

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “CULATTA EMILIA”

Il presente disciplinare riguarda e regola la produzione della “Culatta Emilia”.

- La Culatta Emilia è il prodotto di salumeria stagionato crudo con o senza anchetta realizzato con il muscolo della coscia suina privata del femore e del fiocco, completa di cotenna esterna, sezionata aderente al femore per tutta la sua lunghezza.
- La zona di produzione si estende al territorio amministrativo delle Province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia così definite alla data di stesura del presente Disciplinare.
- Le cosce destinate alla produzione della Culatta Emilia devono provenire da suini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia con l'esclusione di verri, scrofe e tagli difettati (PSE, DFD, ecc.).
- Il Marchio Collettivo è riservato al prodotto munito di apposita marchiatura a fuoco secondo le modalità previste da un apposito Regolamento approvato dal Consiglio di Amministrazione.
- Le imprese produttrici devono preventivamente presentare all'Associazione una domanda di ammissione alla produzione ed essere riconosciute idonee a tal fine, dopo valutazione degli impianti e delle procedure da parte dell'Associazione stessa.
- Le imprese produttrici hanno l'obbligo di dichiarare all'Associazione le quantità prodotte e devono tenere un registro di produzione in cui venga registrato il prodotto in arrivo e/o commercializzato. Su tale registro andrà indicato il prodotto corrispondente ad ogni lotto in arrivo che avendo raggiunto il periodo minimo di stagionatura potrà essere sottoposto all'attività di etichettatura finale. Nel registro devono essere annotati anche i prodotti esclusi durante le fasi di stagionatura dall'apponibilità del Marchio Collettivo. In una apposita sezione del registro verranno indicati i prodotti ceduti ad altro produttore così come saranno messi in carico al registro i prodotti ricevuti da altro produttore per i quali si completerà la lavorazione richiesta dal Disciplinare di produzione.
- A seguito della etichettatura, la Culatta Emilia può essere immessa sul mercato intera, in tranci o affettata e confezionata. Le lavorazioni di disosso, tranciatura, affettamento e confezionamento devono obbligatoriamente essere effettuate nell'ambito della zona di produzione. Per quanto riguarda il solo affettamento, è necessario darne comunicazione, con preavviso di almeno 24 ore all'Associazione e all'Organismo di controllo, assoggettandosi inoltre alle indicazioni del presente disciplinare in materia di denominazione ed etichettatura. Le fasi di affettamento dovranno essere descritte in apposito registro indicando la quantità di prodotto destinata ad affettamento, identificando anche il lotto di provenienza e la quantità di prodotto ottenuta alla fine della fase di lavorazione. In caso di comprovata urgenza la comunicazione dovrà comunque avvenire prima dell'inizio dell'affettamento. Il laboratorio di affettamento deve essere riconosciuto idoneo all'affettamento del prodotto a Marchio Collettivo a seguito dell'approvazione dell'Associazione stessa. L'autorizzazione alle fasi di confezionamento e affettamento può essere concessa ad aziende operanti in Continenti diversi dall'Europa, delegando l'attività di controllo a soggetti qualificati autorizzati dall'Associazione presenti in loco, permanendo per le imprese l'obbligo di preventiva comunicazione della previsione di inizio e fine attività. Detta comunicazione è onerosa secondo quanto deliberato annualmente ed il ricavato è destinato al sistema a copertura dei costi dell'attività di controllo e certificazione. La non osservanza delle procedure indicate nel presente capoverso inibisce l'utilizzo del Marchio Collettivo. La violazione comporta l'avvio delle procedure sanzionatorie previste dall'Associazione. Per poter svolgere la fase di affettamento gli operatori che non facciano parte di aziende associate, dovranno corrispondere un contributo annuale stabilito dal Consiglio di Amministrazione.

ETICHETTATURA

L'etichettatura della Culatta Emilia immessa sul mercato intera, disossata o in tranci deve essere realizzata riportando il Logo e la dicitura esatta del Marchio Collettivo nel font ufficiale. E' fatto divieto di utilizzare, in abbinamento al Marchio Collettivo, terminologie qualificative o differenzianti. E' fatto invece obbligo di indicare, con caratteri di dimensioni almeno equivalenti ed in posizione privilegiata, un marchio registrato o il nome commerciale del produttore, la Provincia, ed eventualmente, ma non obbligatoriamente, il Comune o la Località dove è stata realizzata la produzione. È inoltre possibile indicare la stagionatura del prodotto etichettato. Sull' etichetta l'origine della materia prima italiana dovrà essere indicata, fatto salvo l'obbligo di approvazione dell'etichetta da parte dell'Associazione come disposto dal punto successivo del presente Disciplinare.

L'etichettatura della Culatta Emilia commercializzata pre-affettata e preconfezionata deve essere realizzata riportando il Logo e la dicitura esatta del Marchio Collettivo nel font ufficiale. E' fatto divieto di utilizzare, in abbinamento al Marchio Collettivo, terminologie qualificative o differenzianti. E' fatto invece obbligo di indicare, con caratteri di dimensioni almeno equivalenti ed in posizione privilegiata, un marchio registrato o il nome commerciale del produttore, la Provincia, ed eventualmente, ma non obbligatoriamente, il Comune o la Località dove è stata realizzata la produzione. È inoltre possibile indicare la stagionatura del prodotto etichettato. L'insieme grafico delle tre indicazioni obbligatorie (logo e marchio collettivo, nome commerciale o marchio del produttore e località di produzione) deve coprire necessariamente tra il 15 % e il 30% della superficie frontale o posteriore della confezione. Sull' etichetta l'origine della materia prima italiana dovrà essere indicata, fatto salvo l'obbligo di approvazione dell'etichetta da parte dell'Associazione come disposto dal punto successivo del presente Disciplinare.

- L'etichetta inoltre deve essere preventivamente approvata dall'Associazione prima dell'immissione sul mercato.
- Il confezionamento può avvenire in confezioni in atmosfera protettiva ovvero sottovuoto ovvero attraverso altri sistemi eventualmente individuati alla luce della evoluzione delle tecnologie di produzione. I materiali costitutivi la confezione devono essere di ottimo livello tecnologico e atti a fornire tutte le opportune garanzie sulla perfetta conservazione del prodotto. Le confezioni possono essere di dimensioni, forma e peso variabili. Non è obbligatorio l'uso di interfoglio.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODOLOGIA DI PRODUZIONE

- La Culatta Emilia stagionata si presenta con forma tendenzialmente a "pera", la stagionatura può essere realizzata con o senza la presenza dell'anchetta.
- Il periodo minimo di stagionatura, dal momento della salagione, è fissato in 12-mesi.
- Il peso minimo al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura (12 mesi) non può essere inferiore a kg. 3,8, nel caso di taglio privo di anchetta, ed a Kg. 4,5 con presenza di anchetta.
- Gli ingredienti consentiti sono: carne di suino italiano come sopra precisato, sale, spezie, aromi naturali ed eventualmente aglio e vino bianco. La salagione deve essere effettuata a secco, non è consentita la salamoia.
- La materia prima utilizzata per la produzione deve presentare caratteristiche qualitative elevate. Tra le cause di inidoneità, a titolo esemplificativo, si elencano: cotenna lacerata o con correzioni evidenti; grasso poco consistente, eccessivamente untuoso; grasso con pigmentazioni anomale; insufficiente copertura di grasso; eccesso di marezzatura nelle fibre muscolari/grassinatura; eccessiva presenza di sangue; micro emorragie estese; irritazioni cutanee ed ematomi marcati; carni PSE; carni DFD; anchette rotte.

- La percentuale di sale misurata al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura (12 mesi) deve risultare compresa tra il 3 e il 6%.

L'umidità della parte muscolare al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura (12 mesi) deve risultare mediamente inferiore al 66%.

La misurazione del raggiungimento dei parametri sarà effettuata analizzando un campione di 10 pezzi della produzione almeno una volta ogni 12 mesi e certificata da laboratori accreditati.

- Il colore della parte magra deve essere caratterizzato da tinte rosa-rosso, mentre le porzioni grasse devono presentarsi bianche o leggermente rosate.
- Il profumo, alla puntatura, deve essere delicato, maturo, con gradevoli sentori di salume stagionato.
- La consistenza è morbida, non molle, non untuosa, non fibrosa e la fetta mostra compattezza.
- La produzione è articolata in diverse fasi:
 - Salagione con stazionamento nelle celle da sale, da non protrarre per oltre 15 giorni.
 - Il sale deve essere dosato in funzione delle caratteristiche della materia prima e della umidità presente negli ambienti di prima lavorazione.
 - Riposo e successiva asciugatura avverranno in appositi ambienti a temperature e livelli di umidità controllati.
 - Sugnatura ha lo scopo di proteggere le fibre muscolari mantenendole morbide ed evitando dannose incrostazioni: la sugna, coadiuvante tecnologico, può essere preparata con impasto di grasso suino, sale, spezie ed addensanti naturali privi di allergeni.
 - Stagionatura da effettuare in appositi locali freschi e temperati nei quali si sviluppano i processi biochimici ed enzimatici che conferiscono i tipici caratteri di gusto del prodotto stagionato.
- L'identificazione si articola in due fasi:

- Marchiatura in entrata: in entrata sul prodotto fresco viene posto a fuoco la parte del Marchio della Culatta Emilia indicata dall'Associazione stessa e almeno il mese e l'anno della data di salagione (in numeri romani e/o arabi) nonché il numero identificativo attribuito al Produttore dall'Associazione. Il Marchio avrà un'altezza pari a cm 4 mentre il numero identificativo avrà un'altezza pari a cm 2.
- Etichettatura del prodotto: quando il prodotto ha le caratteristiche per essere immesso sul mercato, quindi rispetta quanto previsto dal Disciplinare e dal Regolamento e ha raggiunto minimo 12 mesi di stagionatura, viene etichettato dal Produttore con il Marchio Collettivo per esteso e il numero identificativo attribuito al Produttore stesso, oltre a quanto previsto dal Disciplinare.

Il produttore quindi è legittimato all'uso del Marchio Collettivo e relativi segni identificativi da apporre al prodotto ritenuto idoneo in autonomia, certificandone, quindi, sotto la sua responsabilità, la conformità al Disciplinare.

A seguito di eventuale esclusione di prodotti dal Marchio collettivo, è necessario procedere alla registrazione della marchiatura nel registro ufficiale e alla contemporanea rimozione di tutti i marchi o segni identificativi eventualmente già apposti dai prodotti esclusi.

Le aziende di produzione promuovono l'ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI DELLA CULATTA EMILIA per la tutela e la vigilanza sulla corretta utilizzazione del Marchio Collettivo. L'Associazione è titolare del Marchio Collettivo. Le aziende alle quali l'utilizzo del marchio è concesso, sono responsabili della corretta utilizzazione del marchio e rispondono di eventuali irregolarità nel suo impiego.

Il trasferimento di prodotto fra produttori è possibile e deve essere registrato sul Registro ufficiale di entrata/uscita. E' necessario inoltre annotare nel Registro ufficiale la stagionatura dei prodotti trasferiti. Se il passaggio è compiuto prima della etichettatura finale è necessario continuare la stagionatura per minimo due mesi nelle sedi produttive dell'acquirente prima di procedere all'etichettatura finale; in questo caso nell'etichettatura finale verranno apposti i dati identificativi del produttore finale il quale dovrà accertare, sotto la sua responsabilità davanti all'Associazione e agli Enti di Controllo incaricati, che tutti i requisiti di idoneità della "Culatta Emilia" siano stati rispettati, compreso il minimo di 12 mesi di stagionatura.

L'Associazione individuerà un Organismo incaricato del controllo della conformità del prodotto e dei produttori al presente disciplinare. Tale Organismo opererà i seguenti controlli:

- corretta tenuta del Registro ufficiale di produzione;
- rispetto dei parametri tecnici e qualitativi del prodotto;
- rispetto dell'utilizzo del marchio e adeguatezza dell'etichettatura;
- sostenibilità del bilancio di massa in caso di affettamento.