

**Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta  
«Pancetta piacentina»  
Art. 1 - Denominazione**

La Denominazione d'Origine Protetta "Pancetta 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 Pancetta Piacentina debbono essere situati del territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni debbono essere 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. Le carcasse devono avere le caratteristiche definite ai sensi Reg. (CE) n.1234/2007 del 22/10/2007.

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. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 8.

La zona di elaborazione della Pancetta 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.

**Art. 3 - Materie prime**

La Pancetta Piacentina è derivata da suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art. 2. Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle.

La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto "pancettone" che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria.

Dopo la sezionatura il pezzo viene squadrato e rifilato. Il trasferimento delle pancette allo stabilimento di trasformazione, deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigerati.

Le pancette squadrate e rifilate devono sostare in cella frigorifera fino al momento della salatura.

**Art. 4 - Metodo di elaborazione**

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto con le carni una miscela composta da:

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 15 gr
- ◆ nitrito di sodio: max 10 gr
- ◆ pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato: min 30 - max 50 gr
- ◆ chiodi di garofano: max 40 gr
- ◆ zuccheri: max 1,5 Kg
- ◆ sodio L-ascorbato (E301): max 200 gr

L'operazione di salagione è effettuata a mano. E' vietata la salagione in salamoia.

Le pancette salate sono poste in celle frigorifere con temperatura di 3-5°C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg.

Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie.

Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra proveniente da suini con i requisiti descritti all'art. 2. Le pancette vengono poi cucite lateralmente oppure, in fase di arrotolamento, vengono utilizzati vincoli, quali per esempio legature esterne, per mantenere la forma del prodotto. Infine alle estremità non coperte dalla cotenna e sulla cucitura laterale o sui lembi laterali longitudinali sono applicabili pezzi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello suino, oppure carta vegetale o fogli di cellulosa, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura. Successivamente le pancette sono imbrigliate e legate.

Dopo aver effettuato la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, le pancette sostano in locali con temperatura da 0°C a 5°C per alcune ore.

Successivamente le pancette passano alla fase di asciugamento che avviene per un periodo non superiore a 7 giorni, ad una temperatura compresa tra 15° e 25 °C, durante questa fase si constata il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione.

### **Art. 5 – Stagionatura**

La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a 4 mesi dalla data di salatura.

La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10° e i 18°C ed umidità relativa del 70 – 90% con una tolleranza di ±10%.

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

### **Art. 6 - Caratteristiche**

La Pancetta Piacentina, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto esterno: forma cilindrica.

Peso: da 4 a 8 kg.

Colore: rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

#### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

	MIN	MAX
Umidità (%)	25	41
Proteine (%)	9	16,5
Grassi (%)	38	63
Ceneri (%)	1,5	5,5
pH	5	6

La Pancetta Piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sottovuoto 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 indicata all'art. 8, 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. Prima dell'affettamento gli operatori devono provvedere ad una accurata eliminazione della cotenna. Il contatto con l'aria e l'esposizione del prodotto privo della cotenna naturale che avvolge il prodotto 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**

I requisiti della “Pancetta 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. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, di cui all'art. 2, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.

L'elaborazione localizzata della “Pancetta Piacentina” trae giustificazione dalle condizioni della microzona dell'area geografica. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito.

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

#### **Art. 8 – 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) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Ente Certificazione Prodotti Agro-alimentari ECEPA, Strada dell'Anselma n.5 – 29122 Piacenza, Tel. +39 0523 609662 Fax +39 0523 644447, e-mail : [segreteria@ecepta.it](mailto:segreteria@ecepta.it).

#### **Art. 9 - Designazione e presentazione**

La designazione “Pancetta 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".

Tali indicazioni possono essere abbinare al logo della denominazione.

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

E' 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, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.