

La Coppa Piacentina DOP





COPPA PIACENTINA D.O.P.



Ultimo aggiornamento del Disciplinare D.O.P. con REG. CE 813 del 23/07/2014.

Materia prima

suini nati, allevati e macellati in due regioni: Lombardia ed Emilia Romagna



Gli allevatori, per quanto riguarda le razze, l'alimentazione e la metodologia di allevamento, devono attenersi a quanto prescritto per la materia prima dei Prosciutti di Parma e San Daniele.



COPPA PIACENTINA D.O.P.



I suini devono avere un peso di 160 kg \pm 10% ed età non inferiore ai 9 mesi.

Area di Lavorazione

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.



COPPA PIACENTINA D.O.P.



Metodo di Lavorazione

La coppa è ricavata dai muscoli cervicali, dissanguati, della regione superiore dei suini. L'isolamento del muscolo dev'essere effettuato a caldo, il peso non dev'essere inferiore a 2,5Kg. Il trasporto nel laboratorio di trasformazione deve avvenire entro 72 ore. Successivamente avviene la rifilatura e spremitura dei vasi sanguigni.

La salagione a secco avviene attraverso l'uso di sale, nitrato di sodio e/o potassio, pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato, cannella, chiodi di garofano, alloro, noce moscata macinata. *E' vietata la salagione in salamoia.*

Le coppe salate sono poste in cella refrigerata per un periodo non inferiore a 7 giorni.

Disciplinare di produzione



Disciplinare di produzione





COPPA PIACENTINA D.O.P.



Nel periodo di salatura le coppe vengono massaggiate, successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino, legate con spago e forate.

Asciugatura e Stagionatura

Le coppe sostano per un periodo minimo di 7 giorni in asciugatura (15/25°C) con umidità relativa del 40/90%; la stagionatura ha una durata di minimo 6 mesi (10/20°C e 70/90 UR%).

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

Disciplinare di produzione



Disciplinare di produzione



Disciplinare di produzione





COPPA PIACENTINA D.O.P.



Alla fine il prodotto si presenta di forma cilindrica, di peso non inferiore a 1,5 Kg.

La Coppa Piacentina deve essere messa in commercio con l'apposito marchio DOP che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.



SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

- **Tattile:**
consistenza al tatto
- **Visivo:**
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore mufte

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Persistenza aromatica:**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

**Grazie per l'attenzione e buona
degustazione!**

