

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Coppa di Parma»

Indicazione geografica protetta registrata con Reg. (UE) n. 1118/2011 del 31 ottobre 2011.

Richiedente

Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma Igp
Strada al Ponte Caprazucca 6/a- 43121 Parma (PR)
Telefono: 0521 2266

info@coppadiparmaigp.com consorziodellacoppadiparmaigp@legalmail.it
<https://www.coppadiparmaigp.com/>

Modifiche proposte nel disciplinare di produzione

DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p>Art.1 Denominazione</p> <p>[...] Invariato</p> <p>Art. 2 Descrizione del Prodotto</p> <p>[...] Invariato</p> <p>Art. 3 Zona di produzione</p> <p>La zona di produzione della “Coppa di Parma” IGP è identificata dall’intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle seguenti province: - Lodi: Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Segugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Gardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, S. Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo B. D’Adda, Caselle Landi. - Milano: San Colombano al Lambro. - Cremona: Pizzighettone, Crotta d’Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d’Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de’ Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone,</p>	<p>Art.1 Denominazione</p> <p>[...] Invariato</p> <p>Art. 2 Descrizione del Prodotto</p> <p>[...] Invariato</p> <p>Art. 3 Zona di produzione</p> <p>La zona di produzione della “Coppa di Parma” IGP è identificata dall’intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle seguenti province: - Lodi: Senna Lodigiana, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Cotogno, Guardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, Santo Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastorna, Meleti, Castelnuovo Bocca d’Adda, Caselle Landi. - Milano: San Colombano al Lambro. - Cremona: Pizzighettone, Crotta d’Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve D’Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de’ Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone,</p>

Piadena, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve S. Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

Da un punto di vista geografico, l'areale di produzione è caratterizzato da zone collinari che degradano in pianura, estese fino alla fascia rivierasca settentrionale del Po, ben oltre i confini della provincia di Parma. Nel corso dei secoli, la ricetta della Coppa di Parma si è diffusa e consolidata anche oltre i confini del parmense.

**Art. 4
Prova dell'origine**

[...]
Invariato

**Art. 5
Metodo di ottenimento**

La "Coppa di Parma" IGP è ottenuta dalle carni di suino sottoindicate:

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano.
- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano.
- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci e ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante italiano.
- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.
- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.
- L'età minima di macellazione è di nove mesi.
- È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati

Piadena, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve **San** Giacomo, Torre de' Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

Da un punto di vista geografico, l'areale di produzione è caratterizzato da zone collinari che degradano in pianura, estese fino alla fascia rivierasca settentrionale del Po, ben oltre i confini della provincia di Parma. Nel corso dei secoli, la ricetta della Coppa di Parma si è diffusa e consolidata anche oltre i confini del parmense.

**Art. 4
Prova dell'origine**

[...]
Invariato

**Art. 5
Metodo di ottenimento**

1. Caratteristiche genetiche dei suini

La "Coppa di Parma" IGP è ottenuta dalle carni di **suini figli di:**

- a) 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;**
- b) 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 non consentite.**

Tipo genetico o verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato	Altro tipo genetico non approvato
--------------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------	-------------------------------	--------------------------------------	--

	Tipo genetico o scrofa ↓				(selezione o incroci o di LW, L, D)	(non valutato o valutato o non conforme)
	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

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

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero competente.

I tipi genetici da utilizzare devono assicurare l'ottenimento alla macellazione di carcasse pesanti, classificate H Heavy.

In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – Porcine Stress Sindrome).

È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

2. Caratteristiche del peso ed età

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, con un peso "freddo" della carcassa compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg e appartenenti alle classi "U", "R", "O" della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine.

Il peso e la classificazione delle carcasse vengono rilevati al momento della macellazione.

L'età minima del suino alla macellazione è di 9 (nove) mesi.

Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese

3. Alimentazione

Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione della Coppa di Parma IGP sono così definite:

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi (più o meno 10%).

L'età minima di macellazione è di nove mesi.

L'alimentazione dei suini si articola in sue fasi.

- fino ai 40 chilogrammi (allattamento e svezzamento)

- dopo i 40 chilogrammi (magronaggio e ingrasso)

Fino ai 40 chilogrammi

Questo periodo è caratterizzato dalla fase dell'allattamento che va dal momento della nascita del suinetto fino allo svezzamento. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente.

Nella fase di svezzamento successiva all'allattamento il suino può raggiungere un peso massimo di 40 chilogrammi. 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.

In entrambe le fasi è ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Dopo i 40 kg

La fase successiva ai 40 chilogrammi è il magronaggio, che può raggiungere un peso massimo di 85 chilogrammi. Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella nelle quantità indicate:

Gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo sono tutti quelli utilizzabili nel periodo d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli di seguito presentati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale; farina di estrazione di soia (fino ad un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello* (fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno).

Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso sono di seguito riportati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale; Mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione); frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione); crusconi e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola

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.

<p>surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione); manioca, melasso(**), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 gradi centigradi (fino al 2 % della sostanza secca della razione); siero(*) di latte fino ad un apporto massimo di 15 l capo/giorno; latticello(*) fino ad un apporto massimo di 250gr capo/giorno di sostanza secca.</p> <p>- É consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.</p> <p>-Sono ammesse tolleranze massime del 10%.</p> <p>-(*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.</p> <p>-(**) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.</p> <p>-Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.</p> <p>-Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.</p>	<p>Farina glutinata di granturco e/o corn glutted feed</p>	<p>fino al 10% della s.s.</p>
	<p>Farina di germe di granturco</p>	<p>fino al 5% della s.s.</p>
	<p>Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento</p>	<p>fino al 20% della s.s.</p>
	<p>Siero di latte1</p>	<p>fino a 15 litri per capo al giorno</p>
	<p>Latticello1</p>	<p>fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca</p>
	<p>Polpe secche esauste di bietola</p>	<p>fino al 10% della s.s.</p>
	<p>Erba medica essiccata ad alta temperatura</p>	<p>fino al 4% della s.s.</p>
	<p>Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele</p>	<p>fino al 2% della s.s.</p>
	<p>Trebbe e solubili di distilleria essiccati2</p>	<p>fino al 3% della s.s.</p>
	<p>Melasso3</p>	<p>fino al 5% della s.s.</p>
	<p>Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia4</p>	<p>fino al 20% della s.s.</p>
	<p>Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole4</p>	<p>fino al 10% della s.s.</p>
	<p>Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza4</p>	<p>fino al 10% della s.s.</p>
	<p>Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino , farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino</p>	<p>fino al 2% della s.s.</p>
	<p>Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C</p>	<p>fino al 2% della s.s.</p>
<p>Lieviti</p>	<p>fino al 2% della s.s.</p>	

	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.
<p>I tagli di carne utilizzati nella produzione del “Coppa di Parma” IGP sono costituiti dalla porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche (massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrali e dalle apofisi traverse). Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento. Preparazione delle materie prime Le frazioni muscolari sono mondate accuratamente.</p>	<p><i>Note:</i> 1 Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al 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.</p> <p>L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche.</p> <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; - La presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale. <p>L'ultima fase dell'allevamento è l'ingrasso e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno 9 (nove) mesi. Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione i pesi della carcassa.</p> <p>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.</p> <p>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 s.s. da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.</p> <p>I tagli di carne utilizzati nella produzione del “Coppa di Parma” IGP sono costituiti dalla porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche (massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrali e dalle apofisi traverse). Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento. Preparazione delle materie prime Le frazioni muscolari sono mondate accuratamente.</p>	

dalle apofisi traverse). Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento.

Preparazione delle materie prime

Le frazioni muscolari sono mondate accuratamente. Dopo l'isolamento della massa muscolare si procede alla rifilatura che consiste nell'eliminazione delle parti grasse esuberanti, di aponeurosi ed eventuali frastagliature di carni, conferendo al pezzo una conformazione regolare di cilindro leggermente più sottile alle estremità, di lunghezza oscillante tra 25-40 cm circa e di peso non inferiore a Kg 2. La rifilatura, ha lo scopo di eliminare eventuali tagli presenti nella massa muscolare ed eventuali eccedenze di parti grasse o muscolari così da eliminare il rischio di sovrapposizioni di parti carnee o di infiltrazioni anomale di muffe incompatibili con le caratteristiche finali del prodotto tipico "Coppa di Parma" IGP. Le coppe che si presentano grassinate, punturate e molli vengono scartate.

Ingredienti

Gli ingredienti impiegati per la preparazione della Coppa di Parma sono: sale in percentuale da 2,6 a 3,5 e aromi naturali, e/o pepe, e/o eventuali altre spezie. Possono essere inoltre impiegati:

vino;

destrosio e/o fruttosio e/o saccarosio, secondo le disposizioni di legge;

colture starter, secondo buona prassi;

nitrito di sodio/potassio, max 150 mg/Kg;

nitrate di sodio/potassio, max 250 mg/Kg;

acido ascorbico e il suo sale, secondo le disposizioni di legge.

Salagione

La distribuzione del sale e degli altri ingredienti può venire effettuata sia manualmente che meccanicamente mediante zangolatura. Detta operazione può essere effettuata in momenti successivi durante i quali il prodotto viene conservato in celle frigorifere con temperature che variano da circa 0,5° C a circa 4° C e umidità relative controllate in modo da favorire i processi di osmosi e di disidratazione. La durata di questo periodo varia da 6 a 10 giorni.

Riposo

Finita la fase di salagione, la Coppa viene sottoposta ad un massaggio e messa a riposo in celle frigorifere con temperature da circa 0,5°C a circa 5°C, per un periodo minimo di cinque giorni. In queste condizioni ambientali avviene ulteriore assorbimento del sale che si distribuisce uniformemente nella carne, per via osmotica, con relativa cessione di acqua.

Dopo l'isolamento della massa muscolare si procede alla rifilatura che consiste nell'eliminazione delle parti grasse esuberanti, di aponeurosi ed eventuali frastagliature di carni, conferendo al pezzo una conformazione regolare di cilindro leggermente più sottile alle estremità, di lunghezza oscillante tra 25-40 cm circa e di peso non inferiore a Kg 2. La rifilatura, ha lo scopo di eliminare eventuali tagli presenti nella massa muscolare ed eventuali eccedenze di parti grasse o muscolari così da eliminare il rischio di sovrapposizioni di parti carnee o di infiltrazioni anomale di muffe incompatibili con le caratteristiche finali del prodotto tipico "Coppa di Parma" IGP. Le coppe che si presentano grassinate, punturate e molli vengono scartate.

Ingredienti

Gli ingredienti impiegati per la preparazione della Coppa di Parma sono: sale (cloruro di sodio) in percentuale da 2,2 a 3,5, aromi naturali e/o pepe e/o eventuali altre spezie. **Si ammette la sostituzione parziale (non oltre il 25%) del cloruro di sodio con cloruro di potassio.**

Possono essere inoltre impiegati, secondo le disposizioni di legge:

- vino,

- destrosio e/o fruttosio e/o saccarosio,

- colture starter, secondo buona prassi,

- nitrito di sodio/potassio, max 150 mg/Kg,

- nitrate di sodio/potassio, max 250 mg/Kg,

- acido ascorbico e suo sale.

Salagione

La distribuzione del sale e degli altri ingredienti può essere effettuata sia manualmente che meccanicamente mediante zangolatura. **In quest'ultimo caso, si può utilizzare una quantità massima di sale pari al 4%, per compensare la minor durata della salagione associata all'uso di zangole di moderna concezione.** La salagione può essere effettuata in momenti successivi, durante i quali il prodotto viene conservato in celle frigorifere con temperature che variano da circa 0,5° C a circa 4° C e umidità relative controllate, in modo da favorire i processi di osmosi e di disidratazione. La durata di questo periodo varia da 6 a 10 giorni, **con un minimo di 2 giorni nel caso di impiego di zangola.**

Riposo

Finita la fase di salagione, la Coppa viene sottoposta ad un massaggio e messa a riposo in celle frigorifere con temperature da circa 0,5°C a circa 5°C, per un periodo minimo di cinque giorni. In queste condizioni ambientali avviene ulteriore assorbimento del sale che si distribuisce uniformemente nella carne, per via osmotica, con relativa cessione di acqua.

Rivestitura – Legatura

Il prodotto passa attraverso una formatrice-insacchiatrice che serve a rendere più regolare la forma e a spingere la Coppa nel budello. La rivestitura viene realizzata

<p>Rivestitura – Legatura</p> <p>Il prodotto passa attraverso una formatrice-insacatrice che serve a rendere più regolare la forma e a spingere la Coppa nel budello. La rivestitura viene realizzata con colon, dritto o bondiana di bovino oppure con peritoneo parietale di suino (sunzen). La legatura consiste in una prima azione con spago non a rete in senso longitudinale con otto o più briglie terminanti con lo stesso capo di unico spago (imbrigliatura), quindi una legatura orizzontale a spirale che parte dall'estremità più grossa, passa sopra le briglie senza fissarvisi ed arriva a due dita traverse prima dell'altra estremità. Con il capo finale della legatura a spirale con apposito attrezzo (passetto), si vanno a fissare i passi alla imbrigliatura dal basso all'alto e viceversa, in modo discontinuo con la funzione di impedire che i passi cadano verso il basso per allentamento dello spago in seguito a contrazione, per stagionatura.</p> <p>Il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva può essere insaccato in budello naturale ricostituito, anche assemblando più pezzi anatomici in serie, e legato attraverso l'apposizione di una rete di corde elastiche, per favorire il mantenimento della regolarità della sezione di affettatura.</p> <p>Stufatura</p> <p>Fase che consiste nel portare la coppa da bassa temperatura a circa 18°C nel tempo di 8- 10 ore.</p> <p>Asciugamento</p> <p>La prima fase dell'asciugamento del prodotto con temperature-ambiente comprese tra i 13° e 23°C per arrivare il terzo giorno con U.R. % da 55-75. La fase successiva, di durata compresa tra i 12 ed i 15 giorni, porta all'abbassamento della temperatura a non meno di 14°C con U.R.% attorno a 65-85°C. Le fasi di stufatura e asciugamento avvengono negli stessi locali allo scopo appositamente attrezzati.</p> <p>Stagionatura</p> <p>Fase in cui la coppa sosta in condizioni climatiche di temperature dai circa 12 ai circa 16°C e con umidità relative di 70-87 fino al completamento della stagionatura. In queste condizioni si ha una lenta e graduale riduzione dell'umidità e si sviluppano fenomeni biochimici atti a garantire al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche ben definite. Il periodo totale di stagionatura è, di un minimo di 60 giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe da kg 2 a kg 2,6 e di 90 giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe di peso superiore ai kg 2,6.</p> <p>Le operazioni di affettamento e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo di cui</p>	<p>con colon, dritto o bondiana di bovino oppure con peritoneo parietale di suino (sunzen). La legatura consiste in una prima azione con spago non a rete in senso longitudinale con otto o più briglie terminanti con lo stesso capo di unico spago (imbrigliatura), quindi una legatura orizzontale a spirale che parte dall'estremità più grossa, passa sopra le briglie senza fissarvisi ed arriva a due dita traverse prima dell'altra estremità. Con il capo finale della legatura a spirale con apposito attrezzo (passetto), si vanno a fissare i passi alla imbrigliatura dal basso all'alto e viceversa, in modo discontinuo con la funzione di impedire che i passi cadano verso il basso per allentamento dello spago in seguito a contrazione, per stagionatura.</p> <p>Il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva può essere insaccato in budello naturale o budello naturale ricostituito (collato, collagenico), anche assemblando più pezzi anatomici in serie, e arrotolato con rete elastica e/o spago elastico, per favorire il mantenimento della regolarità della sezione di affettatura.</p> <p>Stufatura</p> <p>Fase che consiste nel portare la coppa da bassa temperatura a circa 18°C nel tempo di 8- 10 ore.</p> <p>Asciugamento</p> <p>La prima fase dell'asciugamento del prodotto con temperature-ambiente comprese tra i 13° e 23°C per arrivare il terzo giorno con U.R. % da 55-75. La fase successiva, di durata compresa tra i 12 ed i 15 giorni, porta all'abbassamento della temperatura a non meno di 14°C con U.R.% attorno a 65-85°C. Le fasi di stufatura e asciugamento avvengono negli stessi locali allo scopo appositamente attrezzati.</p> <p>Stagionatura</p> <p>Fase in cui la coppa sosta in condizioni climatiche di temperature dai circa 12 ai circa 16°C e con umidità relative di 70-87 fino al completamento della stagionatura. In queste condizioni si ha una lenta e graduale riduzione dell'umidità e si sviluppano i fenomeni biochimici atti a garantire le caratteristiche organolettiche tipiche ben definite. Il periodo totale di stagionatura è di un minimo di 60 giorni da inizio lavorazione per le coppe da kg 2,0 a kg 2,6 e di 90 giorni da inizio lavorazione per le coppe di peso superiore a kg 2,6.</p> <p>Per le coppe multiple il periodo minimo di stagionatura dipende dal peso delle singole coppe utilizzate per l'assemblaggio (v. paragrafo precedente).</p> <p>Le operazioni di affettamento e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo di cui all'Art.7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'Art.3. Per la "Coppa di Parma" IGP, immessa al consumo per intera, l'affettatura non potrà essere effettuata che a livello di dettagliante al banco</p>
--	--

<p>all'Art.7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'Art.3. Per la "Coppa di Parma" IGP, immessa al consumo per intera, l'affettatura non potrà essere effettuata che a livello di dettagliante al banco taglio e in presenza del consumatore finale.</p> <p>Infatti per la delicatezza del prodotto, ricco di acidi grassi insaturi e povero di conservanti, e per la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario che tali operazioni siano eseguite da personale dotato di specifica conoscenza del prodotto. In particolare è necessario che il tempo di permanenza della fetta a contatto con l'aria sia il più breve possibile, al fine di prevenire fenomeni di imbrunimento del colore. Pertanto l'affettamento e il confezionamento della "Coppa di Parma" IGP possono essere effettuati solo in strutture site nel territorio di produzione di cui all'Art.3 del presente disciplinare di produzione e sotto il controllo dell'organismo autorizzato secondo le modalità previste dal piano dei controlli.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 Legame</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 7 Controlli</p> <p>Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/2006. Tale struttura designata è l'organismo di controllo ECEPA, strada dell'Anselma n. 5, 29100 Piacenza, tel. 0523.609662, fax 0523-644447.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 Etichettatura</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p>	<p>taglio e in presenza del consumatore finale.</p> <p>Infatti per la delicatezza del prodotto, ricco di acidi grassi insaturi e povero di conservanti, e per la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario che tali operazioni siano eseguite da personale dotato di specifica conoscenza del prodotto. In particolare è necessario che il tempo di permanenza della fetta a contatto con l'aria sia il più breve possibile, al fine di prevenire fenomeni di imbrunimento del colore. Pertanto l'affettamento e il confezionamento della "Coppa di Parma" IGP possono essere effettuati solo in strutture site nel territorio di produzione di cui all'Art.3 del presente disciplinare di produzione e sotto il controllo dell'organismo autorizzato secondo le modalità previste dal piano dei controlli.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 Legame</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 7 Controlli</p> <p>Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un Organismo di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale Organismo di controllo è ECEPA, strada dell'Anselma n. 5, 29122 Piacenza, tel. 0523.609662, PEC amministrazione@pec.ecepa.it</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 Etichettatura</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p>
---	---