

**Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

(2021/C 39/11)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«CRUDO DI CUNEO»

n. UE:PDO-IT-0490-AM02 — 14.9.2020

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Crudo di Cuneo»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe. 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Per la produzione del «Crudo di Cuneo», devono essere utilizzate solo cosce suine fresche, provenienti da animali nati, allevati e macellati nella zona di produzione individuata. Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto «Crudo di Cuneo» deve avere un tempo di stagionatura minimo di 10 mesi da inizio lavorazione; peso compreso fra 8,5 e 12 kg a stagionatura ultimata; colore al taglio rosso uniforme; consistenza della parte magra esterna e di quella interna morbida, compatta non flaccida; grasso esterno visibile (grasso di copertura) di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso; aroma e sapore al taglio: fragrante, stagionato, dolce; grasso interno di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari; assenza di anomalie olfattive. Il grasso, alla puntura, non deve presentare odore rancido eccessivo, né odore di latte, pesce, né altri odori anomali. La composizione chimica del magro in percentuale del muscolo bicipite femorale deve rispettare i seguenti limiti minimi e massimi: sale compreso fra 4,5 e 6,9; umidità compresa fra 57 e 63 %; proteolisi compresa fra 22 e 31 %. Assenza di anomalie esteriori: la cotenna e le ossa devono essere integre, non devono comparire segni evidenti d'incrostazione, né rammollimenti eccessivi. Colore al taglio: non devono essere presenti disuniformità, macchie, striature.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Mangimi

La razione alimentare è formulata in modo da ottenere una composizione analitica che rispecchi il fabbisogno del suino nelle rispettive tre fasi

di avviamento, magronaggio, ingrasso:

**1. FASE DI AVVIAMENTO (fino a 30 kg/peso vivo)**

Caratteristiche della razione

— Proteina grezza da 16 % a 22 %

— Energia dig.le/giorno da 3 230 a 3 900

<sup>(1)</sup> GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17

- Lisina g/kg: da 10 a 16
- Fibra grezza da 3 % a 5 %

Razione giornaliera (Composizione della razione espressa in % dei diversi componenti, somministrata nella misura del 4 % del peso vivo)

- Mais da 35 a 40
- Soja (farina di estraz.) da 16 a 20
- Grano da 12 a 15
- Orzo da 13 a 17
- Olio di soja da 1 a 3
- Crusca di grano ten. da 8 a 12
- Integrazione min. e vit. da 3 a 5

In questa fase è consentito l'uso di:

- Plasma suino spray
- Derivati e sottoprodotti del latte freschi e concentrati.

## 2. FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg/peso vivo)

Caratteristiche della razione

- Proteina grezza da 15,50 % a 18 %
- Energia dig.le/giorno da 3 200 a 3 600
- Lisina g/kg: da 7 a 16
- Fibra grezza da 3,5 % a 5 %

Razione giornaliera (Composizione della razione espressa in % dei diversi componenti, somministrata nella misura del 3 % del peso vivo)

- Mais da 45 a 49
- Soja (farina di estraz.) da 14 a 18
- Grano da 10 a 13
- Orzo da 9 a 12
- Grassi da 1,5 a 2
- Crusca di grano ten. da 10 a 14
- Integrazione min. e vit. da 3 a 5

## 3. FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg/peso vivo finale)

Caratteristiche della razione

- Proteina grezza da 13,5 % a 17,5 %
- Energia dig.le/giorno da 3 100 a 3 400
- Lisina g/kg da 6 a 9
- Fibra grezza da 3,5 % a 5,5 %

Razione giornaliera (Composizione della razione espressa in % dei diversi componenti, somministrata nella misura del 2,3 % del peso vivo)

- Mais da 49 a 53
- Soja (farina di estraz.) da 12 a 16
- Grano da 9 a 12
- Orzo da 8 a 11
- Grassi da 1 a 1,5
- Crusca di grano ten. da 10 a 14
- Integrazione min. e vit. da 3 a 5

In questa fase è vietato l'impiego di scarti di mensa; di olio di pesce dopo i 40 kg di peso vivo; di pannelli con contenuto in grassi maggiore del 4 % ed oltre i 120 kg; di biscotti, grissini, merendine dai 60 kg di peso vivo fino alla macellazione; scarti di macellazione e farine animali in genere; sottoprodotti del riso.

I fabbisogni nell'ambito della fase di utilizzo potrebbero subire delle modifiche in funzione della crescita del suino o a seguito del verificarsi di andamenti climatici anomali dovuti ad eccezionali calure estive. L'origine delle materie prime utilizzate per l'alimentazione è principalmente dall'area di produzione del prosciutto «Crudo di Cuneo» e i cereali in buona parte sono prodotti dalle stesse aziende che allevano i suini. Le razze o tipi genetici di suini ammessi alla produzione di animali destinati alla produzione del prosciutto «Crudo di Cuneo» sono i suini delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano (LGI) o figli di verri delle stesse razze, i suini figli di verri di razza Duroc italiana, così come migliorata dal LGI, i suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante. Per la produzione del «Crudo di Cuneo» non possono essere utilizzate cosce congelate. È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe. Le cosce vengono avviate a lavorazione se sono di animali macellati da non meno di 24 ore e non oltre 120 ore.

#### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Per la produzione della DOP «Crudo di Cuneo» sono utilizzate solo cosce suine fresche, provenienti da animali nati e allevati rispettando elevati livelli di benessere. Tali livelli sono garantiti se nelle fasi di svezzamento, magronaggio ed ingrasso il suino non subisce stress da trasporto e ristallo. L'allevamento deve, inoltre, garantire che la fase di ingrasso si concluda fornendo risultati che siano coerenti con le caratteristiche del prodotto finale. Il «Crudo di Cuneo» infatti si caratterizza per la sua ottimale copertura di grasso. Per tali motivazioni la nascita e l'allevamento devono avvenire nell'area di produzione. Inoltre, sia per il necessario rispetto dei tempi che intercorrono tra la macellazione e la lavorazione delle carni sia perché i lunghi viaggi per il trasporto costituirebbero causa di ammaccature e formazioni di ematomi e venature, che andrebbero a compromettere i requisiti di lavorazione delle cosce, anche la fase di macellazione deve avvenire nella zona geografica di produzione. Le operazioni di lavorazione delle cosce e la stagionatura delle stesse sono strettamente legate ai fattori umani e naturali della zona di produzione e la limitazione di queste operazioni all'area geografica di produzione diviene pertanto obbligatoria per la produzione del «Crudo di Cuneo».

#### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Crudo di Cuneo» può essere venduto oltre che intero con osso, anche disossato sigillato sottovuoto, in tranci ed affettato. Le operazioni di riduzione in tranci del «Crudo di Cuneo» devono essere effettuate in modo che sulla cotenna di ogni pezzo figurino il contrassegno preventivamente apposto presso i prosciuttifici.

#### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

All'atto dell'immissione al consumo, la DOP «Crudo di Cuneo» deve essere provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e della identificazione, costituito dal logo che va impresso a fuoco sui due lati maggiori della coscia e la cui apposizione deve essere eseguita presso i prosciuttifici. Sulle confezioni della DOP «Crudo di Cuneo» o su etichette apposte o su cartelli, anelli e fascette legate al prodotto tal quale devono essere riportati a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, il simbolo comunitario di cui all'articolo 12 del regolamento (UE) n. 1151/2012 della Commissione e il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. Il logo della DOP «Crudo di Cuneo» è composto dai due elementi più importanti per la riconoscibilità del prodotto: la forma stilizzata di un prosciutto e il triangolo o «cuneo» che richiama il legame con il capoluogo di provincia Cuneo, la cui planimetria originaria era proprio a forma di cuneo.



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'area di produzione del «Crudo di Cuneo» DOP è compresa tra le Alpi Liguri dal colle di Cadibona a quello di Nava, le Alpi Marittime sino al massiccio del colle di Tenda e le Alpi Cozie. I rilievi formano, pertanto un grande bordo ad U entro il quale si apre l'alta pianura solcata, a partire da sud verso nord, dal Tanaro, dal Po e dai loro affluenti. Quest'area comprende la provincia di Cuneo, la provincia di Asti e i seguenti comuni della provincia di Torino: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piosasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rorà, S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo. In questa zona geografica, si evidenziano, grazie alla formazione di brezze, livelli di umidità omogenei compresi tra il 50 % e il 70 % e temperature medie non eccessivamente fredde d'inverno e non torride d'estate che permettono una stagionatura uniforme e caratterizzante il «Crudo di Cuneo» per il valore di proteolisi e per il basso tenore di umidità.

#### 5. Legame con la zona geografica

La zona di produzione della DOP è fin dai tempi più antichi legata alla storia della suinicoltura, della lavorazione e stagionatura del «Crudo di Cuneo», grazie a specifiche caratteristiche pedo-climatiche che la contraddistinguono da altre zone e che conferiscono al prodotto tipiche proprietà qualitative, ben riconoscibili dal consumatore finale.

Il contenuto di umidità presente nel Crudo di Cuneo, strettamente correlato con il contenuto di sale, è determinato dall'effetto delle brezze. Tali brezze, provenienti dalle montagne comprese nell'area geografica, a senso alterno, fra il mattino e la notte, stabiliscono delle condizioni di bassa umidità atmosferica, idonee ad assicurare un'ottima stagionatura del prodotto, che si ripercuote sui bassi valori di umidità, sui tempi di stagionatura, sul valore di proteolisi caratteristici del Crudo di Cuneo. Uno stretto legame tra ambiente e prodotto è costituito inoltre dalla materia prima; infatti la proteolisi del prosciutto è determinata anche dalle caratteristiche della materia prima. Il suino di Cuneo viene allevato in ambienti posti ad un'altitudine media di 350 metri sul livello del mare, dove l'assenza di nebbie invernali e afa estiva favoriscono una sanità eccellente. Oltre alla salubrità dell'aria e alla purezza delle acque, è l'alimentazione tradizionale sana e naturale, a base di cereali prodotti in loco, che determina la maturazione anticipata della carne. Il fenomeno della proteolisi è legato allo sviluppo di microrganismi superficiali: la delicata salatura effettuata dai norcini assicura la risalita capillare dell'umidità ancora presente nella carne della coscia. In tal modo, sulla superficie magra del prosciutto si creano le condizioni microclimatiche di moderato aumento dell'umidità, idonee allo sviluppo di muffe e lieviti in grado di demolire la componente proteica presente nella parte magra, liberando frazioni peptidiche capaci di contribuire in modo determinante sia al sapore sia all'odore del Crudo di Cuneo.

Contributo determinante alla qualità della DOP, nonché alla sua reputazione e fama presso i mercati, è stato nel corso dei secoli quello dell'uomo, che ha saputo sviluppare nel tempo specifiche tecniche di lavorazione, tramandatesi di generazioni in generazioni, e che sono giunte fino ai nostri giorni. Testimonianza di questa delicata arte si trova già nel 1618 grazie all'opera *Clypeo del gentilhuomo* di Guglielmino Prato, che descrive in modo dettagliato il lavoro dei norcini del Piemonte.

Il consumo del Crudo di Cuneo è documentato storicamente dalle numerose richieste fatte da parte dei nobili, conventi ed abbazie della zona. Fu proprio la crescente richiesta di prosciutti ad influenzare in modo significativo la costituzione di numerosi trasformatori.

La DOP «Crudo di Cuneo» quindi, si costituisce come l'azione combinata e concomitante di fattori umani ed ambientali, che nel corso del tempo hanno influito sul suo ottenimento ed hanno contribuito alle sue caratteristiche qualitative.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---