

PROVVEDIMENTO 30 marzo 2020.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Cinta senese» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (UE) n. 217 del 13 marzo 2012.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 217/2012 della Commissione del 13 marzo 2012 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Cinta senese»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 412/2020 della Commissione del 12 marzo 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Cinta senese», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Cinta senese», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 412/2020 della Commissione del 12 marzo 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L 82 del 19 marzo 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Cinta senese», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 30 marzo 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

CINTA SENESE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Cinta Senese» è riservata esclusivamente a tutte le porzioni commestibili della carcassa di suini nati, allevati e macellati in Toscana, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, redatto ai sensi del reg. (UE) n. 1151/2012.

Art. 2.

La D.O.P. «Cinta Senese» è riservata a tutte le porzioni commestibili ottenute conformemente al presente disciplinare dalla carcassa di suini nella quale risulti presente carne che possiede le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisico-chimiche:

(per gr. 100 di carne edibile - ventiquattro ore *post mortem*):

contenuto in acqua: non superiore al 78%;

contenuto in grassi: non inferiore al 2,5%;

ph 45 (pH misurato a quarantacinque minuti *post mortem*): da 6 a 6,5.

Caratteristiche sensoriali:

colore: rosa acceso e/o rosso;

tessitura: fine;

Consistenza: compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, con aroma della carne fresca.

Art. 3.

L'area geografica di produzione della «Cinta Senese» D.O.P. è rappresentata dal territorio amministrativo della Regione Toscana fino all'altitudine di 1.200 metri s.l.m., altitudine oltre la quale le condizioni ambientali risultano sfavorevoli all'allevamento.

Art. 4.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'Organismo di controllo degli allevatori, macellatori, sezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Per quanto riguarda gli alimenti somministrati agli animali, la provenienza dall'area geografica delimitata è attestata da apposita documentazione rilasciata dai fornitori agli allevatori.

Gli allevatori quindi, mediante appropriate registrazioni interne dovranno dare evidenza del rispetto di quanto previsto all'art. 5.

La documentazione fornita dai fornitori e le registrazioni interne degli allevatori devono essere consultabili dall'Organismo di controllo in sede di verifica. Inoltre, i soggetti provenienti dagli accoppiamenti del tipo genetico razza Cinta Senese devano essere identificati non oltre quarantacinque giorni dalla nascita, mediante l'apposizione sulle orecchie di idoneo segno distintivo (fascetta o bottone auricolare) indicante il codice di identificazione del soggetto idoneo.

È consentito l'utilizzo di colorazioni diverse per il segno distintivo, qualora sussista la necessità di identificare il soggetto destinato alla eventuale carriera riproduttiva da quelli destinati alla macellazione. Subito dopo la macellazione è posto il marchio a fuoco sulle mezzene ed il contrassegno su tagli e porzioni destinati al consumo.

Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Art. 5.

Allevamento.

Razza: i suini dalla cui carcassa si ricavano porzioni designabili «Cinta Senese» D.O.P sono esclusivamente derivanti dall'accoppiamento di soggetti entrambi iscritti al registro anagrafico e/o libro genealogico del tipo genetico Cinta Senese.

Identificazione.

I soggetti devono essere identificati non oltre quarantacinque giorni dalla nascita, mediante l'apposizione sulle orecchie di idoneo segno distintivo (fascetta o bottone auricolare) indicante il codice di identificazione del soggetto idoneo. È consentito l'utilizzo di colorazioni diverse per il segno distintivo, qualora sussista la necessità di identificare il soggetto destinato alla eventuale carriera riproduttiva da quelli destinati alla macellazione. I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati alla stato brado/semi brado a partire dal quarto mese di vita. Gli animali devono soggiornare quotidianamente in appezzamenti di terreno sia recintati che non, provvisti di eventuale ricovero per le ore notturne e/o per le condizioni climatiche sfavorevoli. Il limite massimo di capi allevabile è di Kg 1.500 peso vivo per ettaro. I riproduttori possono essere ricoverati in apposite strutture (stalle) nel periodo di accoppiamento, *pre* e *post* parto ciò per favorire i controlli sanitari e i parti.

Alimentazione.

L'alimentazione è fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole all'interno della zona delimitata all'art. 3 del disciplinare. È consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera, che costituisce una parte della razione giornaliera ammessa per i suini oltre il quarto mese di vita, non superiore al 2% del peso vivo dell'animale. Solo ed esclusivamente in presenza o a seguito di condizioni climatiche sfavorevoli al completo utilizzo dei pascoli o del bosco, quali siccità, periodi prolungati di pioggia o di copertura nevosa, è ammessa un'integrazione alimentare giornaliera non superiore al 3% del peso vivo per garantire un normale sostentamento dell'animale.

Differentemente per i suinetti fino al quarto mese di età e per le scrofe durante la fase dell'allattamento, trattandosi di soggetti allevati anche stabulati, la somministrazione dell'integrazione alimentare può raggiungere la totalità del fabbisogno giornaliero di alimenti senza limitazione per quanto riguarda la tipologia dei prodotti ammessi.

I costituenti dell'integrazione devono provenire per almeno il 60% del peso totale somministrato all'animale dall'area geografica di produzione.

Per tali integrazioni sono ammessi i seguenti prodotti:

prodotti energetici: tutti i cereali integrali e/o loro sottoprodotti, compresi quelli della molitura;

prodotti proteici: oleaginose (ad eccezione della soia e derivati) e tutti i legumi integrali e/o loro sottoprodotti;

fibre foraggi, frutta e ortaggi freschi e/o loro sottoprodotti.

È consentito inoltre l'impiego di integratori vitaminici e/o minerali.

Macellazione.

Gli animali macellati devono avere almeno dodici mesi di età. Le mezzene devono essere marchiate a fuoco nelle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Al sezionamento ogni taglio destinato al consumo deve essere provvisto del contrassegno di cui all'art. 8 del presente disciplinare. L'apposizione del marchio a fuoco e/o del contrassegno deve essere effettuata rispettivamente nell'impianto di macellazione e/o di sezionamento.

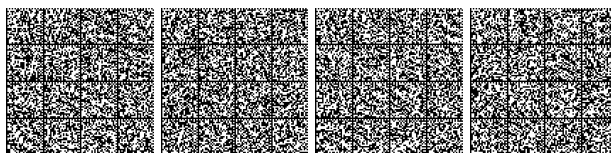
Il marchio a fuoco riporta il logo della D.O.P. «Cinta Senese» ed il codice del macello.

Dopo la macellazione la mezzena viene refrigerata e sezionata per ottenere i tagli e le porzioni per l'immissione al consumo o atti alla lavorazione della salumeria tradizionale toscana.

Art. 6.

Il legame tra la D.O.P. «Cinta Senese» e la zona geografica delimitata si giustifica proprio in merito al tipo di allevamento e di alimentazione che caratterizza la razza Cinta Senese. La culla di origine è la zona di Montemaggio e successivamente tale razza si è diffusa nel Chianti e in tutta la Toscana. In tale zona vi sono boschi misti, ricchi di specie quercine idonee alla produzione della ghian-

da e/o terreni seminativi marginali. Questi pascoli, spesso poveri e argillosi, sono usualmente coltivati a foraggere da pascolo, quali lupinella, ginestrino, trifoglio, ecc. e sono tutti tipici dell'ambiente pedo-climatico toscano. La razza Cinta Senese è allevata in questa area proprio per sfruttare gli appezzamenti boschivi, in genere cedui di latifoglie con prevalenza di specie quercine e macchia mediterranea. L'ambiente così difficile e l'uso quasi esclusivamente di risorse alimentari spontanee, ha selezionato nel tempo, suini in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento all'ambiente e resistenza alle malattie che non trovano riscontri nelle altre razze suine comunemente allevate. Nel corso dei secoli, infatti, tale razza si è ben adattata all'allevamento anche nelle zone appenniniche della Toscana e, soprattutto, in tutti gli appezzamenti di seminativi e pascolativi «poveri». In pratica l'allevamento consiste nel «pascamento» degli animali, utilizzando le risorse del territorio, fornite dai boschi e dai terreni sopra descritti, per poi ricoverarli la notte. Tale forma di allevamento consente un notevole contenimento di problemi sanitari, nonché assenza di stress, tutti fattori che si manifestano favorevolmente sulla qualità delle carni della DOP «Cinta Senese». L'intervento dell'uomo, nei secoli, ha selezionato suini in grado di adattarsi bene all'ambiente toscano ed al tipo di allevamento naturale, condizioni che hanno facilitato il mantenimento di una inalterata tipologia di allevamento, con conseguenza diretta sulle tradizionali caratteristiche compositive, bromatologiche e qualitative delle carni che risultano caratterizzate da leggera infiltrazione di grasso intramuscolare. Il pascamento influisce sulla composizione genetica rendendo la carne maggiormente idonea per il consumo fresco e soprattutto per i prodotti trasformati, in quanto tale fattore si traduce in una maggior capacità di ritenzione idrica e quindi minori cali di cottura dovuta alla perdita di acqua e minori perdite di salagione nella prima fase di stagionatura dei prodotti trasformati. Tra le caratteristiche della carne «Cinta Senese» risulta interessante anche la componente lipidica. Nello specifico, il contenuto in grasso intramuscolare definito all'art. 2, viene considerato un importante valore per assicurare gusto e sapidità alla carne e non è comune a tutte le carni suine. Inoltre anche la composizione degli acidi grassi insaturi, costituita da una maggior quantità di acido oleico, precursore di aromi favorevoli alle caratteristiche organolettiche della carne ed una minore percentuale di acido linoleico, che in quantità eccessive portano a scadimento della qualità del prodotto, risulta essere influenzata dall'alimentazione con le essenze tipiche dei boschi e dei pascoli toscani. È opportuno ricordare che oggi, la carne di Cinta Senese viene direttamente associata alla sua regione di origine anche perché nel 1998 fu oggetto di una importante attività di valorizzazione delle sue qualità poiché espressione della tradizione alimentare toscana. Grazie a questi interventi condotti dalle amministrazioni regionali, a partire dal 1998 si poté assistere ad un ritorno sul mercato delle carni «Cinta Senese», tanto che anche nei menù dei ristoranti, iniziò a figurare la denominazione «Cinta Senese» associata al taglio di carne. Ancora oggi le carni a denominazione Cinta Senese sono molto ricercate tanto da spuntare al commercio prezzi molto più alti rispetto alle altre, come testimoniato dal listino della Camera di commercio dell'industria dell'artigianato e agricoltura di Siena del 2001 e del 2002. A questi dati va poi associato anche il fatto che l'origine toscana delle carni di Cinta Senese è uno degli elementi richiesti dall'acquirente, perché garanzia della bontà e della qualità delle carni. Le testimonianze storiche dell'allevamento e della trasformazione delle carni della D.O.P. «Cinta Senese» affondano nel passato. Nel Palazzo Civico di Siena è famoso l'affresco del 1340 di Ambrogio Lorenzetti nell'allegoria del «Buongoverno», dove è rappresentato il suino della razza Cinta Senese. Nel corso del tempo, l'uso delle carni «Cinta Senese» si afferma: ne è esempio la citazione di Bartolomeo Benvoglianti nel «Trattato de l'origine et accrescimenti de la Città di Siena», edito in Roma, nel 1571, laddove si parla di utilizzazione delle carni per la macellazione e la trasformazione in salumi tradizionali del territorio d'origine. Nel 1890 circa, il dott. Dondi G., della cattedra ambulante di agricoltura di Siena, conferma l'adattamento dell'allevamento della razza Cinta Senese, da cui derivano le carni, quale «la più antica razza italiana adatta al duro ambiente delle colline e della montagna toscana». Nel 1927, il prof. Ettore Mascheroni, sulla Nuova Enciclopedia Agraria Italiana, dichiara che «la carne è ottima e molto saporita e sono noti in commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo le salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese».



Art. 7.

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'Organismo di controllo a ciò preposto è IFCQ Certificazioni - via Rodeano n. 71 - San Daniele del Friuli (Udine), tel. 0432-940349, fax 0432-943357 info@ifcq.it ifcq@pec.it

Art. 8.

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto sono quelle previste dalla normativa vigente.

Le mezzene devono essere marchiate a fuoco nelle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota.

Il marchio a fuoco riporta il logo della D.O.P. «Cinta Senese» ed il codice del macello.

Tutti i tagli, che risultano dal sezionamento della mezzena, marchiata a fuoco, e che sono destinati al consumatore finale, devono avere un contrassegno che reca le seguenti informazioni:

- 1) il logo di cui all'art. 9;
- 2) il nome della denominazione protetta: Cinta Senese D.O.P.;
- 3) il simbolo dell'Unione;
- 4) il codice di tracciabilità tramite il quale è possibile risalire all'identificazione dell'animale (luogo e data di nascita), al luogo e data di macellazione e di sezionamento, oltre che ai quantitativi posti alla vendita.

Nel caso del prodotto preimballato destinato al consumatore finale le suddette informazioni devono risultare presenti in un contrassegno inviolabile associato al prodotto stesso.

Possono inoltre essere riportate eventuali informazioni a garanzia del consumatore.

Art. 9.

Scudo araldico di colore rosso scuro (Terra di Siena - ciano 25%, magenta 89%, giallo 78%, nero 7%) con raffigurazione di Suino in colore grigio scuro con fasciatura sul tronco centrale di colore bianco, il tutto in circonferenza di colore rosso scuro (Terra di Siena - ciano 25%, magenta 89%, giallo 78%, nero 7%). Il carattere tipografico utilizzato per il logo-tipo «Cinta Senese D.O.P. allevata in Toscana secondo tradizione» è il Book Antiqua. La scritta «allevata in Toscana secondo tradizione» deve essere di dimensioni inferiori 2 pt rispetto alla scritta «Cinta Senese D.O.P.». Il logo può essere eseguito con i medesimi caratteri in versione bianco/nero su supporti di materiali diversi, ingrandito o rimpicciolito purché rispetti le proporzioni e disposizione del testo.



Cinta Senese D.O.P.

20A01949

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 26 marzo 2020.

Riclassificazione del medicinale per uso umano «Esomeprazolo Pensa Pharma», ai sensi dell'articolo 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537. (Determina n. 291/2020).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, recante «Disposizioni urgenti per favorire lo sviluppo e per la correzione dell'andamento dei conti pubblici», convertito, con modificazioni, nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che ha istituito l'Agenzia italiana del farmaco;

Visto il decreto 20 settembre 2004, n. 245 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze: «Regolamento recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, a norma dell'art. 48, comma 13, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326», così come modificato dal decreto 29 marzo 2012, n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze: «Modifica al

regolamento e funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco (AIFA), in attuazione dell'art. 17, comma 10, del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111»;

Visti il regolamento di organizzazione, del funzionamento e dell'ordinamento del personale e la nuova dotazione organica, definitivamente adottati dal consiglio di amministrazione dell'AIFA, rispettivamente, con deliberazione 8 aprile 2016, n. 12, e con deliberazione 3 febbraio 2016, n. 6, approvate ai sensi dell'art. 22 del decreto 20 settembre 2004, n. 245, del Ministro della salute di concerto con il Ministro della funzione pubblica e il Ministro dell'economia e delle finanze, della cui pubblicazione sul proprio sito istituzionale è stato dato avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 140 del 17 giugno 2016;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145, recante «Disposizioni per il riordino della dirigenza statale e per favorire lo scambio di esperienze e l'interazione tra pubblico e privato»;

Visto il decreto del Ministro della salute del 15 gennaio 2020, con cui il dott. Nicola Magrini è stato nominato direttore generale dell'Agenzia italiana del farmaco e il relativo contratto individuale di lavoro sottoscritto in data 2 marzo 2020 e con decorrenza in pari data;

