



associazione nazionale allevatori suini

Via Lazzaro Spallanzani, 4 - 00161- ROMA  
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38  
www.anas.it - e-mail: [anas@anas.it](mailto:anas@anas.it)

## COMUNICATO STAMPA

### IGP ALLA COPPA DI PARMA

Con Regolamento UE 1118 del 30 ottobre 2011, la Coppa di Parma è stata iscritta come Indicazione Geografica Protetta nel registro delle DOP/IGP.

La zona di produzione della Coppa di Parma coincide con il territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia e include alcuni comuni delle Province di Lodi, Milano e Cremona.

Secondo le prescrizioni del disciplinare, per la sua preparazione è necessario utilizzare carni di maiale ottenute da suini appartenenti ai tipi genetici già autorizzati nei circuiti DOP del Prosciutto di Parma e di San Daniele, con particolare riferimento alle razze migliorate dal Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Il disciplinare precisa che i tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso vivo medio per partita di 160 kg +/-10%. Inoltre, l'età minima di macellazione deve essere pari a nove mesi.