

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

«Pancetta Piacentina»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1263/96 del 1 luglio 1996.
Modifiche registrate con Reg. (CE) n. 1170/10 del 10 dicembre 2010.

4. Tipo di prodotto

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne

5. Sintesi del disciplinare

a. Nome del prodotto

Pancetta Piacentina

b. Descrizione del prodotto

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica.

Peso: da 4 a 8 kg.

Colore: rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

Le parole

«CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità (%)	25	41
Proteine (%)	9	16,5
Grassi (%)	38	63
Ceneri (%)	2	5,5
pH	5	6»

Sono sostituite dalle parole

«CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	MIN	MAX
Umidità (%)	25	41
Proteine (%)	9	16,5
Grassi (%)	38	63
Ceneri (%)	1,5	5,5
pH	5	6»

La «Pancetta 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. 8, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata.

c. Zona geografica di produzione

La zona di elaborazione della «Pancetta 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 «Pancetta 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 «Pancetta Piacentina» sono presenti nelle tradizioni gastronomiche dell'ambiente padano.

e. Metodo di ottenimento del prodotto

Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle.

La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto "pancettone" che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria.

Dopo la sezionatura il pezzo viene squadrato e rifilato. Il trasferimento delle pancette allo stabilimento di trasformazione, deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigerati.

Le pancette squadrate e rifilate devono sostare in cella frigorifera fino al momento della salatura.

La produzione della «Pancetta Piacentina» comprende le seguenti fasi: rifilatura, salagione a secco; 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 15 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
- ◆ sodio L-ascorbato (E301): max 200 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 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
- ◆ sodio L-ascorbato (E301): max 200 gr»

L'operazione di salagione è effettuata a mano. È vietata la salagione in salamoia.

Le parole

«Le pancette salate sono poi accatastate su appositi piani in celle frigorifere con temperatura di 3-5 °C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg.»

Sono sostituite dalle parole

«Le pancette salate sono poi poste in celle frigorifere con temperatura di 3-5 °C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg.»

Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.

Le parole

«Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra proveniente da suini con i requisiti descritti all'art. 2. Infine alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello suino, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura. Successivamente le pancette sono legate.»

Sono sostituite dalle parole

«Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra proveniente da suini con i requisiti descritti all'art. 2. Le pancette vengono poi cucite lateralmente oppure, in fase di arrotolamento, vengono utilizzati vincoli, quali per esempio legature esterne, per mantenere la forma del prodotto. Infine alle estremità non coperte dalla cotenna e sulla cucitura laterale o sui lembi laterali longitudinali sono applicabili pezzi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello suino, oppure carta vegetale o fogli di cellulosa, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura. Successivamente le pancette sono imbrigliate e legate.»

Dopo aver effettuato la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, le pancette sostano in locali con temperatura da 0 °C a 5 °C per alcune ore.

Successivamente le pancette passano alla fase di asciugamento che avviene per un periodo non superiore a 7 giorni, ad una temperatura compresa tra 15° e 25 °C, durante questa fase si constata il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione.

Le parole

«La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a tre mesi dalla data di salatura. La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10° e i 14 °C ed umidità relativa del 70 – 90%.»

Sono sostituite dalle parole

«La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a quattro mesi dalla data di salatura. La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10° e i 18 °C ed umidità relativa del 70 – 90% con una tolleranza di ±10% in considerazione delle variazioni climatiche ambientali.»

Durante tale fase è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle vallate piacentine.

6. Legame con l'ambiente geografico

I requisiti della «Pancetta 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 «Pancetta 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 «Pancetta 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 designazione «Pancetta 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.

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, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

9. Condizioni nazionali (eventuali)