



---

## CINTA SENESE DOP, DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

*La garanzia della qualità dalle regole che l'allevamento deve rispettare*

Per avere la denominazione di origine protetta Cinta Senese, l'allevamento deve rispettare precise regole. Eccone una sintesi:

- Provenienza. Animali nati, allevati e macellati nel territorio amministrativo della Toscana fino ad una altitudine di 1200 metri s.l.m. (art. 3).
- Razza. Esemplari nati dall'accoppiamento di soggetti iscritti entrambi al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del tipo Cinta Senese.
- Allevamento. I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado o semibrado in boschi o terreni coltivati a foraggiere dal quarto mese di vita. Devono stare in appezzamenti dove sono presenti ricoveri con la funzione di ospitare i suini durante la notte. Il peso vivo complessivo ad ettaro è di 1.500 Kg.
- Alimentazione. E' fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni con piante foraggiere (l'ideale è un bosco di leccio che fornisce ghiande, piccole radure dove pascolare e una piccola sorgente con una pozza di fango). E' consentita una integrazione alimentare giornaliera, non superiore al 2% del peso vivo del soggetto sopra i 4 mesi di vita, composta dal 60% di prodotti provenienti dalla zona di produzione. I prodotti utilizzabili sono: cereali integrali (non inferiore al 45% del totale, soprattutto sorgo e mais), legumi integrali, semi oleosi (per esempio girasole, ma è esclusa la soia), ortaggi e frutta fresca, integratori vitaminici e/o minerali (per esempio farina di favino, farro e orzo, in percentuali diverse a secondo dell'età).
- Macellazione. Gli animali macellati devono avere un'età superiore ai 12 mesi (il peso di macellazione è in media 140 Kg per la produzione di salumi e carni fresche). Devono essere marchiate a fuoco le mezzene delle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Il taglio destinato al consumo deve essere provvisto di contrassegno, ovvero il marchio a fuoco con il logo "DOP Cinta Senese" ed il codice del macello (art. 4).
- Caratteristiche della carne. Acqua non superiore al 78%, grassi inferiori al 2,5%, colore rosa acceso e/o rosso, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, succulenta (art. 2).
- Tracciabilità. Ogni fase della produzione deve essere registrata. (art. 4).

---

Strada di Cerchiaia, 41/4 – 53100 – Siena / Tel. **0577 1606961** Fax. **0577 1601244**

e-mail: [info@cintasenesedop.it](mailto:info@cintasenesedop.it) PEC: [consorzio@pec.cintasenesedop.it](mailto:consorzio@pec.cintasenesedop.it) WEB: [www.cintasenesedop.it](http://www.cintasenesedop.it)

P.IVA: 01027580529 - Iscrizione CCIAA: 114716 - MPS: IT71E0103014216000000773852

*\*In conformità a quanto previsto dall'art. 2199 c.c.*