

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Pancetta Piacentina»

Denominazione di Origine Protetta modificata la registrazione con Reg. (UE) n. 814/2014 del 23 luglio 2014

Richiedente

Consorzio Salumi DOP Piacentini
Via M. Tirotti, 11, 29122 Piacenza
Tel. 0523 591260
info@salumidoppiacentini.it
salumidoppc@pec.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “PANCETTA PIACENTINA”	
DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p>Articolo 1</p> <p>Articolo 2 Zona di produzione</p> <p>[omissis]</p> <p>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.</p> <p>Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.</p>	<p>Nessuna modifica richiesta INVARIATO</p> <p>Articolo 2 Zona di produzione</p> <p>[omissis]</p> <p>I suini nati, allevati, macellati e sezionati nelle suddette Regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.</p> <p>Caratteristiche genetiche La materia prima da utilizzare è costituita da carni che devono provenire da suini figli di:</p> <ol style="list-style-type: none">verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze

Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

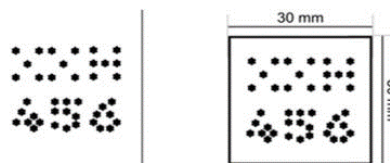
Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite:

Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o	X	X	X	X	X	X

	valutato non conforme)						
<p><i>V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc Italiana.</i></p> <p>La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.</p> <p>Non possono essere utilizzate le carni provenienti da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verri e scrofe; - suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – Porcine Stress Sindrome). <p>Allevamento e alimentazione</p> <p>Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante. Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - allattamento; - svezzamento; - magronaggio; - ingrasso. <p><u>Allattamento</u>: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.</p> <p>In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni.</p>							

Tatuaggio di origine

Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiangolo disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere "XX"; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre "456"; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera "H".

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera "H":

Mese Nascita	G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità della Pancetta Piacentina.

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi e, allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni

fisiologici, gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella:

Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbe e solubili di distilleria essiccati ²	fino al 3% della s.s.
Melasso ³	fino al 5% della s.s.

	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	fino al 20% della s.s.
	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	fino al 10% della s.s.
	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	fino al 10% della s.s.
	Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
	Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
	Lieviti	fino al 2% della s.s.
	Pisello	fino al 25% della s.s.
	Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
	Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% della s.s.
	Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
	Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.	
	¹ Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno	
	² Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri	
	³ Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%	
	⁴ Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.	
	L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:	
	<ul style="list-style-type: none"> - sono ammessi: l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente; - l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca; - è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta; - la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale. 	
	Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'articolo 2, primo capoverso.	
	<i>Ingrasso</i> : è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di	

<p>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 carcasce suine</p> <p>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.</p> <p>La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l’intero territorio della provincia di Piacenza limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri slm, a motivo delle particolari condizioni climatiche.</p>	<p>almeno nove mesi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce. L’alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.</p> <p>Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso della carcassa descritto nel successivo paragrafo “Macellazione e sezionamento”.</p> <p>Macellazione e sezionamento</p> <p>L’età minima del suino alla macellazione è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine apposto dall’allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.</p> <p>Il computo dell’età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.</p> <p>Le carni da utilizzare devono provenire solo da carcasce classificate H Heavy ai sensi della vigente normativa dell’Unione europea, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 180,0 chilogrammi.</p> <p>Il peso e la classificazione delle carcasce vengono accertati al momento della macellazione.</p> <p>Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite anche in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l’abbattimento degli animali.</p> <p>La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l’intero territorio della provincia di Piacenza limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri slm, a motivo delle particolari condizioni climatiche.</p>
--	--

<p style="text-align: center;">Articolo 3</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4 Metodo di elaborazione</p> <p>Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto le carni una miscela composta da: Dosi per 100 Kg di carne fresca</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ cloruro di sodio: min 1,5 Kg - max 3,5 Kg ◆ nitrato di sodio (E252): max 15 gr ◆ nitrito di sodio: max 10 gr ◆ pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato: min. 30 - max 50 gr ◆ chiodi di garofano: max 40 gr ◆ zuccheri: max 1,5 Kg <p>◆ sodio L-ascorbato (E301): max 200 gr</p> <p style="text-align: center;">[omissis]</p> <p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche</p> <p style="text-align: center;">[omissis]</p> <p>La Pancetta Piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o 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.</p> <p style="text-align: center;">[omissis]</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8 Controlli</p> <p>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</p>	<p style="text-align: center;">Nessuna modifica richiesta INVARIATO</p> <p style="text-align: center;">Articolo 4 Metodo di elaborazione</p> <p>Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto le carni una miscela composta da: Dosi per 100 Kg di carne fresca</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ cloruro di sodio: min 1,5 Kg - max 3,5 Kg ◆ nitrato di sodio: max 15 gr ◆ nitrito di sodio: max 10 gr ◆ pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato: min. 30 - max 50gr ◆ chiodi di garofano: max 40 gr ◆ zuccheri, quali destrosio, glucosio, fruttosio, saccarosio: max 1,5 Kg ◆ sodio L-ascorbato (E301) e/o acido L-ascorbico (E300): max 200 gr <p style="text-align: center;">[omissis]</p> <p style="text-align: center;">Nessuna modifica richiesta INVARIATO</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6 Caratteristiche</p> <p style="text-align: center;">[omissis]</p> <p>La Pancetta Piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.</p> <p style="text-align: center;">[omissis]</p> <p style="text-align: center;">Nessuna modifica richiesta INVARIATO</p>
--	--

produzione è Ente Certificazione Prodotti Agro-alimentari ECEPA, Strada dell'Anselma n.5 – 29122 Piacenza, Tel. +39 0523 609662 Fax +39 0523 644447, e-mail: segreteria@ecea.it.

Articolo 9
Designazione e presentazione

La designazione della “Pancetta 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”.

[omissis]

Articolo 8
Designazione e presentazione

La designazione della “Pancetta 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” o dall’abbreviazione “DOP”, accompagnata dal simbolo DOP dell’Unione europea.

[omissis]

Art. 9
Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata.

In questo modo, attraverso l’iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall’Organismo di controllo, e riguardanti allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori, confezionatori, porzionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all’Organismo di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell’Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.