

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:
 - a. 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;
 - b. 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;
 - c. 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;
 - d. colore della fetta privo di macchie e uniforme;
 - e. di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa.
2. Chimiche e chimico-fisiche:
 - a. sale < 5 %;
 - b. proteine totali min. 22 %;
 - c. rapporto acqua/proteine max 2,00;
 - d. pH > 5,7.
3. Parametri microbiologici:
 - a. enterobatteri totali u.f.c./g < 10;
 - b. e. coli u.f.c./g < 10;
 - c. 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 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.

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, affettatori 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 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 quelle non consentite.

Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione e o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
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	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	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.

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.

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso della singola carcassa compreso tra 110,1 kg e 190,0 kg, rilevato al momento della macellazione.

L'età minima di macellazione è di nove mesi. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Gli alimenti ammessi dopo l'allattamento e lo svezzamento del suinetto, nella fase di magronaggio in cui il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi sono, in idonea concentrazione, quelli indicati nella seguente tabella. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.

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

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.

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso della singola carcassa compreso tra 110,1 kg e 190,0 kg, rilevato al momento della macellazione.

L'età minima di macellazione è di nove mesi. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Gli alimenti ammessi dopo l'allattamento e lo svezzamento del suinetto, nella fase di magronaggio in cui il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi sono, in idonea concentrazione, quelli indicati nella seguente tabella. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.

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.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte ¹	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello ¹	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporti delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbe e solubili di distilleria essiccati ²	fino al 3% della s.s.
Melasso ³	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	fino al 10% della s.s.
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
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.
Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.	
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 amidacei 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.	

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

- 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;
- è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta.

Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso, successiva al magronaggio, sono 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. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di quanto contenuto nelle note alla tabella delle materie prime ammesse e nelle specifiche sopra elencate per la fase di magronaggio con il vincolo che la sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale.

I tagli di carne utilizzati nella produzione della «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 2,2 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; nitrato 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 sei a dieci 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 otto-dieci 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 dodici ed i quindici 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 sessanta giorni dall'inizio della lavorazione per le coppe da kg 2 a kg 2,6 e di novanta 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, 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 duecento 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 padano 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 – 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 similari.