



# **“CULATELLO DI ZIBELLO” Denominazione di Origine Protetta**

**SISTEMA DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE**

**MANUALE N. 1**

**Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati  
al sistema di controllo**

STATO: definitivo approvato  
EDIZIONE: marzo 2012

SISTEMA DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
“CULATELLO DI ZIBELLO”

MANUALE N.1

Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati  
al sistema di controllo

<b>INDICE</b>	
Premessa	Pagina 4
Allevamenti	Pagina 7
Macellazione dei suini	Pagina 27
Laboratori di sezionamento	Pagina 39
Laboratori di trasformazione	Pagina 43
Disposizioni sull'etichettatura, sull'uso della DOP e norme diverse	Pagina 55
Disposizioni transitorie e finali	Pagina 57

Ai fini della consultazione del presente Manuale si richiamano le seguenti sigle di seguito utilizzate per altrettante definizioni e classificazioni ufficiali

<b>INDICE DELLE SIGLE</b>	
CC	Allevamenti di riproduzione e ingrasso (Cicli Chiusi)
CI	Certificazione Intermedia
CIN	Codice identificazione numerico
CoCe	Comitato di Certificazione
CUC	Certificazione Unificata di Conformità
DCM/CZ	Dichiarazione Cumulativa del Macello/Culatello di Zibello
DdA	Dichiarazione di Autocertificazione
DDOP	Disciplinare della DOP "Culatello di Zibello"
DO	Documento di Omologazione
DOP	Denominazione di Origine Protetta
IN	Allevamenti di ingrasso
IPQ	Organismo di controllo autorizzato: Istituto Parma Qualità
LGE	Libri Genealogici Esteri
LGI	Libro Genealogico Italiano
LS	Laboratorio di Sezionamento
MA	Allevamenti di fase intermedia
MI	Allevamenti di magronaggio/ingrasso
SC	Allevamenti di riproduzione/ciclo chiuso
SV	Allevamenti di riproduzione
TIM	Timbro di identificazione del Macello
TMC	Termine Minimo di Conservazione

## PREMESSA

Il Regolamento (CE) n° 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

IPQ quale organismo di controllo autorizzato per il prodotto DOP “Culatello di Zibello” ai sensi dell’art. 53 della Legge 128/98 così come sostituito dall’art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente Manuale n° 1 quale documento appartenente alla serie dei documenti che costituiscono la rappresentazione del sistema di controllo e dello schema di certificazione della DOP Culatello di Zibello, così come depositati ed approvati dall’Autorità Nazionale di Controllo:

<b>numero</b>	<b>denominazione convenzionale</b>	<b>Oggetto</b>
1	Manuale n.1	Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati al sistema di controllo
2	Manuale n.2	Piano di controllo e schema di certificazione
3	Manuale n.3	Trattamento delle non conformità
4	Manuale n.4	Sistema tariffario delle prestazioni di controllo

In sostanza, il Manuale n° 1 che segue sintetizza gli elementi essenziali del disciplinare – registrato con Regolamento della Commissione n°1263/96 del 01/07/96 ai sensi del Reg. CEE n°2081/92, poi sostituito dal Reg. CE n°510/06 - e li organizza come adempimenti dei soggetti interessati nell’ambito del sistema di controllo ed in funzione dello stesso.

Copia del presente Manuale approvato ai fini della autorizzazione dell’organo di controllo è quindi destinata ad essere notificata a tutti i soggetti interessati per l’acquisizione del riconoscimento per operare ai fini della DOP.

L’organo di controllo conserva l’originale della presente revisione, sottoscritta e validata dal MIPAAF. Qualsiasi modifica dei Piani di Controllo e dello Schema di Certificazione e/o della documentazione allegata è subordinata alla preventiva autorizzazione da parte dell’Autorità Nazionale di Controllo.

A tutti i fini previsti dal presente Manuale, l’Organismo di controllo autorizzato è l’Istituto Parma Qualità, il quale, nell’esercizio della corrispondente funzione, si avvale della attività dei Servizi Unificati di controllo che operano - relativamente alle esigenze coordinate con lo sviluppo di tutte le procedure di seguito descritte con riferimento ad allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento secondo le modalità operative definite nella apposita convenzione con l’Istituto Nord Est Qualità notificata all’Autorità Nazionale di Controllo con comunicazione n°3325 del 20 settembre 1999.

I predetti Servizi Unificati di Controllo sono stati allestiti dall’Istituto Parma Qualità e dall’Istituto Nord Est Qualità ed operano, con il coordinamento del corrispondente Comitato Unico, per la esecuzione – con effetti unificati e di piena reciprocità – di tutte le

funzioni di controllo e di certificazione che adempiono alla rassicurazione di conformità relativamente ad origine, provenienza e requisiti degli animali vivi e delle relative carcasse secondo le prescrizioni dei Disciplinari delle DOP “Prosciutto di Parma” e “Prosciutto di San Daniele” e, quindi, limitatamente all’areale delimitato anche secondo le prescrizioni del Disciplinare della DOP “Culatello di Zibello”.

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n° 1898/2006 del Commissione del 14 Dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge n° 128/98 – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 Dicembre 1999 n° 526, legge comunitaria 1999;
- D. Lvo 19/11/04 n° 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE n° 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n° 1263/1996 della Commissione del 1 Luglio 1996, relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta "Culatello di Zibello" ai sensi dell'art. 17 del Regolamento (CEE) n° 2081/92;
- Nota MIPAAF n° 304 del 12/3/2007 indirizzata alla Commissione Europea "Culatello di Zibello DOP – controllo del testo del disciplinare";
- Regolamento (CE) n° 852 del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n° 882 del 29 Aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento (CEE) n° 3220/84 del Consiglio del 13 Novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- D.L.gs. 30 dicembre 1992 n° 537 – attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale;
- D.M. del 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni d'origine protette;
- Legge 27/12/2006 n° 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)" – Art. 1 comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari";
- UNI EN 45011 "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti".

Prescrizioni del disciplinare della DOP	Descrizione degli adempimenti dei soggetti interessati al sistema di controllo
<b>1. ALLEVAMENTI</b>	
<p><b>1. UBICAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI DEI SUINI</b></p> <p>Nel territorio delle Regioni Emilia Romagna e Lombardia</p> <p><b>2. PRESCRIZIONI DEGLI ALLEVAMENTI (Art. 2, 1° e 2° capoverso)</b></p> <p>I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite per la materia prima dei prosciutti di Parma e San Daniele; gli allevamenti devono attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.</p>	<p><b>UBICAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI DI SUINI</b></p> <p>1.1 Tutti i produttori che intendono allevare suini secondo le norme previste dal Disciplinare della DOP "Culatello di Zibello" devono condurre allevamenti ubicati nelle seguenti Regioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Emilia – Romagna;</li> <li>➤ Lombardia;</li> </ul> <p>1.2 Il ciclo di allevamento praticato ai fini del Disciplinare della DOP (DDOP) comprende le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- allattamento: prime quattro settimane sotto scrofa;</li> <li>- svezzamento: dalla 5<sup>a</sup> alla 12<sup>a</sup> settimana</li> <li>- magronaggio: da 30 ad 80 chilogrammi di peso;</li> <li>- ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi di peso ed oltre.</li> </ul> <p>1.3 Per poter operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP l'allevatore deve richiedere all'Istituto Parma Qualità (IPQ), il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice di identificazione.</p> <p>1.4 La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica predisposta da IPQ e di cui agli Allegati nn. 1.1), 1.2), 1.3) e 1.4), previa risposta a tutti, indistintamente, i competenti quesiti posti dalla modulistica stessa.</p> <p>1.5 Inoltre, ogni modello deve essere integrato da un documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento suinicolo all'indirizzo dichiarato.</p> <p>1.6 IPQ verifica la completezza e l'ammissibilità dell'istanza di riconoscimento e, a fronte del conseguente sopralluogo ispettivo che verifichi con esito positivo le informazioni trasmesse, attribuisce</p>

al singolo soggetto un codice di identificazione (CIN) avuto riguardo ai seguenti criteri generali:

- a) differenziazione su base provinciale;
- b) numerazione progressiva per Provincia;
- c) diversificazione del codice per ogni singolo insediamento produttivo, anche nel caso in cui gli insediamenti facciano capo alla medesima impresa agricola.

1.7 Qualora, presso il medesimo insediamento produttivo, sussistano più di una ragione sociale, il codice viene attribuito ad ognuna di esse quando risulta chiaramente possibile la distinzione precisa tra le diverse attività esercitate. In caso contrario, viene attribuito un solo codice, alternativamente: all'eventuale soggetto già riconosciuto; al primo dei richiedenti in ordine cronologico; sulla base di apposita opzione esercitata da tutti i richiedenti.

1.8 IPQ ha facoltà di valutare comunque caso per caso le circostanze in questione per stabilire le modalità di attribuzione del codice.

1.9 Il codice di identificazione viene inserito in uno speciale elenco anagrafico di tutti gli allevamenti riconosciuti, aggiornato e detenuto da IPQ.

1.10 Il codice attribuito viene comunicato all'allevatore richiedente, con apposito provvedimento scritto recante l'esatta indicazione di tutti i riferimenti anagrafici con il quale IPQ riconosce l'allevamento e lo autorizza ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.

1.11 Ai fini delle procedure previste dal DDOP, gli allevamenti si dividono, in modo dinamico – in quanto variabile in funzione delle dotazioni e/o delle attribuzioni richieste ovvero necessarie secondo le misure di seguito previste dal presente Manuale - nelle sottoindicate categorie funzionali all'organizzazione del sistema di controllo:

- a) allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento (SV);
- b) allevamenti di fase intermedia e/o di magronaggio (MA);
- c) allevamenti di ingrasso (IN);
- d) allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso (CC)



- e) allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso (SC)
- f) allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso (MI)

#### **1.12- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE (SV)**

- a) Le procedure di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento sono integrate dalla consegna, da parte di IPQ, di:
  - punzoni per la timbratura dei suinetti;
  - supporti per il rilascio della certificazione intermedia (CI);
- b) Le consegne di cui alla lettera a) avvengono al domicilio del richiedente, secondo le procedure operative stabilite da IPQ ed indicate nell'Allegato n. 2
- c) I punzoni sono predisposti a cura dell'organo di controllo secondo il Protocollo di cui in Allegato n. 3; coloro che intendono operare secondo le prescrizioni del DDOP ne sono licenziatari e sono quindi tenuti ad utilizzare esclusivamente i punzoni loro recapitati nei modi previsti dalla lettera b).
- d) In esito all'attribuzione del CIN ed al riconoscimento, IPQ invia al richiedente due o più serie complete di punzoni, ognuna composta da:
  - codice alfabetico della provincia (due lettere)
  - codice numerico dell'allevamento (tre cifre)
  - lettera identificativa dei mesi dell'anno (una lettera per mese).
- e) Le istanze di assegnazione di ulteriori serie di punzoni successive alla prima consegna devono essere richieste ad IPQ con il modulo di cui in Allegato n° 4 e vengono soddisfatte esclusivamente a cura dell'Istituto nelle forme previste dalla lettera b).
- f) Tutte le forniture di punzoni comportano l'assunzione a carico del licenziatario delle spese a tal fine definite da IPQ sulla base di apposito tariffario.
- g) I supporti per il rilascio della Certificazione Intermedia (CI), nel modello di cui in Allegato n° 5,

sono distribuiti da IPQ in quantità adeguata ed in serie prenumerata dall'Istituto stesso, che conserva registrazione delle singole assegnazioni. Le istruzioni per la compilazione e l'uso della Certificazione Intermedia sono descritte nell'Allegato n. 6.

#### **1.13- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI FASE INTERMEDIA (MA)**

Contestualmente al provvedimento di riconoscimento, sono attivate le procedure stabilite al precedente punto 1.12.g) relativamente alla Certificazione Intermedia.

#### **1.14- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI INGRASSO (IN)**

- a) Gli allevamenti di ingrasso, contestualmente al provvedimento di attribuzione del CIN e di riconoscimento, ricevono un adeguato numero di supporti per il rilascio della Certificazione Unificata di Conformità (CUC) secondo il modello di cui in Allegato n° 7.
- b) I supporti per il rilascio della CUC sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di IPQ e sono dallo stesso recapitati al domicilio del richiedente; quest'ultimo assume a proprio carico le spese relative alla fornitura. Le corrispondenti modalità operative e procedure sono indicate in Allegato n° 8
- c) Le richieste di ulteriori assegnazioni di supporti per il rilascio della CUC successive alla prima, vanno presentate ad IPQ per iscritto e vengono dallo stesso soddisfatte con le procedure suindicate.
- d) I supporti assegnati e consegnati da IPQ costituiscono l'unico documento valido per il rilascio della certificazione di conformità secondo le procedure previste dal DDOP.

#### **1.15- RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE E DI INGRASSO (CC)**

Gli allevamenti di riproduzione e di ingrasso ricevono le dotazioni previste ai punti 1.12, limitatamente ai punzoni per la timbratura dei suinetti, e 1.14 per gli allevamenti SV ed IN con le medesime procedure e

prescrizioni.

#### **1.15.1 – RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUZIONE E PARZIALMENTE A CICLO CHIUSO (SC)**

Gli allevamenti di riproduzione integrati anche da una parziale attività di allevamento a ciclo chiuso dei suini prodotti ricevono tutte le dotazioni previste ai punti 1.12 e 1.14 per gli allevamenti SV ed IN con le medesime procedure e prescrizioni.

#### **1.15.2 – RICONOSCIMENTO E DOTAZIONI DEGLI ALLEVAMENTI DI FASE INTERMEDIA CON ATTIVITA' DI INGRASSO (MI)**

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio, che svolgono anche attività di ingrasso ricevono tutte le dotazioni previste ai punti 1.13 e 1.14 per gli allevamenti MA e IN con le medesime procedure e prescrizioni.

#### **1.16– VARIAZIONI ANAGRAFICHE DEGLI ALLEVAMENTI RICONOSCIUTI:**

1.16.1 Qualsiasi variazione anagrafica di un allevamento riconosciuto, rispetto ai dati acquisiti in sede di richiesta e coincidenti con il CIN, deve essere comunicata in forma scritta ad IPQ per essere fatta valere ai fini delle procedure previste dal DDOP.

1.16.2 In particolare, nei casi sotto specificati dovranno essere seguite ed osservate le seguenti procedure:

##### **➤ Variazione della ragione sociale:**

a) IPQ prende atto della comunicazione pervenuta e modifica conseguentemente l'elenco degli allevamenti riconosciuti e:

- conferma all'interessato l'intervenuta variazione della ragione sociale rispetto al precedente riconoscimento ed al medesimo CIN;

- autorizza gli allevamenti alla modifica manuale della preintestazione dei supporti per il rilascio della CUC e della CI già assegnati e fino all'esaurimento degli stessi.

	<p>➤ <b>Cambio di indirizzo dell'attività produttiva:</b></p> <p>a) nel caso di mera modifica della toponomastica si osservano le procedure di cui alla lettera a) della casistica precedente;</p> <p>b) nel caso di cambio di indirizzo conseguente al trasferimento dell'impresa presso altro insediamento produttivo non riconosciuto, IPQ emette un nuovo provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del CIN, replicando le procedure generali.</p> <p>➤ <b>Apertura di una nuova attività produttiva:</b></p> <p>a) acquisita apposita istanza, IPQ provvede all'attribuzione di un nuovo CIN, replicando le procedure previste per il riconoscimento.</p> <p>➤ <b>Cessazione dell'attività:</b></p> <p>a) l'allevatore che cessa la propria attività produttiva informa IPQ in forma scritta e restituisce al medesimo i punzoni (SV, CC e SC) e tutti i supporti ricevuti in dotazione ai fini del DDOP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SV: per il rilascio della CI;</li> <li>• IN: per il rilascio della CUC;</li> <li>• MA : per il rilascio della CI;</li> <li>• CC: per il rilascio della CUC;</li> <li>• MI : per il rilascio di entrambe</li> <li>• SC : per il rilascio di entrambe</li> </ul> <p>b) IPQ provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'elenco degli allevamenti riconosciuti dopo aver avuto riprova della avvenuta restituzione delle dotazioni di cui sopra (salvo diverse specifiche istruzioni);</p> <p>c) una eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo comporta la presentazione dell'istanza di riconoscimento da parte dell'allevatore interessato, con attribuzione – eventualmente - di un nuovo CIN e l'emanazione di un corrispondente provvedimento nelle forme previste per il riconoscimento;</p> <p>➤ <b>Sospensione dell'attività:</b></p> <p>a) la sospensione dell'attività, senza la cessazione della stessa, non dà luogo a movimentazione della</p>
--	---

	<p>posizione anagrafica.</p> <p>1.16.3 Nei casi di soccida, le procedure per il riconoscimento sono attivate dal conduttore (soccidario) e IPQ attribuisce il CIN alla corrispondente ragione sociale con riferimento alla rispettiva attività produttiva.</p> <p>1.16.4 L'interessato può indicare, in sede di istanza e in tutti i documenti rilasciati ai fini del DDOP, per conto di quale azienda esercita la propria attività di soccida.</p> <p><b>1.17 CARATTERISTICHE DEGLI ALLEVAMENTI</b></p> <p>1.17.1 Ai fini dell'efficacia del riconoscimento e del mantenimento dei relativi effetti, gli allevamenti devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) strutture e attrezzature idonee a garantire agli animali condizioni di benessere;</li> <li>b) ricoveri ben coibentati e ben aerati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi;</li> <li>c) pavimenti caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, atermici ed anti sdruciolevoli;</li> <li>d) in relazione alla tipologia di alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.</li> </ul> <p>1.17.2 Il possesso di tali requisiti deve essere preliminarmente attestato dalla autocertificazione compilata con l'utilizzo del modello di cui in Allegato n°9, da unirsi alla istanza presentata per i fini del riconoscimento e della attribuzione del CIN.</p> <p>1.17.3 In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni.</p> <p>1.17.4 Il rispetto dei requisiti e degli adempimenti prescritti dal punto che precede è accertato dall'organo di controllo sulla base di apposite</p>
--	---

	<p>specifiche istruzioni impartite dal competente comitato di certificazione.</p> <p>1.17.5 Gli allevamenti riconosciuti comunicano con frequenza semestrale, secondo le istruzioni diramate dall'Organismo di Controllo, la rispettiva consistenza in quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero delle scrofe attive</li> <li>- numero delle gabbie parto installate</li> <li>- tempo di svezzamento computato in settimane.</li> </ul>
<p><b>3. Art. 2, 3° capoverso del DDOP</b></p> <p>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</p>	<p><b>2 ADEMPIMENTI DEGLI ALLEVATORI</b></p> <p><b>TIPO GENETICO:</b></p> <p>2.1 Ai fini della DOP gli allevamenti riconosciuti possono utilizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) suini delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano (LGI) o figli di verri di quelle razze;</li> <li>b) suini figli di verri di razza Duroc italiana, così come migliorata dal LGI;</li> <li>c) suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.</li> </ul> <p>2.1.2 L'allevamento riconosciuto che dispone dei verri deve detenere ed esibire, a richiesta degli incaricati del controllo, i documenti previsti dalla legge per i riproduttori maschi di razza pura o ibridi, italiani od esteri; detti documenti riportano l'indicazione della razza o del Registro cui appartengono i verri e sono allegati al Manuale n° 2 del sistema di controllo e schema di certificazione della DOP.</p> <p>2.1.3 L'indicazione del tipo genetico deve essere effettuata in modo completo ed esauriente, in conformità alle correnti modalità formali di denominazione della razza o del Registro e secondo le istruzioni di cui in allegato 9.1.</p>

2.1.4 E' sempre vietato l'impiego di :

- a) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;
- b) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- c) tipi genetici ed animali che non producono cosce conformi ai fini del DDOP ovvero con caratteri – valutati in relazione ai rispettivi schemi di selezione o incrocio, compresi finalità ed obiettivi – non conformi rispetto a quelli prescritti.

2.1.5 L'eventuale divieto, disposto dall'Organo di Controllo a seguito dell'accertamento della sussistenza delle suindicate condizioni di non conformità, interessa l'impiego ai fini della DOP dei verri corrispondenti e l'immissione nel sistema di controllo della rispettiva progenie nata dopo l' esecutività delle misure assunte dall'Organo di controllo.

2.1.6 Il medesimo divieto si applica a tutti i soggetti indistintamente nei casi di cui alla lettere a) e c) del comma 2.1.4) ed ai singoli verri aventi i requisiti di non conformità indicati nei casi di cui alla lettera b).

#### **TATUAGGIO:**

2.2 Su tutti i suinetti appartenenti a tipi genetici conformi, nati negli allevamenti riconosciuti e destinati alla produzione secondo le procedure previste dal DDOP, l'allevatore deve apporre, su entrambe le cosce posteriori ed entro il 30° giorno dalla nascita, un tatuaggio riprodotto il proprio CIN unitamente ad una lettera identificativa del mese di nascita del suino, secondo il protocollo di cui in Allegato n° 3.

2.2.1 Il tatuaggio deve essere apposto - con l'uso di inchiostro indelebile, mediante strumenti a compressione o a percussione ed in modo inamovibile anche "post mortem" - sopra la linea del ginocchio di entrambe le cosce del suinetto.

	<p>2.2.2 L'apposizione del tatuaggio deve comunque avvenire solo ed esclusivamente con i punzoni omologati dall' organo di controllo e concessi su licenza nelle forme previste dal precedente punto 1.12.</p> <p>2.2.3 Eventuali inconvenienti tali da pregiudicare il risultato tecnico del tatuaggio - se ammissibili - possono essere rimediati con le procedure indicate al successivo punto 4.11.5 e seguenti.</p> <p>2.2.4 Nel caso in cui l'allevatore intenda annullare un tatuaggio già apposto per i fini del DDOP, può apporre un timbro di annullo. Tale timbro è costituito da barre incrociate in diagonale e di dimensioni variabili, apposto di norma sopra il tatuaggio o, comunque, in prossimità di esso, in modo indelebile ed inamovibile, con le tecniche ritenute più opportune.</p> <p>2.2.5 Il timbro di annullo è realizzato dall'allevatore, senza ricorso all' organo di controllo, e la relativa apposizione comporta, in via definitiva, l'esclusione del suino da tutte le procedure previste dal DDOP.</p>
	<p><b>ALIMENTAZIONE:</b></p> <p>2.3.1 L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, deve concorrere ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. Gli alimenti di seguito indicati devono essere conformi ai rispettivi standard merceologici.</p> <p>2.3.2 Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo (di seguito classificata convenzionalmente come "Fase uno") sono utilizzati, oltre a quelli considerati nella Tabella B, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati nella Tabella A, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:</p>



**TABELLA A**

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	s.s.:	fino ad un massimo di 6 l/capo giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

2.3.3 Per l'alimentazione oltre 80 chilogrammi di peso vivo (convenzionalmente denominata "Fase due", ovvero fase di ingrasso), sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale.

**TABELLA B**

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Fruento	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione

Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscamì e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Manioca	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori	:	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte		fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Latticello		fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di morula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 C.°	s.s.:	fino al 2% della razione
s.s.= Sostanza secca		

2.3.4 Si osservano inoltre le seguenti prescrizioni:

- a) l'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte;
- b) l'uso congiunto di siero (sottoprodotto di cagliate) e di latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno;
- c) il contenuto di azoto totale associato a borlande deve essere inferiore al 2%;
- d) l'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

2.3.5 Tutti i parametri sopra indicati sono ammessi con tolleranze del 10.0%

2.3.6 Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali, nelle diverse fasi del ciclo di allevamento, mediante moderati accrescimenti giornalieri e un risultato tale da definire la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CEE di cui in Allegato n°10.

2.3.7 Per i fini previsti dal punto che precede e per assicurare il conseguimento dei requisiti generali previsti e prescritti dal Disciplinare, è inoltre stabilito un campo di ammissibilità nella composizione della razione definito dai seguenti parametri chimici, che costituiscono limiti percentuali di ammissibilità rispetto alla sostanza secca della razione alimentare somministrata:

<b>composizione</b>	<b>fase uno</b>	<b>fase due</b>
	<b>(min/max)</b>	<b>(min/max)</b>
Fibra grezza da	3 a 10	3 a 8
grassi da	3 a 7	3 a 6
proteina grezza da	14 a 20	12 a 18
ceneri da	5 a 9	4 a 8
amido	> 25	> 30
Acido linoleico	< 2%	< 2%

A tutti i fini previsti dal DDOP, l'inizio della fase uno (fino a 80 kg. di peso vivo) è fissato a

decorrere dal 91° giorno dalla nascita.

2.3.8 - Il tenore di amido è determinato con il metodo polarimetrico.

#### **CERTIFICAZIONE INTERMEDIA (CI) e UNIFICATA DI CONFORMITA' (CUC):**

La conformità rispetto ai requisiti prescritti – origine, rintracciabilità e provenienza comprese - è attestata dagli allevamenti riconosciuti con apposite dichiarazioni denominate CI e CUC redatte, secondo le procedure stabilite dall'organo di controllo, ogni volta che i suini muniti del prescritto tatuaggio di origine (CIN che identifica l'allevamento di nascita) vengono trasferiti ad altro allevamento (CI: certificazione intermedia) od ad uno stabilimento di macellazione (CUC: certificazione unificata di conformità) nell'ambito della zona delimitata.

#### **CERTIFICAZIONE INTERMEDIA**

2.4 Ogni volta che i suini muniti del tatuaggio vengono trasferiti (in seguito a vendita o per altre ragioni) ad un allevamento diverso da quello di origine - inteso come quello dove il suino è nato ed il cui CIN è riprodotto dal tatuaggio – l'allevamento che effettua il trasferimento in ciascuna delle fasi considerate al punto 1.2 emette la Certificazione Intermedia (CI) secondo il modello di cui in Allegato n° 5.

2.4.1 - Per ogni singolo trasferimento di suini la CI deve riportare le seguenti indicazioni:

- a) gli elementi di identificazione dell'allevamento di origine e/o di provenienza;
- b) la distinta dei codici riportati sui tatuaggi apposti sui suini trasferiti, con la specifica indicazione di ogni singola lettera identificativa del mese di nascita degli stessi;
- c) il numero dei suini trasferiti;
- d) gli elementi di identificazione dell'allevamento riconosciuto di destinazione;
- e) l'indicazione del tipo genetico, con riferimento ai requisiti di ammissibilità considerati al punto 2.1;

	<p>2.4.2 - La CI viene rilasciata in tre copie, delle quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) l'originale accompagna i suini trasferiti, fino all'allevamento riconosciuto di destinazione;</li> <li>b) una copia è trattenuta e conservata dal certificante;</li> <li>c) una copia è provvisoriamente trattenuta dal certificante e resta a disposizione di IPQ per l'invio periodico all'organismo di controllo secondo le istruzioni di cui in Allegato n° 6.</li> </ul> <p>2.4.3 - Le CI sono rilasciate in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione.</p> <p>2.4.4 - In caso di errore materiale nella compilazione della CI, l'allevatore procede all'annullamento del documento, tracciando su di esso una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura viene adottata in tutti i casi in cui, per qualsiasi ragione, il certificante intenda unilateralmente invalidare una CI già emessa.</p> <p>2.4.5 - Tutti gli allevamenti che ricevono da altro allevamento suini muniti del codice di origine e che intendono proseguirne l'allevamento ai fini della DOP devono disporre di idonea certificazione intermedia rilasciata nelle forme suindicate.</p> <p>2.4.6 - L'impiego di suini muniti del codice di origine e trasferiti a qualsiasi titolo da altro allevamento privi della corrispondente certificazione intermedia inibisce la relativa utilizzazione ai fini della DOP.</p> <p>2.4.7 - Qualora i suini muniti del codice di origine, ancorché accompagnati da una CI corrispondente, vengano trasferiti presso un allevamento ubicato al di fuori della zona delimitata di cui al punto 1 sussistono le medesime condizioni inibenti indicate al punto 2.4.6.</p> <p>2.4.8 - La CI deve essere rilasciata anche nel caso in cui i suini muniti del codice di origine siano trasferiti presso diversi allevamenti riconosciuti appartenenti o condotti dalla medesima impresa.</p>
--	---

2.4.9 Nel caso in cui la CI venga rilasciata da un allevamento che a sua volta aveva ricevuto i medesimi suini da altro allevamento riconosciuto, sulla corrispondente certificazione devono essere indicati gli estremi delle CI ricevute, secondo le istruzioni contenute negli Allegati n° 5 e n° 6.

#### **CERTIFICAZIONE UNIFICATA DI CONFORMITA'**

2.5 Ogni singola spedizione di suini avviati alla macellazione per le procedure previste dal DDOP è accompagnata dalla Certificazione Unificata di Conformità (CUC) di cui in Allegato n° 7.

2.5.1 La CUC è redatta e rilasciata con riferimento ad ogni singola consegna di suini e, quindi, integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna al macello.

2.5.2 La CUC attesta che i suini inviati alla macellazione rispondono ai requisiti previsti dal DDOP in relazione all'origine, al tipo genetico, alle diverse procedure di allevamento e che:

- a) i suini certificati sono avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese: esemplificando, suini nati nel mese di gennaio, tatuati con la corrispondente lettera "T", possono essere certificati a decorrere dal primo giorno del mese di ottobre dello stesso anno;
- b) i suini certificati non comprendono verri e scrofe;
- c) i suini certificati sono stati allevati in allevamenti riconosciuti;
- d) i suini certificati sono stati alimentati secondo le prescrizioni del DDOP;
- e) il tipo genetico concorre a definire le caratteristiche ammesse dal DDOP e corrisponde a quello indicato nella certificazione stessa;
- f) (nel caso di allevamento di ingrasso) l'allevamento di origine è quello indicato dal CIN riportato sul tatuaggio;
- g) La carnosità media delle carcasse ottenibili dalla singola partita di suini certificati rientra nelle classi

centrali della griglia EUROP di cui al Reg. (CEE) n.3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine (Allegato 10).

2.5.3 La CUC deve essere compilata in ogni sua parte secondo le previsioni del modello di cui in Allegato n° 7. Inoltre, per la relativa compilazione:

- a) il dichiarante deve essere il titolare, o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante;
- b) il numero di suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati al macello e rispondenti ai requisiti del DDOP;
- c) il macello di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente opera l'abbattimento degli animali, con esclusione dei laboratori di sezionamento e di soggetti commerciali non riconosciuti. La sede del macello deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto dall'organo di controllo per i fini del DDOP;
- d) nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante;
- e) l'indicazione dei codici riprodotti sui tatuaggi apposti sui suini deve essere riportata in modo completo;
  - per codice completo si intende quello comprensivo del codice alfa-numericò di identificazione dell'allevamento di origine (CIN), unitamente alla lettera indicativa del mese di nascita dell'animale;
  - è ammessa l'eventuale indicazione di codici e/o di lettere-mese eccedenti rispetto a quelli riprodotti dai tatuaggi, ma non è ammessa la relativa indicazione per difetto;
- f) il tipo genetico deve essere indicato in modo esauriente, secondo gli schemi di trascrizione indicati dal modello e secondo le istruzioni di cui in allegato 9.1;
- g) la data della CUC deve coincidere con quella indicata sui corrispondenti documenti di

	<p>accompagnamento al macello;</p> <p>h) il timbro dell'azienda deve essere apposto in maniera leggibile ed essere accompagnato dalla firma del dichiarante.</p> <p>2.5.4 Inoltre:</p> <p>a) nel caso in cui, per qualsiasi ragione, i documenti di accompagnamento siano emessi da un soggetto diverso dal certificante, sugli stessi dovrà essere richiamata, in chiaro, l'identificazione anagrafica dell'allevamento di provenienza (inteso come allevamento riconosciuto che conferisce i suini al macello);</p> <p>b) l'efficacia della certificazione sussiste anche quando la data appostata anticipa di non più di due giorni il termine minimo previsto dal disciplinare come età ammissibile (nove mesi dalla nascita), così come identificabile dalla lettera-mese tatuata assieme al codice dell'allevamento di origine, fermo l'obbligo della macellazione dopo il medesimo termine minimo.</p> <p>c) Nel caso in cui la partita di suini sia interamente ed esclusivamente destinata alla produzione della DOP "Culatello di Zibello", la circostanza deve essere espressa in modo chiaro sulla CUC, riportando la annotazione: "suini destinati alla DOP "Culatello di Zibello" o altra analoga".</p> <p>2.5.5 I supporti per il rilascio della CUC devono essere utilizzati in ordine progressivo rispetto alla pre numerazione impressavi.</p> <p>2.5.6 In caso di errore materiale di compilazione, la CUC deve essere annullata con chiarezza, tracciando sul documento una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura è adottata in tutte le occasioni in cui si intenda, a qualsiasi titolo, invalidare una CUC emessa, anche nel caso di un eventuale cambio di destinazione.</p> <p>2.5.7 I supporti per il rilascio della CUC, così come distribuiti dall'organo di controllo, devono essere conservati presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo al quale corrisponde il CIN attribuito; nel caso in cui si intenda effettuare la conservazione in altro</p>
--	---



	<p>luogo, deve esserne formulata formale richiesta all'I.P.Q. che fornirà un motivato riscontro per iscritto. Copia della eventuale autorizzazione è conservata a cura dell'interessato presso l'insediamento produttivo.</p> <p>2.5.8 Per essere valida ai fini del DDOP, la CUC deve essere rilasciata in modo completo ed in triplice copia.</p> <p>2.5.9 L'originale ed una copia della CUC accompagnano i suini al macello di destinazione. L'ulteriore copia viene trattenuta dal certificante che è tenuto a conservarla fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la CUC.</p> <p>2.5.10 L'organo di controllo impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione della CUC in determinati casi specifici.</p>
	<p><b>3 INVIO DEI SUINI ALLA MACELLAZIONE</b></p> <p>3.1 Gli allevamenti riconosciuti inviano alla macellazione i suini in partite omogenee – univoche per provenienza, vettore e destinazione - muniti della dichiarazione denominata CUC che indica, tra l'altro, la loro destinazione ed il loro numero.</p> <p>3.2 L'età del suino al momento della macellazione è rilevata attraverso il riscontro del codice di origine (applicato sulle cosce nell'ambito dei sistemi descritti al punto 2.2), del quale una componente alfabetica costante indica il mese di nascita.</p> <p>3.3 Tra il mese di nascita indicato e la data di macellazione dei suini deve essere trascorso un intervallo non inferiore ai nove mesi compiuti (ad esempio, i suini nati nel mese di gennaio possono essere inviati alla macellazione non prima del mese di ottobre).</p> <p>3.4 L'allevamento riconosciuto riporta, in ognuna delle dichiarazioni rilasciate del tipo CI (vedi 2.4) e CUC (vedi 2.5), per esteso il codice di origine dei suini movimentati, completo della lettera che identifica il mese di nascita degli animali; entrambi devono coincidere con il codice apposto con il tatuaggio su</p>

	<p>entrambe le cosce del singolo animale.</p> <p>3.5 Le carcasse ottenute dalla macellazione delle singole partite omogenee devono ottenere la classificazione come pesanti nelle forme previste dal Reg. CEE n° 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE del 8/6/2001 e dal D.M. 11/07/2002, e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.</p>
--	--

## 4. MACELLAZIONE DEI SUINI

### 4. UBICAZIONE DEI MACELLI (Art. 2, 2° capoverso del DDOP)

Nel territorio delle Regioni Emilia Romagna e Lombardia

4.1 Tutti gli stabilimenti di macellazione che intendono macellare suini per ottenere materia prima destinata alla lavorazione secondo le norme previste dal DDOP della DOP "Culatello di Zibello" devono essere ubicati nelle seguenti Regioni:

- Emilia – Romagna;
- Lombardia;

4.2– Ai fini previsti al punto 4.1 il macello deve richiedere ad IPQ il proprio riconoscimento e l'attribuzione del corrispondente codice di identificazione.

4.3- La richiesta di riconoscimento è formalizzata con l'uso di apposita modulistica predisposta da IPQ, di cui al modello in Allegato n° 11; la domanda deve essere integrata da copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per lo stabilimento oggetto del riconoscimento.

4.4- IPQ verifica la completezza e la congruità dell'istanza di riconoscimento ed emette per ogni singolo soggetto un provvedimento scritto di riconoscimento recante il codice di identificazione attribuito.

4.5- Il codice di identificazione viene attribuito secondo i criteri di zonizzazione territoriale, con gli stabilimenti identificati in base ad ogni singolo insediamento produttivo.

4.6- Il codice di identificazione attribuito viene inserito in uno speciale elenco anagrafico di tutti i macelli riconosciuti, curato e detenuto da IPQ.

### 4.7 RICONOSCIMENTO, DOTAZIONI E ANAGRAFE DEI MACELLI RICONOSCIUTI

4.7.1 - Il provvedimento scritto di riconoscimento di cui al punto 4.4 autorizza il macello ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.

4.7.1.1 Le procedure di attribuzione del codice di identificazione sono seguite dalla consegna, da

	<p>parte dell'IPQ, del timbro di identificazione del macello costituito con le modalità di cui all'Allegato n. 12, recapitato a domicilio del richiedente secondo le procedure stabilite dall'IPQ medesimo, nel quantitativo richiesto.</p> <p>4.7.1.2 Il timbro di identificazione del macello (TIM) di cui al punto precedente è prodotto su licenza dell'IPQ e distribuito esclusivamente dallo stesso; i macelli che operano secondo le procedure previste dal Disciplinare sono quindi tenuti ad utilizzare solo timbri loro recapitati da parte dell'IPQ.</p> <p>4.7.1.3 Esigenze di assegnazione di ulteriori timbri successive al primo invio devono essere segnalate all'IPQ per iscritto e vengono soddisfatte esclusivamente dallo stesso.</p> <p>4.7.1.4 Tutte le forniture di timbri comportano l'assunzione a carico del richiedente delle spese a tal fine definite dall'IPQ sulla base di apposito tariffario.</p> <p>4.7.2 - Il riconoscimento e l'attribuzione del codice di identificazione consentono la relativa attivazione, secondo le finalità applicative dal DDOP e quanto di seguito previsto dal presente Manuale.</p> <p>4.7.3 - Qualsiasi variazione anagrafica rispetto ai dati acquisiti in sede di riconoscimento deve essere comunicata per iscritto dal macello a IPQ per avere efficacia operativa ammissibile nell'ambito delle procedure del DDOP.</p> <p>4.7.4 - IPQ acquisisce la documentazione pervenuta allo scopo di cui al punto 4.7.6, modifica di conseguenza gli elenchi anagrafici detenuti e conferma all'interessato l'avvenuta variazione dell'originale riconoscimento.</p> <p>4.7.5 - Le mere variazioni della toponomastica sono risolte mediante corrispondente trascrizione nell'elenco di cui al punto 4.6 e la conseguente emissione da parte di IPQ di un nuovo ed adeguato provvedimento di riconoscimento.</p> <p>4.7.6 - Le variazioni della ragione sociale, senza interruzione o variazione dell'attività, vengono risolte nelle forme previste dal punto</p>
--	--

	<p>precedente.</p> <p>4.7.7 - Nel caso di avviamento di una nuova attività produttiva relativa a stabilimenti non riconosciuti, il macello interessato, anche se altrove riconosciuto, propone apposita istanza a IPQ che provvede in proposito replicando tutte le procedure previste al punto 4.</p> <p>4.7.8 - Il macello riconosciuto che cessa la propria attività produttiva ne informa IPQ per iscritto e restituisce al medesimo i timbri a suo tempo ricevuti per l'esercizio della propria attività nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>4.7.9 – Avuta riprova della avvenuta restituzione di timbri e salvo istruzione motivatamente diversa, IPQ cancella il soggetto cessato dall'elenco dei macelli riconosciuti.</p> <p>4.7.10 - Una eventuale ripresa dell'attività presso un insediamento produttivo interessato dalle procedure di cui al punto 4.7.2 comporta la presentazione di nuova istanza di riconoscimento ad IPQ nelle forme e con gli esiti previsti al punto 4. Il codice di riconoscimento è assegnato ex novo se non sussiste la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso presso il medesimo insediamento produttivo.</p> <p>4.7.11 -I casi di cessazione dell'attività non perfezionati nelle forme previste dai punti 4.7.8 e 4.7.9, così come i casi di temporanea interruzione dell'attività non sono influenti ai fini anagrafici e a quelli regolati dal DDOP, ad eccezione dei casi di sopravvenuta revoca o sospensione, da parte della competente Autorità, della autorizzazione sanitaria alla macellazione.</p> <p>4.7.12 Nelle circostanze di sospensione o di revoca dell'autorizzazione sanitaria alla macellazione, si intende tacitamente sospeso o revocato anche il provvedimento di riconoscimento e, con esso, la licenza d'uso del TIM e l'autorizzazione ad operare nell'ambito delle procedure previste dal DDOP.</p> <p>4.7.13 - La sospensione dell'attività, senza la cessazione della stessa, non determina alcuna</p>
--	---

<p><b>5. ADEMPIMENTI DEI MACELLI (Art. 2, 4° capoverso del DDOP)</b></p> <p>Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e della origine dei tagli</p>	<p>movimentazione della posizione anagrafica ai fini del DDOP.</p> <p><b>4.8 ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALLA CERTIFICAZIONE UNIFICATA DI CONFORMITA' (CUC)</b></p> <p>Tutte le operazioni di seguito descritte avvengono senza eccezioni nell'ambito del territorio delimitato descritto al precedente punto 4.1).</p> <p>4.8.1 – Per operare ai fini della DOP gli stabilimenti di macellazione riconosciuti devono controllare, per ogni singola consegna di suini adulti certificati :</p> <p>a) che i suini provengano da un allevamento ubicato nelle seguenti Regioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Emilia – Romagna;</li> <li>➤ Lombardia;</li> </ul> <p>b) l'esistenza della CUC debitamente sottoscritta e veicolata in originale e copia;</p> <p>c) la completezza della sua compilazione e dei dati in essa forniti;</p> <p>d) la rispondenza tra la quantità di suini indicata nella CUC e quella indicata negli altri documenti di accompagnamento;</p> <p>e) che, in relazione ai documenti di cui il macello dispone, il certificante corrisponda con lo speditore dei suini o che, in caso contrario, sugli altri documenti di accompagnamento siano apposte le scritture previste al punto 2.5.4.</p> <p>4.8.2 – Nelle ipotesi in cui non esista corrispondenza tra l'evidenza di fatto, la CUC e/o gli altri documenti di accompagnamento, il macello procede come segue:</p> <p>a) qualora il certificante sia diverso dallo speditore e non sussistano le previste scritture sugli altri documenti di accompagnamento, il macello non accetta e non utilizza la CUC per i fini del DDOP;</p> <p>b) qualora il numero di suini certificati sia inferiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello opera</p>
--	--

	<p>ai fini del DDOP solo nel limite massimo del numero di suini dichiarati sulla CUC;</p> <p>c) qualora il numero dei suini certificati sia superiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello, per poter operare ai fini del DDOP, deve richiedere al certificante l'emissione di nuova CUC ed il contestuale annullamento di quella già emessa.</p> <p>4.8.3- L'annullamento di una CUC già emessa avviene mediante apposizione sulla medesima di una barra trasversale e della dicitura "ANNULLATA E SOSTITUITA DALLA CUC n° ___", previa firma del certificante e del macello nei casi previsti dal punto 4.8.2.</p> <p>4.8.4 - La copia della CUC annullata viene trattenuta dal macello che procede per essa secondo le prescrizioni generali di seguito indicate.</p> <p>4.8.5 - Il macello conserva gli originali delle CUC separatamente dalle corrispondenti copie, che provvede ad inviare all'organismo di controllo con frequenza e con le procedure di cui in allegato 16.</p> <p>4.8.6 – L'IPQ emette, ogni qual volta necessario, proprie istruzioni per coordinare ed assicurare corrispondenti ed adeguate misure di autocontrollo da parte del macello circa gli adempimenti relativi al trattamento delle certificazioni unificate di conformità.</p> <p>4.8.7 - Nel caso in cui la CUC riporti la dicitura di cui al precedente punto 2.5.4 c), le cosce ricavate dai corrispondenti suini non possono essere utilizzate per le produzioni di prosciutti a DOP e/o di altre produzioni a DOP, se non espressamente previsto dalle procedure in vigore.</p> <p><b>4.9 ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALL'ETA' DEI SUINI</b></p> <p>4.9.1- Il macello verifica che i codici dell'allevamento di origine indicati sulla CUC qualifichino suini di età conforme e con indicazione univocamente corrispondenti, secondo le istruzioni impartite</p>
--	---

	<p>dall'organo di controllo.</p> <p>4.9.2 - Nel caso in cui le scritture inducano nel dubbio o palesino evidenze non ammissibili, il macello rinvia il relativo riscontro in sede di macellazione, mediante verifica dei singoli tatuaggi apposti sulle cosce.</p> <p>4.9.3 - Il macello non opera ai fini del DDOP relativamente a tutti gli animali che presentano età non conforme.</p> <p>4.9.4 - Nelle circostanze di cui al punto 4.9.3 il macello appone sulla copia della competente CUC la seguente dicitura: "ACCERTATA NON CONFORMITA' DELL'ETA' PER N._____ SUINI"</p> <p>4.9.5 L'IPQ emette ogni qual volta necessario proprie istruzioni per coordinare ed assicurare corrispondenti ed adeguate misure di autocontrollo da parte del macello circa gli adempimenti analoghi, aventi effetti anche su coincidenti e diversi prodotti a denominazione di origine protetta.</p> <p><b>4.10– ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALLO STATO SANITARIO E GENERALE DEI SUINI</b></p> <p>4.10.1 – Il macello subordina la propria operatività ai fini del Disciplinare alla assicurazione che i suini vengano macellati in ottimo stato sanitario ed acquisisce in proposito tutte le attestazioni della competente Autorità Sanitaria.</p> <p>4.10.2 – Inoltre, nel corso delle operazioni di macellazione ed in funzione dei propri successivi adempimenti ai fini del Disciplinare, il macello accerta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) che siano esclusi verri e scrofe;</li> <li>b) il perfetto dissanguamento delle carcasse;</li> <li>c) l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, ecc.)</li> </ul> <p>4.10.3 – Nel caso in cui ricorrano le circostanze pregiudizievoli di cui al punto 4.10.2 – lettera c), un tanto deve constare da apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria. In tutti i</p>
--	---



casi, il macello non procede ai fini del DDOPe.

#### **4.11 ADEMPIMENTI DEI MACELLI RISPETTO ALLA VISIBILITA' DEI TATUAGGI DI ORIGINE DEI SUINI**

4.11.1 – Nel corso della macellazione, il macello verifica sempre la visibilità dei tatuaggi apposti dall'allevamento di origine e, per essa: acquisisce con certezza la leggibilità di almeno una cifra del codice di origine (codice alfanumerico di identificazione dell'allevamento di nascita) e, in ogni caso la visibilità della “lettera-mese” (lettera indicativa del mese di nascita del suino).

4.11.2 - Il macello verifica, altresì, che l'insieme del tatuaggio consenta con ragionevole certezza di ricondurre all'uso dei punzoni ufficiali previsti dal DDOP, in quanto a posizionamento dei caratteri e/o alla congruità del risultato, effettuando i necessari riscontri con i codici indicati nella CUC competente.

4.11.3 - Qualora il macello riscontri che il tatuaggio apposto dall'allevamento di origine è stato annullato con le procedure di cui ai precedenti punti 2.2.4 e 2.2.5, non procede nei successivi adempimenti ai fini dei DDOP con riferimento a tutte le cosce suine recanti il suddetto timbro di annullato.

4.11.4 - Allo stesso modo, il macello non procede ai fini del DDOP in tutti i casi in cui non siano riscontrabili i requisiti di visibilità e di riconducibilità dei tatuaggi indicati ai punti 4.11.1 e 4.11.2

4.11.5 - Eventuali inconvenienti tecnici, accertati dal certificante prima del rilascio della CUC e preliminarmente rappresentati da IPQ presso il macello, possono essere oggetto di procedimenti correttivi ufficiali in sede di macellazione.

4.11.6 - Nei casi in cui al punto 4.11.5 sia il certificante che il macello danno attuazione alle speciali procedure indicate nel protocollo di cui in Allegato n° 13.

	<p>4.11.7 – Negli stessi casi di cui al punto 4.11.5 il macello può proseguire nelle operazioni di propria competenza per i fini del DDOP solo dopo che sono state interamente soddisfatte le prescrizioni contemplate dal medesimo protocollo di cui al punto precedente.</p> <p>4.11.8 – L’Organo di controllo può emettere proprie istruzioni per l’implementazione del sistema di visibilità/leggibilità dei tatuaggi rispetto ai requisiti minimi di riconducibilità indicati al punto 4.11.1, previa autorizzazione dell’Autorità Nazionale competente.</p> <p>Gli esiti della attività selettiva effettuata in autocontrollo dal macello secondo i criteri di cui ai punti precedenti sono documentati e fatti constare attuando le procedure descritte nel protocollo in Allegato 14.</p>
<p><b>6. Metodo della elaborazione (Art.4, comma 1 del DDOP)</b></p> <p>Il sezionamento deve avvenire nel territorio tradizionalmente vocato di cui all’art.2 (1° capoverso). Il regime climatico dell’area è determinante nella dinamica del ciclo produttivo: dopo aver proceduto all’asportazione della cotenna ed 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 di produzione.</p>	<p><b>4.12 ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA MACELLAZIONE DEI SUINI E ALLA CONFORMITA’ DELLA MATERIA PRIMA</b></p> <p>4.12.1 Il macello procede al sezionamento delle cosce a caldo (è ammesso solo il raffreddamento consentito dalle norme igienico-sanitarie vigenti).</p> <p>4.12.2 Il sezionamento delle cosce suine fresche non rifilate avviene come segue: dopo l’asportazione della cotenna e la parziale sgrassatura superficiale della coscia, la fascia muscolare – costituita dai muscoli crurali posteriori ed interni - viene separata dalle restanti parti della coscia. Tale operazione viene eseguita con un taglio che, partendo da 4-6 cm sopra l’articolazione femore-tibio-rotulea e passando aderente al femore per tutta la sua lunghezza, giunge a tagliare la coscia sino alla sua base. Vengono quindi asportati il femore ed il grasso avendo cura di lasciare in superficie uno strato di grasso adeguato ad evitare una brusca disidratazione delle carni.</p> <p>Detta operazione può avvenire:</p> <p>a) presso i laboratori di produzione del culatello di cui al successivo paragrafo 6;</p> <p>b) presso i macelli con laboratori di sezionamento;</p>

c) presso i laboratori di sezionamento autonomi di cui al successivo paragrafo 5.

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 di produzione.

4.12.3 Il macello accerta che le cosce presentino una idonea consistenza del grasso. L'accertamento di tale caratteristica avviene mediante la determinazione del numero di jodio, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia.

4.12.4 Sono ammessi valori pari od inferiori a 70 per il numero di jodio e del 15% per il contenuto in acido linoleico. I metodi di campionamento ed analitici sono indicati nell'allegato n. 15.

4.12.5 Sulle cosce che risultano conformi al Disciplinare il macello appone il proprio timbro di identificazione così come assegnatogli dall'IPQ in sede di riconoscimento.  
Tale timbro, apposto in modo ben visibile ed inamovibile, certifica la piena sussistenza dei requisiti medesimi.

4.12.6 Le fasce muscolari ottenute con le procedure di cui al precedente punto 4.12.2 devono avere un peso tale da consentire che il prodotto, al termine minimo di stagionatura, presenti un peso ricompreso tra i 3 e i 5 kg.

4.12.7 Il macello controlla che le fasce muscolari non presentino cause di inidoneità merceologiche, tecnico-qualitative ed igienico-sanitarie comprese tra le seguenti:

- Ematomi
- Micro-emorragie dovute a rotture di vasi sanguigni
- Eccessiva grassinatura nelle fasce muscolari
- Sezionamento con incisione sul muscolo.

<p><b>7. (Art.2, 4° capoverso del DDOP)</b></p> <p>Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e dell'origine dei tagli.</p> <p>Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore.</p>	<p>4.12.8 Il macello predispone le consegne ai laboratori di produzione del Culatello di Zibello o ai laboratori di sezionamento interagenti potendo operare alternativamente come segue:</p> <p>a) consegna della coscia fresca con cotenna e munita del timbro del macello;</p> <p>b) consegna delle fasce muscolari lavorate secondo le procedure descritte al precedente punto 4.12.2.</p> <p>4.12.9 Qualora il macello operi secondo la procedura menzionata al punto a), la preparazione delle fasce muscolari e' eseguita presso il laboratorio di produzione o di sezionamento. Qualora operi secondo la procedura menzionata al punto b), identifica le fasce muscolari a mezzo della specifica documentazione di accompagnamento: la DCM/CZ (vedi) e i documenti amministrativi e di trasporto.</p> <p><b>4.13 ADEMPIMENTI RELATIVI AL RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE CUMULATIVA DEL MACELLO</b></p> <p>L'attività di macellazione si sviluppa e viene documentata in relazione alle partite di suini aventi i requisiti prescritti che sono macellate ai fini della DOP nel corso della medesima giornata. Per "giornata di macellazione" si intende, conseguentemente, l'associazione tra l'univoca descrizione identificativa delle partite di suini macellate nel medesimo giorno e la data delle operazioni corrispondenti che hanno luogo presso un determinato stabilimento di macellazione riconosciuto.</p> <p>4.13.1 I macelli sono tenuti a dichiarare la propria attività di macellazione con l'emissione di una Dichiarazione Cumulativa del Macello (di seguito: DCM) che richiama origine, provenienza, numero ed età dei suini conformi ricevuti e macellati, relativamente ad ogni partita utilizzata per ogni singola giornata di macellazione. Essa attesta:</p> <p>a) la destinazione finale della materia prima;</p> <p>b) la quantità di materia prima fornita;</p> <p>c) l'elenco degli allevamenti di provenienza, con gli estremi delle relative CUC e la quantità dei suini con ognuna di esse</p>
--	--

	<p>certificati, unitamente alla elencazione dei corrispondenti allevamenti di origine;</p> <p>d) la data di macellazione delle partite di suini certificate ed elencate nella DCM;</p> <p>e) il numero dei suini macellati con riferimento ad ogni singola partita.</p> <p>4.13.2 La DCM soddisfa i requisiti di cui al punto precedente mediante l'elencazione di tutte le partite macellate in una medesima giornata di attività (giornata di macellazione), del numero dei suini, degli allevamenti di provenienza, delle CUC corrispondentemente rilasciate e dei codici di origine indicati sulle CUC e richiamati sulle cosce, nonché della data di macellazione. Tale DCM, priva delle indicazioni di cui alle lettere a) e b) del punto 4.13.1, documenta l'attività di macellazione e viene emessa in modo univoco ed onnicomprensivo secondo le istruzioni emesse da IPQ che dispone inoltre le modalità per l'invio periodico – presso di sé, a cura del macello - di tutte le DCM rilasciate dal macello in un dato periodo, integrate dalla copia delle corrispondenti CUC elencatevi. Il macello è tenuto ad attenersi alle istruzioni in proposito impartite da IPQ.</p> <p>4.13.3 La DCM attesta la conformità di origine, provenienza, caratteristiche ed età dei suini, nonché l'effettiva consistenza numerica delle partite sottoposte a macellazione.</p> <p>4.13.4 Copia per estratto conforme della stessa dichiarazione (rilasciata su apposito stampato nel modello di cui in Allegato n° 16 e con i requisiti di compilazione ivi previsti), di volta in volta completata con l'indicazione del luogo di destinazione della materia prima (laboratorio di sezionamento o laboratorio di produzione), la tipologia della materia prima ottenuta, la quantità della materia prima inviata a destinazione per i fini della DOP (di seguito denominata: DCM/CZ), accompagna ogni singola spedizione di materia prima da utilizzare ai fini della produzione a DOP. Ogni DCM/CZ è coordinata con il corrispondente documento di accompagnamento descrittivo della singola consegna – secondo apposite istruzioni impartite da IPQ – con l'indicazione della quantità, della tipologia e l'attestazione della conformità della materia prima fornita.</p>
--	---

	<p>4.13.5 Per i suddetti fini, il macello indica le sole partite di suini macellati che vengono utilizzate per l'ottenimento della materia prima mediante la trascrizione delle sole partite di suini macellati effettivamente utilizzate (a condizione che quelle indicate siano partite effettivamente riportate in modo corrispondente sull'originale DCM-base).</p> <p>4.13.6 Copia della DCM base rilasciata in modo univoco e copia di ogni DCM/CZ emessa per ogni singola consegna di materia prima sono conservate a cura del macello che le rilascia e presso lo stabilimento riconosciuto fino al 31 Dicembre del terzo anno successivo alla data di rilascio.</p> <p><b>4.14 CIRCOSTANZE PARTICOLARI</b></p> <p>4.14.1 Nelle circostanze in cui il macello acquisti cosce fresche già munite del timbro di identificazione apposto da altro macello riconosciuto, al fine della successiva lavorazione nell'ambito della DOP, si applicano le norme procedurali previste a carico del Laboratori di Sezionamento riconosciuti di cui al successivo capitolo.</p> <p>4.14.2 Ai fini delle prescrizioni di cui al presente paragrafo e dell'ordinato sviluppo della propria attività di autocontrollo, il macello procede nella esecuzione dei propri adempimenti anche in osservanza delle istruzioni e secondo le procedure contenute nell'Allegato 14.</p>
--	--

## 5. LABORATORI DI SEZIONAMENTO

<p><b>8. (Art.4, 1° comma dal DDOP)</b></p> <p>Il sezionamento deve avvenire nel territorio tradizionalmente vocato di cui all'art.2 1° capoverso.</p>	<p><b>5.1 PRINCIPI GENERALI</b></p> <p>5.1.1 Tutti i laboratori di sezionamento che intendono operare per ottenere materia prima destinata alla lavorazione secondo le norme previste dal Disciplinare della DOP "Culatello di Zibello" devono essere ubicati nelle seguenti regioni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Emilia-Romagna</li><li>- Lombardia.</li></ul> <p>5.1.2 I laboratori di sezionamento, per operare ai fini predetti, richiedono all'IPQ, utilizzando il modello in allegato n.17, uno specifico riconoscimento e l'attribuzione del corrispondente codice di identificazione depositando, contestualmente, la documentazione sanitaria in corso di validità che ne autorizza l'esercizio.</p> <p><b>5.2 NORME ANAGRAFICHE PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO</b></p> <p>5.2.1 IPQ verifica la completezza e la congruità dell'istanza di riconoscimento e a fronte del conseguente sopralluogo ispettivo che verifichi con esito positivo le informazioni trasmesse attribuisce al singolo soggetto mediante un provvedimento scritto il relativo codice di identificazione, inserendolo in uno specifico elenco gestito e detenuto da IPQ. Il riconoscimento è comunicato con provvedimento scritto.</p> <p>5.2.2 Qualsiasi variazione anagrafica dei laboratori di sezionamento riconosciuti ai dati acquisiti in sede di richiesta, deve essere notificata per iscritto all'IPQ per avere efficacia operativa ai fini delle procedure previste dal Disciplinare.</p> <p>5.2.3 L'IPQ prende atto della pervenuta documentazione e modifica conseguentemente</p>
--	---

	<p>gli elenchi detenuti notificando all'interessato l'avvenuta variazione del precedente riconoscimento.</p> <p>5.2.4 In caso di avviamento di nuova attività produttiva priva di riconoscimento, il laboratorio di sezionamento interessato propone apposita istanza e l'IPQ provvede all'attribuzione di un nuovo codice di identificazione, replicando tutte le procedure di cui al precedente punto 5.1.</p> <p>5.2.5 Il laboratorio di sezionamento riconosciuto che cessa la propria attività produttiva informa l'IPQ per iscritto ai fini del Disciplinare.</p> <p>5.2.6 L'IPQ provvede a cancellare il soggetto dall'elenco dei laboratori di sezionamento riconosciuti.</p> <p>5.2.7 In tutte le circostanze di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, si intende sospeso o revocato il provvedimento di riconoscimento e, con esso, l'autorizzazione ad operare nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare.</p> <p>5.2.8 Un'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo comporta la presentazione di apposita nuova istanza di riconoscimento ed una conseguente attribuzione di nuovo codice, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso in favore della medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo.</p> <p>5.2.9 La sospensione dell'attività - senza la cessazione della stessa - non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica.</p> <p>5.2.10 Eventuali provvedimenti di sospensione o revoca, anche parziale, della autorizzazione sanitaria comportano – una volta formalizzati all'IPQ dalla competente Autorità – la impossibilità di operare ai fini del DDOP nel locale/nei locali oggetto dei provvedimenti stessi, con effetto immediato e fino al ripristino delle condizioni di conformità.</p> <p><b>5.3 ADEMPIMENTI DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO</b></p> <p>5.3.1 Il laboratorio di sezionamento riceve dai macelli le</p>
--	---



	<p>cosce suine fresche munite del timbro di identificazione del macello per i fini del Disciplinare ed esegue le stesse operazioni descritte al punto 4.12.2.</p> <p>Il sezionamento delle cosce suine fresche non rifilate avviene come segue: dopo l'asportazione della cotenna e la parziale sgrassatura superficiale della coscia, la fascia muscolare – costituita dai muscoli crurali posteriori ed interni - viene separata dalle restanti parti della coscia. Tale operazione viene eseguita con un taglio che, partendo da 4-6 cm sopra l'articolazione femore-tibio-rotulea e passando aderente al femore per tutta la sua lunghezza, giunge a tagliare la coscia sino alla sua base. Vengono quindi asportati il femore ed il grasso avendo cura di lasciare in superficie uno strato di grasso adeguato ad evitare una brusca disidratazione delle carni.</p> <p>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 di produzione.</p> <p>5.3.2 Il laboratorio di sezionamento riceve dal macello la DCM/CZ già contenente le indicazioni pertinenza di quest'ultima ad eccezione della destinazione finale. Preliminarmente ad ogni operazione di sua competenza, il laboratorio di sezionamento verifica la corrispondenza quantitativa tra le indicazioni della DCM/CZ, i documenti di accompagnamento e le quantità effettivamente consegnate.</p> <p>5.3.3 Il laboratorio di sezionamento completa a sua volta la DCM/CZ (con timbro, firma, data e codice di identificazione) per la parte relativa alla destinazione finale delle fasce muscolari destinate alla produzione DOP del culatello con conseguente certificazione di tutti i requisiti di idoneità delle fasce muscolari stesse. Qualora il numero delle fasce muscolari avviate per le ulteriori fasi di produzione ai fini della DOP diverga da quello delle cosce fresche pervenute dal macello, il laboratorio di sezionamento deve specificarlo; in ogni caso e' ammessa solo una divergenza per difetto.</p> <p>Qualora le fasce muscolari siano destinate ad una pluralità di laboratori di trasformazione, l'LS riproduce tante copie datate, timbrate e sottoscritte dal laboratorio di sezionamento stesso della DCM quante sono le destinazioni, annotando per</p>
--	--

	<p>ciascuna di esse il numero effettivo delle fasce muscolari inviate.</p> <p>5.3.4 Il laboratorio di sezionamento trattiene presso di sé, fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di compilazione dei documenti, copia di ogni DCM/CZ completata e utilizzata.</p> <p>5.3.5 Gli adempimenti e le procedure descritte al presente capitolo sono osservati anche dai laboratori di sezionamento eventualmente annessi ai laboratori di produzione.</p>
--	--

## **6 LABORATORI DI PRODUZIONE PRODUTTORI DI CULATELLO**

<p><b>9. (Art. 2 ultimo comma del DDOP)</b></p> <p>Zona di produzione</p>	<p><b>6.1 PRINCIPI GENERALI</b></p> <p>6.1.1 Il produttore che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare può essere situato unicamente nella zona tipica di produzione comprendente i territori dei Comuni di Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.</p> <p>6.1.2 produttore che intende operare per i fini predetti deve formalizzare apposita istanza all'IPQ utilizzando, a tal fine, il modello in allegato n. 18 integrato da:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato competente per territorio;</li><li>- la denominazione e la sede della ditta e, se diversa, la sede dello stabilimento;</li><li>- indicazione della capacità produttiva;</li><li>- copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità e in conformità alle norme vigenti in materia.</li></ul> <p>6.1.3 L'IPQ acquisita l'istanza, dispone apposito sopralluogo per la verifica della congruità e ammissibilità della richiesta e, in particolare, della sussistenza dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- locale per il ricevimento ed il primo trattamento della materia prima;</li><li>- celle dotate di apparecchiature o sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti dal Disciplinare per le fasi di salagione e riposo;</li><li>- altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura, muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le</li></ul>
---	--

	<p>caratteristiche termo-igrometriche proprie dell'ambiente.</p> <p>6.1.4 Verificata la documentazione ed effettuato il sopralluogo, l'IPQ adotta specifico provvedimento di riconoscimento del produttore o di diniego motivato del riconoscimento stesso.</p> <p>6.1.5 Contestualmente al provvedimento di riconoscimento l'IPQ attribuisce al produttore di culatello il codice di identificazione del produttore, disponendone l'iscrizione in apposito elenco anagrafico di tutti i produttori riconosciuti gestito e detenuto dall'IPQ stesso. Il codice di identificazione è costituito da una sigla alfanumerica attribuita secondo il principio della casualità.</p> <p><b>6.2 NORME ANAGRAFICHE</b></p> <p>6.2.1 L'attribuzione del codice di identificazione consente al produttore di culatello di operare per i fini del Disciplinare contestualmente alla consegna da parte dell'IPQ di quanto segue:</p> <p>a) Registro per la trascrizione delle informazioni essenziali alla identificazione delle singole operazioni ai fini della lavorazione nell'ambito del Disciplinare e la conseguente identificazione dei lotti; detto Registro deve essere reso disponibile, da parte del produttore, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di IPQ e dell'Autorità nazionale competente e deve essere conservato, integro, completo e consultabile, con riferimento alle registrazioni relative ad un periodo di almeno un anno anteriore alla registrazione più recente; il Registro deve consentire una chiara, univoca, completa ed esaustiva annotazione delle informazioni meglio descritte nel tracciato – tipo di cui in Allegato n° 19 al presente Manuale.</p> <p>b) sigilli, per la identificazione delle fasce muscolari avviate dal laboratorio alla lavorazione ai fini del conseguimento della DOP nonché quantità sufficienti di spago per la apposizione del sigillo medesimo.</p>
--	--

	<p>6.2.2 Qualsiasi variazione anagrafica del laboratorio riconosciuto rispetto ai dati acquisiti in sede di richiesta, deve essere notificata per iscritto all'IPQ per avere efficacia operativa ai fini delle procedure previste dal Disciplinare.</p> <p>6.2.3 L'IPQ prende atto della pervenuta documentazione e modifica conseguentemente gli elenchi da esso detenuti notificando all'interessato l'avvenuta variazione del precedente riconoscimento.</p> <p>6.2.4 Se le variazioni interessano aspetti di conformità considerati dai requisiti previsti dal Disciplinare, effettua apposito sopralluogo di verifica, prima di omologare la conformità della variazione segnalata.</p> <p>6.2.5 In caso di avviamento di nuova unità produttiva priva di riconoscimento, il produttore di culatello interessato propone apposita istanza e l'IPQ provvede al riconoscimento secondo le procedure di cui al precedente punto 6.1.</p> <p>6.2.6 Il laboratorio riconosciuto che cessa la propria attività produttiva informa l'IPQ per iscritto e restituisce al medesimo tutto il materiale da esso ricevuto per l'esercizio della propria operatività nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare.</p> <p>6.2.7 L'IPQ provvede a cancellare il soggetto dall'elenco dei produttori di culatello riconosciuti una volta avuta riprova dell'avvenuta restituzione di quanto sopra (salvo diversa istruzione).</p> <p>6.2.8 Un'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo - già interessato da una intervenuta cessazione - comporta la presentazione di apposita nuova istanza di riconoscimento ed una conseguente attribuzione di nuovo codice, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso in favore della medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo.</p> <p>6.2.9 La sospensione dell'attività - senza la cessazione della stessa - non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica.</p> <p>6.2.10 Qualora la sospensione della attività per i fini del Disciplinare si protragga per oltre ventiquattro</p>
--	---

	<p>mesi continuativi, il produttore deve presentare all'IPQ nuova apposita istanza replicando le stesse procedure di cui al precedente punto 6.1.</p> <p>6.2.11 eventuali provvedimenti di sospensione o revoca, anche parziale, della autorizzazione sanitaria comportano – una volta formalizzati all'IPQ dalla competente Autorità – la impossibilità di operare ai fini del DDOP nel locale/nei locali oggetto di provvedimenti stessi, con effetto immediato e fino al ripristino delle condizioni di conformità.</p> <p><b>6.3 ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA ACCETTAZIONE DELLA MATERIA PRIMA</b></p> <p>6.3.1 Per ogni singola consegna di cosce suine o di fasce muscolari rifilate nell'ambito del Disciplinare, il produttore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) accerta che la spedizione sia stata effettuata da macello e laboratorio di sezionamento localizzato in una delle Regioni ammesse;</li> <li>b) accerta che esista la DCM/CZ compilata in ogni sua parte ed eventualmente completata e sottoscritta anche dal laboratorio di sezionamento interagente e che la stessa sia stata rilasciata dal macello effettivamente conferente;</li> <li>c) accerta la congruità tra i dati di macellazione (numero dei suini) riportati in DCM/CZ ed il numero delle cosce fresche/fasce muscolari consegnate ai fini della DOP;</li> <li>d) accerta che il timbro di certificazione delle cosce e comunque i dati identificativi riportati sui documenti certificativi corrispondano a quelli attribuiti al macello.</li> </ul> <p>6.3.2 Nel caso in cui la predisposizione delle fasce muscolari avvenga presso il laboratorio di produzione, il produttore deve verificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la presenza sulle cosce fresche del tatuaggio di origine con i requisiti di leggibilità previsti e riferiti ad allevamento ubicato nelle regioni ammesse;</li> </ul>
--	---

	<p>b) la presenza di lettere-mese attestanti una età del suino conforme;</p> <p>c) la presenza del tatuaggio di origine e del timbro di certificazione del macello apposti con l'uso di strumenti ufficiali.</p> <p>6.3.3 Nelle circostanze di verifica suindicate, la non rispondenza anche di uno solo dei requisiti suddetti non consente la prosecuzione della lavorazione ai fini del Disciplinare, salvo la circostanza in cui eventuali errori o omissioni nella compilazione della DCM/CZ vengano sanate entro il termine di 48 ore.</p> <p>6.3.4 Nel caso in cui il produttore riceva fasce muscolari rifilate, opera le seguenti verifiche preliminari:</p> <p>a) che le fasce muscolari corrispondano ai requisiti previsti al precedente punto 4.12.2;</p> <p>b) che le fasce muscolari pronte per la salagione siano di peso tale da consentire che il prodotto, al termine del periodo minimo di stagionatura, presenti un peso ricompreso tra i 3 e i 5 kg;</p> <p>c) che non sussistano le inidoneità sotto elencate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ematomi</li> <li>■ Micro-emorragie dovute a rotture di vasi sanguigni</li> <li>■ Eccessiva grassinatura nelle fasce muscolari</li> <li>■ Sezionamento con incisione sul muscolo.</li> </ul> <p>6.3.5 Il produttore può avviare alla produzione a DOP solo le fasce muscolari per le quali sia stata accertata la completa corrispondenza a tutti i requisiti indicati nel precedente punto.</p> <p><b>6.4 ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PREDISPOSIZIONE DEL D.O.</b></p> <p>6.4.1 Ultimate le operazioni di cui sopra, il produttore predispone idoneo <b>Documento di Omologazione (DO)</b> ai fini del Disciplinare secondo il modello in allegato n. 20. Il DO deve essere predisposto entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferisce.</p> <p>6.4.2 Tale documento contiene tutti i dati identificativi</p>
--	--

<p><b>10. (Art. 4, comma 1 del DDOP)</b> Metodo di elaborazione</p>	<p>della partita di cosce fresche/fasce muscolari ricevuta e, in particolare, gli estremi del macello riconosciuto (e dell'eventuale laboratorio di sezionamento) dal quale essa proviene, gli estremi della documentazione sanitaria/amministrativa di accompagnamento, gli estremi (n. progressivo e data) della DCM/CZ di riferimento, il numero complessivo delle cosce fresche/fasce muscolari certificate dal macello. Il produttore specifica il numero delle fasce muscolari avviate alla produzione a DOP, nonché il numero delle fasce muscolari non sottoposte a tale operazione, distinguendo, tra queste ultime, il numero di quelle trattenute e di quelle trasferite ad altro produttore.</p> <p>Il DO equivale alla certificazione della idoneità, rispetto alle prescrizioni del Disciplinare, con esclusivo riferimento alle fasce muscolari sulle quali è stato apposto il sigillo.</p> <p>6.4.3 L'IPQ distribuisce a tutti i laboratori riconosciuti un'adeguata quantità di supporti omogenei per il rilascio del DO tenendo, di tale operazione, adeguata registrazione.</p> <p>6.4.4 Il DO viene compilato in originale e copia con numerazione progressiva avuto riguardo alla cronologia delle operazioni.</p> <p>6.4.5 L'originale del DO viene trattenuto presso il produttore a disposizione dell'IPQ, che lo ritira compilato secondo le procedure in vigore.</p> <p><b>6.5 ADEMPIMENTI RELATIVI ALL'AUTOCONTROLLO</b></p> <p>6.5.1 Qualora il produttore riscontrasse, successivamente all'avvenuto avvio alla produzione a DOP ed alla compilazione del DO, fasce muscolari non conformi, provvede alla rimozione del sigillo e ad informare l'IPQ in via formale mediante il modello in allegato n. 21.</p> <p><b>6.6 ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LAVORAZIONE ED ALLA APPOSIZIONE DEL SIGILLO</b></p> <p>6.6.1 La lavorazione per i fini del Disciplinare presso il laboratorio di produzione avviene mediante le seguenti fasi ed operazioni:</p> <p>qualora il sezionamento delle fasce muscolari avvenga presso il laboratorio di produzione, il</p>
---	---



<p><b>11. (Art. 4, comma 2 del DDOP)</b> Metodo di elaborazione</p>	<p>produttore opera come segue:</p> <p>dopo l'asportazione della cotenna e la parziale sgrassatura superficiale della coscia, la fascia muscolare – costituita dai muscoli crurali posteriori ed interni - viene separata dalle restanti parti della coscia. Tale operazione viene eseguita con un taglio che, partendo da 4-6 cm sopra l'articolazione femore-tibio-rotulea e passando aderente al femore per tutta la sua lunghezza, giunge a tagliare la coscia sino alla sua base. Vengono quindi asportati il femore ed il grasso avendo cura di lasciare in superficie uno strato di grasso adeguato ad evitare una brusca disidratazione delle carni.</p> <p>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 di produzione.</p>
<p><b>12. (Art. 3, 2° alinea del DDOP)</b> Miscela di salagione</p>	<p><u>Salatura, Salagione e Riposo:</u> Le fasce muscolari rifilate vengono quindi sottoposte alla salatura; detta operazione deve avvenire manualmente a secco.</p> <p>- La salagione che segue può avere una durata che va da uno a sei giorni e per la stessa può essere ammesso soltanto l'impiego di cloruro di sodio (sale da cucina), nitrato di sodio e/o potassio nella dose massima di 195 p.p.m., e pepe intero e/o in grani spaccati. E' pure consentito l'impiego di una concia composta da vino bianco secco e aglio pressato.</p>
<p><b>13. (Art. 4, comma 3 del DDOP)</b> Metodo di elaborazione</p>	<p>- Durante il periodo di salagione le fasce muscolari vengono poste in celle frigorifere ad una temperatura tra 0° e 5° per il tempo sufficiente ad ottenere il necessario assorbimento del sale. In seguito sono poste in celle di riposo.</p>
<p><b>14. (Art.4, 4° e 5° comma del DDOP)</b> Metodo di elaborazione</p>	<p><u>Insaccatura e immagliatura:</u> L'insaccatura e l'immagliatura (legatura) possono essere effettuate durante o al termine della fase di riposo. L'insaccatura avviene utilizzando la vescica urinaria suina o il peritoneo parietale e perirenale di suino. Le due operazioni consistono nell'avvolgere le fasce muscolari nei suddetti involucri e nel legarle con diversi giri di spago che, procedendo a spirale,</p>

vanno dalla base all'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti in senso verticale. La immagliatura (legatura) del prodotto fresco deve essere ben stretta al fine di evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria. Successivamente, si procede alla sgocciolatura dei culatelli freschi per circa una settimana.

#### **APPOSIZIONE DEL SIGILLO:**

Il sigillo rappresenta il marchio di conformità della DOP e coincide costitutivamente con esso, assumendone la valenza dopo la conferma da parte dell'IPQ al termine della stagionatura dei culatelli.

La apposizione del sigillo avviene subito dopo l'immagliatura. Le modalità sono: applicazione di uno spago idoneo per alimenti nel primo triangolo che si forma all'apice, nel punto di congiunzione dei meridiani e del primo giro di spago dei paralleli, nella parte muscolare magra, prendendo un solo lembo del muscolo sottostante e vescica. Lo spago viene fermato con un semplice nodo formando due capi della lunghezza di ca. 30 cm. Il sigillo viene applicato sui due capi immediatamente sotto il nodo. Ai fini della completa rintracciabilità del prodotto in tutte le successive fasi di lavorazione nonché per la sua identificazione certa anche in sede di certificazione, il sigillo e lo spago da utilizzarsi per la sua apposizione sono forniti da I.P.Q.. I produttori possono utilizzare esclusivamente sigilli e spago forniti da IPQ. In particolare: il sigillo è composto da un cartoncino adesivo di forma rettangolare con fondo color paglierino e stampa in sanguigna; esso è composto da due parti, una delle quali reca sulla sinistra un simbolo raffigurante un antico maiale, listato dalla scritta "DOP Reg. CE n°1263/96" mentre l'altra oltre alla medesima scritta reca la dicitura "data inizio stagionatura". Nell'apposito spazio è punzonata la data di inizio lavorazione. Le due parti sono adesive e, dopo la punzonatura della data, sono incollate l'una contro l'altra diventando inamovibili. Il mese di inizio lavorazione riportato sui sigilli indica, per i culatelli di riferimento, il lotto unico mensile di lavorazione ai fini del computo del periodo minimo di stagionatura. L'utilizzo dello spago originale ed esclusivo fornito da IPQ è



<p><b>17. (Art. 6 del DDOP)</b></p> <p>Caratteristiche organolettiche morfologiche, chimico-fisiche e microbiologiche del prodotto</p> <p>Protocolli di campionamento e sistemi di applicazione delle verifiche di conformità.</p> <p>Procedure di programmazione dell'attività di verifica e apposizione</p>	<p>titolo venga effettuata, deve essere annotata sul registro del produttore.</p> <p><b>6.8 CONFORMITA' DEL PRODOTTO FINITO</b></p> <p>6.8.1 Il periodo della stagionatura decorre dalla data della salagione riportata sul sigillo e deve essere di almeno 10 mesi.</p> <p>6.8.2 Il culatello lavorato ai fini della DOP, al termine del prescritto periodo di stagionatura, deve presentare un peso ricompreso tra i 3 e i 5 kg e, all'atto dell'immissione al consumo, avere le seguenti caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche:</p> <p>a) aspetto esterno: caratteristica forma a pera, con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato con giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe;</p> <p>b) aspetto al taglio: la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme e il grasso compreso fra i diversi fasci muscolari di colore bianco;</p> <p>c) odore: profumo intenso e caratteristico;</p> <p>d) sapore: gusto tipico, dolce e delicato;</p> <p>e) 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  Umidita' media 49,50 max.: 51,00 min.: 42,35</p> <p>f) Caratteristiche microbiologiche</p> <table border="0"> <tr> <td>C.T. Aerobia mesofila</td> <td>val. min.</td> <td>50</td> <td>-</td> <td>val. max. 6650</td> </tr> <tr> <td>C.T. anaerobia</td> <td>val. min.</td> <td>50</td> <td>-</td> <td>val. max. 750</td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td>val. min.</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>val. max. 150</td> </tr> </table> <p><b>6.9 CONFERMA DEL MARCHIO DI CONFORMITA'</b></p> <p>6.9.1 Ultimato il periodo di lavorazione previsto dal Disciplinare, il laboratorio richiede l'intervento dell'IPQ per gli adempimenti di sua competenza in relazione all'attribuzione della DOP. In proposito, nell'ambito delle procedure operative</p>	C.T. Aerobia mesofila	val. min.	50	-	val. max. 6650	C.T. anaerobia	val. min.	50	-	val. max. 750	Lieviti	val. min.	0	-	val. max. 150
C.T. Aerobia mesofila	val. min.	50	-	val. max. 6650												
C.T. anaerobia	val. min.	50	-	val. max. 750												
Lieviti	val. min.	0	-	val. max. 150												

<p>del marchio di certificazione.</p>	<p>definite congiuntamente con l'IPQ, deposita presso il proprio laboratorio, per ogni lotto mensile di produzione – individuato attraverso il Registro - che abbia conseguito il periodo minimo di stagionatura previsto, una dichiarazione di autocertificazione che:</p> <p>a) identifichi il lotto di culatelli per i quali si richiede la apposizione del marchio di conformità indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il lotto di produzione;</li> <li>- la data di produzione;</li> <li>- il numero di culatelli componenti il lotto;</li> <li>- gli estremi della pagina del Registro del produttore di riferimento;</li> </ul> <p>b) attesti per il lotto stesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la completa osservanza del processo produttivo previsto dal Disciplinare ivi compresa la rispondenza ai parametri analitici predeterminati;</li> <li>- il compimento del prescritto periodo minimo di stagionatura;</li> <li>- il conseguimento del peso previsto dal Disciplinare per il prodotto stagionato;</li> <li>- l'assenza di pregiudizi di tipo tecnologico, qualitativo e igienico-sanitario.</li> </ul> <p>La dichiarazione deve essere datata e sottoscritta da parte del produttore.</p> <p>6.9.2 La dichiarazione di autocertificazione è redatta su apposito supporto predisposto nelle forme previste dall'Allegato n. 23 e fornito dall'IPQ</p> <p>6.9.3 In aggiunta alla redazione della dichiarazione di autocertificazione di cui in Allegato 23, il produttore deve altresì:</p> <p>a) selezionare i culatelli in base al mese di inizio di lavorazione;</p> <p>b) prestare la necessaria collaborazione per un corretto e spedito svolgimento delle operazioni, in particolare mettendo a disposizione un adeguato numero di</p>
---------------------------------------	--

	<p>persone, gli strumenti e le attrezzature necessarie ed efficienti per il compimento delle operazioni stesse;</p> <p>c) adottare, nel corso delle operazioni, comportamenti non suscettibili di condizionare e compromettere il corretto svolgimento delle stesse.</p> <p>6.9.4 Il positivo riscontro di quanto previsto al precedente punto 6.9.1 determina, per il produttore di culatello, il diritto ad ottenere, per ogni lotto di produzione verificato, la conferma del marchio di conformità ed il conseguente rilascio di specifico atto di certificazione.</p> <p>6.9.5 Il produttore di culatello conserva gli atti di certificazione di conformità emessi dall'IPQ fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale sono stati rilasciati.</p> <p>6.9.6 Qualora il produttore riscontrasse, successivamente all'apposizione del marchio di conformità, culatelli che presentino cause di inidoneità, è tenuto a farne denuncia immediata all'IPQ affinché si provveda all'asportazione del marchio medesimo.</p> <p><b>6.10 CULATELLO SEZIONATO</b></p> <p>6.10.1 Il culatello munito del marchio di conformità può essere commercializzato anche sezionato in metà, a condizione che entrambe le metà rechino il marchio di conformità della DOP. A tale scopo il produttore riconosciuto - e solo esso - richiede all'IPQ l'apposizione degli ulteriori marchi di conformità.</p> <p>La relativa richiesta può intervenire anche nelle vie brevi e non presuppone il rilascio di certificazioni accessorie.</p>
--	---

## 7 NORME DI ETICHETTATURA

<p>18. (Art. 8 del DDOP)</p> <p>Designazione e presentazione del prodotto</p>	<p><b>7.1 CULATELLO INTERO</b></p> <p>7.1.1 La presentazione del prodotto intero certificato ai fini della DOP osserva - laddove munito di etichetta - le seguenti norme:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) indicazione della dizione "<b>Culatello di Zibello</b>" seguita dalla dizione - Denominazione di Origine Protetta ai sensi del Regolamento CE n. 1263/96;</li><li>b) indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato e della sede del produttore o del venditore;</li><li>c) indicazione della sede dello stabilimento di produzione riconosciuto;</li><li>d) presenza della dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE) n.510/06.</li></ul> <p><b>7.2 CULATELLO CONFEZIONATO INTERO, A META' E PRONTO AL TAGLIO</b></p> <p>7.2.1 La presentazione del prodotto confezionato, intero, a metà e pronto al taglio certificato ai fini della DOP osserva le seguenti norme:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) indicazione della dizione "<b>Culatello di Zibello</b>" seguita dalla dizione "Denominazione di Origine Protetta ai sensi del Regolamento CE n. 1263/96";</li><li>b) indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;</li><li>c) indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento;</li><li>d) indicazione della data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;</li><li>e) indicazione della quantità netta ovvero, se del caso, della dizione "da vendersi a peso";</li></ul>
---	--

	<p>f) indicazione dei termine minimo di conservazione,</p> <p>g) indicazione delle modalità di conservazione;</p> <p>h) indicazione della dicitura di identificazione del lotto;</p> <p>i) presenza della dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell’art.10 del Reg. (CE) n.510/2006”.</p> <p>7.2.2 La dicitura “Culatello di Zibello” deve essere apposta in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibile da ogni altra dicitura che compare in etichetta.</p> <p>7.2.3 E’ comunque vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione della denominazione non espressamente prevista. E’ consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente, nonché l’eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.</p>
--	--



## 8 NORME TRANSITORIE E FINALI

- |  |  |
|--|--|
|  | <p>8.1 Gli allevamenti, i macelli, i laboratori di sezionamento e i laboratori di trasformazione del culatello che operano nell'ambito del Disciplinare della DOP "Culatello di Zibello" sono tenuti a consentire ogni forma di controllo e verifica, esercitati dall'IPQ, volti ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.</p> <p>8.2 Le prestazioni fornite dall'IPQ gravano sui soggetti obbligati secondo procedure definite dall'IPQ medesimo e costituite da apposite tariffe approvate dall'Autorità Nazionale competente.</p> |
|--|--|