



Cinto Senese D.O.P.



la cinta senese

jacopo goracci

tenuta di paganico soc. agr. spa

VIII ONAS convention

la brilla - massarosa LU

domenica 11 ottobre 2015

prima parte

*caratteristiche genetiche
e di allevamento*

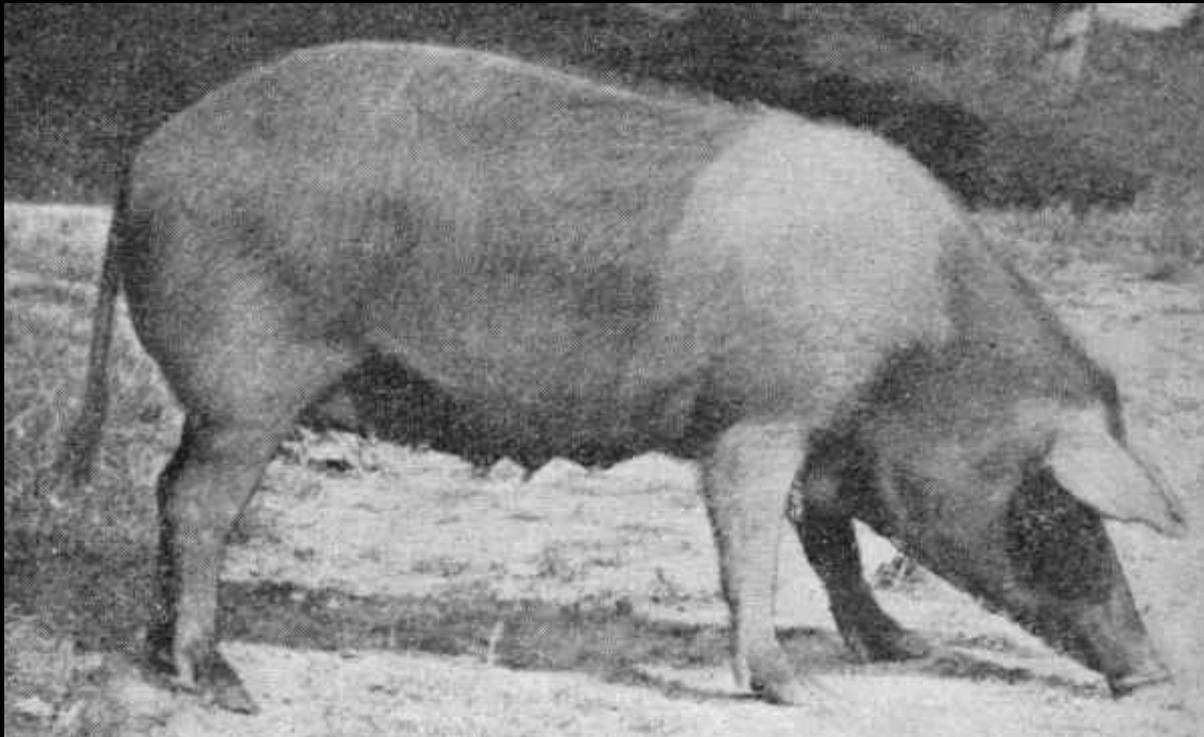
seconda parte

*i salumi ottenuti dalla
lavorazione dei suini di
cinta senese*



prima parte

caratteristiche genetiche e di allevamento





1340 - a. lorenzetti, effetto del buongoverno
palazzo pubblico, siena



antonio eremita
medioevo



sant'antonio abate
a. previtali
1510 - 1515 bergamo





annotati gli animali riproduttori di una determinata razza con l'indicazione dei loro ascendenti. Si tratta pertanto di LG semplificati destinati alle razze e popolazioni a limitata diffusione il cui scopo non è tanto quello di operare una selezione su tali popolazioni, spesso in pericolo di estinzione, quanto piuttosto quello di **conservare patrimoni genetici di grande valenza storico-culturale** anche **valorizzandone le qualità produttive** ed incentivandone l'impiego in **particolari condizioni ambientali**



iscritti gli animali riproduttori di una determinata razza con l'indicazione dei loro ascendenti e per i quali sono stati effettuati **controlli delle attitudini produttive**; è lo strumento primario dell'attività di selezione delle diverse specie e razze di interesse zootecnico, mira alla conservazione di popolazioni animali

un secolo di vicissitudini...

- anni '20 - 11 razze italiane autoctone riconosciute
- 1927 definizione di oltre 30 razze o varietà di suini autoctoni
- 1934 - 55 - L. G. della razza (unica italiana)
- anni '50 - 160.000 capi (tra puri e meticci)
- 1960 – '80 - fortissima riduzione numerica
- 1986 - censiti 81 scrofe e 3 verri
- 1997 - riapertura del L.G.
- oggi - centinaia di riproduttori

macchiaiola maremmana



cappuccia di anghiari



nera parmigiana



Caterina Tibaldi a Rocca di Varsi nel 1951. (foto di archivio)

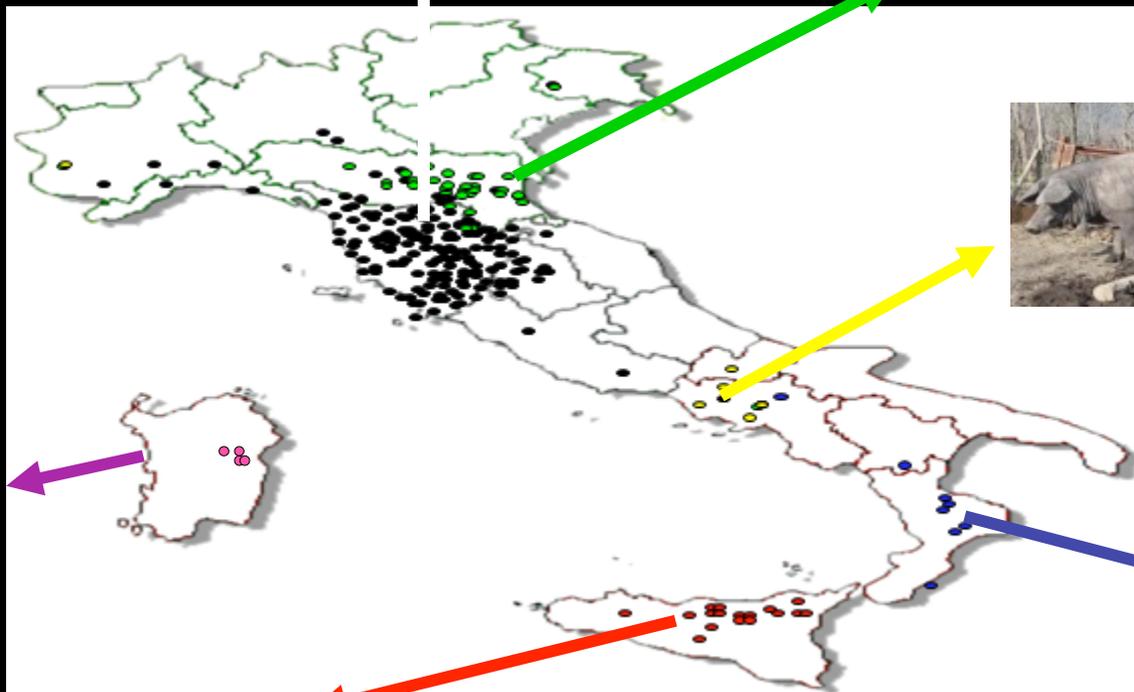
cinta senese



mora romagnola



**nero di
parma ?**



casertana



sarda



calabrese



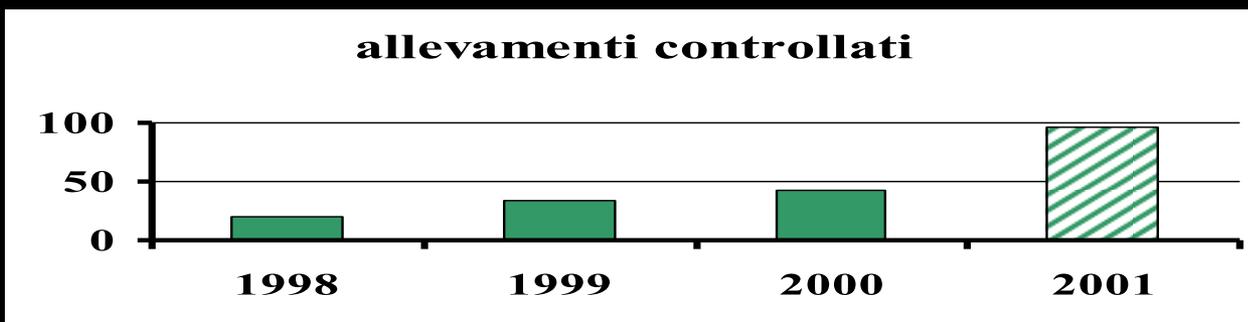
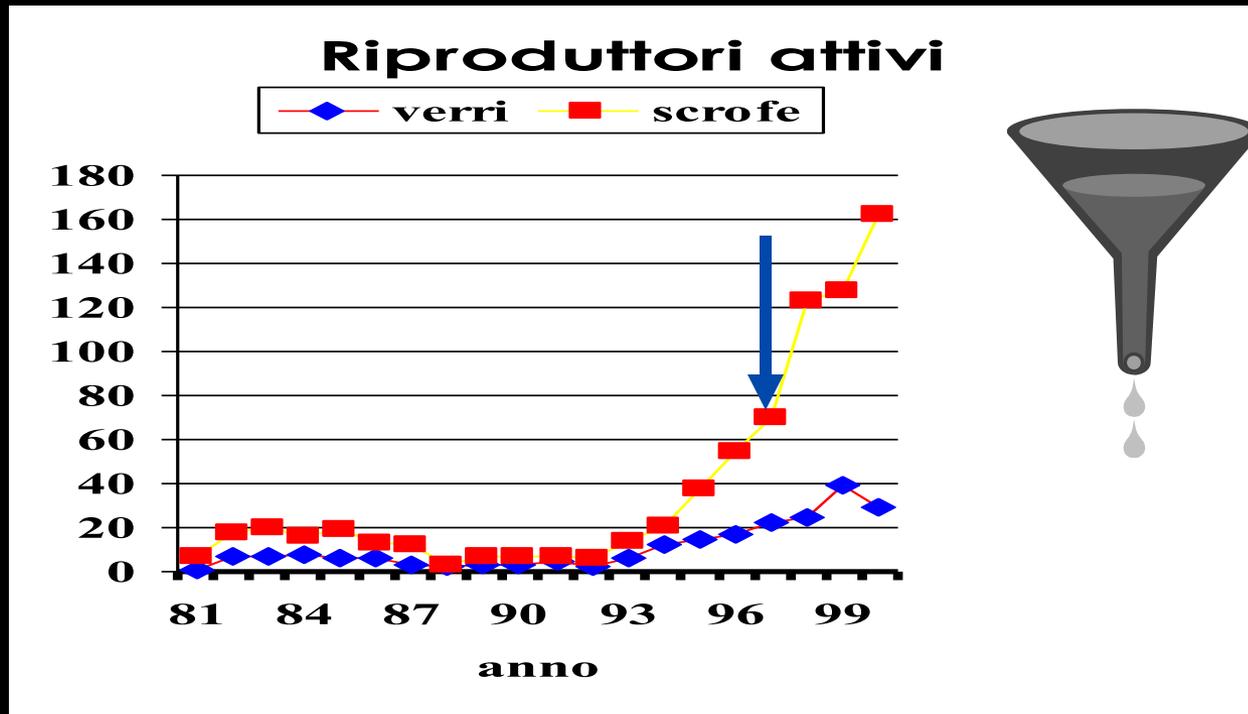
nero siciliano



pugliese

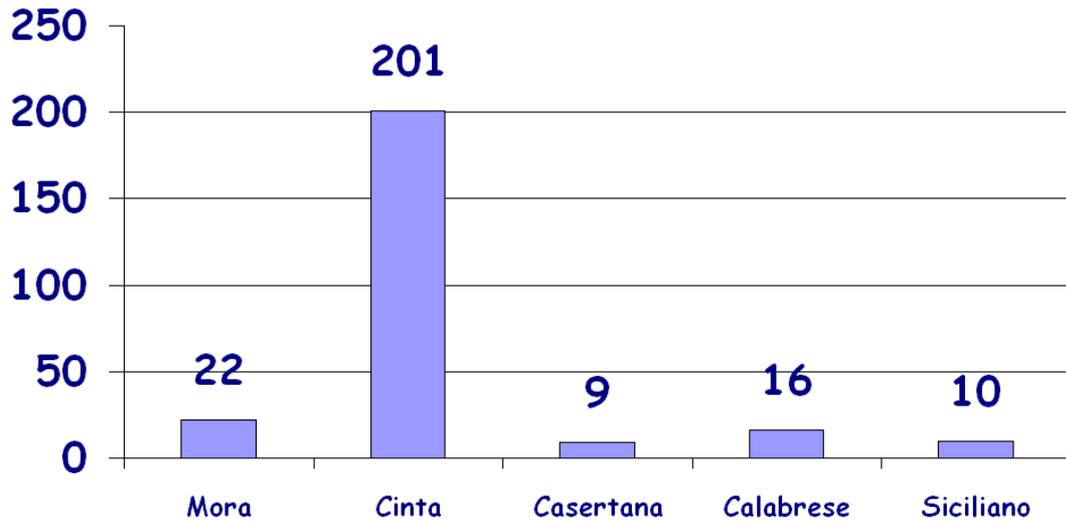


dinamica della razza



(Pugliese e coll., 2005)

verri



OGGI

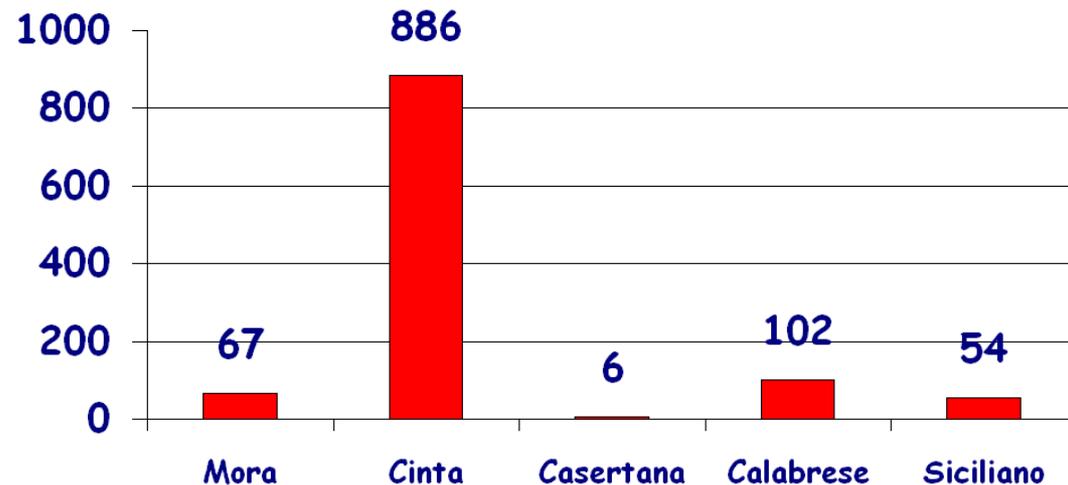
2011

allevamenti sono 150

consistenza totale delle
scrofe 1000 di capi

numero allevamenti toscani
hanno prodotto 7.425 suini

scrofe



Nel 2000 viene costituito il "Consorzio di Tutela della Cinta Senese".

Nato con lo scopo di difendere, tutelare e promuovere la Cinta Senese e i suoi prodotti trasformati, ne tutela l'uso della denominazione di origine.

I suini devono vivere allo **stato brado o semibrado**, pascolando liberi in boschi e prati; l'alimentazione è disciplinata da un regolamento ferreo. Tutti i soggetti sono **identificati** e certificati fin dalla nascita. I **salumi** possono fregiarsi del marchio consortile, che riporta un **codice numerico identificativo** dal quale è possibile risalire al suino, all'allevamento, alla data di macellazione e al numero dei tagli trasformati nel rispetto delle norme.

Dal 30/07/2015 Il Consorzio di tutela della Cinta Senese ottiene dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali l'incarico a svolgere **attività di tutela per la DOP "Cinta Senese"**: questo ente potrà quindi operare "erga omnes" svolgendo una più efficace ed incisiva attività di tutela a favore del consumatore.

La Denominazione di Origine Protetta “Cinta Senese” è tutelata a livello nazionale dal decreto ministeriale di protezione transitoria in attesa di essere riconosciuta come tale anche in sede comunitaria.

La zona d'origine

La zona di produzione, intesa come la zona nella quale avvengono la nascita, l'allevamento, la macellazione dei suini, nonché il sezionamento ed il successivo confezionamento delle carni da essi derivanti è costituita dal territorio della **Regione Toscana**, storicamente vocata all'allevamento della prestigiosa razza Cinta Senese, le cui origini sono antichissime. Una delle prime testimonianze della sua esistenza è infatti l'immagine effigiata nell'affresco del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti nel Palazzo Comunale di Siena, risalente al 1338.

L'allevamento

Le carni derivano da suini maturi, di **età alla macellazione non inferiore ai 12 mesi**, appartenenti esclusivamente alla razza Cinta Senese e come tali rigorosamente registrati ed identificati. A partire dal quarto mese di vita, gli animali sono tradizionalmente allevati allo stato brado/semibrado, in appezzamenti recintati e non, provvisti di eventuali ricoveri per le ore notturne o in condizioni climatiche sfavorevoli, compresi in **boschi ricchi di specie quercine** idonee alla produzione delle ghiande **e/o in terreni seminativi – pascolativi tipici dell'ambiente pedoclimatico toscano**.

La loro alimentazione è fornita quindi dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi, seminati con **essenze foraggere** (lupinella, trifoglio, ginestrino...) e **cerealicole** (frumento, avena, segale...). L'ambiente e l'utilizzo quasi esclusivo di **risorse alimentari spontanee** (parzialmente integrate da componenti di esclusiva provenienza vegetale e minerale) hanno nel tempo selezionato suini in possesso di sviluppate caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento al territorio e resistenza alle malattie che non trovano riscontro in altre razze suine comunemente allevate e che si ripercuotono favorevolmente sulla qualità stessa delle carni.



Le caratteristiche delle carni

Le carni ottenute dalla macellazione e dal sezionamento delle mezzene, per le quali viene richiesta la certificazione ai fini della DOP, si presentano (per 100 gr di carne edibile – 24 ore post mortem):

- a) di colore: **rosa acceso e/o rosso**;
 - b) **di tessitura: fine**;
 - c) di consistenza: compatta, **leggermente infiltrata di grasso**, tenera, succulenta con aroma della carne fresca;
 - d) conformi rispetto alla rilevazione dei seguenti valori parametrici:
 - 1) contenuto in acqua: non superiore al 78%;
 - 2) contenuto in **grassi: non inferiore al 2,5%** (riferito al muscolo Longissimus dorsi);
 - 3) valori di pH compresi nell' intervallo tra 5,6 e 6,0 (riferito al muscolo Longissimus dorsi , all' altezza dell' ultima costola);
- e come tali sono immesse al consumo, sotto forma di tagli anatomici interi o parziali, preparate sfuse o confezionate.





Cinta Senese D.O.P.

???



sui tagli di carne fresca destinati al consumatore finale viene apposto il Sigillo Consortile con codice numerico di rintracciabilità



SUINO CINTO TOSCANO D.O.P.
TIPO GENETICO
CINTA SENESE



Cinta Senese D.O.P

Cinta Senese

**Denominazione d'Origine
Protetta**

Garantito dal Ministero delle Politiche
Agricole Alimentari e Forestali ai sensi
dell'art. 10 Reg. (CE) n. 510/2006

Codice tracciabilità

0027672

CONSORZIO TUTELA

AUTORIZZATO DA



CINTA SENESE

**CODICE
CONSORTILE**

2283467

**PRODOTTO OTTENUTO
DA CARNI DI
CINTA SENESE
D.O.P.**

Prot. n. 1707

18 APR. 2012

Oggetto Carni di suini di razza Cinta senese

Agli interessati

LORO SEDI

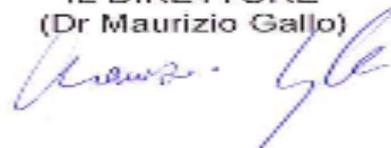
Con Regolamento (UE) n. 217/2012, l'Unione Europea ha riconosciuto la Denominazione di Origine Protetta "Cinta Senese", riservata esclusivamente alle carni suine di animali di razza Cinta senese nati, allevati e macellati in Toscana.

A seguito del riconoscimento, l'ANAS, che è responsabile della tenuta del Registro Anagrafico della razza "Cinta senese", ha scritto una lettera ai competenti uffici del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per chiedere precisazioni in ordine all'utilizzo della denominazione di questa razza da parte degli allevatori ubicati al di fuori della regione Toscana.

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha risposto con una lettera che si allega alla presente, con cui si ammette la possibilità di utilizzare il riferimento alla razza Cinta senese sull'etichetta delle carni dei suini iscritti al Registro anagrafico, purché si utilizzi la dicitura "carne di suino di razza Cinta senese" scritta con caratteri dello stesso tipo e dimensione. Si richiama l'attenzione sul fatto che tutti i caratteri devono essere in minuscolo, tranne l'iniziale "C" maiuscola di "Cinta senese".

Nel rimanere a disposizione per eventuali necessità di chiarimento, si porgono i più cordiali saluti.

IL DIRETTORE
(Dr Maurizio Gallo)





**marcatura
intera da
riproduzione**



marcatura
tagliata da
ingrasso

**come (dovrebbe) vivere
una cinta senese?**



**OGNI ANIMALE SELEZIONATO
OTTIENE I MIGLIORI RISULTATI
PRODUTTIVI SOLO NELL' AMBIENTE
ORIGINARIO DI SELEZIONE**







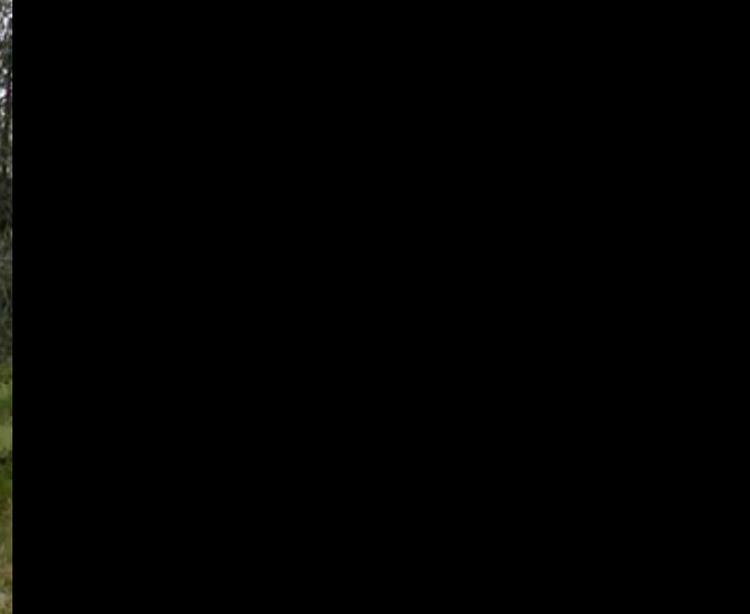


IPERPASCOLAMENTO



IPERPASCOLAMENTO





PASCOLO

=

**AREA CON VALORE
ALIMENTARE**







PAGLIA











**suini nel bosco
esclusivamente quando
questo ha valore
alimentare**