

# **DISCIPLINARE SUINO NERO DEI NEBRODI**

## **Art.1**

### **Nome del prodotto**

La denominazione della razza oggetto del presente disciplinare è *Suino Nero dei Nebrodi*.

## **Art. 2**

### **Zona geografica**

Il territorio che interessa la vita e lo sviluppo del Suino nero dei Nebrodi comprende tutta la catena dei Monti Nebrodi che va dal crinale dei Monti Peloritani alla località di Finale di Pollina: Ucria, Montalbano Elicona, Basicò, Floresta, Tortorici, S. Angelo di Brolo, Raccuia, Librizzi, Galati Mamertino, Alcara Li Fusi, Roccella Valdemone, Tripi, Mirto, Longi, Castell'Umberto, S. Salvatore di Fitalia, Sant'Agata di Militello, S. Teodoro, Naso, S. Fratello, Caronia, Cesarò, Capizzi, Mistretta, S. Marco d'Alunzio, Militello Rosmarino, Santa Domenica Vittoria, S. Stefano di Camastra, Tusa, Pettineo, Motta d'Affermo, Castel di Lucio, Maniace, Troina, Randazzo, Cerami e tutti i comuni dei Nebrodi con territori ricadenti nella fascia montana.

## **Art. 3**

### **Riferimenti storici e legami con il territorio**

Circa 2700 anni fa, Omero descrive per la prima volta un allevamento di suini: quando Ulisse ritorna ad Itaca, dopo la guerra di Troia e dopo molto vagabondare per il Mediterraneo, uno dei pochissimi che gli sono rimasti fedeli è Eumeo, il porcaro. Omero racconta che Eumeo deve accudire 600 scrofe e 360 capi all'ingrasso, un numero niente affatto esiguo! Sappiamo che gli animali vengono chiusi in un recinto di notte e lasciati liberi di giorno. Meraviglia il basso numero di capi all'ingrasso rispetto alle scrofe, in parte spiegabile con l'ingordigia dei Proci, che ne consumano grandi quantità, evidentemente apprezzandoli molto e destando la preoccupazione di Eumeo. Omero specifica che quando Ulisse e Telemaco ne vogliono uno per sé, ne scelgono uno di un anno di vita, mentre ai Proci ne viene inviato uno di cinque anni, presumibilmente duretto (forse un maschio a fine carriera per far felici i graditi ospiti?). Non si sa di che razza fossero, ma probabilmente assomigliavano ad un tipo diffuso in tutta l'area mediterranea: un suino piccolo, di pelo scuro, con cresta setolosa sulla schiena, tutt'ora diffuso in varie zone, come Sicilia, Calabria, Spagna e Corsica. È un animale allevato (non selvatico), resistentissimo in seguito alle migliaia di anni alle spalle di adattamento ai nostri climi, capace di vivere di quel po' che trova nella macchia mediterranea, necessitando di grandi spazi.

In un sito archeologico etrusco nel mantovano sono stati trovati migliaia di frammenti ossei di suino (probabilmente un macello), ma neanche un femore: segno evidente che le cosce venivano salate e portate via.

I Celti, poi, erano noti per l'allevamento suino: per un porcaro bisognava sborsare 50 soldi d'oro, contro i 20 necessari per un bovino.

Questi animali non richiedono alcuna struttura che non siano recinti, abbeveratoi, mangiatoie e capannine parto, però hanno bisogno della terra: prati, macchia, bosco. Il suino vive meglio nella “petrosa Itaca” con terreni asciutti e un po’ scoscesi che in terreni umidi ed argillosi. Ideali sono le condizioni del Centro Italia e delle Isole, ma serve ombra ed una zona umida per rotolarsi nel fango (il maiale non suda, non avendo ghiandole sudoripare, perciò ha necessità di bagnare la pelle, mentre il fango lo protegge dai parassiti). È preferibile che abbia mantello scuro che lo protegga dai raggi solari diretti, non per niente tutte le vecchie razze italiane avevano mantello pigmentato. Se ha la possibilità di ripararsi nella macchia resiste bene anche a bufere di neve e a freddo intenso.

Fino ai primi anni del Novecento esistevano in Italia numerose razze autoctone: il marchese Ildelfonso Stanga, cultore della materia, nel 1922 citava, nel suo elenco di razze autoctone suddivise per regioni, anche la Nera dei Nebrodi siciliana.

Parlando invece della zona da cui origina la razza suddetta, la componente floristica dei Nebrodi sembra fatta proprio per consentire una produzione suina di alta qualità. La zona di allevamento dal punto di vista morfologico è caratterizzata da tre territori distinti: la prima zona è formata dal piano mediterraneo, che arriva fino ai 600-800 metri, caratterizzato dalle querce sempre verdi. Quest’area è in parte coltivata con frutteti, agrumeti, uliveti e nocciolati e in parte da macchia e formazioni boschive. Le specie dominanti sono costituite da sughera (*Quercus suber*), leccio (*Quercus ilex*), roverella (*Quercus pubescens*), cerro-Sughera (*Quercus fontanesii*), nocciolo (*Corylus avellana*), castagno (*Castanea sativa*), nonché alloro e olmi tra le arboree; erica, pungitopo, citiso asparago e altri ancora tra le erbacee.

La seconda zona è il piano supramediterraneo, fino ai 1200 metri, dove domina la quercia decidua, ovvero il cerro (*Quercus cerris*), ma non è raro trovare ancora sughera, leccio, perastri (*Pyrus pyraster*), melo selvatico (*Malus sylvestris*) e prugnolo (*Prunus spinosa*).

La terza zona è il piano montano-mediterraneo, che va dai 1200 metri fino ai 1400 metri: qui regna il faggio (*Fagus sylvatica*), che forma fittissime foreste. A completare il quadro i pascoli, che tranne alcune aree ricche di essenze pabulari appetibili e ad alto valore nutritivo, risulta degradato con larga presenza di pietre, essenze spinescenti e fronti cespugliosi: esso viene utilizzato in massima parte da bovini ed in minor misura da ovini, caprini, suini ed equini.

#### **Art. 4**

##### **Descrizione della razza**

Animale di taglia medio-piccola, con un’altezza al garrese di 60 – 72 cm ed un peso indicativo di 130 Kg per le scrofe e 160 Kg per i verri in età adulta.

Cute di colore nero, con presenza di robuste setole, che nella regione dorso-lombare assumono forma di criniera.

Testa lunga a profilo diritto, con presenza o meno nella regione del collo di *tettole*; faccia affusolata con grugno stretto ed inclinato; orecchie piccole, portate obliquamente verso l’alto con punte in avanti.

Collo mediamente sviluppato.

Tronco poco sviluppato, compresso nella regione toracica.

Addome leggermente in basso.

Groppa inclinata, con linea dorso-lombare convessa.

Arti lunghi e robusti con unghia neri e resistenti.

Possono anche essere accettate due varianti genetiche: “facciola” e “mirrina”; la prima presenta una lista bianca in fronte, la seconda si caratterizza per setole grigie scure.

La maturità sessuale viene raggiunta ad otto mesi nei maschi e poco più tardi nelle femmine, che possono dare anche tre parti in due anni; la carriera riproduttiva è più lunga rispetto ad altre razze, potendo raggiungere anche i 6-7 anni.

Le scrofe sono dotate di media prolificità, riuscendo a dare 15-16 suinetti in due parti, ed a portarne la quasi totalità allo svezzamento, grazie allo spiccato istinto materno.

Il numero delle mammelle varia da 10 a 12.

## Art.5

### Tipologia di allevamento

Il carico animale per ettaro non deve oltrepassare i seguenti quantitativi:

- 74 suinetti (dallo svezzamento ai 30 kg p.v.)
- 6,5 scrofe (o verri riproduttori)
- 14 suini all’ingrasso (dai 30 kg a salire) n° 14

Questo rapporto serve sia a garantire la salute ed il benessere animale, sia a preservare il territorio da eccessivo carico di deiezioni e da danni che gli animali potrebbero provocare.

I suini devono essere allevati:

- allo stato brado tutto l’anno;
- la tipologia di allevamento varia a seconda delle stagioni: da aprile a luglio permangono nei boschi, nei mesi di agosto-settembre, i suini rimangono in prossimità dei ricoveri aziendali usufruendo di integrazioni alimentari (vedi Art. 6). Nel periodo di ottobre-novembre, vengono immessi e lasciati liberi nel sottobosco. Nei mesi invernali i suini seguono le mandrie ed i greggi in transumanza, venendo alimentati secondo quanto previsto dall’Art.6, o possono rimanere in prossimità dei ricoveri aziendali usufruendo di integrazioni alimentari (vedi Art. 6).
- sono adottate le capannine di allevamento sia per i parti che per lo svezzamento. Si utilizzerà come ricovero, sia per il costo sia per il basso impatto ambientale, la tradizionale e storica *zimma*: una costruzione fatta con pali che si dipartono dalla base di un cerchio per unirsi al vertice formando un cono. La *zimma* (o *pagghiaru*) è rivestita, alla base, con un cerchio di pietre dall’altezza variabile da 20 a 100 cm mentre, sopra, con un primo strato di ginestre, felci o entrambe, al di sopra delle quali sono poste delle zolle di terreno. L’ambiente interno che si determina, sia in inverno che in estate, è assolutamente ideale per il benessere dell’animale.
- I suinetti non vengono svezzati prima dei 40 giorni di vita.

- È vietata qualsiasi mutilazione: taglio della coda, taglio dei denti, ecc. Pratiche oltretutto inutili se gli animali vengono trattati come si deve. I suinetti si mordono la coda se vengono tenuti in spazi ristretti e se viene a mancare la possibilità di giocare, limitando il loro istinto curioso. Poiché, in caso di pascoli poveri e di periodi in cui scarseggia la vegetazione, gli adulti “sfondano” il terreno grufolando, viene tuttavia applicato (non prima dei 60 giorni di vita), da alcuni produttori, l’anello al naso. Va ricordato, invece, come nel bosco, nella macchia, questo loro istinto non provochi danni (anzi). È ammessa la castrazione dei maschi all’ingrasso, prima che raggiungano la maturità sessuale.
- Gli animali saranno iscritti nel registro interno del Consorzio e saranno identificati per mezzo di auricolari, che, oltre alle diciture obbligatorie per legge, riporteranno anche il logo del consorzio e il numero del registro interno.

## **Art. 6**

### **Alimentazione**

L’alimentazione deve avvenire esclusivamente con pascolo naturale, fatta eccezione nei mesi di agosto-settembre, nei mesi invernali, o periodi dell’anno in cui per cause ambientali si denota che il pascolo sia insufficiente; in questi casi è ammesso l’uso di miscele di farine di cereali e di legumi provenienti da coltivazioni siciliane (orzo, avena, mais, ceci, cicerchia, pisello).

L’integrazione deve durare fino alla maturazione del lampone selvatico e dei primi frutti di perastro (ossia in corrispondenza del mese di settembre), da quel momento in poi non si dovranno utilizzare altre forme di alimentazione se non quella naturale e spontanea.

Nel caso i suini pascolino nelle faggete ingrassandosi con le relative ghiande (frazza), le carni che ne derivano devono essere destinate solo al consumo fresco, la stessa cosa per quelli che si nutrono di cascami di olive e nocciole.

L’aggiunta alla dieta di sali minerali e vitamine è ammessa solo nella fase di “sottoscrofa” e dello svezzamento dei suini.

I suinetti non ricevono un’alimentazione differenziata dagli adulti, con integrazioni al pascolo nei due momenti critici dell’anno suddetti (fra novembre e dicembre, fra luglio e agosto).

È assolutamente vietato utilizzare prodotti geneticamente modificati.

## **Art.7**

### **Profilassi**

Le profilassi eseguite in caso di malattia e i tempi di sospensione prima della macellazione devono rispettare i limiti di legge.

Non è necessario fare iniezioni di ferro a soggetti giovani, in quanto assumono il ferro necessario al loro metabolismo direttamente dal terreno.

L’uso di ormoni è vietato, ne deriva che è vietato sincronizzare i calori o i parti. È ammessa invece la fecondazione artificiale.

Sono vietati i trattamenti preventivi con chemioterapici (antibiotici, sulfamidici e prodotti simili dell'industria farmaceutica). I farmaci allopatrici sono accettati solo per comprovata necessità e solo per trattamenti sul singolo animale.

Escluso quelle obbligatorie (Aujeszky), le vaccinazioni possono essere effettuate solo dopo averne evidenziato la necessità all'Organismo di Controllo e dopo essere stati autorizzati dallo stesso. Sono ammessi due trattamenti all'anno contro endo ed ectoparassiti con farmaci che abbiano tempi di sospensione inferiore ai 10 giorni.

### **Art.8**

#### **Trasporto**

Il trasporto degli animali dall'azienda al macello deve avvenire secondo le prescrizioni di legge, tenendo presente che si tratta di soggetti vissuti allo stato brado, cui il contatto con persone o ambienti estranei può provocare notevoli stress, con conseguente ricaduta sulla qualità della carne. E' consigliabile prestare quindi particolare attenzione alla scelta dei mezzi atti al trasporto, che dovranno essere coperti e idonei.

Una volta raggiunto il macello, durante la sosta in attesa della macellazione, è consigliabile alimentare ed abbeverare gli animali con gli alimenti di cui sopra, per ridurre i fattori di stress.

### **Art.9**

#### **Macellazione**

Gli animali saranno pronti per la macellazione a:

- 9 mesi d'età (per un peso di 70-90 kg) nel caso di carni destinate al consumo fresco
- 12-14 mesi d'età (per un peso di 90-120 kg) nel caso di carni destinate alla trasformazione

La macellazione deve avvenire in impianti situati all'interno del territorio dei Nebrodi.

L'identificazione delle carni al macello oltre a quelle previste per legge deve contenere la marchiatura del logo del presidio sulla superficie esterna delle mezzene in modo tale che resti visibile fino alla preparazione sia per la trasformazione in insaccati sia per la vendita al consumo. Il macello tiene distinte le mezzene di suino Nero dei Nebrodi dalle altre carcasse. Le mezzene di Suino Nero dei Nebrodi devono conservare attaccata la cotenna con il tatuaggio dell'allevamento. Il macello compilerà una Dichiarazione di Macellazione con la data di macellazione, il numero di suini Neri dei Nebrodi macellati nella giornata, e la lista dei numeri delle certificazioni di conformità rilasciate dagli allevamenti per quei suini. Il macello tratterà l'originale della dichiarazione di macellazione per ogni giornata di macellazione nonché tutte le certificazioni di conformità relative ai suini macellati in quella giornata. Oltre al tatuaggio l'identificazione degli animali può avvenire anche attraverso strumenti tecnologici (microchip), in questo caso deve essere il consorzio di tutela che deve coordinare e tenere i relativi registri e provvedere agli aggiornamenti.

## **Art.10**

### **Commercializzazione**

Gli esercizi di vendita accreditati devono seguire le indicazioni del consorzio del presidio del Suino Nero dei Nebrodi, le carni e i prodotti trasformati devono esporre il certificato di macellazione e di provenienza, il nome del produttore e l'indirizzo.

Tutte le fasi della commercializzazione saranno esclusive del consorzio, che avrà le sue sedi nel territorio dei Nebrodi.

L'eventuale sezionamento delle carni deve avvenire in impianti accreditati dal consorzio che gestisce il Presidio sempre all'interno del territorio sopradefinito, il confezionamento delle carni sia in porzione che trasformate devono contenere il logo del presidio con ogni indicazione per rilevare la provenienza dell'animale, ogni esercizio accreditato dal consorzio deve conservare le copie di macellazione e deve registrare in apposito registro i tagli lavorati e i prodotti trasformati e la quantità di carne lavorata di Suino Nero dei Nebrodi.

## **Art.11**

### **Etichettatura**

L'etichetta apposta sulle confezioni oltre ai dati previsti dalla normativa deve riportare le seguenti indicazioni:

- Età dell'animale e sede dell'azienda di nascita e di allevamento.
- Ingredienti dell'alimentazione.
- Data di macellazione.
- Indicazione del laboratorio di trasformazione, di sezionamento e confezionamento delle carni.
- Dati identificativi dell'organismo di controllo

Le stesse informazioni saranno rilasciate agli acquirenti di carni di Suino Nero dei Nebrodi dal macello o dai laboratori di sezionamento e di trasformazione.

Il marchio commerciale del Presidio viene qui di seguito riportato:



## **ART.12**

### **Trasformazione**

Tutti i prodotti derivanti dalla trasformazione della carne del Suino Nero dei Nebrodi, allevato secondo questo disciplinare e vendute come prodotto del presidio slow Food, devono contenere solo i conservanti E 250 e E 252, sono esclusi tutti i coloranti, i conservanti, tutti gli antiossidanti, correttori di acidità, addensanti, emulsionanti e stabilizzanti. Devono essere trasformati e confezionati nell'area delimitata nell'Art. 2.

## **ART. 13**

### **Controlli**

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.