

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 di origine di Parma e S.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. 1234/2007 concernente la classificazione commerciale delle carcasce suine.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. La dichiarazione di origine delle carni rilasciata dal macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservata dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

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 "a caldo", immediatamente dopo la macellazione, con apposito coltello che distacca tutta la massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai 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 con le carni 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.
nitrito di sodio e/o potassio	= max 15 gr.
pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato	= min. 15 gr - max 30 gr.

Spezie composte:
cannella macinata = max 15 gr.
chiodi di garofano = max 25 gr.
alloro = max 10 gr.
noce moscata macinata = max 10 gr.

E' vietata la salagione in salamoia.

Le coppe salate sostano in frigorifero per almeno 7 gg. In questo periodo sono sottoposte al trattamento di "massaggiatura" manuale e successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino. Infine si procede alla tradizionale legatura con spago ed alla foratura dell'involucro.

La successiva fase di asciugamento avviene in appositi essiccatoi con condizioni climatiche controllate con temperatura oscillante fra 15°C e 25°C, una umidità del 40-90% in ambiente ventilato per 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 una umidità relativa del 70-90%.

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'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 (cantine).

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

Art. 6 (caratteristiche)

La Coppa Piacentina all'atto della immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche e 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 inframezzato di bianco rosato delle parti marezzate.

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.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità, %	= 27	43
Proteine (N x 6,25), %	= 19	34
Grasso, %	= 19	43

Ceneri, %	=	4	7.5
pH	=	5,5	6.5

La Coppa piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sottovuoto 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.7, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art.2.

Art. 7 (Controlli)

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall' art. 10 del Regolamento CE n. 510/2006.

Art. 8 (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 abbinate al logo della denominazione. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' 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.