

## **Disciplinare per la DOP di carne fresca di Cinta senese**

Il Consorzio di Tutela della Cinta Senese presenta un numero di aziende iscritte pari a 76 (dato aggiornato al 2010). Nel territorio toscano sono state censite 134 aziende che effettuano l'allevamento di tale razza.

Il consorzio si basa sul disciplinare di produzione, la cui ultima pubblicazione risale al 8-7-2011 e che riconosce la DOP alla carne fresca ottenuta da animali di Cinta Senese.

Il Disciplinare pone al suo interno poche ma chiare indicazioni che di seguito riportiamo:

- Si possono allevare gli animali fino a 1200 metri slm.
- Il limite massimo di capi allevabili è di 1500kg peso vivo per ettaro.
- I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado/semibrado.
- È consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera del 2% del peso vivo.
- Solo in condizioni climatiche sfavorevoli l'integrazione alimentare può essere aumentata al 3% del peso vivo.
- I costituenti dell'integrazioni alimentari devono provenire per almeno il 60% del peso totale somministrato all'animale dell'area geografica produzione.
- Dal quarto mese di vita gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado. - Gli animali macellati devono avere almeno 12 mesi di età.