

e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale, secondo la normativa vigente.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

3. Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Ghemme» la menzione riserva deve figurare in etichetta sotto la denominazione di origine controllata e garantita.

4. Nella designazione e presentazione dei vini «Ghemme», in tutte le tipologie previste, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Art. 8. *Confezionamento e presentazione*

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Ghemme», in tutte le tipologie previste, devono essere di forma bordolese o borgognotta, di vetro scuro, munite, per la chiusura, dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona, del tappo a vite e del tappo in vetro.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 0,375 litri e non superiore a 18 litri, con l'esclusione del contenitore da 2 litri.

#### Art. 9. *Legame con l'ambiente geografico*

##### *A) Informazioni sulla zona geografica.*

La collocazione geografica di Ghemme è nell'Alto Piemonte, ai confini con la Valsesia, nelle vicinanze del Monte Rosa, con il Monte Fenera a nord ed i laghi Maggiore ed Orta a Nord Ovest.

In epoca glaciale i ghiacciai del Monte Rosa si propagavano fino alla pianura, dove oggi si trovano estesi terreni irrigui coltivati a riso e a cereali.

La popolazione è stata da sempre dedita all'agricoltura, con particolare riguardo al settore vitivinicolo. A partire dal secolo scorso numerose aziende di proprietà di famiglie locali hanno incrementato la diffusione del Ghemme. Dagli anni '70 ha ripreso pieno vigore il settore vitivinicolo, con esperienze pluriennali di lotta guidata ed integrata.

*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

Il ritiro dei ghiacciai ha creato una serie di morene costituenti un raccordo naturale tra la montagna e la pianura. Le colline che si sviluppano da nord a sud, hanno terreni con rocce e detriti di diversa natura e composizione, con uno stato superficiale di argille, caolini e tufo. Più compatti e profondi sull'Altopiano più sciolti e ciottolosi lungo il versante occidentale.

Sono terreni ricchi di sali minerali disciolti, che assorbiti dalle terminazioni radicali della vite aggiungono sapidità all'uva.

*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

Sul territorio c'è un'esperienza acquisita e tramandata da millenni di coltivazione vitivinicola, che è stata per l'economia agricola della zona una vera fortuna ed il vino di Ghemme era già famoso ai tempi di Plinio il Vecchio.

#### Art. 10. *Riferimenti alla struttura di controllo*

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

**25A04986**

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2025.

**Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta «Coppa Piacentina».**

#### IL DIRIGENTE DELLA PQA I DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

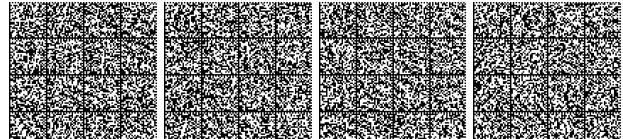
Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste», a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025 n. 38839, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 30 gennaio 2025 con n. 100, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 risulta registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025 n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;



Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025 n. 112479, registrata all’Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025 n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell’incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell’art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott. ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in particolare l’art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l’incarico di direttore dell’ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l’attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l’istanza presentata l’istanza presentata dal Consorzio di tutela salumi piacentini DOP, ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 avente i requisiti previsti dall’art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Coppa Piacentina», registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee - Serie L 163 del 2 luglio 1996;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate ordinarie, ai sensi dell’art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143;

Acquisito il parere positivo delle Regione Emilia Romagna competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell’allegato disciplinare di produzione della DOP «Coppa Piacentina» così come modificato;

Provvede:

ai sensi dell’art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell’allegata proposta di disciplinare di produzione della DOP «Coppa Piacentina».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, al Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA I, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, indirizzo PEC aoo. pqa@pec.masaf.gov.it, - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP Coppa Piacentina sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 5 settembre 2025

*Il dirigente: GASPARRI*

ALLEGATO

#### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «COPPA PIACENTINA» DOP

##### Art. 1.

##### *Denominazione*

La denominazione d’origine protetta «Coppa Piacentina» è 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, macellati e sezionati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni di seguito descritte.

##### *Caratteristiche genetiche*

La materia prima da utilizzare è costituita da carni che devono provenire da 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:



<b>Tipo genetico verro →</b>	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
<b>Tipo genetico scrofa ↓</b>						
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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non possono essere utilizzate le carni provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS - *Porcine Stress Syndrome*).

#### *Allevamento e alimentazione*

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante.

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

allattamento;

svezzamento;

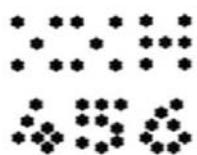
magronaggio;

ingrasso.

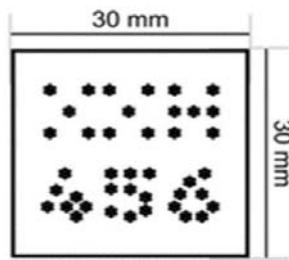
Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine a inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Tatuaggio di origine



Piastra per l'apposizione



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere «XX»; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre «456»; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera «H».

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera «H»:

Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Sep.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità della «Coppa Piacentina».

Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi e, allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici, gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. 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 ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella:



**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.
Cruscamì e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte <sup>1</sup>	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello <sup>1</sup>	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 supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati <sup>2</sup>	fino al 3% della s.s.
Melasso <sup>3</sup>	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia <sup>4</sup>	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.
Panello di lino, mangimi di anello 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 panello 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.	
<sup>1</sup> Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.	
<sup>2</sup> Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.	
<sup>3</sup> Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.	
<sup>4</sup> 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;

la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 2, primo capoverso.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno nove mesi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o panello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di sostanza secca da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione il peso della carcassa descritto nel successivo paragrafo «Macellazione e sezionamento».

#### Macellazione e sezionamento

L'età minima del suino alla macellazione è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino, e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.

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

Le carni da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy* ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea, con peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 chilogrammi e un massimo di 180,0 chilogrammi.

Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina possono essere eseguite anche in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali, operanti nella zona di produzione di cui all'art. 2, primo capoverso del disciplinare.

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» 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.

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 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

30 gr pepe nero e/o bianco intero e/o spezzato: min. 15 gr - max 1,5 kg zuccheri, quali destrosio, glucosio, fruttosio, saccarosio: max

1,5 kg spezie composte:

cannella max 15 gr

chiedi di garofano max 25 gr

alloro max 10 gr

noce moscata max 10 gr

È vietata la salagione in salamoia.

Le coppe sono saline e massaggiate, quindi sostano in frigorifero per almeno sette giorni, e successivamente sono rivestite con diaframma parietale suino o altra tipologia di involucri di provenienza suina.

Prima della tradizionale legatura è 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 essiccatori con condizioni climatiche controllate con temperatura oscillante tra 15°C e 25°C, una umidità del 40-90%, in ambiente ventilato, per un periodo minimo di sette giorni 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'umidità relativa di 70-90%, con una tolleranza di +10%.

Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed alla umidità 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.

L'intera fase di stagionatura deve comprendere anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine o locali in grado di riprodurre le condizioni ottimali di stagionatura associate ad un adeguato ricambio d'aria.

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:

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto esterno: forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottil pezzo di carne.

Consistenza: compatta, non elastica.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso infiammizzato di bianco rosato delle parti marezzate.

Peso: non inferiore a kg 1,

Odore: profumo dolce e caratteristico.

Sapore: gusto dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

*Chimico-fisiche*

	Min	Max
Umidità (%)	27	43
Proteine (%)	19	34
Grassi (%)	19	43
Ceneri (%)	1	7,5
pH	5,5	6,5

La «Coppa Piacentina» può 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, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.

Per garantire il mantenimento delle caratteristiche originali e peculiari del prodotto è necessario che le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento vengano svolte nell'area geografica di produzione dal personale con specifica conoscenza del prodotto. Il contatto con l'aria e l'esposizione del prodotto affettato o porzionato privo del rivestimento a condizioni ambientali non note rischia di determinare l'ossidazione e il conseguente imbrunimento delle fette o della superficie esposta al taglio, con perdita del caratteristico colore rosso vivo della parte magra, irrancidimento della parte grassa e conseguente alterazione dell'aroma.

## Art. 7.

*Legame*

La produzione della «Coppa Piacentina» risale all'epoca romana e si è tramandata nel tempo concentrandosi nell'area geografica della Provincia di Piacenza.

L'importanza della zona di produzione della «Coppa Piacentina» va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta la Padania, dal cui territorio deriva la materia prima (Emilia Romagna e Lombardia). Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootechnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria cascaria, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

Nella Provincia di Piacenza si è sviluppata e tramandata un'abilità specifica dei produttori locali nella selezione e lavorazione dei tagli di carne. Particolare perizia è richiesta agli operatori nel toilletare e rifilare adeguatamente i tagli di carne eliminando residui di grasso e sottili pezzi di carne magra. Quest'operazione predisponde correttamente i tagli muscolari alle successive operazioni di salatura e legatura.

La presenza di vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva si riflettono positivamente sulle condizioni dei locali di stagionatura.

I requisiti caratteristici della «Coppa Piacentina» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata di approvvigionamento, all'interno della quale si sono sviluppate tecniche di allevamento del suino pesante italiano determinanti per la qualità del taglio di carne utilizzato per la produzione della «Coppa Piacentina».

Inoltre, la lavorazione della «Coppa Piacentina» localizzata nell'area della Provincia di Piacenza è legata agli operatori locali che nel tempo hanno sviluppato conoscenze specifiche nelle operazioni di rifilatura del taglio di carne che predispongono il prodotto ad avere la caratteristica forma leggermente più sottile alle estremità.

Le competenze tecniche dei produttori nelle operazioni di salatura unite alla padronanza della gestione delle fasi di stagionatura testimoniano ulteriormente il legame della «Coppa Piacentina» con il suo territorio di produzione.



I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione ed in particolare lo è il clima, che incide in modo determinante sulle caratteristiche del prodotto finito, contribuendo al buon esito delle fasi di stagionatura del prodotto.

L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» si collega quindi all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

#### 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» o dall'abbreviazione «DOP», accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea.

Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È 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.

#### Art. 9.

##### *Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata.

In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'Organismo di controllo, e riguardanti allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori, stagionatori, confezionatori, porzionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'Organismo di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

**25A04984**

## **MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA**

DECRETO 30 luglio 2025.

### **Disciplina dei compensi spettanti ai componenti del Comitato ETS e della Segreteria tecnica.**

**IL MINISTRO DELL'AMBIENTE  
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA**

DI CONCERTO CON

**IL MINISTRO DELL'ECONOMIA  
E DELLE FINANZE**

Vista la legge 8 luglio 1986, n. 349, recante «Istituzione del Ministero dell'ambiente e norme in materia di danno ambientale»;

Vista la legge 15 gennaio 1994, n. 65, recante «Ratifica ed esecuzione della Convenzione quadro delle Nazioni unite sui cambiamenti climatici, con allegati, fatta a New York il 9 maggio 1992»;

Vista la legge 1° giugno 2002, n. 120, recante «Ratifica ed esecuzione del Protocollo di Kyoto alla Convenzione quadro delle Nazioni unite sui cambiamenti climatici, fatto a Kyoto l'11 dicembre 1997»;

Visto l'Accordo di Parigi collegato alla Convenzione quadro delle Nazioni unite sui cambiamenti climatici, adottato a Parigi il 12 dicembre 2015, ratificato e reso esecutivo ai sensi della legge 4 novembre 2016, n. 204;

Vista la direttiva n. 2003/87/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 ottobre 2003, che istituisce un sistema per lo scambio di quote di emissioni dei gas ad effetto serra nella comunità e che modifica la direttiva n. 96/61/CE del Consiglio;

Vista la direttiva (UE) n. 2018/410 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 marzo 2018 che modifica la direttiva n. 2003/87/CE per sostenere una riduzione delle emissioni più efficace sotto il profilo dei costi e promuovere investimenti a favore di basse emissioni di carbonio e la decisione (UE) n. 2015/1814;

Visto il decreto legislativo 9 giugno 2020, n. 47, recante «Attuazione della direttiva (UE) n. 2018/410 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 marzo 2018, che modifica la direttiva n. 2003/87/CE per sostenere una riduzione delle emissioni più efficace sotto il profilo dei costi e promuovere investimenti a favore di basse emissioni di carbonio, nonché adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/2392 relativo alle attività di trasporto aereo e alla decisione (UE) n. 2015/1814 del Parlamento europeo e del Consiglio del 6 ottobre 2015 relativa all'istituzione e al funzionamento di una riserva stabilizzatrice del mercato»;

Visto il regolamento (UE) n. 2023/956 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 maggio 2023 che istituisce un meccanismo di adeguamento del carbonio alle frontiere (CBAM);

