



Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

CINTA SENESE DOP, DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La garanzia della qualità dalle regole che l'allevamento deve rispettare

Per avere la denominazione di origine protetta Cinta Senese, l'allevamento deve rispettare precise regole. Eccone una sintesi:

- Provenienza. Animali nati, allevati e macellati nel territorio amministrativo della Toscana fino ad una altitudine di 1200 metri s.l.m. (art. 3).

- Razza. Esemplari nati dall'accoppiamento di soggetti iscritti entrambi al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo Cinta Senese.

- Allevamento. I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado o semibrado in boschi o terreni coltivati a foraggiere dal quarto mese di vita. Devono stare in appezzamenti dove sono presenti ricoveri con la funzione di ospitare i suini durante la notte. Il peso vivo complessivo ad ettaro è di 1.500 Kg.

- Alimentazione. E' fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni con piante foraggiere (l'ideale è un bosco di leccio che fornisce ghiande, piccole radure dove pascolare e una piccola sorgente con una pozza di fango). E' consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2% del peso vivo del soggetto sopra i 4 mesi di vita, composta dal 60% di prodotti provenienti dalla zona di produzione. I prodotti utilizzabili sono: cereali integrali (non inferiore al 45% del totale, soprattutto sorgo e mais), legumi integrali, semi oleosi (per esempio girasole, ma è esclusa la soia), ortaggi e frutta fresca, integratori vitaminici e/o minerali (per esempio farina di favino, farro e orzo, in percentuali diverse a secondo dell'età).

- Macellazione. Gli animali macellati devono avere un'età superiore ai 12 mesi (il peso di macellazione è in media 140 Kg per la produzione di salumi e carni fresche). Devono essere marchiate a fuoco le mezzene delle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta e gota e spalla. Il taglio destinato al consumo delle essere provvisto contrassegno", ovvero il marchio a fuoco con il logo "DOP Cinta Senese" ed il codice del macello (art. 5).

- Caratteristiche della carne. Acqua non superiore al 78%, grassi inferiori al 2,5%, colore rosa acceso e/o rosso, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, succulenta (art. 2).

- Tracciabilità. Ogni fase della produzione deve essere registrata. (art. 4).

Strada di Cerchiaia, 41/4 – 53100 – Siena / Tel. **0577 1606961** Fax. **0577 1601244**

e-mail: **info@cintasenesedop.it** PEC: **consorzio@pec.cintasenesedop.it** WEB: **www.cintasenesedop.it**

P.IVA: 01027580529 - Iscrizione CCIAA: 114716 - MPS: IT45Y0103014206000000483986

**In conformità a quanto previsto dall'art. 2199 c.c.*



Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP

Qualità certificata da continui controlli

Grazie alla puntuale attività svolta dall'organismo di controllo incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, il consumatore ha la garanzia che tutti i tagli immessi in commercio come "Cinta Senese DOP" sono stati ottenuti seguendo le prescrizioni stabilite dal disciplinare di produzione. Essi, in particolare, quando si presentano preconfezionati sono accompagnati da un contrassegno recante un codice di tracciabilità tramite il quale è possibile risalire all'identificazione dell'animale da cui derivano (luogo e data di nascita), al luogo e alla data di macellazione e di sezionamento e ai quantitativi posti alla vendita.

Strada di Cerchiaia, 41/4 – 53100 – Siena / Tel. **0577 1606961** Fax. **0577 1601244**

e-mail: **info@cintasenesedop.it** PEC: **consorzio@pec.cintasenesedop.it** WEB: **www.cintasenesedop.it**

P.IVA: 01027580529 - Iscrizione CCIAA: 114716 - MPS: IT45Y0103014206000000483986

**In conformità a quanto previsto dall'art. 2199 c.c.*