

**Denominazione Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 1263/96
Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf**



1. Descrizione

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, 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.

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 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.

Aspetto esterno di forma cilindrica, leggermente più sottile alla estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne. Peso alla fine della stagionatura non inferiore a 1,5 Kg.



2. Caratteristiche di prodotto

Codice	DOP01
Origine materia prima	Suini nati, allevati e macellati nelle regioni Lombardia ed Emilia Romagna
Rivestitura	Pelli di sugna
Unità di misura	kg
Peso	1,8 kg circa
Tempo tipico di stagionatura	6 mesi dalla data di salatura
Temperatura di conservazione	tra +12° C e + 17° C
Umidità di conservazione	tra 70% e 90% U.R.
Vita residua indicativa (correttamente conservata)	110 giorni
Uso previsto	Vendita al consumatore finale
Destinazione	Alimento adatto a varie età, da inserirsi in una dieta varia ed equilibrata. Prodotto non adatto in caso di sensibilità o allergia agli ingredienti riportati in etichetta; non adatto a soggetti in particolari condizioni immunodepressive.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOP01

COPPA PIACENTINA D.O.P.

Rev. 20 del 30/11/19

3. Etichettatura

Ingredienti	Coppa di suino, sale, spezie. Conservanti: E252, E250
Lotto di produzione	Numerico
Codice EAN (prodotto a peso variabile)	
Indicazioni	Prodotto soggetto a calo peso naturale Da vendersi a peso Conservare al fresco
Modalità d'uso	Eliminare lo spago, pelare ed affettare. Da consumarsi tale quale o in preparazioni gastronomiche. Dopo il taglio conservare in frigorifero.
Stabilimento di produzione	Salumificio Gagliardi G.P.srl Via Verdi, 26 San Giorgio P.no (PC)



4. Processo produttivo

Il processo di lavorazione consiste nella salatura a secco della coppa ben rifilata con una miscela di sale e spezie. La salagione ha una durata di 15 giorni durante i quali delicati massaggi si alternano al riposo in celle refrigerate. Dopo essere stata avvolta in pelli di sugna, viene legata e trasferita in stanze di asciugamento per 7 giorni, trascorsi i quali viene sistemata in locali di stagionatura dove permane fino a completa "maturazione".

5. Caratteristiche organolettiche

Consistenza compatta non elastica. Al taglio la fetta si deve presentare compatta ed omogenea, di colore rosso, inframmezzato di bianco rosato delle parti marezzate. Profumo dolce e caratteristico. Gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione

6. Caratteristiche fisiche

Forma	Cilindrica, più sottile alle estremità
Lunghezza media	250 (da mm 230 a mm 280)
Calibro medio	mm 110 -130 della sezione circolare

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard fisici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.

7. Caratteristiche chimico-fisiche

Cloruro di sodio (NaCl)	4,3 %
Umidità	35,08 %
Sostanze grasse totali	33 %
di cui acidi grassi saturi	13 %
Ceneri totali	5,47 %
Proteine totali	26 %
Carboidrati	0 %
di cui zuccheri	0 %
Valore energetico	1674 KJ/100g
Valore energetico	401 KCal/100g

La tipologia del prodotto non consente di esprimere standard chimici rigidi ma valori medi di riferimento, da ritenersi indicativi.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOP01

COPPA PIACENTINA D.O.P.

Rev. 20 del 30/11/19

8. Caratteristiche microbiologiche e chimiche

pH	Tra 5,5 e 6,5	
Aw	< 0,92 su prodotto stagionato	
Nitriti	mg/Kg entro i limiti di legge	
Nitrati	mg/Kg entro i limiti di legge	
Ocratossina	< 1 µg/kg	
Salmonella	n = 5	c = 0 Assente in 25gr
Listeria monocytogenes	n = 5	c = 0 < 100 ufc/g se Aw ≤ 0,92, altrimenti assente in 25gr
Glutine	<20 mg/kg	
Clostridi S.R.	≤10 ufc/g	
Enterobatteri VRBLG a 22°C per 72 h	≤100 ufc/g	
Stafilococchi Coag(+) Term(+)	≤100 ufc/g	
E.coli	≤40 ufc/g	

9. Sostanze allergeniche

Direttiva 2003/89/CE, Allegato III *bis* e successive modifiche ed integrazioni introdotte dalla Direttiva 2007/68/CE;**REG. CE 1169/2011**

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	✓		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	✓		
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Pesce e prodotti a base di pesce	✓		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	✓		
Soia e prodotti a base di soia	✓		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	✓		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	✓		
Sedano e prodotti a base di sedano	✓		
Senape e prodotti a base di senape	✓		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✓		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	✓		
Lupino e prodotti a base di Lupino	✓		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	✓		

10. OGM

Dichiarazione ai sensi dei Regolamenti CE n 1829/2003 e CE n 1830/2003:

La Commissione Europea ha confermato alle associazioni di categoria la non applicazione dei Regolamenti 1829/CE e 1830/CE ai prodotti di origine animale, cioè prodotti realizzati a partire da animali eventualmente nutriti con mangimi OGM e/o trattati eventualmente con medicinali di origine OGM.

Tali prodotti sono da ritenersi convenzionali, ossia prodotti che non contengono OGM o loro derivati e pertanto risultano esenti dai vincoli di rintracciabilità ed etichettatura specifici definiti dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.

Tale deroga è stabilita nel considerando art.16 del Regolamento 1829/2003/CE applicabile all'etichettatura degli alimenti e mangimi geneticamente modificati.

La presente è confermata dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori (macelli e sezionatori) che riportano le stesse conclusioni.

Il Salumificio Gagliardi G.P. Srl dichiara che, per il proprio processo produttivo, utilizza materie sussidiarie che sulla base delle dichiarazioni rilasciate dai propri fornitori risultano conformi a quanto stabilito dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. 9418DOP01

COPPA PIACENTINA D.O.P.

Rev. 20 del 30/11/19

11. Confezionamento

Confezionamento

Il prodotto è confezionato in materiali idonei al contatto con gli alimenti

Imballaggio primario:

Prodotto sfuso

Imballaggio secondario:

	n°pz/ct	n°ct/strato	n° strati/PLT
Cartone ondulato tipo americano	4	8	4

Imballo ai soli fini del trasporto. Si consiglia di conservare il prodotto appeso e in locale idoneo, come da indicazioni riportate nella presente scheda tecnica.

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA
EDIZIONE 2019**