

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 3336

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**BIANCHINI, BORTOLANI, CASTAGNETTI PIERLUIGI, TORCHIO**

*Presentata il 9 novembre 1988*

**Tutela della denominazione « coppa piacentina », delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto**

ONOREVOLI COLLEGHI! — Viene sottoposta all'attenzione e all'approvazione del Parlamento la proposta di legge intesa a tutelare la tipicità e la qualità di un prodotto che fa parte delle tradizioni alimentari piacentine più genuine al fine di contraddistinguerla da altri identificabili con denominazioni similari.

L'esigenza di tutelare il nome della « coppa piacentina » è diventata indifferibile ed ha dato origine ad una ricca storia di iniziative in questo senso, ultima delle quali la costituzione di un consorzio che si sforza, mediante la spinta decisiva della camera di commercio, di salvaguardare la bontà del prodotto ed i valori ad esso connessi.

Questa associazione, tramite apposito regolamento fissa le linee di controllo e di disciplina della produzione della « coppa piacentina » delimitando la zona tipica, fissando strette norme di lavorazione, definendo, sia le caratteristiche organolettiche del prodotto, sia delle carni da lavorare.

I fattori che faranno della « coppa piacentina » alimento ricercato risalgono alla notte dei tempi.

Si parte dall'allevamento e dall'alimentazione del suino per passare alla lavorazione delle carni, alla stagionatura e infine all'ambiente naturale il quale acquista un'importanza notevole: infatti, l'area collinare estremamente salubre unita-

mente all'aria marina che giunge dalla Liguria creano l'ambiente ideale per l'invecchiamento del prodotto aiutato nel suo processo da tecniche e maestranze qualificate e da una lunga tradizione.

Sono stati quindi riassunti nel presente progetto numerosi requisiti di questo prodotto individuabili:

nella zona di produzione;

nelle carni fresche destinate alla lavorazione che devono provenire da allevamenti situati in una zona ben delimitata in cui il suino adulto è alimentato con sostanze ad alto contenuto proteico e deve raggiungere un determinato peso;

nelle caratteristiche organolettiche e merceologiche dipendenti da particolari metodi di produzione;

nelle condizioni dell'ambiente di stagionatura.

Secondo una recente indagine condotta per la camera di commercio dai professori Galizzi e Pieri della facoltà di Agraria — università cattolica del Sacro cuore di Piacenza — l'universo delle ditte piacentine (39 stabilimenti, 429 addetti) ha prodotto nel 1987 12.745 quintali di coppa per un fatturato globale di 150 miliardi.

Queste aziende, rispondenti alle vigenti regole igienico-sanitarie, sono in grado di offrire un prodotto altamente qualitativo che comporta la presenza *in loco* di mano d'opera specializzata in virtù di una antica e tradizionale attività nel campo degli insaccati suini tramandata dai vecchi artigiani che per anni hanno attirato l'attenzione su questo rinomato prodotto.

Risultano evidenti a questo punto le motivazioni per cui si richiede una legge che comporti il riconoscimento e la tutela della « coppa piacentina ». Si deve infatti ritenere opportuno che sia dato ad un prodotto caratteristico che vanta una lunga storia, il riconoscimento che gli permetta di collocarsi su un piano di eccellenza e di qualificazione.

La « coppa piacentina » ha nelle sue caratteristiche predominanti (colore rosso inframezzato da parti grasse che subiscono con la stagionatura processi di degradazione che li rendono più facilmente digeribili; sapore dolce ed aroma delicato e gradevole), i requisiti che la rendono ricercata nella panoramica degli insaccati ed è quindi preoccupante che denominazioni: « coppa piacentina », « uso » o « tipo » possano sviare la ricerca del consumatore su altri prodotti che non posseggono la prescritta particolarità.

Sempre dalla ricerca svolta nel settore dall'Università cattolica si afferma la necessità di perseguire da parte del mondo produttivo una strategia di differenziazione mediante:

politiche di riaffermazione delle caratteristiche qualitative del prodotto;

politiche che riguardano l'uso di un marchio ed i relativi controlli sulla qualità;

politiche di assistenza e consulenza alle ditte da parte di laboratori di ricerca.

D'altra parte la produzione della « coppa piacentina » uscendo dall'ambito ristretto della produzione casalinga è incalzata da altri prodotti similari più competitivi che la obbliga a mantenere la *leadership* della qualità impegnando i produttori in sforzi comuni tendenti alla sua valorizzazione ed al riconoscimento di quelle peculiarità in premessa citate.

Tali tentativi vanno rafforzati riconoscendo e tutelando attraverso un progetto di legge la « coppa piacentina » sia per soddisfare la richiesta generale e rivalutando sul piano economico l'intera zona e lo sviluppo economico-sociale del settore, sia per salvaguardare il consumatore nella fase di acquisto del prodotto garantito dalla sua tipicità e qualità, eliminando i tentativi di speculazione sorti intorno ad esso e riducendo il campo delle frodi commerciali.

## PROPOSTA DI LEGGE

## CAPO I.

DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE,  
DELLA CORRISPONDENTE ZONA DI  
PRODUZIONE E DELLE CARATTERISTI-  
CHE MERCEOLOGICHE.

## ART. 1.

1 La denominazione « coppa piacentina » è riservata alla coppa le cui fasi di produzione, dalla scelta delle carni alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona di produzione geografica, comprendente il territorio pedemontano e montano della provincia e individuata nell'ambito della provincia, dai seguenti limiti territoriali:

a) a nord dall'Autostrada del Sole e dall'Autostrada dei vini;

b) a est dal corso dei torrenti Ongina e Stirone;

c) ad ovest dal corso dei torrenti Tidoncello e Bardonezza.

2. Le caratteristiche organolettiche e merceologiche dipendono da particolari metodi della tecnica di produzione e dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

## ART. 2.

1. La « coppa piacentina » deve essere ricavata dai muscoli cervicali dei suini adulti pesanti allevati in Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto, ed alimentati con sostanze ad alto contenuto proteico.

2. Detta coppa, tranne la refrigerazione, non deve subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

#### ART. 3.

1. La « coppa piacentina » deve essere prodotta in base alle seguenti disposizioni:

a) le coppe devono essere raffreddate in frigorifero alla temperatura di 2°, 3° ad umidità relativa del 75-80 per cento per non oltre 24 ore, in modo da raggiungere una temperatura interna sugli 0°-+1°;

b) dopo massaggi e spremiture dei grossi vasi, si procede alla salagione;

c) la salagione deve essere effettuata a secco, vale a dire con sale comune o da cucina, mescolato a droghe e salnitro nei limiti previsti dalle norme vigenti;

d) le coppe devono passare, quindi, in una cella alla temperatura di 0°-+3°, in modo che il sale, assorbendo lentamente l'umidità ambientale, può, con gradualità, penetrare nelle masse muscolari;

e) il secondo passaggio di sale deve essere effettuato dopo due o tre giorni, indi le coppe devono essere rimesse in frigorifero per altri sette giorni;

f) a fine salagione, i vari pezzi devono essere rivestiti con parietale di suino;

g) le coppe rivestite devono essere legate e appese in modo tale da evitare contatti e da essere predisposte per il prosciugamento.

#### ART. 4.

1. L'asciugatura deve avvenire ad aria naturale per 3-4 giorni, oppure in essiccatoio per 24-48 ore a 20°-22° centigradi di temperatura e 65-70 per cento di umidità relativa, poi a 18°-19° centigradi per altri cinque giorni.

## ART. 5.

1. La stagionatura deve avvenire in locali convenientemente areati per un periodo non inferiore a sei mesi dall'inizio della salagione.

## ART. 6.

1. Sono caratteristiche merceologiche della « coppa piacentina »:

a) il peso a fine stagionatura non deve essere inferiore a chilogrammi 1,500, fino a 2-2,500 chilogrammi circa;

b) la tenerezza ed il colore rosso carne, inframezzato dal bianco puro delle parti marezzate;

c) il sapore dolce e gradevole e l'aroma fragrante e delicato, strettamente condizionato al periodo di stagionatura.

## CAPO II

DEL CONTROLLO  
DELLA PRODUZIONE.

## ART. 7.

1. La « coppa piacentina » deve essere immessa in commercio provvista del particolare contrassegno atto a garantirne l'origine e l'identificazione del prodotto.

2. Le coppe, prima dell'entrata nei locali di prosciugamento-essiccamento, devono essere munite di sigillo indicante il requisito « d'origine ». Al termine della stagionatura verrà apposto il marchio di « qualità ».

## ART. 8.

1. Le imprese produttrici della « coppa piacentina » per quanto attiene a tale specifica produzione, sono tenute a consentire ispezioni sia locali di lavorazione, nonché controlli, verifiche, esami e campionamenti sia delle carni da lavorare o lavorate, sia dei metodi di produzione, sia del prodotto di stagionatura, sia in ordine alla tenuta dei registri e della documentazione necessaria, atta a dimostrare che la provenienza e le modalità di lavorazione delle carni corrispondono ai requisiti prescritti dalla presente legge.

2. Ai sensi della presente legge, si intende per produttore, l'impresa che situata nella zona di produzione, compia tutte le operazioni di lavorazione della « coppa piacentina » e sia autorizzata secondo le vigenti leggi sanitarie.

## CAPO III.

## VIGILANZA E CONSORZI VOLONTARI.

## ART. 9.

1. Con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità e dell'agricoltura e delle foreste, sentita la regione Emilia-Romagna, sono definite le norme per l'esecuzione della presente legge, concernente in particolare:

a) le modalità, le fasi di preparazione e stagionatura della « coppa piacentina » sulla base degli usi tradizionali, costantemente conservati nel tempo, in forza dei quali la « coppa piacentina » garantisce le proprie caratteristiche qualitative;

b) le modalità per la tenuta dei registri e della documentazione di cui all'articolo 8:

c) la costituzione dei contrassegni di cui all'articolo 7;

d) gli organismi per la vigilanza;

e) i sistemi di controllo della produzione della « coppa piacentina » e della applicazione del sigillo e dei contrassegni, atti a garantire il rispetto delle disposizioni contenute nella presente legge;

f) l'incarico al Consorzio salumi piacentini di definire le modalità per l'uso del marchio e la sua gestione, nonché la vigilanza sulla produzione e sul commercio della « coppa piacentina ». Tale consorzio deve:

1) comprendere tra i propri soci almeno il 50 per cento dei produttori operanti nella zona delimitata dall'articolo 1;

2) essere retto da uno statuto che consente su richiesta, l'immissione nel consorzio a parità di diritti, di qualsiasi produttore che abbia i propri stabilimenti nella zona di cui all'articolo 1 ed operi ai sensi della presente legge;

3) offrire la necessaria garanzia organizzativa e finanziaria per una efficace attuazione dei compiti di vigilanza. Lo statuto del consorzio ed ogni sua eventuale modifica devono essere approvati dai Ministeri competenti di cui all'articolo 9, di concerto tra di loro, ai quali spetta anche ogni controllo sul finanziamento del consorzio stesso.

#### CAPO IV.

#### DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA.

#### Art. 10.

1. La produzione e la commercializzazione sotto la denominazione di cui all'articolo 1 di « coppa piacentina », le

quali non abbiano i requisiti e le caratteristiche merceologiche prescritte dalla presente legge, sono punite a norma delle vigenti leggi contro le frodi.

2. A norma delle medesime leggi, è altresì vietato l'uso della predetta denominazione, accompagnata da qualificativi di qualsiasi genere, che costituiscano deformazioni della denominazione stessa, nonché l'uso di denominazioni atte a trarre in inganno l'acquirente.

#### ART. 11.

1. La contraffazione, l'alterazione e l'uso illecito dei sigilli e dei contrassegni di cui all'articolo 7, vengono puniti come previsto dall'articolo 10.

#### ART. 12.

1. Qualsiasi impedimento all'effettuazione delle verifiche di cui all'articolo 8 e la tenuta di una falsa documentazione, sono puniti con una multa da lire due a lire cinque milioni.