

**RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**  
**D.O.P. (X) - I.G.P. (..)**

Comunicata ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006

**1. Autorità nazionale**

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 - Roma

**2. Richiedente**

Consorzio Salumi DOP Piacentini  
Via C. Colombo, 35  
29122 - Piacenza  
Tel 0523.591260  
Fax 0523.608714

**3. Denominazione del prodotto**

«Coppa Piacentina».  
Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996.  
Modifiche registrate con Reg. (CE) n. 894/11 del 22 agosto 2011.

**4. Tipo di prodotto**

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne

**5. Sintesi del disciplinare**

a. Nome del prodotto

Coppa Piacentina

b. Descrizione del prodotto

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 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.

***Le parole***

«CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità (%)	27	43
Proteine (%)	19	34
Grassi (%)	19	43
Ceneri (%)	4	7,5
pH	5,5	6,5»

### ***Sono sostituite dalle parole***

#### «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, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata.

#### c. Zona geografica di produzione

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. La materia prima utilizzata proviene da suini nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia.

#### d. Storia ed origine del prodotto

La produzione dei salumi piacentini ed in particolare della «Coppa Piacentina» risale all'epoca romana e si è tramandata nel tempo concentrandosi nell'area geografica delimitata ed indicata al punto c).

La storia del prodotto va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta l'area padana, dal cui territorio deriva la materia prima, lavorata in un'area assai più ristretta in relazione a tradizioni consolidate, peculiari del prodotto in oggetto.

L'origine del prodotto è quindi connessa con la diffusione della suinicoltura locale e con le particolari condizioni climatiche.

I richiami storici della «Coppa Piacentina» sono presenti nelle tradizioni gastronomiche dell'ambiente padano.

#### e. Metodo di ottenimento del prodotto

##### ***Le parole***

«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, dei corpi vertebrati e dalle apofisi trasverse, per un peso non inferiore a 2,5 Kg.»

##### ***Sono sostituite dalle parole***

«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.»

La produzione della «Coppa Piacentina» comprende le seguenti fasi: salagione a secco; massaggiatura; rivestimento con diaframma parietale suino; legatura; asciugatura e stagionatura.

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:

##### ***Le parole***

###### «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
- ◆ Pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato:  
min. 15 gr - max 30gr

Spezie composte:

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

***Sono sostituite dalle parole***

«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 parole***

«Le coppe sono salate e massaggiate, quindi sostano in frigorifero per almeno 7 gg, e successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino. Infine si procede alla tradizionale legatura con spago ed alla foratura del budello.»

***Sono sostituite dalle parole***

«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.

***Le parole***

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

***Sono sostituite dalle parole***

«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.

***Le parole***

«L'intera fase di stagionatura deve comprendere anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine.»

***Sono sostituite dalle parole***

«Qualora gli stabilimenti non siano dotati di finestre o apparecchiature in grado di assicurare il ricambio d'aria, l'intera fase di stagionatura deve comprendere anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine.»

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

## **6. Legame con l'ambiente geografico**

I requisiti della «Coppa Piacentina» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla macrozona geografica di approvvigionamento, di cui al punto 4.2., mentre la produzione della «Coppa Piacentina» trae giustificazioni dalla microzona delimitata al punto 4.3. Nell'area di approvvigionamento, l'evoluzione della zootecnia è legata alla presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale. L'elaborazione localizzata della «Coppa Piacentina» trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4.3. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche, ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo diretto sul clima, a sua volta determinante per le peculiarità del prodotto finito.

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

## **7. Struttura di Controllo**

Nome: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari

Indirizzo: Strada dell'Anselma 5

23122 Piacenza PC

ITALIA

Tel. +39 0523609662

Fax +39 0523644447

E-mail: amministrazione@ecepta.it

## **8. Elementi Specifici dell'Etichettatura**

La denominazione «Coppa Piacentina» deve essere riportata in etichetta con caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

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 il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole, dai cui allevamenti il prodotto deriva.

## **9. Condizioni nazionali (eventuali)**