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 licvello 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 non inferiore ai 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. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.
Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato 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. 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 una lunghezza di circa 35-40 cm.
L'eventuale trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione deve avvenire entro le 24 ore successive con mezzi refrigeranti.
Le coppe vengono subito raffreddate in frigorifero per 24 ore in modo da raggiungere la temperatura interna di 0-1°C.
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:

cloruro di sodio	=	2,5 Kg.
nitrato di potassio	=	150 p.p.m.
pepe spezzato grosso	=	25/30 gr.

Spezie composte:

cannella macinata	= 10/15 gr.
chiodi di garofano	= 20/25 gr.
Semi di alloro	= 10 gr.
noce moscata macinata	= 7/8 gr.

N.B.: DOSI PER QUINTALE DI CARNE FRESCA.

E' vietata la salagione in salamoia.
Le coppe salate sostano successivamente in frigorifero per almeno 7 gg., quindi sono sottoposte al trattamento di "massaggiatura" manuale e 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 17°C e 20°C, una umidità del 75-

80% e con ventilazione da 1 a 7 m/s, per un 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 14°C ed una umidità relativa del 70-80%.
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, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente più sottile alle 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.

Odore: profumo dolce e caratteristico.

Sapore: gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	= 1,3.107	1,8.108
Micrococcaceae	= 1,2.105	6,0.107
Stafilococchi coagulasi positivi	< 30	< 30

Batteri lattici	= 30	270
Enterobatteri	< 3	< 3
Salmonelle in 25 g	= assenti	(campione medio)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità, %	= 34,84	38,47
Proteine (N x 6,25), %	= 25,65	25,74
Grasso, %	= 31,86	28,70
Ceneri, %	= 7,21	6,98
Lattosio (metodo enzimatico),%	= 0,03	0,03
Glucosio (metodo enzimatico), %	= 0,13	0,07
Fruttosio (metodo enzimatico), %	= 0,03	assente
Saccarosio (metodo enzimatico), %	= 0,04	assente
Colesterolo, mg/100 g	= 5,90	
pH	= 5,90	5,92

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)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza) - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio di un Consorzio tra i produttori o di altro Organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art.10 del Reg. n.2081/92.

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 Controllata".
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 purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonchè l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA

La storia dimostra lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici e produttivi e di esperienza umana consolidatasi e stratificatasi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro combinazione, un insieme irripetibile.

Geografia e caratteristiche climatiche della zona di trasformazione -

La zona di trasformazione dei salumi piacentini: coppa, salame e pancetta è delimitata:

-a Nord, dall'Autostrada del Sole e dall'Autostrada dei Vini;

-a Est, dal corso del torrente Ongina;

-a Ovest, dal corso dei torrenti Tidoncello e Bardonezza e comprende il territorio pedemontano e montano della provincia fino ad un'altitudine non superiore ai 900 metri.

La zona montana, costituita ad occidente dall'Appennino Piemontese-Emiliano ed a mezzogiorno dall'Appennino Ligure-Emiliano, è quella ove più incisivamente si sono riflesse le variazioni di clima influendo soprattutto sulla vegetazione. La fascia appenninica che limita a sud la zona di produzione confinante con la provincia di Genova, si estende lungo lo spartiacque appenninico ligure-emiliano per circa 1.700 Kmq. permette di beneficiare di una ventilazione anche di tipo marino.
La temperatura dell'area di produzione registra una media annua di circa 13,25° con la sguente media stagionale:

- inverno ca. 2,95°
- primavera ca. 13,47°
- estate ca. 23,12°
- autunno ca. 13,48°

Come è possibile osservare la fascia stagionale primaverile ed autunnale, che interessa gran parte dell'anno, si aggira su valori costanti intorno ai 13,4°.
Il valore medio di umidità si aggira intorno al 70% con

punte dell'82% nel periodo invernale.
La vegetazione boschiva si può ordinare in due fasce altitudinali. La prima, dai margini del rilievo che si rivolgono alla pianura rimonta fino a 800 m. o poco più ed è denominata della quercia: quercus cerris che ha bisogno di una certa umidità, con erogazioni pluviali di almeno 1000 m. l'anno e non sopporta escursioni termiche molto pronunziate. Tale zona da quando l'occupazione umana è divenuta stabile è stata sostituita in parte con i castagneti.
Attorno agli 800/900 m. inizia la fascia del faggio (fagus silvatica) che può svilupparsi floridamente solo in una condizione ecologica definita in modo rigoroso: vuole una piovosità che superi di non poco i 1000 mm. in un anno, discreta pure in estate con una escursione termica di regola al di sotto dei 20°.
L'area di produzione, quindi, è caratterizzata da una popolazione vegetativa tipica di una clima continentale umido con variazioni termiche non eccessive, utili per creare un ambiente adatto alla produzione, lavorazione ed alla stagionatura delle carni suine insaccate.
Numerosi sono, inoltre, i subaffluenti che intersecano il territorio montano, pedemontano e della pianura piacentina.
Quattro sono le vallate principali percorse dai torrenti Arda, Nure, Tidone e dal fiume Trebbia. Altre vallate minori sono: la Val d'Ongina, la Val Chiavenna, la Val Chero, la Val Luretta e la Val d'Aveto.
La zona di produzione occupa circa i 2/3 dell'intero territorio provinciale.
Un'area, quindi, adatta per le sue caratteristiche climatiche e geografiche a consentire la lavorazione e la stagionatura della coppa, salame e pancetta, operazioni che richiedono determinate condizioni climatiche

Anche la manipolazione delle carni, fatta a mano per i salumi piacentini, deve essere effettuata in un ambiente pedoclimatico adeguato, dove i fattori ambientali incidono in maniera determinante sulle fasi di trasformazione ed in particolare sulla stagionatura .

Tutte condizioni tipiche delle valli del piacentino che facilitano la prima fase del prosciugamento della coppa, salame e pancetta, che deve avvenire ad aria naturale e che successivamente consentono una perfetta stagionatura atta a conferire un sapore dolce, delicato e gradevole.
Il regime climatico al quale sono soggette le aree di pianura e pedemontana s'inserisce quindi nella dinamica della produzione della coppa, della pancetta e del salame piacentini costituendo un ciclo produttivo strettamente dipendente dalle vicende meteorologiche e dallo stato pedologico dei suoli.

Area di approvvigionamento della materia prima -

Evoluzione dell'allevamento del suino nell'Italia centro-settentrionale

E' nel Paleolitico che risale la documentazione più antica della preistoria della zona di produzione del piacentino, periodo in cui avvenne un assestamento del gran Golfo padano per emersione del mar Adriatico che copriva tutta l'area di produzione e che ha conferito all'ambiente ed al territorio caratteristiche ambientali e climatiche del tutto particolari.
Nel successivo periodo del Neolitico lo sviluppo della pastorizia e dell'allevamento del bestiame, fra cui il suino, dimostrano l'esistenza di un ambiente appenninico, nelle zone della media ed alta collina, ricca di pascoli e di acque.
Anche nel tardo Eneolitico l'ambiente appare sttrutturato in pastorizia, allevamento, agricoltura, integrato della raccolta e dalla conservazione dei prodotti di origine naturale come bacche, tuberi radici e grani che caratterizzavano il patrimonio vegetale spontaneo della zona e di cui si nutrivano le specie animali, fra cui il maiale, di quel periodo.
L'optimum climatico che caratterizzò la zona piacentina nella successiva età del bronzo determinarono lo sviluppo di una economia basata sulla pastorizia e sull'allevamento provate da componenti faunistiche e da elementi documentati.
La fascia pedemontana dove i pascoli erano sempre più abbondandti e pure il territorio lungo il Po, dove sorsero le "terremare", particolari sistemi di organizzazione sociale create dai primi palafitticoli, i quali costruivano villaggi di capanne con legno, ramaglia, erba, paglia ed anche pelli, era ricca di varie specie vegetali selvatiche come i residui fossili di ghiande, corniolo, nocciolo, madorle e prugne dimostrano.
Tracce sull'ambiente vennero lasciate, più tardi, anche dalle popolazioni etrusche che si spinsero nel piacentino e crearono dei nuclei demografici attorno a Valleja dove svolsero opere di bonifica del territorio e introdussero nuove coltivazioni, queli quelle del farro e del miglio precedenti a quella del grano.
Gli Etruschi avviarono, inoltre, la produzione del vino, dell'olio e furono abili allevatori di buoi aratori, di pecore e di maiali.
Probabilmente a loro risale l'allevamento dei maiali nei boschi.
L'allevamento del maiale ha sempre costuito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.
Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.
Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia Settentrionale e 570.000 nell'Italia Centrale.