

**Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Coppa piacentina»**

Art. 1 - Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta "Coppa Piacentina" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Coppa Piacentina debbono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CE n. 1237/07 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il documento del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore.

I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 8.

La zona di elaborazione della Coppa Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m., a motivo delle particolari condizioni climatiche.

Art. 3 – Materie prime

La Coppa Piacentina è ricavata dai muscoli cervicali perfettamente dissanguati della regione superiore dei suini.

L'isolamento del muscolo cervicale del suino deve essere effettuato, con apposito coltello che distacca tutta la massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dei corpi vertebrati e dalle apofisi trasverse, per un peso non inferiore a 2,5 Kg.

Il trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigeranti.

Successivamente sono sottoposte alla rituale toelettatura che comprende la rifilatura e la spremitura dei vasi sanguigni.

Art. 4 – Metodo di elaborazione

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto le carni, con la seguente miscela di sali ed aromi naturali:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

- ◆ Cloruro di sodio: min 1,5 Kg max 3,5 Kg
- ◆ Nitrato di sodio e/o potassio: max gr.15
- ◆ Nitrito di sodio: max gr. 10
- ◆ Pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato:
min. 15 gr - max 30gr
- ◆ Zuccheri: max 1,5 kg

Spezie composte:

- ◆ Cannella max 15 gr
- ◆ Chiodi di garofano max 25 gr
- ◆ Alloro max 10 gr
- ◆ Noce moscata max 10 gr

È vietata la salagione in salamoia.

Le coppe sono salate e massaggiate, quindi sostano in frigorifero per almeno 7 gg, e successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino o altra tipologia di involucri di provenienza suina.

Prima della tradizionale legatura è possibile contenere il prodotto in involucri retinati.

Infine si procede alla tradizionale legatura con spago, dopo aver asportato gli eventuali involucri retinati, ed alla foratura del budello.

La successiva fase di asciugamento avviene in appositi essiccatoi con condizioni climatiche controllate con temperatura oscillante tra 15°C e 25°C, una umidità del 40 - 90 %, in ambiente ventilato, per un periodo minimo di 7 gg. e, comunque, fino alla comparsa della caratteristica "fioritura" che determina il viraggio al tipico colore rosato.

Art. 5 – (Stagionatura)

La stagionatura delle coppe avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 10 e 20°C ed un'umidità relativa di 70-90%, con una tolleranza di +10%.

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.

La stagionatura si protrae per un periodo minimo di sei mesi dalla data della avvenuta salatura.

L'intera fase di stagionatura deve comprendere anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine o locali in grado di riprodurre le condizioni ottimali di stagionatura associate ad un adeguato ricambio d'aria.

Durante il processo di stagionatura la carica microbica della Coppa viene naturalmente limitata per il naturale effetto della lenta maturazione.

Art. 6 – (Caratteristiche)

La Coppa Piacentina, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne.

Consistenza: compatta, non elastica.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso inframmezzato di bianco rosato delle parti mazzate.

Peso: non inferiore a Kg 1,5

Odore: profumo dolce e caratteristico.

Sapore: gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

CHIMICO-FISICHE

| | MIN | MAX |
|--------------|-----|-----|
| Umidità (%) | 27 | 43 |
| Proteine (%) | 19 | 34 |
| Grassi (%) | 19 | 43 |
| Ceneri (%) | 1 | 7,5 |
| pH | 5,5 | 6,5 |

La Coppa Piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sotto vuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci od affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art.8, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.

Per garantire il mantenimento delle caratteristiche originali e peculiari del prodotto è necessario che le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento vengano svolte nell' area geografica di produzione dal personale con specifica conoscenza del prodotto. Il contatto con l'aria e l'esposizione del prodotto affettato o porzionato privo del rivestimento a condizioni ambientali non note rischia di determinare l'ossidazione e il conseguente imbrunimento delle fette o della superficie esposta al taglio, con perdita del caratteristico colore rosso vivo della parte magra, irrancidimento della parte grassa e conseguente alterazione dell'aroma.

Art. 7- Legame

La produzione della Coppa Piacentina risale all'epoca romana e si è tramandata nel tempo concentrandosi nell'area geografica della provincia di Piacenza.

L'importanza della zona di produzione della Coppa Piacentina va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta la Padania, dal cui territorio deriva la materia prima (Emilia Romagna e Lombardia). Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

Nella provincia di Piacenza si è sviluppata e tramandata un'abilità specifica dei produttori locali nella selezione e lavorazione dei tagli di carne. Particolare perizia è richiesta agli operatori nel tolettare e rifilare adeguatamente i tagli di carne eliminando residui di grasso e sottili pezzi di carne magra. Quest'operazione predispone correttamente i tagli muscolari alle successive operazioni di salatura e legatura.

La presenza di vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva si riflettono positivamente sulle condizioni dei locali di stagionatura.

I requisiti caratteristici della Coppa Piacentina dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata di approvvigionamento, all'interno della quale si sono

sviluppate tecniche di allevamento del suino pesante italiano determinanti per la qualità del taglio di carne utilizzato per la produzione della Coppa Piacentina.

Inoltre, la lavorazione della Coppa Piacentina localizzata nell'area della provincia di Piacenza è legata agli operatori locali che nel tempo hanno sviluppato conoscenze specifiche nelle operazioni di rifilatura del taglio di carne che predispongono il prodotto ad avere la caratteristica forma leggermente più sottile alle estremità.

Le competenze tecniche dei produttori nelle operazioni di salatura unite alla padronanza della gestione delle fasi di stagionatura testimoniano ulteriormente il legame della Coppa Piacentina con il suo territorio di produzione.

I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione ed in particolare lo è il clima, che incide in modo determinante sulle caratteristiche del prodotto finito, contribuendo al buon esito delle fasi di stagionatura del prodotto.

L'insieme "materia prima – prodotto – denominazione" si collega quindi all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

Art. 8 – Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l' Ente Certificazione Prodotti Agro-alimentari ECEPA, Strada dell'Anselma n.5 – 29122 Piacenza, Tel. +39 0523 609662 Fax +39 0523 644447, e-mail : segreteria@ecepta.it.

Art. 9 - Designazione e presentazione

La designazione della "Coppa Piacentina" deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta, che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta".

Tali indicazioni possono essere abbinata al logo della denominazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.