

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 al Consorzio una domanda di ammissione alla produzione ed essere riconosciute idonee a tal fine, dopo valutazione degli impianti e delle procedure da parte del Consorzio stesso.
- Le imprese produttrici hanno l'obbligo di dichiarare al Consorzio 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 al Consorzio 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 del Consorzio stesso. 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 dal Consorzio 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 dal Consorzio. 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 odifferenzianti. 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 del Consorzio 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 odifferenzianti. 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 del Consorzio come disposto dal punto successivo del presente Disciplinare.

- L'etichetta inoltre deve essere preventivamente approvata dal Consorzio 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 dal Consorzio stesso e almeno il mese e l'anno della data di salagione (in numeri romani e/o arabi) nonché il numero identificativo attribuito al Produttore dal Consorzio. 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 smarchiatura 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 il CONSORZIO DI TUTELA DELLACULATTA EMILIA per la tutela e la vigilanza sulla corretta utilizzazione del Marchio Collettivo. Il Consorzio 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 al Consorzio 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.

SFRIDO DI CULATTA EMILIA (FONDELLI/FETTE/RESIDUI DEL DISOSSO)

Il prodotto residuo generato dalla lavorazione (disossatura/affettamento) della Culatta Emilia, destinato ad ulteriori lavorazioni, viene denominato "Sfrido". Lo sfrido deriva da:

- a) fondello proveniente da lavorazioni di affettamento;
- b) fette derivanti da lavorazione di affettamento;
- c) sfrido derivante da lavorazione di disossatura;
- d) altro: residuo di lavorazione non rientrante nei punti precedenti.

La commercializzazione dello Sfrido di Culatta Emilia può avvenire con il vincolo della destinazione esclusiva ad ulteriore lavorazione (ad esempio pastifici di pasta fresca ripiena), ferma restando quindi l'impossibilità di destinare tali Sfridi alla commercializzazione diretta sul mercato.

Le aziende potranno realizzare Sfridi di Culatta Emilia confezionandoli in buste sottovuoto e/o in ATM, l'etichettatura dovrà prevedere tutte le diciture di legge; deve essere presente in etichetta il Logo e la dicitura esatta del Marchio Collettivo nel font ufficiale completo del nome del Produttore. Tali vendite dovranno essere indicate nell'apposito registro.

La Ditta utilizzatrice degli Sfridi per poter usare la denominazione Culatta Emilia nei suoi prodotti dovrà darne comunicazione al Consorzio che provvederà in assenza di impedimenti a notificare l'autorizzazione all'uso del marchio.

Oltre a questo l'utilizzo della denominazione Culatta Emilia (+nome del produttore) potrà avvenire nei seguenti modi:

- 1) pasta fresca con ripieno contenente almeno il 12% di Culatta Emilia (sarà consentito nelripieno l'utilizzo di altra carne ma non di altri salumi) denominazione consentita:(es. Tortellini) CON CULATTA EMILIA +NOME PRODUTTORE.
- 2) pasta fresca con ripieno contenente almeno il 40% di Culatta Emilia (non è consentito l'utilizzo di nessun altra carne o salume) denominazione consentita: (es. Tortellini) DI CULATTA EMILIA+NOME PRODUTTORE

Nei due casi sopra indicati è consentito l'uso della denominazione "Culatta Emilia" nell'elenco degli ingredienti del prodotto alimentare.

L'etichettatura del prodotto (es. Tortellini con Culatta Emilia+ nome produttore) dovrà prevedere tutte le diciture di legge; può essere esclusa nell'etichetta degli ingredienti la presenza del Logo e la dicitura del Marchio Collettivo nel font ufficiale, quindi negli ingredienti potrà essere semplicemente indicata la dicitura Culatta Emilia accompagnata dal nome del Produttore.

In ogni caso sia le confezioni sia le etichette riportanti "Culatta Emilia" come dicitura dovranno avere l'approvazione preventiva dal Consiglio del Consorzio

Per tali prodotti deve essere garantita la tracciabilità e il bilancio di massa in appositi registri.

PRODOTTI AFFETTATI CONTENENTI CULATTA EMILIA QUALE COMPONENTE DELLA CONFEZIONE (TRIS / MISTI CON CULATTA EMILIA)

L'utilizzo di Culatta Emilia affettata può avvenire anche in vaschette miste, con altri prodotti (es. antipasti misti di salumi).

Le lavorazioni di affettamento devono essere comunicate, con preavviso di almeno 24 ore al Consorzio e all'Organismo di controllo.

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.

Nell'etichettatura del prodotto si dovranno seguire queste indicazioni:

- nella denominazione dell'alimento, qualora siano presenti le denominazioni degli altri salumi o formaggi, deve essere presente anche "Culatta Emilia" ma non è necessario che sia seguito dal nome del produttore
- nell'indicazione degli ingredienti deve essere inserito il nome " Culatta Emilia" obbligatoriamente seguito dal nome del produttore

Ottemperando ai due principi di etichettatura sopra esposti, può essere quindi esclusa la presenza del Logo e la dicitura del Marchio Collettivo nel font ufficiale.

Il Consorzio 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.