

CINTA SENESE DOP



Cinta Senese D.O.P.



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.1. CARNI FRESCHE (E FRATTAGLIE)

DATA DI REGISTRAZIONE: 15 / 03 / 2012

DESCRIPTION

La Cinta Senese DOP è la carne fresca ottenuta da suini di razza Cinta Senese, nati, allevati e macellati in Toscana.

METODO DI PRODUZIONE

Entro 45 giorni dalla nascita i soggetti idonei devono essere identificati mediante l'apposizione sulle orecchie di un bottone auricolare con il codice identificativo del capo. Gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado a partire dal quarto mese di vita e devono soggiornare quotidianamente in appezzamenti di terreno, recintati o non, provvisti di eventuale ricovero per le ore notturne e/o in caso di condizioni climatiche sfavorevoli. Il limite massimo di capi allevabile è pari a 1.500 kg di peso vivo per ettaro. L'alimentazione è fornita principalmente dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. La macellazione deve avvenire su animali che abbiano raggiunto almeno 12 mesi di età e le mezzene devono essere marchiate a fuoco in più parti. Le parti sezionate per l'immissione al consumo devono inoltre riportare un contrassegno inamovibile. Il Consorzio di Tutela ha inoltre messo a punto un disciplinare interno per la lavorazione di prosciutto, capocollo, salame e salsiccia a base di Cinta Senese DOP, a cui i consorziati devono attenersi per poter commercializzare questi prodotti con l'apposito contrassegno distintivo.

ASPETTO E SAPORE

La Cinta Senese DOP si caratterizza per essere una carne sapida e succulenta, con una colorazione rosa acceso o rossa e

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



una consistenza compatta.  GIS EUROPE&WORLD

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Cinta Senese DOP comprende i territori amministrativi della regione Toscana che raggiungono l'altitudine massima di 1.200 metri s.l.m.

GASTRONOMIA

Come tutte le carni fresche, anche la Cinta Senese DOP deve essere conservata in frigorifero per un periodo di tempo piuttosto breve, avendo cura di avvolgerla in una pellicola. È inoltre possibile surgelare o congelare il prodotto che, per non perdere le sue caratteristiche distintive, deve essere scongelato lentamente in frigorifero. La grande versatilità di questa carne la rende ottima cucinata alla griglia o in padella, allo spiedo o al forno. È ideale per la realizzazione di salumi quali il prosciutto, la salsiccia fresca, il buristo e la soppressata, il capocollo, la pancetta o la spalla. Ottimo è il suo abbinamento con i vini rossi.

NOTA DISTINTIVA

La carne di Cinta Senese DOP si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezzatura, cioè con piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare; i suini allevati al pascolo presentano una maggior percentuale di acidi grassi insaturi dovuta al maggior tenore sia degli acidi grassi monoinsaturi che polinsaturi (Omega-3) ed i prodotti si contraddistinguono per il gusto "morbido e rotondo" al palato grazie ad una rapida diffusione degli aromi utilizzati.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



Cinta Senese D.O.P.

CONS. TUTELA DELLA CINTA SENESE DOP

STRADA DI CERCHIAIA, 41

53100 SIENA (SIENA)

TEL: +39 0577 389513

FAX: +39 0577 389513

CINTA-SENESE@LIBERO.IT

WWW.CINTASENESE.ORG

ORGANISMO DI CONTROLLO



IFCQ CERTIFICAZIONI SRL

VIA RODEANO, 71

TEL: +39 0432940349

FAX: +39 0432 943357

INFO@INEQ.IT

WWW.INEQWEB.IT/

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

111

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



PRODUZIONE (KG)
428,790



FATTURATO (MLN €)
1.93



SUPERFICIE (HA)
-

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	428,790	1.9	-
2015	446,100	2.0	-
2014	438,522	-	-
2013	477,064	-	-
2012	496,678	-	-
2011	464,247	-	-
2010			
2009			
2008			



2007

2006



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.