

Comunicato della Direzione Agricoltura

Richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 53 del Reg. UE n. 1151/2012 del prodotto: Denominazione di Origine Protetta "Crudo di Cuneo".

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte la richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 53 del Reg. UE n. 1151/2012 del prodotto:

Denominazione di Origine Protetta:
Crudo di Cuneo

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Maria Gimondo, tel. 011/432.29.62 del Settore Tutela della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore
Alessandro Caprioglio

Disciplinare di Produzione della Denominazione di origine Protetta «Crudo di Cuneo»

Art.1 Denominazione del prodotto

La denominazione di Origine Protetta “Crudo di Cuneo” individua esclusivamente il prosciutto crudo che risponde alle caratteristiche ottenute con le procedure di produzione e nell’area di cui al presente disciplinare.

Art.2 Requisiti dei suini e delle cosce destinati alla produzione del Prosciutto “Crudo di Cuneo” - Descrizione del Prodotto

2.1 Materie Prime

Possono essere avviate alla produzione del “Crudo di Cuneo” solo cosce suine fresche, provenienti da animali nati, allevati e macellati, nella zona di produzione individuata all’articolo 3.

Non possono essere utilizzate cosce congelate.

E’ esclusa l’utilizzazione di verri e scrofe.

2.2 Caratteristiche Genetiche

Sono ammessi gli animali in purezza o d’incrocio, ibridi, comunque non manipolati geneticamente, di razza tradizionali quali: Large White, Landrace e Duroc iscritte al Libro Genealogico Italiano o a Libri Genealogici Esteri riconosciuti dal Libro Genealogico Italiano e che presentano finalità compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

I suini allevati devono essere in grado di raggiungere pesi medi per partita (peso vivo) di Kg. 165 più o meno 10%.

2.3 Età di macellazione

L’età minima di macellazione è di mesi otto e verrà accertata sulla base di un apposito tatuaggio indelebile recante la sigla della provincia, il codice identificativo dell’allevamento di provenienza e la lettera corrispondente al mese di nascita del suinetto posto dall’allevatore entro il 30° giorno dalla nascita stessa sul piatto esterno di entrambe le cosce.

2.4 Qualità della Carne

Sono escluse le carni di suini portatori di miopatie conclamate (PSE; DFD; postumi di evidenti processi infiammatori e traumatici pregressi) accertate dal medico veterinario in sede di macellazione.

2.5 Caratteristiche delle cosce

Le cosce fresche rifilate, prive del piede e con l’anchetta presente, devono provenire da animali macellati secondo buona prassi e devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- lo spessore del grasso della parte esterna, misurato verticalmente all'altezza della testa del femore, deve essere compreso fra 10 e 20 mm;
- la porzione di carne eccedente la testa del femore non deve superare i 6 cm;
- la coscia non deve presentare i seguenti difetti che la rendono inidonea alla produzione del "Crudo di Cuneo":
 - Marezzatura eccessiva.
 - Ematomi.
 - Scollamenti.
 - Fratture
- il grasso di copertura deve corrispondere ai seguenti requisiti:

PARAMETRO	LIMITE MASSIMO
Numero di Jodio	70
Acido Linoleico	15

2.6 Caratteristiche del prodotto

Il prodotto finito, ottenuto nel rispetto delle norme contenute nel presente disciplinare, può essere denominato "Crudo di Cuneo" esclusivamente se corrisponde ai seguenti requisiti:

1. Tempo di stagionatura minimo: 10 mesi da inizio lavorazione.
2. Peso compreso fra 8,5 e 12,00 Kg. a stagionatura ultimata.
3. Colore al taglio: rosso uniforme.
4. Consistenza della parte magra esterna e di quella interna: morbida, compatta non flaccida.
5. Grasso esterno visibile (grasso di copertura) di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso.
6. Aroma e sapore al taglio: fragrante, stagionato, dolce.
7. Grasso interno di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari.
8. Assenza di anomalie olfattive: alla puntatura con ago-sonda della frazione magra, eseguita sistematicamente nei cinque punti canonici (gambo - vena laterale - vena centrale – anchetta – testa del femore), non devono essere rilevati odori sgradevoli né anomalie olfattive di sorta; il grasso, alla puntura, non deve presentare odore rancido eccessivo, né odore di latte, pesce, né altri odori anomali.
9. Caratteristiche chimiche: la composizione chimica del magro in percentuale del muscolo bicipite femorale deve rispettare i seguenti limiti minimi e massimi (analisi eseguita al decimo mese di stagionatura):

Parametri	Minimo	Massimo
Sale	4,5	6,9
Umidità	57	63
Proteolisi	22	31

La proteolisi si misurerà come percentuale d'azoto non proteico estraibile rispetto al tenore d'azoto totale.

10. Assenza di anomalie esteriori: la cotenna e le ossa devono essere integre, non devono comparire segni evidenti d'incrostazione, né rammollimenti eccessivi.
11. Colore al taglio: non devono essere presenti disuniformità, macchie, striature.

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione del Crudo di Cuneo D.O.P. in tutte le sue fasi, nascita e allevamento dei suini, macellazione, trasformazione, stagionatura, confezionamento e affettazione 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, Piovascote, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo.

Art.4

Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura 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, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5

Metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Prescrizioni relative all'allevamento

Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del "Crudo di Cuneo" sono così definite:

AVVIAMENTO:	fino a 30 Kg peso vivo
MAGRONAGGIO:	da 30 a 80 Kg peso vivo
INGRASSO:	da 80 Kg al peso finale

5.2 Alimenti ammessi durante la fase di AVVIAMENTO:

Pur nel rispetto di tutte le norme concernenti la preparazione ed il commercio dei mangimi zootecnici, in considerazione del lungo tempo che intercorre prima della macellazione, non è necessario porre limitazioni qualitative e quantitative all'alimentazione del suinetto, fermo restando il divieto all'uso di:

- Plasma suino spray
- Derivati e sottoprodotti del latte freschi e concentrati
- Farine di pesce

5.3 Alimenti ammessi durante la fase di *MAGRONAGGIO*:

In tale fase la sostanza secca (s.s.) da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale. Oltre agli alimenti ammessi per la fase di ingrasso sono ammessi gli alimenti di seguito riportati:

Grassi con Punto di Fusione superiore a 36°C	fino al 2% della s.s. della razione/giorno.
Lisati proteici	fino all'1% della s.s. della razione/giorno.
Silomais	fino al 10% della s.s. della razione/giorno.

5.4 Alimenti ammessi durante la fase di *INGRASSO*:

La presenza di sostanza secca (s.s.) da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% del totale. La quantità massima di acido linoleico ammessa è pari al 2% della s.s. della dieta.

Possono essere usati i seguenti alimenti:

Mais	fino al 55% della sostanza secca della razione/giorno
Pastone di granella/pannocchia	fino al 55% della sostanza secca della razione/giorno
Sorgo	fino al 40% della sostanza secca della razione/giorno
Orzo	fino al 40% della sostanza secca della razione/giorno
Frumento	fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno
Triticale	fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno
Avena	fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno
Cereali minori	fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno
Crusca e altri sottoprodotti del frumento	fino al 20% della sostanza secca della razione/giorno
Expeller di lino	fino al 2% della sostanza secca della razione/giorno
Polpe secche esauste di bietola	fino al 4% della sostanza secca della razione/giorno
Siero di latte	fino ad un massimo di 15 litri/giorno
Melasso	fino al 5% della sostanza secca della razione/giorno
Farina d'estrazione di soia	fino al 15% della sostanza secca della razione/giorno
Lievito di birra/torula	fino al 2% della sostanza secca della razione/giorno
Grassi con p.f. superiore a 40° C	fino al 2% della sostanza secca della razione/giorno

E' fatto divieto di impiego delle materie prime sotto riportate:

SCARTI DI MENSA: residui freschi o essiccati derivanti da Mense Aziendali e Comunità, poiché è impossibile definirne la composizione o la eventuale presenza di prodotti non consentiti dalla vigente legislazione (es. Carne e suoi derivati).

Scarti derivati dall'Industria di Trasformazione per la preparazione di cibi confezionati precotti.

OLI DI PESCE: divieto assoluto dopo i 40 kg. di peso vivo.

PANELLI IN GENERE: divieto di utilizzo dei pannelli con contenuto in grassi maggiore del 4% e comunque divieto di utilizzo oltre i 120 kg. di peso vivo.

BISCOTTI, GRISSINI, MERENDINE: divieto di utilizzo dei prodotti e sottoprodotti della Panificazione, dell'Industria Dolciaria e delle Paste Alimentari.

Utilizzo limitato fino a 60 kg. peso vivo purché non apportino più del 2% di grassi nella razione giornaliera.

Divieto di utilizzo dai 60 kg. di peso vivo fino alla macellazione.

SCARTI DI MACELLAZIONE e FARINE ANIMALI IN GENERE: divieto assoluto riferito alle specie terrestri e avicoli.

SOTTOPRODOTTI DEL RISO.

Non c'è obbligo stretto di provenienza degli alimenti somministrati ai suini. Nell'intero ciclo dell'allevamento le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici e nutritivi costituenti limiti minimi e massimi di ammissibilità nella composizione della razione alimentare somministrata:

PARAMETRI	FASE DI AVVIAMENTO (Fino a 30 kg peso vivo)		FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg peso vivo)		FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg peso vivo finale)	
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max
Composizione in:						
Proteina grezza /s.s.	16%	22%	15,50%	18%	13,50%	17,50%
Energia dig.le/giorno	3230	3900	3200	3600	3100	3400
Lisina gr/giorno	10	16	7	16	6	9
Fibra grezza	3%	5%	3,5%	5%	3,5%	5,5%

E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

5.5 Lavorazione

La lavorazione delle cosce e la stagionatura delle stesse deve avvenire in stabilimenti situati all'interno del territorio medesimo. Gli stabilimenti devono essere in possesso di autorizzazioni igienico-sanitarie previste dalla normativa nazionale e dalla normativa U.E.

Possono essere avviate a lavorazione cosce di animali macellati da non meno di 24 ore e non oltre 120 ore.

La trasformazione deve avvenire nel rispetto delle seguenti fasi fondamentali:

- **Isolamento** – Dopo la macellazione le cosce fresche sono isolate dalle mezzene;
- **Raffreddamento e Rifilatura** – Presso il macello, le cosce, isolate e rifilate, prive del piede e con l'anchetta presente, sono mantenute refrigerate fino alla spedizione. La temperatura delle cosce pronte per la consegna e per la salagione deve essere compresa fra -1 e $+3^{\circ}\text{C}$ (non è ammesso il congelamento).
- **Salagione** – Va eseguita a secco con sale essiccato o parzialmente umidificato. Non è ammessa l'iniezione di salamoia né la salagione per immersione. Il sale può contenere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto e può essere miscelato con spezie o estratti di spezie o antiossidanti naturali. Non sono ammessi conservanti. La durata della fase di salagione è non inferiore a 12 giorni.
- **Riposo** – Di durata non inferiore a 50 giorni, dalla fine della salagione, deve essere condotto in ambienti condizionati, tali da garantire un adeguato asciugamento a freddo del prodotto.
- **Toelettatura** – Rimozione delle asperità derivanti dall'asciugamento superficiale. Può essere praticata mediante coltello sulla parte carnea e con seghetto elettrico sulle porzioni sporgenti l'anchetta.
- **Lavaggio e asciugamento** – L'acqua residua del lavaggio è rimossa mediante asciugamento in apposito ambiente condizionato, eventualmente con l'ausilio d'aria esterna.
- **Stagionatura** – È condotta in ambiente condizionato, dotato di aperture tali da permettere un adeguato ricambio d'aria; deve permettere l'invecchiamento del prodotto fino al compimento del decimo mese dall'inizio della salagione. La stagionatura avviene a temperatura compresa fra i 12° e i 18°C (prima fase o prestagionatura) e fra i 15° e i 23°C (seconda fase o invecchiamento).
- **Sugnatura** – Da eseguirsi in un'unica soluzione fra il quinto e il settimo mese di lavorazione o in più riprese, fra il quarto e l'ottavo, consiste nell'applicazione di un impasto formato da sugna, sale e farina di riso o di frumento sulla superficie muscolare. È ammessa la presenza di pepe nero o bianco in polvere. La base grassa dell'impasto non può essere sostituita con strutto. Non è consentito il surriscaldamento o la fusione della sugna prima dell'applicazione.

Art.6

Legame con l'ambiente

La zona di produzione del "Crudo di Cuneo" ha da secoli una vocazione all'allevamento dei suini e alla lavorazione delle loro carni. I prodotti ottenuti, fra cui i prosciutti, hanno rappresentato una fonte alimentare insostituibile sia per l'apporto proteico che per i grassi. Quest'ultimo aspetto era di fondamentale importanza in quanto l'area è priva di fonti alternative di grassi quali ad esempio l'olivo che, invece rappresenta la principale fonte di approvvigionamento di grassi, di origine vegetale, nell'area mediterranea.

La predetta zona di produzione è risultata storicamente vocata al raggiungimento di caratteristiche qualitative dei prosciutti, realizzate dall'interazione di diversi fattori naturali e umani, concomitanti. L'orografia del territorio è rappresentata da un altipiano che a sud, ovest e nord-ovest è delimitato da una zona prevalentemente montuosa solcata da numerose valli che si aprono direttamente sull'altipiano il quale a suo volta degrada, a est, verso una stretta striscia di pianura. Essa è circondata da una fascia prealpina fino alla catena delle Alpi Marittime e Cozie. I rilievi montuosi di considerevole altitudine – cime fino ai 3.800 m. - la cui presenza determina da un lato la formazione di brezze "di monte" a senso alternato mattino e sera determinano condizioni di bassa umidità relativa, che agiscono nella fase di stagionatura del prosciutto. Anche le escursioni termiche

sia stagionali che giornaliere, contribuiscono in modo peculiare nella fase di stagionatura, agendo sul sapore e sull'odore caratteristico del prodotto.

Nella zona di produzione sussiste un **microclima** condizionato dalle correnti d'aria tiepide e secche che salgono dalla Liguria e dalla Provenza, attraverso le valli del Cadibona-Montezemolo, Tanaro, le valli monregalesi e le valli franco-italiane del Roya Vermenagna e Vésubie a sud e, a ovest, dalle valli francesi della Durance e del Queiras attraverso le valli cuneesi dello Stura di Demonte, Maira, Varaita, mentre, a nord, le correnti d'aria che scendono dalla Val Susa costituiscono una sorta di *barriera ventosa* che protegge il microclima della zona di produzione considerata.

Tutta la zona delimitata, dal cuneese sino alle colline delle Langhe, del Monferrato astigiano e della collina torinese, evidenzia un andamento dell'umidità costante, molto basso. Il livello dell'umidità varia dal 50 al 70%. Le temperature medie, non particolarmente fredde d'inverno e non torride d'estate, sono particolarmente adatte alla stagionatura dei prosciutti.

Accanto ai fattori ambientali vi è stato l'affinamento di tecniche per la lavorazione e per la conservazione delle carni che assicurassero la disponibilità di questa importante risorsa alimentare durante gran parte dell'anno e che ha trovato la massima espressione nel prosciutto.

Di qui, la nascita di una vera e propria scuola di produzione del prosciutto, secondo una tecnica tradizionale, tramandata per via orale da padre in figlio. Una realtà costituita da numerosi trasformatori con piccoli stabilimenti di macellazione e stagionatura sparsi sul territorio e da migliaia di allevatori.

Oggi, insieme all'aumento dei volumi produttivi, finalizzato all'abbattimento dei costi di produzione e a soddisfare la domanda crescente, si associa l'esigenza di mantenere inalterata la tecnica produttiva tradizionale del "Crudo di Cuneo", per salvaguardarne il prestigio e la qualità del prodotto.

Il particolare legame fra l'ambiente della zona di produzione e il "Crudo di Cuneo", dà origine a un prodotto in possesso di caratteristiche organolettiche peculiari e inconfondibili.

La zona di produzione del "Crudo di Cuneo" D.O.P. è caratterizzata da una secolare tradizione sia nell'allevamento suino che nella lavorazione delle sue carni per ottenere prosciutti. Gli innumerevoli conventi e abbazie presenti sul territorio, possedevano allevamenti e destinavano locali per la macellazione e lavorazione delle carni suine. Frammenti di libri contabili del Monastero degli Agostiniani di Fossano – Cussanio, del 1630 circa, parlano della stagionatura dei prosciutti nella "stanza del paradiso", della destinazione della "noce" – parte nobile del prosciutto – per la tavola del vescovo e dell'abate; del "fiore" ai frati anziani e alle persone degne di riguardo. La confisca dello Stato, del 1860, delle proprietà degli ordini religiosi, porta allo sviluppo di attività di lavorazione e trasformazione delle carni suine e, quindi, di prosciutto, cresciute nel tempo fino a oggi. In tal modo, si afferma il "Crudo di Cuneo" tra i prodotti tipici.

Art.7

Confezionamento ed etichettatura

La designazione "Crudo di Cuneo" D.O.P. deve essere riportata in lingua italiana e deve essere apposta esclusivamente facendo riferimento alle indicazioni qui di seguito riportate.

7.1 Marchiatura

Il logo va impresso a fuoco sui due lati maggiori della coscia.

7.2 Confezionamento

Il "Crudo di Cuneo" può essere venduto oltre che intero con osso, anche disossato sigillato sottovuoto, in tranci ed affettato.

- **Sezionamento in tranci**

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.

7.3 Collocazione del logo su etichettatura e materiale stampa

- Il logo deve essere riprodotto su etichette e materiali stampati nella sua versione a colori in stampa a colori dichiarati o in quadricromia, come indicato all’art.8.

- Il logo a colori va sempre riprodotto su fondo bianco: nel caso lo stampato abbia uno sfondo colorato o scuro si deve adottare un riservato.

- Sono consentite stampe monocolori adottando il colore dichiarato di riferimento oppure il nero.

- La stampa del logo in negativo è consentita solo nel caso di utilizzo di supporto scuro/colorato. In questo caso si utilizza la versione monocromatica del logo.

- Il tasso di riduzione: il logo va ridotto a seconda delle necessità di stampa, mantenendo le proporzioni. La misura minima consentita è pari a 20 mm..

Sul prodotto immesso al consumo deve essere riportata la denominazione “Crudo di Cuneo” Denominazione Origine Protetta e/o della sigla D.O.P., fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili e di dimensioni doppia rispetto ad ogni altra scritta.

Vanno riportati inoltre, nome, cognome, o ragione sociale del produttore, nonché la ditta e la sede di chi ha effettuato il confezionamento.

Sono consentite eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Sulle confezioni della D.O.P. “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 descritto nel successivo art.9;

- il simbolo comunitario di cui all’art.1 del Reg. CEE della Commissione n.1726/98;

- il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo;

Art.8

Organismo di controllo

Il prosciutto a denominazione di origine protetta “Crudo di Cuneo”, per l’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare, sarà controllato da un organismo autorizzato, in conformità all’art.10 del Regolamento CEE n.2081 del 14 luglio 1992.

Art.9

Logo

Il logo identificativo della D.O.P. “Crudo di Cuneo” unisce i due elementi più importanti per la riconoscibilità del prodotto: la forma caratteristica del prosciutto crudo intero e il triangolo o “cuneo” simbolo del capoluogo. La città infatti prende il nome proprio dalla planimetria originaria,

ancora oggi ben evidente. Il triangolo costituisce parte di una forma stilizzata di prosciutto crudo, resa riconoscibile dal fondo arrotondato e dalla presenza di un cerchio, che per la posizione richiama la presenza dell'osso. Il triangolo resta visibile perché è isolato dalla presenza del logotipo: la scritta CRUDO DI CUNEO si posiziona infatti al centro del logo, su due righe, creando una continuità visiva ma di fatto una separazione. Anche questo elemento grafico riporta al prosciutto, infatti quando dalla parte inferiore del prosciutto viene tolta la cotenna, per la preparazione al taglio, il grasso del prosciutto crea un bordo bianco. Il logo è completato da un richiamo ai colori dello stemma della provincia di Cuneo, espresso da pennellate di rosso, azzurro, bianco e verde che partono dalla sommità del triangolo creando l'idea della fascetta che abitualmente si avvolge al prosciutto per etichettarlo. La sigla D.O.P. viene posizionata in alto, allineata a destra alla scritta CUNEO, sotto l'estremità delle pennellate. Il colore del logo è il bruno rossiccio, una sintesi del colore interno ed esterno tipici del prosciutto. I colori delle pennellate sono nelle tonalità utilizzate nello stemma della provincia di Cuneo, che raggruppa gli emblemi delle città di Cuneo (rosso e bianco), Alba (rosso e bianco), Mondovì (rosso e bianco con la sagoma delle montagne in verde), e Saluzzo (azzurro e bianco).



Stampa con colori dichiarati Tre colori gamma Pantone coated.

La scomposizione delle aree colorate va eseguita seguendo lo schema bruno 160 PANTONE 160 C, verde 340 PANTONE 340 C, rosso Red 032 PANTONE Red 032, azzurro 285 PANTONE 285 C

Per la stampa in quadricromia quattro colori:

La selezione delle aree colorate va

bruno: M 60 Y 100 K34

rosso M 100 Y 65

verde C 60 Y 100 K 27

azzurro M 32 C 70

il logo a fuoco previsto all'art.9 ha le seguenti caratteristiche:

altezza cm.10; larghezza cm.6.

