

REGIONE PIEMONTE BU14S2 09/04/2026

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

**Richiesta di modifica del disciplinare di produzione del prodotto “Crudo di Cuneo” DOP.**

Documento allegato



## TESTO DEL COMUNICATO

### **Richiesta di modifica del disciplinare di produzione del prodotto “Crudo di Cuneo” DOP.**

Si comunica che è stata presentata alla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, da parte del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo, una richiesta di modifica del disciplinare di produzione relativa al prodotto:

#### **CRUDO DI CUNEO - DOP**

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo, Settore Politiche del cibo, valorizzazione e promozione del sistema agroalimentare eventuali osservazioni utili alla formulazione del parere regionale, previsto dal Decreto ministeriale 14 ottobre 2013.

Tali osservazioni dovranno essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata:

[valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it](mailto:valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it)

Si allegano a tal fine:

- il documento sinottico riportante il confronto tra vecchia e nuova versione del disciplinare di produzione, con le relative motivazioni;
- il disciplinare di produzione nella versione proposta.

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964  
e mail: [fabrizio.vidano@regione.piemonte.it](mailto:fabrizio.vidano@regione.piemonte.it)

La Responsabile del Settore  
Daniela Caracciolo



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

ORIGINALE	MODIFICA PROPOSTA	NOTE
<p><b>Art. 1</b> <b>Denominazione del prodotto</b> 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.</p>	<p><b>Art. 1</b> <b>Denominazione del prodotto</b> 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.</p>	<p><b>INVARIATO</b></p>
<p><b>Art. 2</b> <b>Requisiti dei suini e delle cosce destinati alla produzione del Prosciutto “Crudo di Cuneo” - Descrizione del Prodotto</b></p>	<p><b>Art. 2</b> <b>Requisiti dei suini e delle cosce destinati alla produzione del Prosciutto “Crudo di Cuneo” - Descrizione del Prodotto</b></p>	<p><b>INVARIATO</b></p>
<p><b>2.1 Materie Prime</b> 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.</p>	<p><b>2.1 Materie Prime</b> Possono essere avviate alla produzione del “Crudo di Cuneo” solo cosce suine fresche, provenienti da animali nati, allevati, macellati e <b>sezionati</b>, nella zona di produzione individuata all’articolo 3.</p>	<p><b>Modifica n. 1</b> <b>- La modifica riguarda l’articolo 2.1 del disciplinare</b> <b>- La modifica riguarda il punto 4.2 e il punto 4.4 del documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica specifica che i suini devono essere anche sezionati nella zona di produzione del Crudo di Cuneo. <b>Giustificazione:</b> la modifica chiarisce che anche le operazioni di sezionamento devono svolgersi all’interno della zona di produzione, nell’osservanza di quanto previsto dall’articolo 46 del regolamento (UE) 2024/1143. <b>Perché non è una modifica dell’Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell’Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all’articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
Non possono essere utilizzate cosce congelate. È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.	Non possono essere utilizzate cosce congelate. È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.	<b>INVARIATO</b>
<b>2.2 Caratteristiche Genetiche</b> 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.	<b>2.2 Caratteristiche Genetiche</b> Sono ammessi i 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	<b>Modifica n. 2</b> <b>- La modifica riguarda l'articolo 2.2 del disciplinare</b> <b>- La modifica non interessa il documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica precisa l'origine genetica della materia prima, indicando tutte le possibili combinazioni genetiche ammesse riferite ai riproduttori sia maschi che femmine. <b>Giustificazione:</b> la modifica rende chiare le combinazioni di incroci riproduttivi ammessi. La valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori è importante per il mantenimento delle caratteristiche del suino pesante, in particolare sotto il profilo della valutazione di compatibilità con le tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano destinate alla produzione del suino pesante. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li></ul>



**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO**

**Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo**

	<p>suino pesante; d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>																																			
<p><b>2.2 Caratteristiche Genetiche</b> 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.</p>	<p>Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e quelle non consentite:</p> <table border="1" data-bbox="837 730 1494 1428"> <thead> <tr> <th data-bbox="837 730 999 842">Tipo genetico verro →</th> <th data-bbox="999 730 1072 842">Large White Italiana</th> <th data-bbox="1072 730 1167 842">Landrace Italiana</th> <th data-bbox="1167 730 1240 842">Duroc Italiana</th> <th data-bbox="1240 730 1314 842">Incroci di LWI, LI, DI</th> <th data-bbox="1314 730 1388 842">Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)</th> <th data-bbox="1388 730 1494 842">Altro tipo genetico non approvato (non valutato o non conforme)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="837 842 999 1177">Tipo genetico scrofa ↓</td> <td data-bbox="999 842 1072 1177">V (a)</td> <td data-bbox="1072 842 1167 1177">V (a)</td> <td data-bbox="1167 842 1240 1177">V (a)</td> <td data-bbox="1240 842 1314 1177">V (a)</td> <td data-bbox="1314 842 1388 1177">V (d)</td> <td data-bbox="1388 842 1494 1177">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="837 1177 999 1289">Large White Italiana</td> <td data-bbox="999 1177 1072 1289">V (a)</td> <td data-bbox="1072 1177 1167 1289">V (a)</td> <td data-bbox="1167 1177 1240 1289">V (a)</td> <td data-bbox="1240 1177 1314 1289">V (a)</td> <td data-bbox="1314 1177 1388 1289">V (d)</td> <td data-bbox="1388 1177 1494 1289">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="837 1289 999 1361">Landrace Italiana</td> <td data-bbox="999 1289 1072 1361">V (a)</td> <td data-bbox="1072 1289 1167 1361">V (a)</td> <td data-bbox="1167 1289 1240 1361">V (a)</td> <td data-bbox="1240 1289 1314 1361">V (a)</td> <td data-bbox="1314 1289 1388 1361">V (d)</td> <td data-bbox="1388 1289 1494 1361">X</td> </tr> <tr> <td data-bbox="837 1361 999 1428">Incroci di LWI, LI</td> <td data-bbox="999 1361 1072 1428">V (a)</td> <td data-bbox="1072 1361 1167 1428">V (a)</td> <td data-bbox="1167 1361 1240 1428">V (a)</td> <td data-bbox="1240 1361 1314 1428">V (a)</td> <td data-bbox="1314 1361 1388 1428">V (d)</td> <td data-bbox="1388 1361 1494 1428">X</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo genetico verro →	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 non conforme)	Tipo genetico scrofa ↓	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X	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	<p><b>Modifica n. 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La modifica riguarda l'articolo 2.2 del disciplinare</li> <li>- La modifica non interessa il documento unico</li> </ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce la tabella esplicativa dei requisiti genetici dei suini riportante le combinazioni ammesse e quelle non consentite.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'inserimento della tabella consente una maggiore chiarezza nella definizione delle uniche combinazioni possibili di incrocio genetico.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>
Tipo genetico verro →	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 non conforme)																															
Tipo genetico scrofa ↓	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X																															
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																															



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

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
<p><i>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.</i></p>						



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo – 12100 Cuneo

<p><b>2.2 Caratteristiche Genetiche</b> 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.</p>	<p>La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.</p>	<p><b>Modifica n. 4</b> - La modifica riguarda l'articolo 2.2 del disciplinare - La modifica non interessa il documento unico <b>Descrizione:</b> la modifica inserisce il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. <b>Giustificazione:</b> il riferimento alla lista e al relativo aggiornamento consente di operare un miglior controllo della filiera. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: - non modifica il nome della DOP o il suo uso - non rischia di annullare il legame con la zona geografica - non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</p>
<p><b>2.2 Caratteristiche Genetiche</b> 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.</p>	<p>Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da: - suini figli di verri e scrofe diversi da a-b-c-d; - suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – <i>Porcine Stress Syndrome</i>).</p>	<p><b>Modifica n. 5</b> - La modifica riguarda l'articolo 2.2 del disciplinare - La modifica non interessa il documento unico <b>Descrizione:</b> la modifica stabilisce l'impossibilità di utilizzo di carni provenienti da suini figli di verri e scrofe diversi da quelli prescritti nel disciplinare e da suini portatori di caratteri antitetici (PSS). <b>Giustificazione:</b> la modifica è opportuna per chiarire l'inidoneità all'utilizzo per la produzione del</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>Crudo di Cuneo di suini non aventi le precise caratteristiche genetiche prescritte dal disciplinare. L'esclusione di suini portatori di caratteri antitetici garantisce l'idoneità delle carni a lunghe stagionature, evitando carni con pH anomalo, scarsa ritenzione idrica e difetti strutturali.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p>I suini allevati devono essere in grado di raggiungere <b>pesi medi per partita (peso vivo) di Kg. 165 più 15% o meno 10%.</b></p>	<p>I suini allevati devono essere in grado di raggiungere <b>un peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 e un massimo di 180,0 chilogrammi.</b></p>	<p><b>Modifica n. 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.2 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce il criterio del peso medio vivo per partita di 160 chilogrammi <math>\pm 10\%</math>, con il peso della singola carcassa di suino pesante compreso fra 110,1 e 180,0 chilogrammi.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'eliminazione del peso vivo e l'inserimento del criterio del peso della singola carcassa consentono un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, essendo un metodo più trasparente, puntuale, preciso e migliorativo. L'aumento del peso del suino si collega all'attuale tendenza della</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>suinicoltura europea derivante dal miglioramento della genetica, del benessere animale e dell'alimentazione.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<b>2.3. Età di macellazione</b>	<b>2.3 Età e prescrizioni di macellazione</b>	<p><b>Modifica n. 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce il titolo del paragrafo 3 dell'articolo 2 "Età di macellazione" con il titolo "Età e prescrizioni di macellazione".</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria in quanto nell'articolo 2.3 vengono inserite disposizioni sulla macellazione ulteriori rispetto a quella sull'età dei suini.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona</li></ul>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		geografica - non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.
L'età minima di macellazione è di <b>mesi otto</b> 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.	L'età minima di macellazione è di <b>mesi nove</b> e verrà accertata sulla base di un apposito tatuaggio indelebile e/o del dispositivo in sostituzione o in associazione, recanti 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 28° giorno dalla nascita stessa sul piatto esterno di entrambe le cosce secondo le prescrizioni di cui all'articolo 5.1.	<b>Modifica n. 8</b> - <b>La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare</b> - <b>La modifica non interessa il documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica aumenta l'età minima di macellazione dei suini da otto a nove mesi. <b>Giustificazione:</b> l'aumento dell'età minima di macellazione è finalizzato a garantire un più completo sviluppo miocellulare e una migliore maturazione delle fibre muscolari dei suini, assicurando in tal modo l'ottimale sviluppo corporeo dell'animale. Ciò assicura carni dal profilo organolettico adatto alla stagionatura del Crudo di Cuneo di almeno 14 mesi. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: - non modifica il nome della DOP o il suo uso - non rischia di annullare il legame con la zona geografica - non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.
L'età minima di macellazione è di <b>mesi otto</b> e verrà accertata sulla base di un <b>apposito tatuaggio</b>	L'età minima di macellazione è di <b>mesi nove</b> e verrà accertata sulla base di un apposito	<b>Modifica n. 9</b> - <b>La modifica riguarda l'articolo 2.3 del</b>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p><b>indelebile recante</b> 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.</p>	<p>tatuaggio indelebile <b>e/o del dispositivo in sostituzione o in associazione, recanti</b> 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 28° giorno dalla nascita stessa sul piatto esterno di entrambe le cosce secondo le prescrizioni di cui all'articolo 5.1.</p>	<p><b>disciplinare</b> <b>- La modifica non interessa il documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica inserisce l'utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio indelebile apposto dall'allevatore. <b>Giustificazione:</b> l'uso di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio indelebile apposto dall'allevatore consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p>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 <b>entro il 30°</b> giorno dalla nascita stessa sul piatto esterno di entrambe le cosce.</p>	<p>L'età minima di macellazione è di mesi nove e verrà accertata sulla base di un apposito tatuaggio indelebile e/o del dispositivo in sostituzione o in associazione, recanti la sigla della provincia, il codice identificativo dell'allevamento di provenienza e la lettera corrispondente al mese di nascita del suinetto posto dall'allevatore <b>entro il 28°</b> giorno dalla nascita stessa sul piatto esterno di entrambe le</p>	<p><b>Modifica n. 10</b> <b>- La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare</b> <b>- La modifica non interessa il documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica diminuisce da 30 a 28 giorni il termine entro cui deve essere apposto il tatuaggio indelebile o inserito il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione su cui si basa l'accertamento dell'età dei suini alla</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO


Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

	cosce <b>secondo le prescrizioni di cui all'articolo 5.1.</b>	macellazione, rinviando all'art. 5.1 per le prescrizioni specifiche su tale adempimento. <b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria per coordinare l'adempimento relativo al tatuaggio indelebile e/o al dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione con le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, la cui durata, fino ad almeno 28 giorni, è in linea con quanto previsto dalla direttiva 2008/120/CE, allegato I, capitolo II, sezione C. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b>	<b>Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.</b>	<b>Modifica n. 11</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <b>Descrizione:</b> la modifica prescrive che i dati di peso e classificazione devono essere accertati al momento della macellazione. <b>Giustificazione:</b> la modifica chiarisce il momento in cui peso e classificazione devono essere accertati così da agevolare anche il relativo controllo.



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p><b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b></p>	<p>Il macello deve apporre sulle cosce fresche idonee da utilizzare ai fini della DOP, munite del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo sopra indicati, in modo visibile ed inamovibile il seguente timbro identificativo:</p> <p><b>Timbro identificativo del macello</b></p>  <p>The diagram shows a rectangular stamp with the text 'A 8 8' inside. A horizontal dimension line below the stamp indicates a width of 30 mm. A vertical dimension line to the right of the stamp indicates a height of 8 mm.</p>	<p><b>Modifica n. 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce specifiche disposizioni relative alle modalità di apposizione del timbro identificativo da parte del macello sulle cosce idonee, la rappresentazione grafica del timbro e le sue misure.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la descrizione analitica del timbro identificativo apposto dal macello, in linea con i timbri attualmente in uso, fornisce una chiara regolamentazione degli strumenti utilizzati in fase di macellazione ai fini della tracciabilità e rintracciabilità del Crudo di Cuneo.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li></ul>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<ul style="list-style-type: none"><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b>	In sostituzione o in associazione al presente timbro identificativo del macello è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo delegato che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Crudo di Cuneo.	<b>Modifica n. 13</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare</li><li>- La modifica non interessa il documento unico</li></ul> <b>Descrizione:</b> la modifica inserisce l'utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al timbro identificativo del macello. <b>Giustificazione:</b> l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al timbro identificativo del macello consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b>	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	<b>Modifica n. 14</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- La modifica riguarda l'articolo 2.3 del disciplinare</li><li>- La modifica non interessa il documento unico</li></ul> <b>Descrizione:</b> la modifica specifica che le



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

	<p>cui all'articolo 3 del disciplinare.</p>	<p>operazioni di sezionamento possono essere eseguite anche in un laboratorio di sezionamento differente dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la disposizione specifica una possibilità operativa per il sezionamento delle carcasse di cui anche al regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione I, capitolo V.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p><b>2.4 Qualità della Carne</b> 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.</p>	<p><b>2.4 Qualità della Carne</b> 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.</p>	<p><b>INVARIATO</b></p>
<p><b>2.5. Caratteristiche delle cosce</b> 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:</p>	<p><b>2.5. Caratteristiche delle cosce</b> 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:</p>	<p><b>INVARIATO</b></p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>[Disposizione non presente nel disciplinare]</p>	<p>- peso non inferiore a 11,8 chilogrammi e non superiore a 18,0 chilogrammi;</p>	<p><b>Modifica n. 15</b> - La modifica riguarda l'articolo 2.5 del disciplinare - La modifica non interessa il documento unico <b>Descrizione:</b> la modifica inserisce il peso minimo di 11,8 chilogrammi e massimo di 18,0 chilogrammi delle cosce fresche idonee per la produzione del Crudo di Cuneo. <b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria per coordinare gli intervalli di peso della carcassa suina e del Crudo di Cuneo con il peso delle cosce fresche, per una migliore operatività dei prosciuttifici e del sistema di controllo. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: - non modifica il nome della DOP o il suo uso - non rischia di annullare il legame con la zona geografica - non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</p>
<p>- lo spessore del grasso della parte esterna, misurato verticalmente all'altezza della testa del femore, deve essere compreso fra 10 e 20 mm;</p>	<p>- lo spessore del grasso della parte esterna, misurato verticalmente all'altezza della testa del femore, deve essere non inferiore a 22 mm;</p>	<p><b>Modifica n. 16</b> - La modifica riguarda l'articolo 2.5 del disciplinare - La modifica non interessa il documento unico <b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce i valori relativi allo spessore del grasso della parte esterna della coscia, prescrivendo che deve essere non inferiore a 22 mm in sostituzione dell'intervallo</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>compreso fra 10 e 20 mm.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria in quanto l'aumento del peso dei suini e, quindi delle cosce fresche, e l'incremento del loro periodo minimo di stagionatura impone un maggiore spessore del grasso per garantire l'ottimale disidratazione delle carni e il raggiungimento delle caratteristiche del Crudo di Cuneo di cui all'art. 2.6 del disciplinare.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
la porzione di carne eccedente la testa del femore non deve superare i <b>6 cm</b> ;	la porzione di carne eccedente la testa del femore non deve superare i <b>9 cm</b> ;	<p><b>Modifica n. 17</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.5 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica aumenta il limite massimo della porzione di carne eccedente la testa del femore da 6 cm a 9 cm.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria a fronte dell'aumento del peso della carcassa e, quindi, delle dimensioni delle cosce fresche per la produzione del Crudo di Cuneo.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>												
<p>- la coscia non deve presentare i seguenti difetti che la rendono inidonea alla produzione del "Crudo di Cuneo":</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Marezzatura eccessiva.</li><li>- Ematomi.</li><li>- Scollamenti.</li><li>- Fratture.</li></ul> <p>- il grasso di copertura deve corrispondere ai seguenti requisiti:</p> <table border="1"><thead><tr><th>PARAMETRO</th><th>LIMITE MASSIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Numero di Jodio</td><td>70</td></tr><tr><td>Acido Linoleico</td><td>15</td></tr></tbody></table>	PARAMETRO	LIMITE MASSIMO	Numero di Jodio	70	Acido Linoleico	15	<p>- la coscia non deve presentare i seguenti difetti che la rendono inidonea alla produzione del "Crudo di Cuneo":</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Marezzatura eccessiva.</li><li>- Ematomi.</li><li>- Scollamenti.</li><li>- Fratture.</li></ul> <p>- il grasso di copertura deve corrispondere ai seguenti requisiti:</p> <table border="1"><thead><tr><th>PARAMETRO</th><th>LIMITE MASSIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Numero di Jodio</td><td>70</td></tr><tr><td>Acido Linoleico</td><td>15</td></tr></tbody></table>	PARAMETRO	LIMITE MASSIMO	Numero di Jodio	70	Acido Linoleico	15	<b>INVARIATO</b>
PARAMETRO	LIMITE MASSIMO													
Numero di Jodio	70													
Acido Linoleico	15													
PARAMETRO	LIMITE MASSIMO													
Numero di Jodio	70													
Acido Linoleico	15													
<p><b>2.6. Caratteristiche del prodotto</b></p> <p>Il prodotto finito, ottenuto nel rispetto delle norme contenute nel presente disciplinare, può essere denominato "Crudo di Cuneo" esclusivamente se corrisponde ai seguenti requisiti:</p>	<p><b>2.6. Caratteristiche del prodotto</b></p> <p>Il prodotto finito, ottenuto nel rispetto delle norme contenute nel presente disciplinare, può essere denominato "Crudo di Cuneo" esclusivamente se corrisponde ai seguenti requisiti, <b>all'atto dell'apposizione del marchio a fuoco e/o del</b></p>	<p><b>Modifica n. 18</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica riguarda il punto 4.6 del documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica specifica che i requisiti</p>												



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

	<p>dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione:</p>	<p>per certificare le cosce suine come DOP “Crudo di Cuneo” devono sussistere al momento dell’apposizione del marchio a fuoco e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria per definire con certezza il momento della verifica dei requisiti di conformità del Crudo di Cuneo a beneficio dell’operatività dei produttori e del sistema di controllo.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell’Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell’Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all’articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p>1. Tempo di stagionatura minimo: 10 mesi da inizio lavorazione.</p>	<p>1. Tempo di stagionatura minimo: 14 mesi da inizio lavorazione.</p>	<p><b>Modifica n. 19</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La modifica riguarda l’articolo 2.6 del disciplinare</li><li>- La modifica riguarda il punto 4.2 del documento unico</li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica aumenta il periodo minimo di stagionatura del Crudo di Cuneo da 10 mesi a 14 mesi.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l’aumento del periodo minimo di stagionatura è necessario a fronte dell’incremento del peso delle carcasse suine e delle cosce</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>fresche utilizzabili per la produzione del Crudo di Cuneo, così da garantire una corretta disidratazione e stagionatura della coscia al fine del raggiungimento delle caratteristiche di cui all'articolo 6 del disciplinare.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
2. Peso compreso fra 8,5 e <b>12,00</b> Kg. a stagionatura ultimata.	2. Peso compreso fra 8,5 e <b>13,5</b> Kg. a stagionatura ultimata.	<p><b>Modifica n. 20</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica riguarda il punto 4.2 del documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica aumenta il peso massimo del Crudo di Cuneo a stagionatura ultimata da 12,00 a 13,5 chilogrammi.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'aumento del peso massimo del Crudo di Cuneo è necessario a fronte dell'aumento del peso dei suini e delle relative cosce.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE)</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
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.	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.	<b>INVARIATO</b>
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 <b>decimo</b> mese	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	<b>Modifica n. 21</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica riguarda il punto 4.2 del</b></li></ul>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

di stagionatura):			quattordicesimo mese di stagionatura):			<b>documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica aggiorna il momento di esecuzione delle analisi chimiche sul muscolo bicipite femorale, spostandolo dal decimo al quattordicesimo mese di stagionatura. <b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria in quanto è stato aumentato il periodo minimo di stagionatura del Crudo di Cuneo a 14 mesi, periodo a partire dal quale deve essere eseguita l'analisi relativa alle caratteristiche chimiche del Crudo di Cuneo. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
Parametri	Minimo	Massimo	Parametri	Minimo	Massimo	<b>Modifica n. 22</b>
Sale	4,5	6,9	Sale	4,2	6,0	<ul style="list-style-type: none"><li>- La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare</li><li>- La modifica riguarda il punto 4.2 del documento unico</li></ul> <b>Descrizione:</b> la modifica riduce il contenuto percentuale di sale nel minimo da 4,5 a 4,2 e nel massimo da 6,9% a 6,0%. <b>Giustificazione:</b> la riduzione è in linea con le raccomandazioni nutrizionali, suggerite anche



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

					dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che consigliano la riduzione del contenuto di sodio nella dieta. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>	
Umidità	57	63	Umidità	53	63	<b>Modifica n. 23</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare</li><li>- La modifica riguarda il punto 4.2 del documento unico</li></ul> <b>Descrizione:</b> la modifica riduce il limite minimo della percentuale di umidità che passa da 57 a 53. <b>Giustificazione:</b> la riduzione dell'umidità è legata al periodo minimo di stagionatura, ora modificato in quattordici mesi, all'aumento del peso dei suini e delle cosce destinate alla produzione del Crudo di Cuneo e alla riduzione del contenuto di sale. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li></ul>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

						<ul style="list-style-type: none"><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
Proteolisi	22	31	Proteolisi	22	32	<p><b>Modifica n. 24</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La modifica riguarda l'articolo 2.6 del disciplinare</li><li>- La modifica riguarda il punto 4.2 del documento unico</li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica aumenta il valore massimo di proteolisi da 31 a 32.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'incremento della proteolisi è legato all'aumento del periodo minimo di stagionatura, ora modificato in quattordici mesi, a fronte dell'aumento del peso dei suini e delle cosce destinate alla produzione del Crudo di Cuneo.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>



**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO**

**Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo**

<p>La proteolisi si misurerà come percentuale d'azoto non proteico estraibile rispetto al tenore d'azoto totale.</p> <p>10. Assenza di anomalie esteriori: la cotenna e le ossa devono essere integre, non devono comparire segni evidenti d'incrostazione, né rammollimenti eccessivi.</p> <p>11. Colore al taglio: non devono essere presenti disuniformità, macchie, striature.</p>	<p>La proteolisi si misurerà come percentuale d'azoto non proteico estraibile rispetto al tenore d'azoto totale.</p> <p>10. Assenza di anomalie esteriori: la cotenna e le ossa devono essere integre, non devono comparire segni evidenti d'incrostazione, né rammollimenti eccessivi.</p> <p>11. Colore al taglio: non devono essere presenti disuniformità, macchie, striature.</p>	<p><b>INVARIATO</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Art. 3</b> <b>Zona di produzione</b></p> <p>La zona di produzione del Crudo di Cuneo D.O.P. in tutte le sue fasi, nascita e allevamento dei suini, macellazione, trasformazione e stagionatura 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, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, <b>Riva</b>, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 3</b> <b>Zona di produzione</b></p> <p>La zona di produzione del Crudo di Cuneo D.O.P. in tutte le sue fasi, nascita e allevamento dei suini, macellazione, trasformazione e stagionatura 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, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, <b>Riva presso Chieri</b>, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo.</p>	<p><b>Modifica n. 25</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare</li> <li>- La modifica riguarda il punto 4.4 e il punto 5. del documento unico</li> </ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce il nome del Comune di "Riva" con "Riva presso Chieri".</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria per inserire il nome corretto del Comune "Riva presso Chieri", come risulta dal censimento dei Comuni Italiani effettuato dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT), ente pubblico che rileva periodicamente l'elenco dei Comuni a beneficio dell'ordinamento italiano.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> </ul>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.
<p><b>Art.4</b> <b>Prova dell'Origine</b></p> <p>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 <b>di controllo</b>, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva <b>alla struttura di controllo</b> 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 <b>struttura di controllo</b>, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.</p>	<p><b>Art.4</b> <b>Prova dell'Origine</b></p> <p>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 <b>delegato</b>, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva <b>all'organismo delegato</b> 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 <b>dell'organismo delegato</b>, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.</p>	<p><b>Modifica n. 26</b></p> <p>- <b>La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare</b></p> <p>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce "organismo di controllo" e "struttura di controllo" con "organismo delegato".</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica adegua il disciplinare alla terminologia relativa all'organismo tenuto alla verifica del disciplinare secondo quanto previsto dall'articolo 39 del regolamento (UE) 2024/1143.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p><b>Art.5</b> <b>Metodo di ottenimento del prodotto</b></p> <p><b>5.1. Prescrizioni relative all'allevamento</b></p> <p>Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del "Crudo di Cuneo" sono così definite:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>AVVIAMENTO:</b> fino a 30 Kg peso vivo</li><li>• <b>MAGRONAGGIO:</b> da 30 a 80 Kg peso</li></ul>	<p><b>Art.5</b> <b>Metodo di ottenimento del prodotto</b></p> <p><b>5.1 Prescrizioni relative all'allevamento</b></p> <p>Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del "Crudo di Cuneo" sono così definite:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>allattamento</b></li><li>- <b>svezzamento</b></li></ul>	<p><b>Modifica n. 27</b></p> <p>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.1 del disciplinare</b></p> <p>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce la fase di "avviamento" con le specifiche fasi biologiche dell'allattamento e svezzamento ed elimina gli intervalli di giorni e peso di ciascuna fase la cui</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>vivo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>INGRASSO:</b> da 80 Kg al peso finale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- magronaggio</li><li>- ingrasso</li></ul>	<p>puntuale descrizione viene effettuata nel disciplinare fase per fase, modificando i parametri per l'individuazione delle stesse. [Si vedano modifiche n. 29-34-35-36]</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica consente una razionalizzazione e un maggior dettaglio del disciplinare nella disciplina dell'allevamento dei suini, lasciando la sola elencazione delle fasi e spostando le specifiche caratteristiche nella trattazione di ciascuna fase.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p>5.2 Alimenti ammessi durante la fase di <b>AVVIAMENTO:</b></p>	<p>5.2 Alimenti ammessi durante la fase di <b>ALLATTAMENTO E DI SVEZZAMENTO:</b></p>	<p><b>Modifica n. 28</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La modifica riguarda l'articolo Art. 5.2 del disciplinare</li><li>- La modifica non interessa il documento unico</li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce nel titolo dell'art. 5.2 il riferimento alla fase di "avviamento" con quello alla fase di "allattamento" e di "svezzamento".</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria in quanto, nell'ambito della revisione delle disposizioni sull'alimentazione dei suini, vengono</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>puntualmente regolate le prescrizioni sia per l'allattamento sia per lo svezzamento dei suini, per una migliore operatività degli allevatori.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p>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 dell'uso di tutte le farine di origine animale, eccezione fatta per le farine di pesce.</p> <p>È consentito l'uso di</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Derivati e sottoprodotti del latte freschi e concentrati;</li><li>• Plasma suino spray .</li></ul>	<p>La fase di allattamento 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.</p>	<p><b>Modifica n. 29</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di allattamento dei suinetti, in sostituzione della fase di avviamento, la cui durata, fino ad almeno ventotto giorni, è in linea con quanto previsto dalla Direttiva 2008/120/CE, allegato I, capitolo II, sezione C. Vengono inseriti i riferimenti all'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale, alla somministrazione di materie prime ammesse e all'utilizzo di minerali, all'integrazione vitaminica e amminoacidica e all'impiego di additivi.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica definisce con precisione le caratteristiche della fase di allattamento, in linea con quanto previsto dalla</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

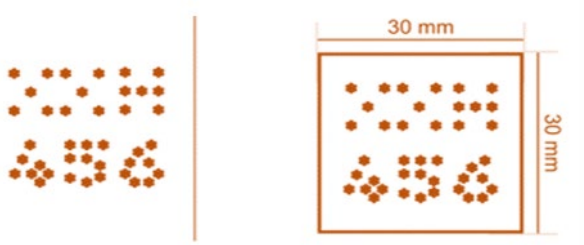
Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>normativa dell'Unione europea. L'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b>	<p>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.</p> <p>Tatuaggio di origine      Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine</p>	<p><b>Modifica n. 30</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica stabilisce le modalità e la tempistica di apposizione del tatuaggio di origine a inchiostro su entrambe le cosce di ogni suino, con i relativi modelli di tatuaggio e di piastra per la sua apposizione.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica regola con precisione strumenti e adempimenti finalizzati alla tracciabilità e rintracciabilità della materia prima del Crudo di Cuneo, a partire dalla prima fase di allevamento, utilizzando gli strumenti già in uso e conformi alle specifiche inserite. [Si veda modifica n. 10]</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la</p>



**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO**

**Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo**

	 <p>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".</p>	<p>modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>													
<p><b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b></p>	<p>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":</p> <table border="1" data-bbox="835 1300 1496 1364"> <tr> <td>Mese Nascita</td> <td>Gen.</td> <td>Feb.</td> <td>Mar.</td> <td>Apr.</td> <td>Maggio</td> <td>Giugno</td> <td>Lug.</td> <td>Agosto</td> <td>Sett.</td> <td>Ott.</td> <td>Nov.</td> <td>Dic.</td> </tr> </table>	Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Maggio	Giugno	Lug.	Agosto	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.	<p><b>Modifica n. 31</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare</li> <li>- La modifica non interessa il documento unico</li> </ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce la tabella di riferimento per la codifica della lettera identificativa del mese di nascita del suinetto, da inserire nel tatuaggio di origine.</p>
Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Maggio	Giugno	Lug.	Agosto	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.			



**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO**

**Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo**

	<p>Lettera identificativa del mese</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>T</td><td>C</td><td>B</td><td>A</td><td>M</td><td>P</td><td>L</td><td>E</td><td>S</td><td>R</td><td>H</td><td>D</td> </tr> </table>	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D	<p><b>Giustificazione:</b> la modifica consente la massima chiarezza e trasparenza nella tracciabilità e rintracciabilità dei suini utilizzati per la produzione del Crudo di Cuneo così da favorire il controllo dell'età del suino nella fase di allevamento e di macellazione.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>
T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D			
<p><b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b></p>	<p>In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo delegato che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Crudo di Cuneo.</p>	<p><b>Modifica n. 32</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare</b></li> <li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li> </ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce il possibile utilizzo di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine a inchiostro apposto dall'allevatore.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'uso di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al tatuaggio di origine consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione</p>												



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<b>[Disposizione non presente nel disciplinare]</b>	<p>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.</p>	<p><b>Modifica n. 33</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce la regola ai fini della determinazione dell'età in mesi dei suini.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica consente il controllo in modo univoco e inequivocabile dell'età dei suini in fase di allevamento e di macellazione.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p>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</p>	<p>La fase di 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</p>	<p><b>Modifica n. 34</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.2 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>necessario porre limitazioni qualitative e quantitative all'alimentazione del suinetto, fermo restando il divieto dell'uso di tutte le farine di origine animale, eccezione fatta per le farine di pesce.</p> <p>È consentito l'uso di</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Derivati e sottoprodotti del latte freschi e concentrati;</li><li>• Plasma suino spray .</li></ul>	<p>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.</p>	<p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce le disposizioni sulla fase di svezzamento dei suini. Vengono disciplinati durata della fase, peso massimo dei suinetti e dettagliate le prescrizioni sull'alimentazione. Viene introdotto il riferimento alla forma secca di presentazione dell'alimento, all'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica e all'impiego di additivi. Viene regolata la durata della fase di svezzamento fino a un massimo di 3 mesi e viene definito il limite massimo del peso che i suinetti possono raggiungere, fissato in 40 kg.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica prevede due parametri – durata e peso massimo – che assicurano il graduale ed equilibrato accrescimento dei suini nella fase di svezzamento. In questa fase gli stessi possono essere alimentati con tutte le materie prime ammesse dalle norme vigenti, per poter assicurare i loro fabbisogni nutritivi, di benessere animale e stato di salute. La previsione della forma secca di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare. L'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE)</p>
--	--	---



**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO**

**Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo**

		<p>2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>																											
<p><b>5.3 Alimenti ammessi durante la fase di MAGRONAGGIO:</b> 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:</p> <table border="1" data-bbox="152 778 806 986"> <tr> <td>Grassi con Punto di Fusione superiore a 36°C fino al 2% della s.s. della razione/giorno.</td> </tr> <tr> <td>Lisati proteici fino all'1% della s.s. della razione/giorno.</td> </tr> <tr> <td>Silomais fino al 10% della s.s. della razione/giorno.</td> </tr> </table> <p><b>5.4 Alimenti ammessi durante la fase di INGRASSO:</b> 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.</p> <p>Possono essere usati i seguenti alimenti:</p> <table border="1" data-bbox="203 1294 806 1426"> <tr> <td>Mais fino al 55% della sostanza secca della razione/giorno</td> </tr> <tr> <td>Pastone di granella/pannocchia</td> </tr> </table>	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.	Mais fino al 55% della sostanza secca della razione/giorno	Pastone di granella/pannocchia	<p><b>5.3 Alimenti ammessi durante la fase di MAGRONAGGIO:</b> 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:</p> <table border="1" data-bbox="837 858 1480 1426"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>Tabella delle materie prime ammesse</b></th> </tr> <tr> <th colspan="2">s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granturco</td> <td>fino al 65% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Sorgo</td> <td>fino al 55% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Orzo</td> <td>fino al 55% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Fruento</td> <td>fino al 55% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Triticale</td> <td>fino al 55% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Silomais</td> <td>fino al 10% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Cereali minori</td> <td>fino al 25% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Pastone di granella e/o pannocchia di granturco</td> <td>fino al 55% della s.s.</td> </tr> <tr> <td>Pastone integrale di spiga di granturco</td> <td>fino al 20% della s.s.</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Tabella delle materie prime ammesse</b>		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.	Fruento	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.	<p><b>Modifica n. 35</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La modifica riguarda l'articolo 5.3 del disciplinare</li> <li>- La modifica non interessa il documento unico</li> </ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce le tabelle relative agli alimenti ammessi durante la fase di magronaggio e la fase di ingrasso con la "Tabella delle materie prime ammesse" e le relative note riferite a tali fasi.</p> <p>Viene modificata la denominazione delle seguenti materie prime, tenendo presente la nomenclatura prevista dalla normativa dell'Unione europea di cui al regolamento (UE) n. 68/2013 aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "mais" è indicato come "granturco"</li> <li>- "expeller di lino" è indicato come "panello di lino" a cui vengono aggiunti "mangimi di pannello di semi di lino", "farina di semi di lino", "mangimi di farina di semi di lino"</li> <li>- "lievito di birra e/o di torula" è indicato come "lieviti"</li> <li>- "crusca e altri sottoprodotti del frumento" è indicato come "cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento".</li> </ul>
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.																													
Mais fino al 55% della sostanza secca della razione/giorno																													
Pastone di granella/pannocchia																													
<b>Tabella delle materie prime ammesse</b>																													
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.																												
Fruento	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.																												



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

fino al 55% della sostanza secca della razione/giorno	Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.	<p>Viene eliminata la materia prima "lisati proteici" Viene eliminato il riferimento specifico alla "avena", mantenendo la categoria "cereali minori". Viene modificata la quantità delle seguenti materie prime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "granturco" (da fino al 55% a fino al 65%)</li> <li>- "sorgo" (da fino al 40% a fino al 55%)</li> <li>- "orzo" (da fino al 40% a fino al 55%)</li> <li>- "frumento" (da fino al 25% a fino al 55%)</li> <li>- "triticale" (da fino al 25% a fino al 55%)</li> <li>- "polpe secche esauste di bietola" (da fino al 4% a fino al 10%).</li> </ul> <p>Vengono aggiunte le seguenti materie prime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "silomais", anche nella fase di ingrasso fino al 10%</li> <li>- "pastone integrale di spiga di granturco" fino al 20%</li> <li>- "farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed" fino al 10%</li> <li>- "farina di germe di granturco" fino al 5%</li> <li>- "latticello", fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca specificando che siero di latte e latticello insieme non superino 15 litri capo/giorno alla Nota 1 della Tabella</li> <li>- "erba medica essiccata ad alta temperatura" fino al 4%</li> <li>- "residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele" fino al 2%</li> <li>- "trebbie e solubili di distilleria essiccati" fino al 3%</li> <li>- "melasso" fino al 5%</li> <li>- "prodotti ottenuti per estrazione dai semi di"</li> </ul>
Sorgo fino al 40% della sostanza secca della razione/giorno	Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.	
Orzo fino al 40% della sostanza secca della razione/giorno	Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.	
Frumento fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno	Siero di latte <sup>1</sup>	fino a 15 litri per capo al giorno	
Triticale fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno	Latticello <sup>1</sup>	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca	
Avena fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno	Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.	
Cereali minori fino al 25% della sostanza secca della razione/giorno	Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.	
Crusca e altri sottoprodotti del frumento fino al 20% della sostanza secca della razione/giorno	Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.	
Expeller di lino fino al 2% della sostanza secca della razione/giorno	Trebbie e solubili di distilleria essiccati <sup>2</sup>	fino al 3% della s.s.	
Polpe secche esauste di bietola fino al 4% della sostanza secca della razione/giorno	Melasso <sup>3</sup>	fino al 5% della s.s.	
Siero di latte fino ad un massimo di 15 litri/giorno	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di	fino al 20% della s.s.	



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

Melasso fino al 5% della sostanza secca della razione/giorno	soia <sup>4</sup>		<p>al 3%, precisandone la definizione alla Nota 2 della Tabella come “prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- “prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza” fino al 10%</li> <li>- “prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole” fino al 10%</li> <li>- “pisello” fino al 25%</li> <li>- “altri semi di leguminose” fino al 10%</li> <li>- “soia integrale tostata e/o pannello di soia” fino al 10%, per la sola fase di magronaggio,</li> <li>- “farina di pesce” fino al 1%, per la sola fase di magronaggio.</li> </ul> <p>Relativamente a “pastone di granella e/o pannocchia” viene specificato “di granturco”. La “farina di estrazione di soia” viene ricondotta in “prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia”, il cui utilizzo viene aumentato fino al 20%. I “grassi” (ora definiti “lipidi”) con punto di fusione superiore a 36 °C” vengono inseriti anche nella fase di ingrasso in cui prima avevano punto di fusione superiore a 40 °C. La modifica inserisce il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente su immissione sul mercato e su uso dei mangimi. In aggiunta al limite massimo pari al 2% dell’acido</p>
Farina d’estrusione di soia fino al 15% della sostanza secca della razione/giorno	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.	
Lievito di birra/torula fino al 2% della sostanza secca della razione/giorno	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.	
Grassi con p.f. superiore a 40° C fino al 2% della sostanza secca della razione/giorno	Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.	
<p>È 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</p>	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 pannello 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			



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>Alimentari. Tuttavia, è consentito l'utilizzo dei predetti alimenti per suini di peso vivo inferiore a 60 kg, purché non apportino più del 2% di grassi nella razione giornaliera. SCARTI DI MACELLAZIONE e FARINE ANIMALI IN GENERE: divieto assoluto riferito alle specie terrestri e avicoli. SOTTOPRODOTTI DEL RISO.</p>	<p>fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amidacei 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.</p> <p>L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;</li><li>- 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;</li><li>- è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta.</li></ul> <p>In tale fase la sostanza secca (s.s.) da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.</p>	<p>linoleico, la modifica introduce il limite massimo di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta. Alla nota 3 viene specificato che, relativamente all'uso del melasso, se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.</p> <p>Per prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza viene imposto, nella nota 4 della Tabella, un tenore massimo di grassi greggi non superiore al 2,5% della sostanza secca.</p> <p>Viene aggiunta espressamente la possibilità per l'allevatore di presentazione dell'alimento sia in forma secca, sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello.</p> <p>La modifica elimina i riferimenti espressi ai divieti relativi a scarti di mensa, scarti derivati dall'industria di trasformazione per la preparazione di cibi confezionati precotti, oli di pesce, panelli in genere, biscotti, grissini e merendine, scarti di macellazione e farine animali in genere, sottoprodotti del riso.</p> <p>Viene aggiunto all'utilizzo di minerali e vitamine quello di additivi.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'inserimento della "Tabella delle materie prime ammesse" unificata per le fasi di magronaggio e ingrasso semplifica la lettura del disciplinare.</p> <p>La nomenclatura delle materie prime viene modificata in linea con quanto previsto dal</p>
---	---	---



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione aggiornato dal regolamento (UE) 2017/1017. La sua revisione è necessaria per indicare più chiaramente il tipo di materia prima a cui si fa riferimento.</p> <p>A “expeller di lino”, ora definito “panello di lino”, vengono aggiunti “mangimi di pannello di semi di lino”, “farina di semi di lino”, “mangimi di farina di semi di lino” in quanto materie prime simili al “panello di lino”, comprese nel regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione.</p> <p>I “lisati proteici” sono stati eliminati poiché non essenziali per il profilo aminoacidico dei suini pesanti e in quanto sostituibili con fonti proteiche bilanciate.</p> <p>Il riferimento alla “avena” viene eliminato in quanto materia prima rientrante nella categoria dei “cereali minori”.</p> <p>La rilevanza dell'alimentazione a base di cereali viene potenziata – con incremento delle percentuali di “granturco”, “orzo”, “sorgo”, “frumento” e “triticale” – in quanto questi alimenti sono, da sempre, alla base dell'alimentazione tradizionale dei suini, sono tipicamente coltivati e frequentemente autoprodotti nella zona geografica, così rafforzando il legame con il territorio; inoltre, assicurano un grasso di copertura del suino adatto per la produzione del Crudo di Cuneo.</p> <p>L'aumento delle “polpe secche esauste di bietola” trova motivazione nel fatto che si tratta di un</p>
--	--	--



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>prodotto ottimo, molto fibroso; la fibra contenuta è altamente digeribile a livello di grosso intestino, essendo un prodotto idoneo per gli animali adulti. “Silomais”, anche in fase di ingrasso, e “trebbie e solubili di distilleria essiccati” sono inseriti in quanto sono alimenti ricchi di vitamina B, che assicurano un buon livello di grasso di copertura del suino e che, essendo prodotti fibrosi, vengono digeriti molto bene anche dagli animali adulti. La definizione di “Trebbie e solubili di distilleria essiccati” viene specificata richiamando quanto stabilito al punto 1.12.9 del regolamento (UE) 2017/1017.</p> <p>Il “pastone integrale di spiga di granturco” è inserito in quanto si tratta di una materia prima molto fibrosa, utilizzata in alternativa alla crusca per somministrare fibra agli animali.</p> <p>L’aggiunta di “farina di germe di granturco” consente di integrare energia e proteine altamente biodisponibili, modulando l’apporto lipidico e l’accrescimento equilibrato dei suini.</p> <p>L’utilizzo di “farina glutinata di granturco e/o gluten feed” si collega al suo elevato tenore proteico, utile nella dieta (proteina indifferenziata) e altamente digeribile.</p> <p>L’aggiunta del “latticello” consente di diversificare le fonti liquide di origine lattiero-casearia, garantendo apporto di lattosio e proteine solubili a elevata digeribilità. Il limite complessivo di 15 litri capo/giorno di latticello e siero di latte limita eccessi di lattosio e fermentazioni intestinali.</p>
--	--	--



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>La “erba medica essiccata ad alta temperatura” viene aggiunta in ragione della sua disponibilità nell’areale di produzione e del suo apporto di proteina vegetale strutturata e fibra digeribile. I “residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele” vengono inseriti al fine di assicurare la corretta distribuzione di microingredienti, migliorando la sostenibilità delle razioni alimentari.</p> <p>Relativamente a “prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza”: il colza viene inserito <i>ex novo</i> nell’elenco delle materie prime, in quanto il miglioramento genetico ha permesso di selezionare nuove varietà prive di glucosinolati e acido erucico (fattori antinutrizionali); per allinearsi con soia e girasole, viene scelta la stessa modalità di terminologia. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un’unica voce, come, per esempio, la “farina di semi di colza”, nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: “farina di semi di colza” e “mangimi a base di farine di semi di colza”. Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; non si possono elencare tutte le materie prime suscettibili di essere modificate da aggiornamenti del regolamento (UE) 2017/1017.</p> <p>Relativamente a “prodotti ottenuti per estrazione</p>
--	--	---



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>dai semi di girasole”: il loro inserimento tiene in considerazione la disponibilità nella zona tipica di produzione e la loro utilità nell’alimentazione dei suini, in quanto contengono proteine ad alto contenuto di aminoacidi essenziali, utili a completare il profilo proteico della razione. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un’unica voce, come, per esempio, la farina di semi di girasole, nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: “farina di estrazione di semi di girasole” e “mangimi a base di farina di semi di girasole”. Il regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017.</p> <p>Relativamente a “prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia” viene definita la percentuale al 20% sia in fase di magronaggio sia in fase di ingrasso, per assicurare un idoneo grasso di copertura del suino. I prodotti, in passato ricompresi, ex regolamento (UE) n. 575/2011, sotto un’unica voce, come, per esempio, la farina (di semi) di soia, nel 2013 – con regolamento (UE) n. 68/2013, come modificato dal regolamento (UE) 2017/1017 – vengono suddivisi in due diverse voci: “farina di soia” e “mangimi a base di farina (di</p>
--	--	---



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>semi) di soia”. Il regolamento (UE) 2017/1017 prevede una serie di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; non si possono elencare tutti i suddetti prodotti e gli stessi potrebbero essere modificati da aggiornamenti/modifiche del regolamento (UE) 2017/1017.</p> <p>L'utilizzo di “pisello” e “altri semi di leguminose” trova motivazione nel fatto che sono materie prime che, anche se in volumi non consistenti, crescono nell'area di produzione e possono essere usate nell'alimentazione dei suini; il “pisello”, inoltre, assicura la qualità del grasso di copertura del suino e, al contrario di altre leguminose, contiene una bassa concentrazione di fattori antinutrizionali. Viene inserita la “soia integrale tostata e/o pannello di soia” in quanto la soia, nella fase di magronaggio, apporta energia che risulta indispensabile per soddisfare il fabbisogno energetico del suino.</p> <p>La “farina di pesce” viene inserita nella fase di magronaggio in quanto fornisce amminoacidi essenziali ad alto valore biologico, importanti per il corretto sviluppo muscolare dei suini in crescita.</p> <p>L'uso di “farina di pesce” e di “soia integrale tostata e/o pannello soia” non sono consentiti in fase di ingrasso poiché in detta fase il fabbisogno proteico è basso e il loro utilizzo può alterare le qualità organolettiche delle carni.</p> <p>A “pastone di granella e/o pannocchia” viene aggiunto “di granturco” in quanto la pannocchia</p>
--	--	---



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>poteva essere riferita ad altri cereali.</p> <p>L'uso dei "lipidi con punto di fusione superiore a 36°C" viene previsto anche in fase di ingrasso, poiché, aggiungendo il requisito del 5% massimo di grassi della sostanza secca della dieta e con il limite del 2% per l'acido linoleico, è assicurato che, qualora venga usato lo strutto in fase di ingrasso, ci sia un adeguato livello di grasso di copertura del suino.</p> <p>Il riferimento alle tolleranze sulle singole materie prime consente l'adeguamento alla normativa vigente in ambito mangimistico facendo riferimento all'art. 17, paragrafo 2) lettera b) del regolamento (CE) n. 767/2009.</p> <p>Il limite massimo di grassi, in aggiunta al limite dell'acido linoleico, assicura un livello di grasso di copertura idoneo per la produzione del Crudo di Cuneo; questi due criteri risultano fondamentali, in quanto vengono aumentate (granturco) o inserite materie prime (lipidi con punto di fusione superiore a 36°C anche in ingrasso) che possono apportare grassi in grado di influenzare negativamente la qualità del grasso di copertura del suino.</p> <p>L'uso di melasso, se associato a borlande di melasso, è regolato per mantenere il contenuto totale di azoto minore del 2%, evitando squilibri nutrizionali, fermentazioni indesiderate e alterazioni organolettiche.</p> <p>Per i prodotti ottenuti per estrazione da semi di soia, girasole e colza, allo scopo di assicurare un grasso di copertura dei suini ottimale, è importante</p>
--	--	---



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>il contenuto in grassi greggi della materia prima; perciò, viene prescritto un tenore massimo di grassi greggi pari al 2,5% della sostanza secca. La previsione della forma secca e della forma liquida di presentazione dell'alimento consente all'allevatore di scegliere quale forma adottare. L'eliminazione dei riferimenti espressi ai divieti relativi a scarti di mensa, scarti derivati dall'industria di trasformazione per la preparazione di cibi confezionati precotti, oli di pesce, panelli in genere, biscotti, grissini e merendine, scarti di macellazione e farine animali in genere, sottoprodotti del riso è opportuna in quanto la revisione dell'alimentazione per i suini si basa su una lista positiva espressa degli alimenti ammessi. All'impiego di vitamine, minerali viene aggiunto quello di additivi in quanto assicurano una corretta costruzione muscolare e favoriscono digestione e assorbimento dei nutrienti. [Si veda modifica n. 39].</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
--	--	--



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

### 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

### 5.4 Alimenti ammessi durante la fase di **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 pannello 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 prescritto dall'articolo 2.2.

### Modifica n. 36

- La modifica riguarda l'articolo 5.4 del disciplinare

- La modifica non interessa il documento unico

**Descrizione:** la modifica, nella regolamentazione dell'alimentazione dei suini relativa alla fase di ingrasso, prevede il rinvio alla "Tabella delle materie prime ammesse" inserita nella fase di magronaggio, con alcune specifiche necessarie per la fase di ingrasso.

**Giustificazione:** la modifica consente di avere un quadro chiaro dell'alimentazione ammessa anche nella fase di ingrasso.

**Perché non è una modifica dell'Unione:** la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:

- non modifica il nome della DOP o il suo uso
- non rischia di annullare il legame con la zona geografica
- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

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		



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

Grassi con p.f. superiore a 40° C  
fino al 2% della sostanza secca della  
razione/giorno

È 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.

Tuttavia, è consentito l'utilizzo dei predetti alimenti per suini di peso vivo inferiore a 60 kg, purché non apportino più del 2% di grassi nella razione giornaliera.

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

**SOTTOPRODOTTI DEL RISO.**



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>Non c'è obbligo stretto di provenienza degli alimenti somministrati ai suini.</p>	<p>Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'articolo 3.</p>	<p><b>Modifica n. 37</b> - La modifica riguarda l'articolo 5.4 del disciplinare - La modifica riguarda il punto 4.3 del documento unico <b>Descrizione:</b> la modifica inserisce la disposizione che stabilisce che almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'articolo 3 del disciplinare. <b>Giustificazione:</b> le materie prime con cui alimentare i suini provengono dalla zona geografica di allevamento degli stessi; tuttavia, per motivi climatici e commerciali può non essere tecnicamente possibile ricavare il 100% delle materie prime a livello locale. In ogni caso, le qualità e il legame del Crudo di Cuneo con il territorio sono sempre garantiti dalla presenza minima di sostanza secca su base annuale di almeno il 50% della razione proveniente dalla zona geografica di allevamento conformemente a quanto disposto dall'articolo 47, paragrafo 2 del regolamento (UE) 2024/1143. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>																																																										
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.	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.	<b>INVARIATO</b>																																																										
<p><del>Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici e nutritivi costituenti limiti minimi e massimi di ammissibilità nella composizione della razione alimentare somministrata:</del></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARAMETRI</th> <th colspan="2">FASE DI AVVIAMENTO (Fino a 30 kg peso vivo)</th> <th colspan="2">FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg peso vivo)</th> </tr> <tr> <th>Min.</th> <th>Max</th> <th>Min.</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Composizione in:</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Proteina grezza /s.s.</b></td> <td>16%</td> <td>22%</td> <td>15,50 %</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td><b>Energia dig.le/giorn e</b></td> <td>3230</td> <td>3900</td> <td>3200</td> <td>3600</td> </tr> <tr> <td><b>Lisina gr/kg</b></td> <td>10</td> <td>16</td> <td>7</td> <td>16</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRI	FASE DI AVVIAMENTO (Fino a 30 kg peso vivo)		FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg peso vivo)		Min.	Max	Min.	Max	<b>Composizione in:</b>					<b>Proteina grezza /s.s.</b>	16%	22%	15,50 %	18%	<b>Energia dig.le/giorn e</b>	3230	3900	3200	3600	<b>Lisina gr/kg</b>	10	16	7	16	<p><del>Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici e nutritivi costituenti limiti minimi e massimi di ammissibilità nella composizione della razione alimentare somministrata:</del></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARAMETRI</th> <th colspan="2">FASE DI AVVIAMENTO (Fino a 30 kg peso vivo)</th> <th colspan="2">FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg peso vivo)</th> </tr> <tr> <th>Min.</th> <th>Max</th> <th>Min.</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Composizione in:</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Proteina grezza /s.s.</b></td> <td>16%</td> <td>22%</td> <td>15,50 %</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td><b>Energia dig.le/giorn e</b></td> <td>3230</td> <td>3900</td> <td>3200</td> <td>3600</td> </tr> <tr> <td><b>Lisina gr/kg</b></td> <td>10</td> <td>16</td> <td>7</td> <td>16</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRI	FASE DI AVVIAMENTO (Fino a 30 kg peso vivo)		FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg peso vivo)		Min.	Max	Min.	Max	<b>Composizione in:</b>					<b>Proteina grezza /s.s.</b>	16%	22%	15,50 %	18%	<b>Energia dig.le/giorn e</b>	3230	3900	3200	3600	<b>Lisina gr/kg</b>	10	16	7	16	<p><b>Modifica n. 38</b></p> <p><b>- La modifica riguarda l'articolo 5.4 del disciplinare</b></p> <p><b>- La modifica non interessa il documento unico</b></p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica elimina i parametri percentuali chimici e nutritivi della fibra grezza, della proteina greggia, dell'energia digeribile e della lisina riferiti alla composizione della razione alimentare nelle fasi di avviamento, magronaggio e ingrasso.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'eliminazione è necessaria in quanto la modifica dell'elenco e della quantità delle materie prime, unitamente agli specifici parametri introdotti, assicurano l'adeguatezza delle razioni alimentari per i suini ai fini della produzione del Crudo di Cuneo.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE)</p>
PARAMETRI		FASE DI AVVIAMENTO (Fino a 30 kg peso vivo)		FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg peso vivo)																																																								
	Min.	Max	Min.	Max																																																								
<b>Composizione in:</b>																																																												
<b>Proteina grezza /s.s.</b>	16%	22%	15,50 %	18%																																																								
<b>Energia dig.le/giorn e</b>	3230	3900	3200	3600																																																								
<b>Lisina gr/kg</b>	10	16	7	16																																																								
PARAMETRI	FASE DI AVVIAMENTO (Fino a 30 kg peso vivo)		FASE DI MAGRONAGGIO (da 30 kg a 80 kg peso vivo)																																																									
	Min.	Max	Min.	Max																																																								
<b>Composizione in:</b>																																																												
<b>Proteina grezza /s.s.</b>	16%	22%	15,50 %	18%																																																								
<b>Energia dig.le/giorn e</b>	3230	3900	3200	3600																																																								
<b>Lisina gr/kg</b>	10	16	7	16																																																								



**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO**

**Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo**

<b>Fibra grezza</b>	<b>3%</b>	<b>5%</b>	<b>3,5%</b>	<b>5%</b>	<b>Fibra grezza</b>	<b>3%</b>	<b>5%</b>	<b>3,5%</b>	<b>5%</b>	2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARAMETRI</th> <th colspan="2">FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg peso vivo finale)</th> </tr> <tr> <th>Min.</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Composizion e in:</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Proteina grezza /s.s.</b></td> <td>13,50%</td> <td>17,50%</td> </tr> <tr> <td><b>Energia dig.le/giorno</b></td> <td>3100</td> <td>3400</td> </tr> <tr> <td><b>Lisina gr/kg</b></td> <td>6</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td><b>Fibra grezza</b></td> <td>3,5%</td> <td>5,5%</td> </tr> </tbody> </table>					PARAMETRI	FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg peso vivo finale)		Min.	Max		<b>Composizion e in:</b>			<b>Proteina grezza /s.s.</b>	13,50%	17,50%	<b>Energia dig.le/giorno</b>	3100	3400	<b>Lisina gr/kg</b>	6	9	<b>Fibra grezza</b>	3,5%	5,5%	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARAMETRI</th> <th colspan="2">FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg peso vivo finale)</th> </tr> <tr> <th>Min.</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Composizion e in:</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Proteina grezza /s.s.</b></td> <td>13,50%</td> <td>17,50%</td> </tr> <tr> <td><b>Energia dig.le/giorno</b></td> <td>3100</td> <td>3400</td> </tr> <tr> <td><b>Lisina gr/kg</b></td> <td>6</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td><b>Fibra grezza</b></td> <td>3,5%</td> <td>5,5%</td> </tr> </tbody> </table>					PARAMETRI	FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg peso vivo finale)		Min.	Max	<b>Composizion e in:</b>			<b>Proteina grezza /s.s.</b>	13,50%	17,50%	<b>Energia dig.le/giorno</b>	3100	3400	<b>Lisina gr/kg</b>	6	9	<b>Fibra grezza</b>	3,5%
PARAMETRI	FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg peso vivo finale)																																																
	Min.	Max																																															
<b>Composizion e in:</b>																																																	
<b>Proteina grezza /s.s.</b>	13,50%	17,50%																																															
<b>Energia dig.le/giorno</b>	3100	3400																																															
<b>Lisina gr/kg</b>	6	9																																															
<b>Fibra grezza</b>	3,5%	5,5%																																															
PARAMETRI	FASE DI INGRASSO (da 80 kg a 165 kg peso vivo finale)																																																
	Min.	Max																																															
<b>Composizion e in:</b>																																																	
<b>Proteina grezza /s.s.</b>	13,50%	17,50%																																															
<b>Energia dig.le/giorno</b>	3100	3400																																															
<b>Lisina gr/kg</b>	6	9																																															
<b>Fibra grezza</b>	3,5%	5,5%																																															
<del>È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.</del>					<del>È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.</del>					<b>Modifica n. 39</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La modifica riguarda l'articolo 5.4 del disciplinare</li> <li>- La modifica non interessa il documento unico</li> </ul> <b>Descrizione:</b> la modifica sposta la disposizione in materia di integrazione minerale e vitaminica nelle parti del disciplinare che regolano le singole fasi di allevamento. <b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria in quanto le prescrizioni sull'alimentazione dei suini sono inserite nella nuova organizzazione di regolamentazione delle singole fasi di allevamento. [Si vedano modifiche n. 29-34-35-36] <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la																																							



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p><b>5.5 Lavorazione</b></p> <p>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.</p> <p>Possono essere avviate a lavorazione cosce di anima li macellati da non meno di 24 ore e non oltre 120 ore.</p> <p>La trasformazione deve avvenire nel rispetto delle seguenti fasi fondamentali:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Isolamento</b> – Dopo la macellazione le cosce fresche sono isolate dalle mezzene;</li><li>- <b>Raffreddamento e Rifilatura</b> – 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°C (non è ammesso il congelamento).</li><li>- <b>Salagione</b> – Va eseguita a secco con sale</li></ul>	<p><b>5.5 Lavorazione</b></p> <p>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.</p> <p>Possono essere avviate a lavorazione cosce di anima li macellati da non meno di 24 ore e non oltre 120 ore.</p> <p>La trasformazione deve avvenire nel rispetto delle seguenti fasi fondamentali:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Isolamento</b> – Dopo la macellazione le cosce fresche sono isolate dalle mezzene;</li><li>- <b>Raffreddamento e Rifilatura</b> – 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°C (non è ammesso il congelamento).</li><li>- <b>Salagione</b> – Va eseguita a secco con sale</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>INVARIATO</b></p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>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.</p> <p>- <b>Riposo</b> – Di durata non inferiore a 50 giorni, dalla fine della salagione, deve essere condotto in ambienti condizionati, tali da garantir e un adeguato asciugamento a freddo del prodotto.</p> <p>- <b>Toelettatura</b> – Rimozione delle asperità derivanti dall'asciugamento superficiale. Può essere praticata mediante coltello sulla parte carnea e con seghetto elettrico sulle porzioni sporgenti l'anchetta.</p> <p>- <b>Lavaggio e asciugamento</b> – L'acqua residua del lavaggio è rimossa mediante asciugamento in apposito ambiente condizionato, eventualmente con l'ausilio d'aria esterna.</p>	<p>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.</p> <p>- <b>Riposo</b> – Di durata non inferiore a 50 giorni, dalla fine della salagione, deve essere condotto in ambienti condizionati, tali da garantir e un adeguato asciugamento a freddo del prodotto.</p> <p>- <b>Toelettatura</b> – Rimozione delle asperità derivanti dall'asciugamento superficiale. Può essere praticata mediante coltello sulla parte carnea e con seghetto elettrico sulle porzioni sporgenti l'anchetta.</p> <p>- <b>Lavaggio e asciugamento</b> – L'acqua residua del lavaggio è rimossa mediante asciugamento in apposito ambiente condizionato, eventualmente con l'ausilio d'aria esterna.</p>	
<p>- <b>Stagionatura</b> – E' 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 <b>decimo</b> 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).</p>	<p>- <b>Stagionatura</b> – 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 <b>quattordicesimo</b> 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).</p>	<p><b>Modifica n. 40</b></p> <p>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.5 del disciplinare</b></p> <p>- <b>La modifica riguarda il punto 4.2 del documento unico</b></p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica aumenta il periodo minimo di stagionatura del Crudo di Cuneo da 10 a 14 mesi.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'aumento del periodo minimo di stagionatura è necessario a fronte dell'incremento</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>del peso delle carcasse suine e delle cosce fresche utilizzabili per la produzione del Crudo di Cuneo, così da garantire una corretta disidratazione e stagionatura della coscia al fine del raggiungimento delle caratteristiche di cui all'articolo 6 del disciplinare.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p>- <b>Sugnatura</b> – Da eseguirsi <b>in un'unica soluzione fra il quinto e il settimo mese di lavorazione o in più riprese, fra il quarto e l'ottavo</b>, 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.</p>	<p>- <b>Sugnatura</b> – Da eseguirsi, <b>se necessario, più volte a partire dal quinto mese</b>, 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.</p>	<p><b>Modifica n. 41</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 5.5 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <p><b>Descrizione:</b> la modifica prescrive che la sugnatura possa eseguirsi, se necessario, più volte a partire dal quinto mese di lavorazione in sostituzione della sua esecuzione in un'unica soluzione fra il quinto e il settimo mese o, in più riprese, fra il quarto e l'ottavo.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è opportuna in quanto l'aumento del periodo minimo di stagionatura del Crudo di Cuneo necessita che la sugnatura possa essere eseguita anche oltre l'ottavo mese dall'inizio della lavorazione,</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>consentendo al produttore di valutare, in rapporto all'andamento dell'asciugatura e alla pezzatura della coscia, se eseguirla una o più volte.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p><b>Art.6</b> <b>Legame con l'ambiente</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p><b>Art.6</b> <b>Legame con l'ambiente</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p><b>INVARIATO</b></p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

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 sua 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 Vermentina 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.

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 sua 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 Vermentina 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.



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>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 stagiona tura 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il particolare legame fra l'ambiente della zona di produzione e il "Crudo di Cuneo", dà origine a un prodotto in possesso di caratteristiche</p>	<p>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 stagiona tura 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il particolare legame fra l'ambiente della zona di produzione e il "Crudo di Cuneo", dà origine a un prodotto in possesso di caratteristiche</p>	
---	---	--



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>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.</p>	<p>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.</p>	
<p><b>Art. 7</b> <b>Confezionamento ed etichettatura</b> 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.</p>	<p><b>Art. 7</b> <b>Confezionamento ed etichettatura</b> 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.</p>	<p><b>INVARIATO</b></p>
<p><b>7.1 Marchiatura</b> Il logo va impresso a fuoco sui due lati maggiori della coscia.</p>	<p><b>7.1 Marchiatura</b> Il logo va impresso a fuoco sui due lati maggiori della coscia; <b>in sostituzione o in associazione è consentito l'utilizzo di altro dispositivo identificativo</b></p>	<p><b>Modifica n. 42</b> <b>- La modifica riguarda l'articolo 7.1 del disciplinare</b> <b>- La modifica riguarda il punto 4.6 del</b></p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

	<p>validato dall'organismo delegato che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Crudo di Cuneo.</p>	<p><b>documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica inserisce il possibile utilizzo di altro dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al logo della DOP Crudo di Cuneo impresso a fuoco sulla coscia. <b>Giustificazione:</b> l'uso di dispositivi in sostituzione o in associazione al logo impresso a fuoco della DOP Crudo di Cuneo consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e la rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p><b>7.2 Confezionamento</b> Il "Crudo di Cuneo" può essere venduto oltre che intero con osso, anche disossato sigillato sottovuoto, in tranci ed affettato.</p>	<p><b>7.2 Confezionamento</b> Il "Crudo di Cuneo" può essere venduto oltre che intero con osso, anche disossato sigillato sottovuoto, in tranci ed affettato.</p>	<p><b>INVARIATO</b></p>
<p>- <b>Sezionamento in tranci</b> Le operazioni di riduzione in tranci del "Crudo di Cuneo" devono essere effettuate in modo che sulla cotenna di ogni pezzo figurì il contrassegno preventivamente apposto presso i prosciuttifici.</p>	<p>- <b>Sezionamento in tranci</b> Le operazioni di riduzione in tranci del "Crudo di Cuneo" devono essere effettuate in modo che sulla cotenna di ogni pezzo figurì il contrassegno preventivamente apposto presso i prosciuttifici e/o</p>	<p><b>Modifica n. 43</b> - <b>La modifica riguarda l'articolo 7.2 del disciplinare</b> - <b>La modifica riguarda il punto 4.5 del documento unico</b></p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

	<p>il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.</p>	<p><b>Descrizione:</b> la modifica inserisce per il sezionamento in tranci la possibile presenza di un dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al contrassegno apposto presso i prosciuttifici.</p> <p><b>Giustificazione:</b> l'uso di dispositivi identificativi in sostituzione o in associazione al contrassegno nei casi di sezionamento del Crudo di Cuneo in tranci consente di disporre anche di altri strumenti per la tracciabilità e rintracciabilità, con riferimento agli sviluppi tecnologici.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<p><b>7.3 Collocazione del logo su etichettatura e materiale stampa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Sono consentite stampe monocolori</li></ul>	<p><b>7.3 Collocazione del logo su etichettatura e materiale stampa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Sono consentite stampe monocolori</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>INVARIATO</b></p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>adottando il colore dichiarato di riferimento oppure il nero.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li></ul> <p>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.</p> <p>Vanno riportati inoltre, nome, cognome, o ragione sociale del produttore, nonché la ditta e la sede di chi ha effettuato il confezionamento.</p> <p>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.</p> <p>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:</p>	<p>adottando il colore dichiarato di riferimento oppure il nero.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li></ul> <p>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.</p> <p>Vanno riportati inoltre, nome, cognome, o ragione sociale del produttore, nonché la ditta e la sede di chi ha effettuato il confezionamento.</p> <p>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.</p> <p>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:</p>	
---	---	--



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

<p>- il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco descritto nel successivo art. 9;</p>	<p>il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco descritto nel successivo art. 8;</p>	<p><b>Modifica n. 44</b> - <b>La modifica riguarda l'articolo 7.3 del disciplinare</b> - <b>La modifica non interessa il documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce il riferimento all'articolo 9 con quello all'articolo 8 relativamente alla descrizione del logo identificativo della DOP Crudo di Cuneo. <b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria per la nuova organizzazione degli articoli nel disciplinare. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: - non modifica il nome della DOP o il suo uso - non rischia di annullare il legame con la zona geografica - non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</p>
<p>- il simbolo comunitario di cui all'art.1 del Reg. CEE della Commissione n.1726/98;</p>	<p>- il simbolo DOP dell'Unione di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione;</p>	<p><b>Modifica n. 45</b> - <b>La modifica riguarda l'articolo 7.3 del disciplinare</b> - <b>La modifica riguarda il punto 4.6 del documento unico</b> <b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce l'espressione "il simbolo comunitario di cui all'art.1 del Reg. CEE della Commissione n.1726/98" con "il simbolo DOP dell'Unione di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione". <b>Giustificazione:</b> la modifica è un aggiornamento</p>



**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO**

**Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo**

		necessario alla vigente normativa dell'Unione europea di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> <li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li> <li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li> </ul>
- il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.	- il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.	<b>INVARIATO</b>
<p style="text-align: center;"><b>Art.8</b> <b>Organismo di controllo</b></p> <p>La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art.37 del Reg. (UE) n.1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. – piazza Carlo Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta (CN).</p>	<p style="text-align: center;"><b>Art.8</b> <b>Organismo di controllo</b></p> <p><del>La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art.37 del Reg. (UE) n.1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. – piazza Carlo Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta (CN).</del></p>	<p><b>Modifica n. 46</b></p> <p>- <b>La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare</b></p> <p>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></p> <p><b>Descrizione:</b> la modifica elimina la disposizione relativa all'organismo di controllo.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica adegua il disciplinare alla normativa vigente dell'Unione europea di cui all'articolo 49 regolamento (UE) 2024/1143.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li> </ul>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<ul style="list-style-type: none"><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
<b>Art. 9</b> <b>Logo</b>	<b>Art. 8</b> <b>Logo</b>	<b>Modifica n. 47</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare</b></li><li>- <b>La modifica non interessa il documento unico</b></li></ul> <b>Descrizione:</b> la modifica rinumerava l'articolo 9 in articolo 8. <b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria per la nuova organizzazione degli articoli nel disciplinare. <b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti: <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
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 un forma stilizzata di prosciutto crudo, resa riconoscibile dal fondo arrotondato e dalla	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 un forma stilizzata di prosciutto crudo, resa riconoscibile dal fondo arrotondato e dalla	<b>INVARIATO</b>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo



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).

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).



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO



Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

 <p>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.</p> <p>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</p>	 <p>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.</p> <p>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</p>	
<p>il logo a fuoco previsto <b>all'art.9</b> ha le seguenti caratteristiche: altezza cm.10; larghezza cm.6.</p>	<p>il logo a fuoco previsto <b>all'art. 7</b> ha le seguenti caratteristiche: altezza cm.10; larghezza cm.6.</p>	<p><b>Modifica n. 48</b> - La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare - La modifica non interessa il documento unico <b>Descrizione:</b> la modifica sostituisce il rinvio all'articolo 9 con il rinvio all'articolo 7 del</p>



## CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Via Vittorio Bersezio n.9, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo - 12100 Cuneo

		<p>disciplinare relativamente al logo a fuoco.</p> <p><b>Giustificazione:</b> la modifica è necessaria per individuare con precisare la parte del disciplinare che prescrive l'utilizzo del logo a fuoco.</p> <p><b>Perché non è una modifica dell'Unione:</b> la modifica proposta non è una modifica dell'Unione in quanto non soddisfa nessuno dei requisiti di cui all'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143 e infatti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- non modifica il nome della DOP o il suo uso</li><li>- non rischia di annullare il legame con la zona geografica</li><li>- non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione della DOP.</li></ul>
		<p style="text-align: center;"><b>INVARIATO</b></p>

**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, macellati e sezionati nella zona di produzione individuata all’articolo 3.

Non possono essere utilizzate cosce congelate.

È esclusa l’utilizzazione di verri e scrofe.

**2.2 Caratteristiche Genetiche**

Sono ammessi i 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	Altro tipo genetico non approvato
<b>Tipo genetico scrofa ↓</b>					(selezione o incrocio di LW, L,	(non valutato o

					D)	valutato non conforme)
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 cosce suine fresche provenienti da:

- suini figli di verri e scrofe diversi da a-b-c-d;
- suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – *Porcine Stress Sindrome*).

I suini allevati devono essere in grado di raggiungere un peso della carcassa compreso fra un minimo di 110,1 e un massimo di 180,0 chilogrammi.

### **2.3 Età e prescrizioni di macellazione**

L’età minima di macellazione è di mesi nove e verrà accertata sulla base di un apposito tatuaggio indelebile e/o del dispositivo in sostituzione o in associazione, recanti 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 28° giorno dalla nascita stessa sul piatto esterno di entrambe le cosce secondo le prescrizioni di cui all’articolo 5.1.

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

Il macello deve apporre sulle cosce fresche idonee da utilizzare ai fini della DOP, munite del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo sopra indicati, in modo visibile ed inamovibile il seguente timbro identificativo:

#### **Timbro identificativo del macello**



Il timbro identificativo del macello è costituito da una sigla di larghezza 30 mm e altezza 8 mm che identifica il macello iscritto al sistema di controllo, rappresentata da una lettera e da due numeri, posta in luogo dei caratteri “A88” a cui può essere anteposta la sigla “PP”.

In sostituzione o in associazione al presente timbro identificativo del macello è consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo delegato che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Crudo di Cuneo.

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'articolo 3 del disciplinare.

#### 2.4 Qualità della Carne

Sono escluse le carni di suini portatori di miopatie conclamate (PSE; DFD; postumi di evidenti processi infiammatori e traumatici progressivi) 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:

- peso non inferiore a 11,8 chilogrammi e non superiore a 18,0 chilogrammi;
- lo spessore del grasso della parte esterna, misurato verticalmente all'altezza della testa del femore, deve essere non inferiore a 22 mm;
- la porzione di carne eccedente la testa del femore non deve superare i 9 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, all'atto dell'apposizione del marchio a fuoco e/o del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione:

1. Tempo di stagionatura minimo: 14 mesi da inizio lavorazione.
2. Peso compreso fra 8,5 e 13,5 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 **quattordicesimo** mese di stagionatura):

Parametri	Minimo	Massimo
Sale	4,2	6,0
Umidità	53	63
Proteolisi	22	32

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 e stagionatura 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, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva **presso Chieri**, 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 **delegato**, degli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'**organismo delegato** 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 dell'**organismo delegato**, 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:

- allattamento
- svezzamento
- magronaggio
- ingrasso

#### 5.2 Alimenti ammessi durante la fase di **ALLATTAMENTO** e di **SVEZZAMENTO**:

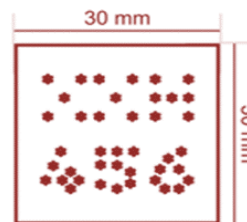
La fase di allattamento va dal momento della nascita del suinetto fino ad almeno ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto la scrofa o artificiale, nel 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 del tatuaggio di origine



Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiangolo 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.	Set.	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 è consentito l’utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall’Organismo delegato che assicuri e garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Crudo di Cuneo.

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.

La fase di 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.

### 5.3 Alimenti ammessi durante la fase di 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:

<b>Tabella delle materie prime ammesse</b> 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.
Fruento	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.
Cruscami 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.
Trebbe 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.
Pannello di lino, mangimi di pannello 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 pannello 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.

In tale fase la sostanza secca (s.s.) da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.

#### **5.4 Alimenti ammessi durante la fase di 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 pannello 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 prescritto dall'articolo 2.2.

Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'articolo 3.

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.

### 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 **quattordicesimo** mese dall'inizio della salagione. La stagionatura avviene a temperatura compresa fra i  $12^{\circ}$  e i  $18^{\circ}\text{C}$  (prima fase o prestagionatura) e fra i  $15^{\circ}$  e i  $23^{\circ}\text{C}$  (seconda fase o invecchiamento).

- **Sugnatura** – Da eseguirsi, **se necessario, più volte a partire dal quinto mese**, 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 sua 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 Vermentina 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; **in sostituzione o in associazione è consentito l'utilizzo di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo delegato che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità del Crudo di Cuneo.**

#### **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 **e/o il dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione.**

#### **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. 8;
- il simbolo **DOP dell’Unione di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione;**
- il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

## **Art.8**

### **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. 7 ha le seguenti caratteristiche:

altezza cm. 10; larghezza cm. 6.

