

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Coppa di Parma”

Art.1 Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta “Coppa di Parma” è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art.2 Descrizione del Prodotto

All'atto dell'immissione al consumo la “Coppa di Parma” IGP si presenta di forma cilindrica non schiacciata. Le dimensioni variano da 25 a 40 cm circa di lunghezza, e il peso non deve essere inferiore a 1.3 Kg. Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione, non debbono essere presenti muffe all'interno.

La “Coppa di Parma” IGP presenta inoltre le seguenti caratteristiche:

1. Organolettiche:

- Sapore tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed ha un giusto grado di sapidità;
- Odore e profumo di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, rilevanti mediante steccatura con osso di cavallo sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale;
- Consistenza al tatto e al taglio media, facilità nel distacco del budello, non mostra untuosità o patina superficiale, presenta omogeneità tra le parti interne ed esterne, indice dell'avvenuta graduale disidratazione e stagionatura;
- Colore della fetta privo di macchie e uniforme; di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa.

2. Chimiche e chimico-fisiche:

- Sale < 5 %
- Proteine totali min.22 %
- Rapporto acqua/proteine max 2,00
- pH > 5,7

3. Parametri microbiologici

- Enterobatteri totali u.f.c./g < 10
- E. Coli u.f.c./g < 10
- Stafilococcus Aureus u.f.c./g < 100

Art.3

Zona di Produzione

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, Piadina, 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

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, produttori, stagionatori e dei confezionatori/porzionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5

Metodo di Ottenimento

La “Coppa di Parma” IGP e’ ottenuta dalle carni di suino sotto indicate:

- 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.
- E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

L'alimentazione dei suini si articola in sue fasi: 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); cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soja (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.

- É consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
- (*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.
- (**) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.
- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.
- Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

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. 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.

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 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 fissarsi 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.

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.

Stufatura

Fase che consiste nel portare la coppa da bassa temperatura a circa 18°C nel tempo di 8-10 ore.

Asciugamento

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.

Stagionatura

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.

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 taglio e in presenza del consumatore finale.

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.

Art.6 Legame

La reputazione della "Coppa di Parma" IGP è dimostrata da numerosi documenti recanti riferimenti e citazioni relative al prodotto in argomento.

Già alla fine del secolo XVII si trovano riferimenti alla “Coppa di Parma”, quale “bondiola” o “salame investito”, ovvero insaccato. All’inizio del 1700 la “Coppa di Parma” viene citata nelle memorie dei viaggiatori, quale prodotto tipico del luogo. In un inventario, redatto nel 1723 si enuncia che per poter entrare a far parte della corporazione dei “lardaroli” è necessario possedere un certo numero di salami e bondiole. Alla “Coppa di Parma” fa riferimento anche una stima degli ufficiali dell’arte dei lardaroli (1750) nonché una grida del 21 aprile 1764. Allo stesso periodo risalgono i contratti registrati dagli amministratori della Real Casa per la somministrazione dei generi alimentari delle Cucine Reali. Si hanno notizie certe sull’ammontare dei consumi di coppe e bondiole alla corte del Duca Don Ferdinando Borbone. Dal 1800 si hanno notizie delle quantità di coppe vendute nei mercati della zona, nel 1940 l’esportazione di coppe dalla Provincia di Parma ammontava a circa 200 pezzi.

La “Coppa di Parma” IGP viene realizzata secondo le tradizioni storiche.

Nell’ambito del territorio della Provincia di Parma si è sviluppata una cultura di trasformazione di prodotti derivanti da carni suine in tempi molto antichi.

Molti prodotti salumieri nel corso di lunghissimi tempi, valutabili in secoli e talora millenni, hanno assunto qualità o caratteristiche peculiari, in stretto rapporto con l’ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani, dai quali ed in diversi casi deriva una meritata e particolare reputazione. Una condizione quest’ultima facilmente riconoscibile anche nella “Coppa di Parma” IGP.

La “Coppa di Parma” IGP deve le sue peculiari caratteristiche ad una serie di ben precisi collegamenti con l’ambiente, inteso in senso lato e comprensivo di fattori geografici naturali ed umani, che riguardano il maiale, la tecnologia di preparazione, gli ambienti di stagionatura e soprattutto il loro interagire.

Una chiara linea unisce la produzione di “Coppa di Parma” IGP dalle sue origini fino ad oggi. L’industrializzazione della produzione di “Coppa di Parma” IGP è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto inalterate le caratteristiche tradizionali del prodotto. Dalla metà del novecento la prassi produttiva ha confermato che in provincia di Parma molti imprenditori, industriali e artigianali, mantenendo e perfezionando particolari caratteristiche qualitative e di gusto del salume tradizionalmente denominato “Coppa di Parma” hanno usato ed usano questa denominazione per etichettare i loro prodotti che vengono realizzati nel rispetto del presente disciplinare.

Il clima come le caratteristiche dell’aria (temperature e umidità) sono quelli tipici della zona padana collinare dove si è formato storicamente il prodotto “Coppa di Parma” IGP. L’area di provenienza della materia prima e di elaborazione è delimitata da quella effettivamente delineatasi e mantenutasi nel corso del tempo nel rispetto delle tradizioni che ne hanno determinato la fama.

La “Coppa di Parma” è tra i salumi più diffusi nell’area geografica ed è sempre presente nei listini dei prodotti proposti ai clienti dalle principali aziende salumiere presenti nell’area geografica. I produttori di “Coppa di Parma” sono soliti indicare nelle pubblicità commerciali tra le caratteristiche distintive la morbidezza delle sue fette che al taglio devono presentarsi morbide e mai secche a dimostrazione del rispetto dei brevi tempi di stagionatura e a garanzia del suo profumo tipico. La morbidezza delle sue carni rende la “Coppa di Parma” utilizzata come ingrediente di torte salate e pizze ripiene, così come testimoniato da alcune ricette nelle quali sono espliciti e ben evidenti i riferimenti a questa denominazione. Inoltre, di notevole importanza è la presenza della “Coppa di Parma” negli stand dei produttori alle principali fiere agroalimentari del territorio.

Art.7 Controlli

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.

Art.8 Etichettatura

La "Coppa di Parma" può essere commercializzata intera, allo stato sfuso, in trancio sottovuoto o in atmosfera protettiva, o affettata sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La denominazione "Coppa di Parma", seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" o dall'acronimo "IGP" (tradotto nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato) deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e simili.