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia-Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione dei suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.

Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.

Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg. ed oltre.

Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.

L'industria richiedeva, come tuttora richiede, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.

I caseifici dell'Emilia e della bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano e fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.

I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg. (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi.

Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione dello Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiore attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per veder sminuire la loro importanza e la loro identità.

Le razze più diffusamente allevate in Italia centro settentrionale ed ancora presenti all'inizio della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:

- Piemonte: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un po' più ridotta con pelle e setole color rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona abitudine al pascolo.

- Lombardia: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200-220 Kg.

- Emilia: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno.

Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso-violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".

- Romagna: vi si allevava una razza nera, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicoltura pratica, 1922) la considerava la sottorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso-lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale" (Ballardini).

DALLE RAZZE AUTOCTONE ALLA SUINICOLTURA MODERNA

La sostituzione delle popolazioni suine con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.

Durante i 9/10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio. Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre un chilo di incremento. Bisogna tuttavia tenere presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.

La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Già da tempo però le razze autoctone, a seguito di ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, avevano finito per perdere la loro importanza fino ad essere costituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del Large White.

Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo periodo in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati in suini non collegati ai caseifici.

A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel nord, un sensibile aumento.

Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, da 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.

Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.

Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.

Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come riguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisiti richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.

Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.

Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passò, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.

Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, modificarono gli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del centro, specializzate nella riproduzione.

Mentre nel nord la suinicoltura trovò motivo per ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna e le regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.

La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.