

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 20 gennaio 2023

Modifiche ordinarie del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello». (23A00533)

(GU n.28 del 3-2-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 1° luglio 1996 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del regolamento (CEE) n. 2081/1992, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Comunita' europea L 163 il 12 luglio 1996, con il quale e' stata registrata la denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela del Culatello di Zibello DOP, ai sensi dell'art. 13, comma 1, del decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Emilia-Romagna con comunicazione del 23 settembre 2021, - prot. PQAI 04 - n. 0462958 del 23 settembre 2021 - ed integrato da comunicazione del 21 novembre 2022, - prot. PQAI 04 - n. 0592245 del 18 novembre 2022, ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie, così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Considerato che, ai sensi dell'art. 6-ter, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, come modificato dal regolamento delegato (UE) 2022/891, il Ministero ha dato la possibilità ai gruppi richiedenti la registrazione di formulare osservazioni sulla domanda di modifica del disciplinare di produzione in parola;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 294 del 17 dicembre 2022, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello», ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le modifiche ordinarie, contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello»;

Ritenuto, altresì, di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello», di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 294 del 17 dicembre 2022.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello» figura all'allegato A del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 20 gennaio 2023

Il dirigente: Cafiero
Allegato A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «CULATELLO DI ZIBELLO»

Art. 1.

Denominazione

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

Art. 2.

Zona di produzione

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

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

I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/1984 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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

I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorita' di controllo indicata nel successivo art. 7.

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

Art. 3.

Materie prime

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

Art. 4.

Metodo di elaborazione

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

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

E' pure consentito l'impiego di una concia composta da vino bianco secco e aglio pressato.

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

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

La legatura o immagliatura del prodotto fresco deve essere ben

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

stretta e serve per evitare che all'interno rimangano vuoti d'aria. Col procedere della stagionatura, a causa del calo che subisce la carne, l'immagliamentatura si presenta via via piu' allentata.

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

Art. 5.

Stagionatura

La fase di stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio dell'aria a temperatura compresa tra 13° C e 17° C e non deve avere durata inferiore ai dieci mesi a partire dalla fase di salatura.

Durante tale periodo e' consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidita' naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione.

Art. 6.

Caratteristiche

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

Caratteristiche organolettiche

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

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

Odore: profumo intenso e caratteristico.

Sapore: gusto tipico, dolce e delicato.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

Le determinazioni dei valori saranno effettuate su campioni di una sezione centrale del Culatello di Zibello costituito da una fetta, prelevata dopo che il culatello e' stato suddiviso in due meta', con un taglio trasversale praticato in posizione centrale.

pH	Max.: 6,75	Min. : 5,80
NaCL %	Max.: 5,40	Min. : 3,40
Umidita	Max.: 51,00	Min. : 38

Caratteristiche microbiologiche

Valore Max.

Carica microbica mesofila	5 x 10 alla settimana (UFC/grammo) (conta delle colonie a 30°C)
Batteri lattici mesofili	5 x 10 alla settimana (UFC/grammo)
Stafilococchi e Micrococchi	5 x 10 alla settimana (UFC/grammo)

Art. 7.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare e' svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e' CSQA Certificazioni S.r.l. con sede in via San Gaetano n. 74 - 36016 - Thiene (VI) - e-mail: csqa@csqa.it - e-mail Pec: csqa@legalmail.it

Art. 8.

Designazione e presentazione

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

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

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

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati 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.