

(GU n. 177 del 31-7-2012)

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Coppa piacentina». (12A08475)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Coppa piacentina», registrata con regolamento (CE) n. 1263 del 01.07.96 e da ultimo modificata con regolamento (UE) n. 894 del 22.08.2011.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini, via C. Colombo, 35 - 29122 Piacenza, e che il predetto Consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/2006 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Emilia Romagna circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Coppa piacentina» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - SAQ VII, via XX Settembre n. 20 - 00187 ROMA - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione Europea.

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Coppa piacentina»

Art. 1.

Denominazione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Pagina 1 di 13

La Denominazione d'Origine Protetta "Coppa Piacentina" e' 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 gia' stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso di 160 kg, piu' o meno 10%, di eta' 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 carcasse suine.

Il macellatore e' 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'Autorita' 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 slm, a motivo delle particolari condizioni climatiche.

Art. 3.

Materie prime

La Coppa Piacentina e' ricavata dai muscoli cervicali perfettamente dissanguati della regione superiore dei suini.

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.

Il trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigeranti.

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

consiste nel mettere a contatto le carni, con la seguente miscela di sali ed aromi naturali:

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

E' vietata la salagione in salamoia.

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 e' 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 umidita' 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.

Art. 5.

Stagionatura

La stagionatura delle coppe avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 10 e 20°C ed un'umidita' relativa di 70-90%, con una tolleranza di +10%.

Durante la stagionatura e' consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidita' 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.

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 viene naturalmente limitata per il naturale effetto della lenta maturazione.

Art. 6.

Caratteristiche

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente piu' sottile all'estremita' 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 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.

CHIMICO-FISICHE

Parte di provvedimento in formato grafico

La Coppa Piacentina puo' 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 indicata all' art.7, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, confoimemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura e' l'Organismo di controllo Ente Certificazione Prodotti Agro-alimentari ECEPA, Strada dell'Anselma n.5 - 29122 Piacenza, tel. +39 0523 609662 Fax +39 0523 644447, email:segreteria@ecepta.it.

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 Protetta".

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

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta piacentina». (12A08478)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta piacentina», registrata con regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996 e da ultimo modificata con regolamento (UE) n. 1170 del 10 dicembre 2010.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini, via C. Colombo, 35 - 29122 Piacenza, e che il predetto Consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/2006 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Emilia Romagna circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Pancetta piacentina» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - SAQ VII, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione Europea.

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta Piacentina»

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta «Pancetta Piacentina» e' 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 Pancetta Piacentina debbono essere situati del territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni debbono essere conformi alle prescrizioni gia' stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso di 160 kg, piu' o meno 10%, di eta' non inferiore ai nove mesi. Le carcasse devono avere le caratteristiche definite ai sensi Reg. (CE) n. 1234/2007 del 22 ottobre 2007.

Il macellatore e' 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'Autorita' di controllo indicata nel successivo art. 8.

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.

Art. 3.

Materie prime

La Pancetta Piacentina e' derivata da suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art. 2.

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 «panettone» 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.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto con le carni una miscela composta da:

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 grofano: max 40 gr

zuccheri: max 1,5 Kg

sodio L-ascorbato (E301): max 200 gr

L'operazione di salagione e' effettuata a mano. E' vietata la salagione in salamoia.

Le pancette salate sono poste in celle frigorifere con temperatura di 3-5°C ed umidita' 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.

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 estremita' 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.

Art. 5.

Stagionatura

La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a 4 mesi dalla data di salatura.

La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10° e i 18°C ed umidita' relativa del 70 - 90% con una tolleranza di ±10%.

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

Art. 6.

Caratteristiche

La Pancetta Piacentina, all'atto della immissione al consumo,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

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.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parte di provvedimento in formato grafico

La Pancetta Piacentina puo' 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 all'art. 2.

Art. 7.

Legame

I requisiti della «Pancetta Piacentina» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima e' strettamente legata alla zona geografica delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, di cui all'art. 2, l'evoluzione della zootecnia e' legata alla larga 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 dell'area geografica. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche 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.

Art. 8.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura e' l'Organismo di controllo Ente certificazione prodotti agro-alimentari ECEPA, Strada dell'Anselma n. 5 - 29122 Piacenza, Tel. +39 0523 609662 Fax +39 0523 644447, e-mail: segreteria@ecepta.it.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Pagina 8 di 13

Art. 9.

Designazione e presentazione

La designazione «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».

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 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.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame piacentino». (12A08479)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame piacentino», registrata con regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996 e da ultimo modificata con regolamento (UE) n. 92 del 3 febbraio 2011.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini, via C. Colombo, 35 - 29122 Piacenza, e che il predetto Consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/2006 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Emilia Romagna circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Salame piacentino» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - SAQ VII, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame piacentino»

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta «Salame Piacentino» e'

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Pagina 10 di 13

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 del Salame Piacentino 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 livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

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 carcasse suine.

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. 7.

La zona di elaborazione del Salame Piacentino 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

Il Salame Piacentino deriva da materie prime appartenenti a suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art. 2. La percentuale di grasso utilizzabile va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata. Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa può essere utilizzato, lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Le carni suine magre e le parti grasse, sono ridotte in pezzettini e successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi superiori a 10 mm di diametro.

La pasta di salame così ottenuta viene poi condita a secco con la seguente miscela:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

cloruro di sodio: min 1,5 Kg - max 3,5 Kg

nitrato di potassio (E252): max 15 gr

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

nitrito di sodio: max 10 gr
pepe nero o bianco in grani e/o spezzato: min 30 - max 50 gr
infuso di aglio e vino: max 500gr; aglio (da 5 a 20 gr), vino (da 0,1 a 0,5 litri)
zuccheri: max 1,5 Kg
sodio L-ascorbato (E301): max 200 g
noce moscata: max 30 gr

Possono inoltre essere impiegate colture di avviamento alla fermentazione.

Seguono poi l'impastamento e l'insaccamento in budello di suino. Il calibro dell'insaccato fresco non deve superare i 70 mm: trattandosi di budelli di suino e' ammessa una tolleranza del + 5%.

Infine il Salame, legato con spago, ad eccezione di quello destinato ad affettamento, viene successivamente forato e sottoposto ad asciugamento in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15° e 25°C ed umidita' relativa compresa tra il 40 ed il 90%.

Art. 5.

Stagionatura

La stagionatura dei Salami Piacentini avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12 e 19°C ed un'umidita' relativa di 70-90%, con una tolleranza di +10%, per un periodo non inferiore a 45 giorni dalla data di salatura. Durante la stagionatura e' consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidita' naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle valli piacentine.

Art. 6.

Caratteristiche

Il Salame Piacentino, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche: Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: forma cilindrica con peso variabile non superiore ad 1 kg e non inferiore a 400 gr. Per il prodotto destinato all'affettamento, a stagionatura ultimata, il peso non deve superare i 2 Kg.

Aspetto al taglio: colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato.

Aroma e sapore: sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato dal periodo di stagionatura.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parte di provvedimento in formato grafico

Il Salame Piacentino puo' essere commercializzato sfaso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato. 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.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura e' l'Organismo di controllo Ente certificazione prodotti agro-alimentari ECEPA, Strada dell'Anselma n. 5 - 29122 Piacenza, Tel. +39 0523 609662 Fax +39 0523 644447, e-mail: segreteria@ecepta.it.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione del «Salame Piacentino» 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».

Tali indicazioni possono essere abbinare 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 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.