



Il Culatello di Zibello diventa sempre più dolce

Il nuovo Disciplinare di Produzione eleva gli standard qualitativi, riducendo anche il sale

Zibello, 6 febbraio 2023 – È stato pubblicato venerdì sulla Gazzetta Ufficiale il nuovo **disciplinare di produzione** del Culatello di Zibello DOP. Il Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) ha pubblicato il decreto di approvazione delle modifiche ordinarie che riguardano l'articolo 6 che stabilisce le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche (pH, umidità e cloruro di sodio) della denominazione di origine. Si è provveduto ad aggiornare le caratteristiche analitiche del prodotto all'evoluzione delle razze suine e alle tecniche di allevamento e consente di produrre oggi con standard qualitativi sempre più elevati, anche e **con particolare riferimento al valore del sale che è stato ulteriormente rivisto verso il basso**.

Il Culatello di Zibello è un prodotto di nicchia - ogni anno, **poco più di 90mila Culatelli di Zibello si possono fregiare della prestigiosa denominazione DOP** - che sta riscuotendo ampi consensi sia in Italia che all'estero. Il comparto conta circa 300 occupati, con un giro d'affari che nel 2021 ha superato i 23 milioni di euro.

Il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello associa tutte le **23 aziende produttrici** e, nel giugno 2010, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF). Attualmente presieduto da Romeo Gualerzi, il Consorzio, con apposito marchio, garantisce al consumatore che il Culatello di Zibello DOP rispetti esattamente le tradizioni e venga fatto ancora "come una volta". Dal **1996**, a garanzia della meticolosità del procedimento di produzione e dell'unicità del prodotto, il Culatello di Zibello gode della Denominazione d'Origine Protetta (DOP), un marchio di qualità che viene attribuito dall'Unione Europea sulla base di precisi regolamenti comunitari, conferito a quei prodotti le cui peculiarità qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui vengono prodotti.

Press info:

Mind The Pop

Benedetto Colli

mail: benedetto@mindthepop.it

mobile 3803712272