C/2026/2790

18.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2790)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Culatello di Zibello»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Culatello di Zibello»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della DOP Culatello di Zibello non sono modifiche dell'Unione, in quanto non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:

— non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome;

— non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; oppure

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce lo specifico paragrafo «Caratteristiche genetiche». Viene resa più chiara l'origine genetica della materia prima, in relazione al tipo genetico dei riproduttori, sia maschi sia femmine, inserendo le combinazioni genetiche ammesse. Viene pertanto sostituito il rinvio testuale alle prescrizioni sulle razze relative alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

Giustificazione: la modifica rende chiare le combinazioni di incroci riproduttivi ammessi. La valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambe i riproduttori è importante per il mantenimento delle caratteristiche del suino pesante, in particolare sotto il profilo della compatibilità con le tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano destinate alla produzione del suino pesante usato per la DOP Culatello di Zibello.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini, riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.

Giustificazione: l'inserimento della tabella consente maggiore chiarezza nella definizione delle uniche combinazioni possibili di incrocio genetico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Giustificazione: il riferimento alla pubblicazione della lista e al relativo aggiornamento consente di operare un miglior controllo della filiera.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce l'impossibilità di utilizzo di carni provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – Porcine Stress Sindrome)

Giustificazione: la modifica è opportuna per chiarire l'inidoneità all'utilizzo per la produzione del Culatello di Zibello di carni provenienti da verri e scrofe e da suini portatori di caratteri antitetici, secondo quanto già attualmente osservato in virtù del rinvio ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce lo specifico paragrafo «Allevamento e alimentazione». Vengono inserite le fasi cronologiche tradizionali di allevamento dei suini: allattamento, svezzamento, magronaggio e ingrasso, così sostituendo il rinvio alle DOP Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele.

Giustificazione: la modifica consente di specificare le fasi di allevamento del suino pesante già presenti nei disciplinari cui rinvia il disciplinare oggetto di modifica.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata, fino ad almeno ventotto giorni, è in linea con quanto previsto dalla direttiva 2008/120/CE, allegato I, capitolo II, sezione C. Vengono inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione vitaminica e amminoacidica e all'impiego di additivi.

Giustificazione: la modifica definisce con precisione le caratteristiche della fase di allattamento in linea con quanto previsto dalla normativa dell'Unione europea. L'integrazione vitaminica e amminoacidica e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica stabilisce le modalità e la tempistica di apposizione del tatuaggio di origine a inchiostro su entrambe le cosce di ogni suino, con i relativi modelli di tatuaggio e di piastra per la sua apposizione.

Giustificazione: la modifica regola con precisione strumenti e adempimenti finalizzati alla tracciabilità e rintracciabilità della materia prima del Culatello di Zibello, a partire dalla prima fase di allevamento, utilizzando gli strumenti già in uso e conformi alle specifiche inserite.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la tabella di riferimento per la codifica della lettera identificativa del mese di nascita del suinetto, da inserire nel tatuaggio di origine.

Giustificazione: la modifica consente la massima chiarezza e trasparenza nella tracciabilità e rintracciabilità dei suini utilizzati per la produzione del Culatello di Zibello così da favorire il controllo dell'età del suino nella fase di allevamento e macellazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine a inchiostro apposto dall'allevatore.

Giustificazione: l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica disciplina la regola ai fini della determinazione dell'età in mesi dei suini.

Giustificazione: la modifica consente il controllo in modo univoco e inequivocabile dell'età dei suini in fase di allevamento e di macellazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni relative alla fase di svezzamento dei suini. Vengono disciplinati durata della fase, peso massimo dei suinetti e prescrizioni sull'alimentazione. Viene introdotto il riferimento alla forma secca di presentazione dell'alimento, all'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e all'impiego di additivi. Viene aumentata la durata della fase di svezzamento da 80 giorni a tre mesi e viene definito il limite massimo del peso che i suinetti possono raggiungere, fissato in 40 kg.

Giustificazione: la modifica prevede due parametri - durata e peso massimo - che assicurano il graduale ed equilibrato accrescimento dei suini nella fase di svezzamento. In questa fase, i suini possono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, per poter assicurare i loro fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute. Il riferimento alle forme di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere la forma di presentazione della razione. L'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare del suino e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di magronaggio, fissandone durata massima – cinque mesi – e aumentando il limite di peso raggiungibile, alla conclusione della fase, da 80 a 85 kg.

Viene specificato il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime secondo l'articolo 17, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009 eliminando il riferimento alla percentuale del 10 %. Viene aggiunta espressamente la possibilità per l'allevatore di presentazione dell'alimento anche in forma secca.

Viene inserita la Tabella delle materie prime ammesse utilizzata anche per la successiva fase di ingrasso, nella quale sono inserite specifiche riferite alla stessa. Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea di cui al regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione:

— «mais» è indicato come «granturco»

— «semola» è indicata come «farina»

— «farina disidrata di medica» è indicata come «erba medica essiccata ad alta temperatura»

— «expeller di lino» è indicato come «panello di lino» a cui vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino»

— «marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori» sono indicati come «residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele»

— «lievito di birra e/o di torula» è indicato come «lieviti»

— «farina di estrazione di germe di mais» è indicata come «farina di germe di granturco»

— «distillers» è indicato come «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

Vengono eliminate le seguenti materie prime:

— «carrube denocciolate»

— «lisati proteici»

— «patata disidratata»

— «manioca»

— «polpe di bietola surpressate ed insilate»

— «farina di sesamo»

— «farina di estrazione di cocco»

— «farina di carne».

Viene eliminata la dicitura «avena» nella categoria «cereali minori».

Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:

— «latticello» per la sola fase di magronaggio, che passa a massimo 250 gr per capo per giorno di sostanza secca, rimanendo inalterato che «siero di latte» e «latticello» insieme non superino 15 litri capo/giorno

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», da fino al 5 % a fino al 10 %

— «granturco», da fino al 55 % a fino al 65 %

— «sorgo», da fino al 40 % a fino al 55 %

— «orzo», da fino al 40 % a fino al 55 %

— «frumento», da fino al 25 % a fino al 55 %

— «triticale», da fino al 25 % a fino al 55 %

— «polpe secche esauste di bietola», da fino al 4 % a fino al 10 %

— «erba medica essiccata ad alta temperatura», da fino al 2 % a fino al 4 %.

Vengono aggiunte le seguenti materie prime:

— «farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed», anche nella fase di ingrasso

— «silomais», anche nella fase di ingrasso

— «pastone integrale di spiga di granturco»

— «trebbie e solubili di distilleria essiccati», anche nella fase di ingrasso

— «mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino»

— «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C», anche per la fase di ingrasso

— «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»

— «soia integrale tostata e/o panello di soia», per la sola fase di magronaggio.

La materia prima «pisello e/o altri semi di leguminose» viene divisa in due voci: «pisello» e «altri semi di leguminose», incrementando le quantità di «pisello», fino al 25 %, e di «altri semi di leguminose», fino al 10 %.

Relativamente a «pastone di granella e/o pannocchia» viene specificato «di granturco».

La «farina di estrazione di soia» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia», il cui utilizzo viene uniformato, fino al 20 %, nella fase di magronaggio e nella fase di ingrasso.

La «farina di girasole» viene ricondotta in «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», il cui utilizzo viene aumentato fino al 10 %.

Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5 % della sostanza secca.

Viene inserita la possibilità di utilizzo di minerali, vitamine e additivi.

Alla nota 2 viene precisata la definizione di «trebbie e solubili di distilleria essiccati».

In aggiunta al limite massimo pari al 2 % dell'acido linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi pari al 5 % della sostanza secca della dieta.

Giustificazione: il peso massimo viene fissato in 85 kg – in luogo di 80 kg – in virtù dell'evoluzione della genetica, dell'alimentazione e delle norme sul benessere animale, che hanno determinato il miglioramento delle capacità di accrescimento del suino. Il limite massimo di durata – cinque mesi – viene inserito per assicurare che l'accrescimento sia equilibrato prima della fase di ingrasso.

Il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime consente l'adeguamento alla normativa vigente in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009.

Il riferimento alla forma secca di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare.

L'inserimento della «Tabella delle materie prime ammesse» unificata per le fasi di magronaggio e ingrasso semplifica la lettura del disciplinare.

La nomenclatura delle materie prime viene modificata in linea con quanto previsto dal regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017. La sua revisione è necessaria per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.

Il riferimento all'«avena» viene eliminato in quanto materia prima rientrante nella categoria dei «cereali minori».

«Farina di carne» viene eliminata in quanto ora non più utilizzata a fronte delle restrizioni normative intervenute nel recente passato.

La modifica elimina le materie prime «carrube denocciolate», «lisati proteici», «patata disidratata», «manioca», «polpe di bietola surpressate ed insilate», «farina di sesamo» e «farina di estrazione di cocco» in quanto scarsamente coltivate od ormai completamente assenti nell'area geografica di produzione dei suini, o scarsamente reperibili, di bassa qualità nutrizionale o inutilizzate per ragioni tecniche e qualitative. In tal modo, la modifica elimina la possibilità di utilizzare materie prime estranee alla zona di allevamento dei suini, già totalmente inutilizzate o utilizzate in quantità irrilevanti, in favore di altre materie prime locali, rafforzando, quindi, il legame del Culatello di Zibello con l'area geografica.

In particolare, la rilevanza dell'alimentazione a base di cereali viene potenziata – con incremento delle percentuali di «granturco», «orzo», «sorgo», «frumento» e «triticale» – in quanto questi alimenti sono, da sempre, alla base dell'alimentazione tradizionale dei suini, sono tipicamente coltivati e frequentemente autoprodotti nella zona geografica, così rafforzando il legame con il territorio; inoltre, assicurano un grasso di copertura del suino adatto per la produzione del Culatello di Zibello.

«Silomais» e «trebbie e solubili di distilleria essiccati», queste ricche di vitamina B, sono ammessi in fase di ingrasso in quanto si tratta di ottime materie prime, che assicurano un buon livello di grasso di copertura e che, essendo prodotti fibrosi, vengono digeriti molto meglio dagli animali adulti rispetto ai suini giovani.

Il «pastone integrale di spiga di granturco» è una materia prima molto fibrosa, utilizzata in alternativa alla crusca per somministrare fibra agli animali.

L'aumento delle «polpe secche esauste di bietola» trova motivazione nel fatto che si tratta di un prodotto ottimo, molto fibroso; la fibra contenuta è altamente digeribile a livello di grosso intestino, essendo un prodotto idoneo per gli animali adulti.

«Latticello» - nella fase di magronaggio -, «erba medica essiccata ad alta temperatura», «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole» sono materie prime il cui utilizzo viene incrementato tenendo in considerazione la disponibilità nella zona tipica di produzione di tali materie prime e i risultati scientifici ottenuti dal settore mangimistico nell'ultimo decennio.

Il maggior utilizzo di «farina glutinata di granturco e/o gluten feed» si collega al suo elevato tenore proteico, utile nella dieta, proteina indifferenziata, e altamente digeribile.

L'uso dei «lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C» viene previsto sia in fase di magronaggio che in fase di ingrasso, poiché, aggiungendo il requisito del 5 % massimo di grassi della sostanza secca della dieta e con il limite del 2 % per l'acido linoleico, è assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un adeguato livello di grasso di copertura del suino.

A «pastone di granella e/o pannocchia» viene aggiunto «di granturco» in quanto la pannocchia poteva essere riferita ad altri cereali.

A «panello di lino» vengono aggiunti «mangimi di panello di semi di lino», «farina di semi di lino», «mangimi di farina di semi di lino» in quanto materie prime similari al «panello di lino», comprese nel regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.

Viene inserita la «soia integrale tostata e/o panello di soia» in quanto la soia, nella fase di magronaggio, apporta energia che risulta indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.

L'incremento di utilizzo di «pisello» e «altri semi di leguminose» trova motivazione nel fatto che sono materie prime che crescono nell'area di produzione; il «pisello», inoltre, assicura la qualità del grasso di copertura del suino e, al contrario di altre leguminose, contiene una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia» viene definita la percentuale al 20 % sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un idoneo grasso di copertura del suino. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un'unica voce, come, per esempio, la farina (di semi) di soia, nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di soia» e «mangimi a base di farina (di semi) di soia». Il regolamento (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017. Per assicurare un grasso di copertura adatto viene imposto un tenore massimo di grassi greggi pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole», ora fissati al 10 %: per assicurare un grasso di copertura dei suini idoneo è importante il contenuto in grassi greggi della materia prima; perciò, viene previsto, tra le note della tabella delle materie prime ammesse, un tenore massimo di grassi greggi pari al 2,5 % della sostanza secca. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un'unica voce, come, per esempio, la farina di semi di girasole, nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di estrazione di semi di girasole» e «mangimi a base di farina di semi di girasole». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017.

Relativamente a «prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza»: il colza viene inserito ex novo nell'elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico, fattori antinutrizionali, per allinearsi con soia e girasole, viene scelta la stessa modalità di terminologia. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un'unica voce, come, per esempio, la «farina di semi di colza», nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: «farina di semi di colza» e «mangimi a base di farine di semi di colza». Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del regolamento (UE) 2017/1017. Per assicurare un grasso di copertura idoneo per la produzione del Culatello di Zibello viene imposto un tenore massimo di grassi greggi pari al 2,5 % della sostanza secca, requisito riportato nelle note della tabella delle materie prime ammesse.

L'impiego di vitamine, minerali e additivi assicura una corretta costruzione muscolare e favorisce digestione e assorbimento dei nutrienti.

La definizione di «Trebbie e solubili di distilleria essiccati» viene chiarita richiamando quanto stabilito al punto 1.12.9 del regolamento (UE) 2017/1017.

Il limite massimo di grassi, in aggiunta al limite dell'acido linoleico, assicura un livello di grasso di copertura idoneo per la produzione del Culatello di Zibello; questi due criteri risultano fondamentali, in quanto vengono aumentate – granturco - o inserite materie prime - lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C anche in ingrasso - che possono apportare grassi in grado di influenzare negativamente la qualità del grasso di copertura del suino.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione che stabilisce che almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento dei suini.

Giustificazione: le materie prime con cui alimentare i suini provengono dalla zona geografica di allevamento degli stessi; tuttavia, per motivi climatici e commerciali può non essere tecnicamente possibile ricavare il 100 % delle materie prime a livello locale. In ogni caso, le qualità e il legame del Culatello di Zibello con il territorio sono sempre garantiti dalla presenza minima di sostanza secca su base annuale di almeno il 50 % della razione proveniente dalla zona geografica di allevamento conformemente a quanto disposto dall'articolo 47, paragrafo 2 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla «Tabella delle materie prime ammesse» inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

Giustificazione: la modifica consente di avere un quadro chiaro dell'alimentazione ammessa anche nella fase di ingrasso.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il paragrafo «Macellazione e sezionamento dei suini», indicando l'età minima del suino alla macellazione in nove mesi, come già in uso per il rinvio ai disciplinari delle DOP Prosciutto di Parma e DOP Prosciutto di San Daniele. Viene precisato l'accertamento dell'età mediante il tatuaggio di origine e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine, descritti nella parte relativa ad alimentazione e allevamento dei suini.

Giustificazione: la modifica consente una maggior chiarezza del disciplinare in fase di macellazione, anche con riferimento a eventuali sviluppi tecnologici. L'indicazione della modalità di calcolo dell'età dei suini - minimo 9 mesi - consente un corretto e univoco conteggio da parte degli operatori e dell'organismo di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 16

La modifica riguarda l'articolo 2, secondo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il criterio per il calcolo dell'età dei suini ai fini della macellazione.

Giustificazione: la modifica consente una maggior chiarezza del disciplinare per gli operatori e ai fini del controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 17

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica aggiorna il riferimento all'utilizzo di carcasse H Heavy per la produzione del Culatello di Zibello specificando le classi di appartenenza delle carcasse utilizzabili secondo la classificazione vigente dell'Unione europea.

Giustificazione: la modifica aggiorna i riferimenti alla normativa vigente dell'Unione europea e specifica le classi di appartenenza delle carcasse suine utilizzabili per la produzione del Culatello di Zibello secondo la normativa vigente dell'Unione europea di cui al regolamento (UE) nr. 1308/2013.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 18

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il requisito del peso della singola carcassa suina non superiore a 195,0 chilogrammi.

Giustificazione: l'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, delle pratiche di allevamento sotto il profilo igienico-sanitario, del benessere animale e dell'alimentazione. I valori di peso della carcassa sono correlati all'aumento del peso del prodotto finale previsto all'articolo 6 del disciplinare.

La specificazione del peso della singola carcassa consente inoltre un controllo puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 19

La modifica riguarda l'articolo 2, terzo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica specifica che i dati relativi al peso e alla classificazione delle carcasse suine devono essere accertati al momento della macellazione.

Giustificazione: la modifica chiarisce con precisione il momento in cui peso e classificazione devono essere accertati così da agevolare anche il relativo controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 20

La modifica riguarda l'articolo 2, quarto e quinto capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina il contenuto del quarto e del quinto capoverso dell'articolo 2.

Giustificazione: l'eliminazione è necessaria perché riguarda disposizioni attinenti al sistema di controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 21

La modifica riguarda l'articolo 2, sesto capoverso del disciplinare, il punto 4.4 e il punto 5. del documento unico.

Descrizione: la modifica accorpa i riferimenti ai precedenti comuni di «Polesine» e di «Zibello», i cui territori ora sono riportati sotto la denominazione del comune di «Polesine Zibello».

Giustificazione: la modifica è necessaria, in quanto la legge regionale Emilia-Romagna 23 novembre 2015, n. 20 ha istituito il comune di «Polesine Zibello» mediante fusione dei comuni di Polesine e di Zibello, nella provincia di Parma, pubblicata in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 3a Serie Speciale - Regioni n. 15 del 9.4.2016.

La modifica non determina variazioni alla zona di produzione del Culatello di Zibello DOP.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 22

La modifica riguarda l'articolo 2, sesto capoverso del disciplinare, il punto 4.4. e il punto 5. del documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge «Parmense» alla denominazione del comune di «San Secondo», non indicato correttamente nel disciplinare.

Giustificazione: la modifica è opportuna per inserire il nome corretto del comune in quanto il Regio decreto 5 ottobre 1862 n. 878 ha modificato il nome del comune di «San Secondo» in «San Secondo Parmense», pubblicato in Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 252 del 24.10.1862.

La modifica non determina variazioni alla zona di produzione del Culatello di Zibello DOP.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 2

Descrizione

Modifica n. 23

La modifica riguarda l'Articolo 2, sesto capoverso del disciplinare, il punto 4.4 e il punto 5. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce il riferimento al comune di «Sissa» con «Sissa Trecasali», specificando che rientra nella zona di produzione la sola parte di territorio del comune di Sissa Trecasali già appartenente all'ex comune di Sissa.

Giustificazione: la modifica è necessaria in quanto la legge regionale Emilia-Romagna 7 novembre 2013, n. 20 ha istituito il comune di Sissa Trecasali, mediante la fusione dei comuni di «Sissa» e «Trecasali» nella provincia di Parma, pubblicata in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 3a Serie Speciale - Regioni n. 50 del 14.12.2013.

La modifica non determina variazioni alla zona di produzione del Culatello di Zibello DOP.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 3

Descrizione

Modifica n. 24

La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica prevede l'eliminazione della possibilità di utilizzo di nitrato di sodio e/o potassio.

Giustificazione: la modifica recepisce l'attuale operatività degli elaboratori di non utilizzo del nitrato di sodio e/o potassio, anche in linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità sulla riduzione dei nitrati. L'azione del sale e la lunga stagionatura consentono il rispetto dei criteri di igiene e sicurezza alimentare senza utilizzare tali additivi.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 25

La modifica riguarda l'articolo 4, secondo capoverso del disciplinare e non interessa il documento unico.

Descrizione: la modifica prevede l'eliminazione della possibilità di utilizzo di nitrato di sodio.

Giustificazione: la modifica recepisce l'attuale operatività degli elaboratori di non utilizzo del nitrato di sodio, anche in linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità sulla riduzione dei nitrati. L'azione del sale e la lunga stagionatura consentono il rispetto dei criteri di igiene e sicurezza alimentare, senza la necessità di utilizzo di tali additivi.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 26

La modifica riguarda l'articolo 4, quarto capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce l'intervallo di temperatura delle celle di riposo compreso «tra 0° e 5 °C».

Giustificazione: la modifica è opportuna in quanto consente di specificare i valori di temperatura delle celle di riposo utilizzati dagli elaboratori al fine di rendere il disciplinare più chiaro e maggiormente prescrittivo anche ai fini del controllo. Tali valori di temperatura consentono una corretta distribuzione del sale dagli strati più esterni a quelli interni.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 27

La modifica riguarda l'articolo 4, quarto capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il numero minimo di 6 giorni e il numero massimo di 21 giorni durante i quali i culatelli sono posti in cella di riposo.

Giustificazione: la modifica consente sia agli elaboratori di valutare la corretta distribuzione del sale dagli strati più esterni a quelli interni del culatello sia maggiore chiarezza e precisione del disciplinare anche ai fini del relativo controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 28

La modifica riguarda l'articolo 4, quarto capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «successo» con «successivo».

Giustificazione: la modifica è necessaria per correggere un refuso nel testo del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 29

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica aggiunge l'attributo «manuale» a «legatura».

Giustificazione: il riferimento alla manualità è opportuno per una maggiore precisione del disciplinare e per sottolineare le caratteristiche dell'operazione costantemente realizzata dagli elaboratori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 30

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica sposta il testo «Col procedere della stagionatura, a causa del calo che subisce la carne, l'immagliatura si presenta via via più allentata», dal quinto capoverso dall'articolo 4 all'ultimo capoverso dell'articolo 4.

Giustificazione: lo spostamento consente una corretta successione delle operazioni di elaborazione del Culatello di Zibello DOP nel disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 31

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare il sigillo identificativo, definendone descrizione, l'applicazione mediante cordino bicolore bianco e rosso, e la relativa funzione.

Giustificazione: il sigillo identificativo, apposto mediante un cordino bicolore bianco e rosso, costituisce un elemento rappresentativo caratterizzante del prodotto, in linea con l'utilizzo odierno da parte di tutti gli elaboratori del Culatello di Zibello DOP. Il sigillo ha inoltre la funzione di strumento identificativo per la puntuale determinazione dell'inizio della fase di elaborazione, anche ai fini di un efficace controllo sul rispetto dei requisiti di stagionatura minima del Culatello di Zibello.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 32

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce il modello grafico del sigillo identificativo del Culatello di Zibello con le specifiche di colore.

Giustificazione: l'inserimento del modello grafico e delle specifiche di colore del sigillo identificativo assicura la corretta realizzazione ai fini del suo utilizzo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 4

Descrizione

Modifica n. 33

La modifica riguarda l'articolo 4, quinto capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica prevede il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al sigillo identificativo apposto dall'elaboratore.

Giustificazione: l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al sigillo identificativo consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 5

Descrizione

Modifica n. 34

La modifica riguarda l'articolo 5, primo capoverso del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica amplia l'intervallo di temperatura per la stagionatura, rispettivamente da 13° C a 12° C, e da 17° C a 23° C.

Giustificazione: la modifica consente di ottimizzare il processo di stagionatura da parte degli elaboratori, così da garantire e favorire la distintività del colore al taglio e del profumo intenso e caratteristico del Culatello di Zibello.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 6

Descrizione

Modifica n. 35

La modifica riguarda l'articolo 6, primo capoverso del disciplinare e il punto 4.2. del documento unico.

Descrizione: la modifica aumenta il peso massimo del Culatello di Zibello, al termine del periodo minimo di stagionatura, da 5 Kg. a 6 Kg.

Giustificazione: la modifica del peso del prodotto finito si collega all'aumento del peso dei suini e delle carcasse ammesse ed è correlata con la resa tecnica della coscia suina rifilata con cui viene prodotto il Culatello di Zibello.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 6

Descrizione

Modifica n. 36

La modifica riguarda l'articolo 6, quarto capoverso del disciplinare e il punto 4.2. del documento unico.

Descrizione: la modifica prevede la variazione della percentuale minima di NaCl – cloruro di sodio – che passa da 3,40 a 2,80.

Giustificazione: la modifica del valore minimo del NaCl – cloruro di sodio – è la conseguenza dei mutamenti delle caratteristiche bromatologiche e chimico fisiche della carne suina, legate alla selezione e al miglioramento genetico negli ultimi anni. La minore presenza di sale risponde anche alle indicazioni di riduzione del contenuto di sodio nella dieta rese dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 7

Descrizione

Modifica n. 37

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica elimina la disposizione di cui all'articolo 7 relativa all'organismo incaricato del controllo.

Giustificazione: l'eliminazione è un aggiornamento necessario di adeguamento del disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea in quanto l'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 non impone di inserire i riferimenti dell'organismo di controllo nel disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 38

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica rinumera solamente l'articolo 8 in articolo 7.

Giustificazione: la modifica è necessaria per la nuova organizzazione in articoli del disciplinare in quanto l'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 non impone di inserire i riferimenti dell'organismo di controllo nel disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 39

La modifica riguarda l'articolo 8, primo capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce i riferimenti a «denominazione di origine controllata» con i riferimenti a «denominazione di origine protetta».

Giustificazione: la modifica è necessaria per l'adeguamento alla normativa dell'Unione europea sulle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 40

La modifica riguarda l'articolo 8, primo capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica sostituisce «menzione» con «dicitura».

Giustificazione: la modifica consente di adeguare la terminologia del disciplinare a quella della normativa vigente dell'Unione europea.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 41

La modifica riguarda l'articolo 8, primo capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la possibilità di utilizzare l'abbreviazione «DOP» della dicitura «denominazione di origine protetta».

Giustificazione: la modifica adegua il disciplinare alla disciplina vigente dell'Unione europea, in particolare a quanto disposto dall'articolo 37, paragrafo 6 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 42

La modifica riguarda l'articolo 8, primo capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce la disposizione relativa all'obbligo di utilizzo del simbolo DOP dell'Unione europea nella designazione del Culatello di Zibello.

Giustificazione: la modifica consente l'adeguamento a quanto previsto dall'articolo 37, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'articolo 8

Descrizione

Modifica n. 43

La modifica riguarda l'articolo 8, quinto capoverso del disciplinare e il punto 4.6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce uno specifico capoverso nell'articolo 7 del disciplinare dedicato alle tipologie e alle modalità di commercializzazione del Culatello di Zibello:

— intero, con vescica o budello, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;

— intero, privato della vescica o del budello, sottovuoto, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;

— diviso in due parti in trancio, anche privato della vescica o del budello, sottovuoto, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;

— affettato, in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Giustificazione: la modifica consente di inserire nel disciplinare la precisa esplicitazione delle tipologie e delle modalità con cui il Culatello di Zibello deve essere commercializzato, a beneficio della distintività al consumo, anche alla luce della crescente importanza nel mercato dei prodotti pre-imballati.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento nuovo articolo 8

Descrizione

Modifica n. 44

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e il punto 6. del documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare il nuovo articolo 8 «Legame con l'ambiente», che descrive il legame con l'ambiente del Culatello di Zibello, riprendendo quanto disposto dalla richiesta di registrazione – summary sheet – del Culatello di Zibello come DOP, Punto 5. lettere d) ed f), trasmessa nel 1994 ai sensi dall'allora vigente articolo 17 regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992.

Giustificazione: l'inserimento consente l'adeguamento a quanto previsto dalla legislazione vigente dell'Unione europea in materia di cui all'articolo 49, paragrafo 1 del regolamento (UE) 2024/1143.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento nuovo articolo 9

Descrizione

Modifica n. 45

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica inserisce nel disciplinare l'articolo 9 «Prova dell'origine» che specifica la necessità di monitorare e porre sotto il controllo dell'organismo di controllo tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva della DOP ai fini della tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto il cui nome è registrato.

Giustificazione: l'inserimento dell'articolo è necessario per adeguare il disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Culatello di Zibello»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-1492-AM02 — 20.2.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Culatello di Zibello»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il Culatello di Zibello appartiene alla categoria dei prodotti naturalmente stagionati, da consumare crudi. Il prodotto finito, dopo la stagionatura, presenta una forma caratteristica a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una caratteristica rete a maglie larghe. Il colore al taglio è rosso uniforme con presenza di grasso di colore bianco fra i fasci muscolari. Il gusto è caratteristico, dolce e delicato.

Al termine del periodo minimo di stagionatura il Culatello di Zibello deve presentare un peso compreso tra i 3 e 6 Kg. e, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche chimiche e chimico-fisiche determinate su campioni di una sezione centrale del Culatello di Zibello:

pH	Max.: 6,75	Min.: 5,80
NaCl %	Max.: 5,40	Min.: 2,80
Umidità	Max.: 51,00	Min.: 38

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Gli alimenti per i suini provengono dalla zona geografica di allevamento. Tuttavia, in certe annate, può accadere che non sia tecnicamente possibile ottenere il 100 % degli alimenti per i suini a livello locale, per motivi climatici e commerciali. In queste casistiche, a garanzia del legame con il territorio e della qualità del Culatello di Zibello, viene in ogni caso assicurato che almeno il 50 % della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi di produzione del Culatello di Zibello, dalla salatura fino all'ultimazione della durata minima della stagionatura, devono avvenire nella zona di produzione delimitata che comprende i territori dei seguenti comuni: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, limitatamente al territorio già appartenente all'ex comune di Sissa, e Colorno.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il Culatello di Zibello può essere commercializzato al termine del periodo minimo di stagionatura:

— intero, con vescica o budello, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;

— intero, privato della vescica o del budello, sottovuoto, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;

— diviso in due parti in trancio, anche privato della vescica o del budello, sottovuoto, munito di cordino bicolore e di sigillo identificativo e/o dispositivo alternativo;

— affettato, in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Il sigillo identificativo, nella Figura 1, è composto da un cartoncino adesivo resistente all'umidità, di forma rettangolare, con fondo color paglierino e stampa in sanguigna.



In sostituzione o in associazione al presente sigillo, sarà consentito l'utilizzo di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo.

La designazione della denominazione di origine protetta «Culatello di Zibello» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta» o «DOP», accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea.

Tali diciture possono essere abbinate all'eventuale logo della denominazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È 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.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il Culatello di Zibello è ottenuto esclusivamente da suini nati, allevati, macellati e sezionati nell'area geografica corrispondente al territorio delle seguenti regioni: Emilia-Romagna e Lombardia.

La zona di produzione del Culatello di Zibello comprende i seguenti comuni: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, limitatamente al territorio già appartenente all'ex Comune di Sissa, e Colorno

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La notorietà del Culatello Zibello è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. L'origine del prodotto è molto antica e connessa con la diffusione della suinicoltura locale nonché con le particolari condizioni climatiche del territorio della Bassa Parmense e di alcune zone di confine fra il piacentino e il parmigiano. Numerosissimi sono i riferimenti storici rintracciabili negli scritti di molti uomini illustri: il cronista Bonaventura Angeli nella sua «Historia della città di Parma», lo storico Angelo Pezzana e molti altri. Attualmente, la disciplina produttiva si inserisce nel sistema di filiera dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele, già oggetto di specifica normativa nazionale.

I requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale. L'elaborazione localizzata del Culatello trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4. Il legame con l'ambiente geografico scaturisce dalle particolari condizioni climatiche ricche di umidità che si riscontrano nelle zone vicino al fiume Po, storicamente interessate alla produzione del Culatello. L'insieme «materia prima -prodotto-denominazione» ha un profondo legame con l'evoluzione socioeconomica che caratterizza questa area geografica, tanto da determinare connotazioni altrove non riproducibili.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download