

Il presente documento non ha carattere di ufficialità. La consultazione è gratuita

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
“GRAN SUINO PADANO DOP”**

Articolo 1- Denominazione

La denominazione di origine protetta “Gran Suino Padano” è riservata alle carcasse ed ai tagli, anche confezionati, ottenuti dai suini nati, allevati, macellati e sezionati secondo le prescrizioni del presente disciplinare.

Articolo 2 - Descrizione del prodotto

La denominazione “Gran Suino Padano” è riservata ai seguenti tagli di carne fresca, refrigerata ovvero congelata, ottenuti dal sezionamento successivo alla macellazione dei suini descritti all’articolo 5:

- Mezzena
- Coppa
- Lombo
- Cosciadisossatarifilata
- Lardo
- Spalla
- Pancetta integrale
- Gola
- Trito

Il peso a freddo della carcassa, così come definita dalla regolamentazione comunitaria, è tale da consentire la sua classificazione nella categoria pesante ed è superiore a kg 110. Le carni, al momento della attribuzione della denominazione, presentano le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e bromatologiche:

- a) sono mature, sode e compatte;
- b) possiedono una buona tenuta alla cottura ed adeguata tenerezza, da riscontrarsi obiettivamente sul muscolo Longissimus dorsi;
- c) manifestano un’ ottima idoneità alla trasformazione;
- d) il grasso di copertura si presenta di colore bianco o rosato, senza altre colorazioni anomale, consistente, non ossidato od untuoso;
- e) l’assenza di miopatie e di macro/microemorragie nella frazione muscolare, che si presenta con marezzatura moderata;
- f) valore di pH, nel muscolo Longissimus dorsi all’altezza dell’ultima costola, compreso nell’intervallo tra 5,8 e 6,0, se rilevati entro un’ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6,0, se rilevato tra le ventidue e le ventisei ore dalla macellazione;
- g) valori del numero di jodio, rilevato dalla porzione collocata alla base della coscia e riferito al grasso di copertura corrispondente (comprendente sia lo strato lipidico esterno che quello più interno), nel limite massimo di 70;
- h) lipidi intramuscolari rilevati nel muscolo Longissimus dorsi, all’altezza dell’ ultima costola, non inferiori all’ 1,4% e non superiori al 5,0%.

Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare, sono immesse al consumo previa frollatura e presentano le seguenti caratteristiche necessarie ai fini dell’ottenimento della DOP:

- a) mezzena : carcassa di suino, divisa a metà mediante sezionamento longitudinale con resezione

dei corpi vertebrali, dal sacro all'atlante, senza lingua, setole, unghie, organi genitali, rognoni, diaframma, piede anteriore, testa, coda e sugna;

b) coppa con osso : sezione della colonna vertebrale tra la terza e la quarta vertebra dorsale – ovvero tra la quarta e la quinta – ottenuta tagliando le relative costole agli angoli, mantenendo le corrispondenti epifisi, le sette emivertebre cervicali, le tre o quattro emivertebre dorsali, privata della cotenna e del grasso di copertura, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

c) lombo modena : (con costina e fondello), ottenuto dopo il distacco dell'ultima emivertebra lombare, del Sacro e della terza articolazione intervertebrale dorsale, del muscolo Longissimus dorsi e della testa del filetto, composto dalle costole, dalle cartilagini di prolungamento, dalle rimanenti emivertebre dorsali, lombari e sacrali, con i muscoli del dorso privati del lardo e della cotenna, con peso unitario minimo di Kg 8,5;

d) lombo milano : (senza costina e con fondello) ottenuto come indicato alla lettera c) per quanto attiene alla base ossea, ma con il taglio delle costole in corrispondenza del loro angolo toracico, con peso unitario minimo di Kg 6,8;

e) lombo bologna : (senza costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera c), previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

f) lombo padova ovvero venezia : (con costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera c) per quanto attiene alla base ossea, previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 7,2;

g) coscia disossata rifilata : ottenuta previo disossamento integrale e costituita dai muscoli Semimembranoso, Semitendinoso, Bicipite femorale, previa asportazione del filetto, della cartilagine dell'anca e del grasso sotto-fesa e con sezionamento trasversale dei muscoli per il taglio esterno, presentata con o senza fesa ovvero con o senza stinco, con peso unitario minimo di Kg 6,5;

h) lardo (ovvero spallotto) : ottenuto dalla copertura adiposa di coppa, spalla e lombo, con spessore minimo (comprensivo di cotenna e misurato al momento della rilevazione del tenore di carne magra) di mm 20,00;

i) spalla con cotenna : ottenuta dal sezionamento della massa dei muscoli della spalla e del braccio e costituita dai muscoli Deltoide, Soprspinato, Infraspinato, Piccolo rotondo, Grande rotondo, Sottoscapolare, Capsulare e dai muscoli flessori ed estensori dell'avanbraccio, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

j) pancetta integrale con cotenna : ottenuto dal sezionamento del mantello suino e costituito da cute, sottocute, grasso superficiale e muscoli interni della regione toracica ed addominale compresa tra l'intersezione dell'arto anteriore (loggia ascellare) e dell'arto posteriore (loggia inguinale), con peso unitario minimo di Kg 6,8;

k) gola integrale con cotenna : ottenuta dal sezionamento del mantello suino e costituita dalla regione compresa tra il padiglione auricolare, la commessura labiale e la sezione di taglio della mezzena, chiusa con un taglio trasversale condotto in corrispondenza della terza vertebra toracica e privata della porzione a diretto contatto con i vasi sanguigni recisi nel corso della iugulazione, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

l) trito di la denominazione è completata dal nome del taglio anatomico dal quale ha origine il trito, ovvero è costituita dalla dicitura "trito misto"; il trito misto è ottenuto mediante assemblaggio di porzioni dei diversi tagli anatomici, di dimensioni variabili, ottenuti dal sezionamento e dalla elaborazione di quelli elencati ovvero dalla loro macinatura, comprese quelle derivanti dalla attività di sezionamento e di rifilatura delle cosce. Sono ammesse ulteriori specifiche accessorie esclusivamente su singoli tagli, se corrispondenti agli usi leali e costanti codificati presso le Camere di Commercio Industria Artigianato Agricoltura.

Articolo 3 - Zona di produzione

La zona di produzione del Gran Suino Padano, intesa come la zona dove avviene la nascita, l'allevamento, la macellazione dei suini, il sezionamento e il confezionamento delle carni, è costituita dal territorio delle seguenti regioni : Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria, Veneto.

Articolo 4 - Origine del prodotto

La tracciabilità della Denominazione d'Origine Protetta Gran Suino Padano è garantita dal "codice d'origine", individuato dal timbro indelebile recante il codice di identificazione dell'allevamento e quello del mese di nascita di ogni animale. Ogni fase del processo produttivo viene 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 dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei suini nati, allevati, macellati e sezionati, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. E' prevista l'attribuzione del codice del lotto di macellazione a tutti i tagli nonché l'attribuzione della partita di provenienza ai tagli interi o parziali destinati al consumo fresco (mezzena, coppa, lombo). La prova dell'origine del "Gran Suino Padano" è certificata dalla struttura di controllo di cui all'articolo 8, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. Gli adempimenti principali, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni segmento della filiera sono:

1. gli allevamenti da riproduzione sono tenuti ad apporre, su entrambe le cosce di ogni singolo suino, entro trenta giorni dalla nascita, un timbro recante il proprio codice di identificazione ed un ulteriore codice alfabetico che attesta il mese di nascita dell'animale; il codice d'origine così ottenuto è apposto sulle cosce in modo da risultare inamovibile ed indelebile fino a macellazione avvenuta;
2. il codice d'origine deve essere indicato sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e del controllo incrociato operati dalla struttura di controllo;
3. la tracciabilità del prodotto è garantita da procedure di registrazione adottate dal macello e dal laboratorio di sezionamento e soggette all'omologazione da parte della struttura di controllo.
4. gli stabilimenti che eseguono la macellazione dei suini ed il sezionamento delle carcasse per l'elaborazione dei tagli, ai sensi del presente disciplinare, sono identificati in base al singolo insediamento produttivo. Effettuano la classificazione delle carcasse e sono autorizzati a commercializzare il prodotto nel territorio della Comunità Europea.
5. ove le operazioni di confezionamento siano operate presso un laboratorio diverso dallo stabilimento di macellazione, gli adempimenti relativi al "lotto di macellazione" o "partita di provenienza" sono integrati dalla implementazione del "lotto di vendita" che assicura gli obiettivi della rintracciabilità della prova dell'origine oltre il livello della lavorazione e del confezionamento. Alle medesime condizioni sono subordinate sia l'elaborazione delle cosce disossate e rifilate sia l'elaborazione previa macinatura ed il confezionamento del trito presso laboratori diversi dallo stabilimento di macellazione.

Articolo 5 - Metodi di ottenimento

Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che, unitamente all'osservanza delle prescrizioni che seguono, è perseguito con la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali dei vigenti sistemi di classificazione a peso morto. Il ciclo di allevamento praticato ai sensi del presente disciplinare comprende l'allattamento e lo svezzamento (dalla nascita fino a 30 chilogrammi di peso vivo), il magronaggio (da 30 ad 80 chilogrammi di peso vivo) e l'ingrasso (oltre 80 chilogrammi di peso vivo). Le strutture e le attrezzature dell'allevamento garantiscono agli animali condizioni di benessere. I ricoveri devono garantire il ricambio dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi. I pavimenti sono compatti o caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, atermici ed antisdrucchiolevoli. Tutte le strutture e le attrezzature presentano adeguati requisiti tali da evitare il pericolo di traumatismi per gli animali. In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni del Gran Suino Padano ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni .

5.1 - Tipo genetico

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati :

- a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purchè, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità e obiettivi compatibili con quelli del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante e quindi Gran Suino Padano.

Non sono in ogni caso ammessi :

- a) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;
- b) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- c) tipi genetici ed animali con caratteri ritenuti non conformi a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione.

5.2 - Alimentazione dei suini

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici. Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n°2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come

sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

Mais, semola glutinata (1)	fino al 5% della ss della razione
Carubbe denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2).	fino all' 1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione
Latticello	fino a max 1. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino all' 1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione

Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione
(1) ovvero corn gluten feed;

(2) farina;

(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss;

(4) con punto di fusione superiore a 36C° ss = sostanza secca.

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale :

Mais(*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscamì ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione

Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche(5)	fino al 4% della ss della razione
Marco mele-pere;bucchette (6)	fino al 2% della ss della razione
Latte, siero	fino a max l. 15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e.(**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino all'8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione
	(1) e/o pannocchia (2) ad esempio : riso sbramato (3) sottoprodotti della lavorazione del frumento (4) surpressate ed insilate (5) esauste (6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori (7) e/o altri semi di leguminose (8) con punto di fusione superiore a 40C° ss = sostanza secca (*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata (**) farina di estrazione

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno. Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%. L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione. Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%. Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i

fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare. Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Fibra greggia	3%	10%	3%	8%
Grassi	3%	7%	3%	6%
Proteina greggia	14%	20%	12%	18%
Ceneri	5%	9%	4%	8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

5.3 - Età dei suini alla macellazione

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita.

5.4 - Peso dei suini alla macellazione

I suini vengono trasferiti al macello in partite omogenee. Il peso medio della partita di animali deve corrispondere a Kg 160, più o meno 10% compreso quindi tra Kg 144 e Kg 176. La carnosità media delle carcasse dei suini inviati al macello in partite omogenee per provenienza deve rientrare nelle classi centrali della griglia EUROP di cui al Reg. (CEE) n. 3220/84.

5.5 – Macellazione

Durante la fase di pre-macellazione lo scarico, il ricovero, la movimentazione, le strutture, le attrezzature e l'interazione uomo/animale devono essere tali da assicurare il rispetto del benessere animale, evitare fenomeni stressogeni e garantire la valorizzazione intrinseca delle carni del Gran Suino Padano.

5.6 – Sezionamento

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento dei tagli avvengono "a caldo", immediatamente dopo la macellazione. I tagli così come sopra sezionati sono immessi in un percorso di refrigerazione, durante il quale le carni devono raggiungere temperature di non oltre 4° C al cuore entro il termine massimo di ventiquattro ore. La conservazione tramite refrigerazione delle carni è ammessa per non oltre dieci giorni dalla data di macellazione. Inoltre la conservazione mediante congelamento delle carni non destinate alla trasformazione è limitata a 6 mesi dalla data di macellazione. I medesimi adempimenti relativi alle condizioni di trattamento termico delle carni

sono osservati anche da eventuali laboratori di sezionamento autonomamente interagenti dopo la macellazione. Ogni macellatore adotterà uno schema di raffreddamento documentato che garantirà l'abbassamento della temperatura della carcassa dopo la macellazione. Le carni sono immesse al consumo previa frollatura.

5.7 - Elaborazione dei tagli

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento danno luogo alla elaborazione dei tagli elencati all'articolo 2 .

Nell'ambito della attività di elaborazione :

a) la pancetta integrale è delimitata da una sezione che corre lungo la linea mediana addominale e, dorsalmente, lungo una linea interna che tende a corrispondere con l'intersezione prossimale dei muscoli intercostali e successivamente rifilato asportando prossimalmente e con un taglio trasversale la porzione di grasso e cotenna situata all'altezza della spalla e la porzione di grasso molle situata alla congiunzione con la coscia (bronza); successive mondature possono comportare l'asportazione degli strati interni del grasso molle e delle porzioni più interne dei muscoli respiratori intercostali ed addominali (carnetta di pancetta);

b) la coscia disossata è ottenuta mediante rimozione dell'ala iliaca, del femore, della rotula, della tibia, del perone e, parzialmente, delle ossa del tarso;

c) il trito derivante da carni macinate presenta valori di Aw (water activity) superiori a 0,97. Le carni, ai fini della attribuzione della denominazione protetta, possono essere lavorate sia sotto forma di tagli anatomici interi che parziali, preparate sfuse o confezionate a condizione che, in ogni caso, le corrispondenti attività produttive risultino sempre documentate in funzione della rintracciabilità e della prova dell'origine.

5.8 - Confezionamento

I tagli interi possono essere lavorati per il confezionamento e la successiva immissione al consumo, con l'uso della denominazione Gran Suino Padano, a condizione che tutte le operazioni corrispondenti si svolgano presso laboratori, anche diversificati, comunque ubicati nel territorio indicato all'articolo 3 e soggetti al sistema di controllo di cui all'articolo 8.

Articolo 6 - Elaborazioni e trasformazioni

I prodotti per la cui preparazione sono utilizzate carni di Gran Suino Padano, anche a seguito di processi di ulteriore elaborazione non prevista dal presente disciplinare o di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione al di fuori della lista degli ingredienti, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che :

a) la carne di Gran Suino Padano costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

b) gli utilizzatori del prodotto siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione di origine protetta riuniti nel Consorzio incaricato per la tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione

protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

Articolo 7 - Legame con l'ambiente geografico

Nel più vasto contesto europeo, la storia della suinicoltura padano-italica e delle sue implicazioni di carattere produttivo ed alimentare documenta in modo palese i requisiti di un autonomo percorso evolutivo strettamente coordinato con l'ambiente, inteso nelle sue implicazioni geografiche, storiche, sociali ed economico-produttive. Sotto il profilo della omogeneità geografica del territorio, va osservato che le regioni delimitate (che vanno dalla pianura padana al Molise) appartengono a due zone climatiche molto simili, quella a clima temperato subcontinentale e quella a clima temperato sublitoraneo, con temperature medie annue comprese tra i 10° ed i 14,5° ed una notevole uniformità di condizioni generali quali la luminosità, le precipitazioni, la ventosità, le escursioni termiche, ecc., con una netta distinzione con la zona a clima temperato caldo, che comprende viceversa le regioni dell'Italia meridionale ed insulare (estraneae all'areale delimitato dall'articolo 3).

L'allevamento del Gran Suino Padano si è sviluppato in queste due zone proprio grazie alla citata uniformità delle condizioni climatiche, associata all'uso di una alimentazione basata prevalentemente – come già sostenuto all'articolo 4 – sulla produzione cerealicola (mais, orzo, avena, ecc.) e sui sottoprodotti della attività casearia (siero, cagliate e latticello) notoriamente coincidenti, sul territorio, in una straordinaria sintesi di interagenti fattori naturali ed umani.

Nell'ambito del territorio considerato dal presente disciplinare, il radicamento e la diffusione dell'allevamento suino sono documentati fin da epoche remotissime e con grande profusione di riscontri storici.

Nell'ambito del medesimo territorio, è parimenti e notoriamente documentato lo sviluppo di esperienze produttive organiche di elaborazione delle carni suine, tutte basate sul principio elementare dello sfruttamento della carne resa disponibile da una suinicoltura sviluppatasi per assecondare :

- in primis, la domanda di cibo (proteine e calorie) originata dalle esigenze alimentari primordiali;
- successivamente, la domanda di prodotti da stagionare, cresciuta con l'evolvere di una società urbanizzata;
- da ultimo, più recentemente, la domanda di materia prima necessaria per sostenere un autentico sistema produttivo moderno, tra i più integrati ed evoluti del panorama agroindustriale mondiale.

Questo percorso evolutivo ha trovato nelle condizioni dell'ambiente il fulcro per il prodursi di interrelazioni sinergiche tra l'allevamento zootecnico del bovino e quello suinicolo. L'asse derivatone, che sta all'origine dell'indissolubile saldatura territoriale tra allevamento zootecnico e trasformazione delle carni, è stato progressivamente integrato e potenziato dall'evoluzione di un tipo genetico specificamente vocato, della sua utilizzazione su scala sempre più vasta, fino a produrre – in epoca moderna – la definizione di “suino pesante”, da contrapporsi inevitabilmente a quello “leggero”, evoluto sulla base di indirizzi ed esigenze diversi anche su base territoriale. Questa specifica caratterizzazione è stata finanche riconosciuta a livello istituzionale europeo e nazionale, con l'adozione di misure applicative “personalizzate” per l'Italia, la cui popolazione suinicola continentale è attualmente caratterizzata per circa il 75% dal suino pesante , che interessa – in termini di presenza sul territorio – non meno dell' 85 % dell' intera popolazione

censibile nelle regioni indicate all' articolo 3 del presente disciplinare. L'importanza dei fattori umani è dimostrata dalla stessa tecnica di elaborazione di uno dei principali tagli tra quelli considerati dal presente disciplinare. Non è infatti un caso che il lombo, tradizionalmente, venga preparato sulla base di un rituale di elaborazione rigorosamente codificato attraverso il nome della città (e, quindi, del mercato di riferimento di elaboratori ed utilizzatori) presso il quale veniva praticato, con modalità "leali e costanti", in quell'asse compreso tra Milano, Bologna, Modena e Padova-Venezia che percorre idealmente il territorio considerato dal presente disciplinare.

Da ultimo, con riferimento alla connotazione geografica insita nella denominazione, è fuori discussione la "padanità" del contesto evolutivo, storico ed economico del sistema produttivo descritto dal disciplinare, tale da avere pervaso larga parte della penisola italiana, fino alle zone di confine con quei tratti "mediterranei" del territorio più meridionale della penisola.

Il termine "gran" (grande) che qualifica la denominazione Suino Padano è sinonimo di pesante, maturo e descrive la caratteristica principale del suino stesso, rappresentata da un peso ed una taglia elevati rispetto al suino tradizionalmente allevato al di fuori della zona tipica di produzione.

Nel 1584, Agostino Gallo, nobile bresciano, in "Le Vinti Giornate dell'Agricoltura et de Piaceri della Villa" cita riferimenti al suino grasso, alla sua alimentazione, genetica, origine e qualità della carne: "...si debbe tenere de' porci, per ammazzarli grassi..."; "Ai quali si possono dare le lavature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rovere, i frutti dei giardini, la diversità dell'erbe, le rape cotte con semola, e senza, la melica macinata, o cotta, e il farinaccio dé pellizzari,"; "nò ogni porco è buono d'ingrassare; atteso che secondo la buona, e cattiva natura vengano anco più, e meno grandi e grassi. Et però quando non si sa' da chi siano nati, si pigliano lunghi di schiena, di muso, di orecchie, e che mangino assai"; "...ma nò già quello de molinari, percioche fa la carne spongosa che abbonda di spuma nel cuocerla", "Et chi può havere il porco maschio, lasci la femmina percioche la carne sua sminuisce più nel cuocerla, per non esser così soda, come quella del maschio." Nel 1820, il direttore veterinario dell'armata piemontese scriveva a Torino in ordine ai "porci d'Italia... i quali sono robusti, fecondi, di buona bocca ed ingrassano facilmente ... la loro carne ... è di un gusto squisitissimo e, allorquando è manipolata, si conserva molto tempo ... pesano 24, 26 e persino 30 rubbi cadauno" (equivalenti a 196, 212 e 245 chilogrammi – NdR). Il notaio descriveva, in realtà, i prodromi del Gran Suino Padano, il cui allevamento intensivo trova radicamento a partire dall'ultimo quarto del secolo XIX, nell'ambito di un fenomeno complesso originato dalla straordinaria sintesi territoriale prodottasi nell'integrazione tra l'allevamento suinicolo, la produzione cerealicola e quella lattiero-casearia.

La testimonianza più autorevole in ordine all'origine del prodotto e della sua denominazione viene in realtà dalla stessa normativa comunitaria pregressa, grazie alla quale, l'Italia – la cui popolazione suina è sicuramente connotata in modo molto rilevante da quella che si identifica nel Gran Suino Padano – è stata autorizzata ad adottare propri autonomi criteri di classificazione e di valutazione delle carcasse suine, in applicazione della corrispondente disciplina europea, fin dal 1988, con la motivazione che "... in Italia sono presenti due distinte popolazioni suine, le cui carni danno luogo a differenti mercati uno al suino di tipo leggero ...(e l'altro al) suino di tipo pesante (carcasse di peso da 120 a 180 chilogrammi)" (vedi Decisione della Commissione 89/53/CEE del 21/12/1988).

Articolo 8 - Struttura di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da una struttura di controllo autorizzata, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Articolo 9 – Etichettatura

Le carni ottenute dal Gran Suino Padano sono immesse al consumo tal quali o secondo le modalità di lavorazione e di confezionamento previste dal presente disciplinare, identificate con la denominazione “Gran Suino Padano”, seguita dalla dicitura “Denominazione di Origine Protetta” o, alternativamente, l’acronimo “D.O.P.”, mediante l’uso del simbolo grafico di cui all’articolo 10. La denominazione “Gran Suino Padano” è completata ed integrata dalla indicazione merceologica ovvero dalla denominazione commerciale del singolo taglio, sia integrale che parziale, così come individuato all’articolo 2. Alla denominazione può essere associato il simbolo comunitario introdotto dal regolamento (CEE) n. 2037/93 e sue successive modifiche. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni non devono essere prevalenti rispetto alla denominazione ed alle altre diciture sopra citate. In ogni caso, la denominazione, le indicazioni che la implementano ed i simboli previsti dal presente disciplinare devono essere riprodotti nel medesimo campo visivo.

Articolo 10 – Logo

Il logo della DOP "Gran Suino Padano" è costituito da una coccarda, la cui parte superiore è costituita dal profilo stilizzato di un suino. Nel centro del profilo è presente la scritta "GSP" (font ITC Officina Sans Bold). La parte inferiore è composta da tre fettucce. I bordi della fettuccia centrale bianca sono definiti tramite il meccanismo del completamento amodale. L’intera coccarda è inscritta in un quadrato e il rapporto tra l’altezza della parte superiore e l’altezza della parte inferiore è pari a 2,2. Sulle etichette e sulle confezioni il logo della DOP deve essere stampato con i seguenti colori:

- Per la parte superiore, il bordo esterno è in colore pantone 200M, l'interno è riempito con lo stesso colore pantone desaturato al 50% con una sfumatura progressiva che parte dall'alto fino ad arrivare al bianco in basso. La scritta “GSP” è in nero pieno;
- Per le fettucce nei colori della bandiera italiana, il verde è in colore pantone 356C e il rosso è in colore pantone 200M.