

## IL MARCHIO A FUOCO

Solo i prosciutti che ai controlli finali dell'Ente Terzo e del Produttore non presentano alcun difetto possono essere marchiati Crudo di Cuneo D.O.P.

L'autentico prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. deve riportare sulla cotenna il **marchio a fuoco** ben visibile. Il marchio è impresso a fuoco sui due lati maggiori della coscia e su ogni trancio nel caso di porzionatura. La marchiatura è realizzata direttamente dall'**Ente terzo di controllo** incaricato dal **Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali**.

Il marchio simboleggia tre importanti elementi dell'area di produzione: **la forma a punta delle montagne** che circondano la zona di produzione, la città capitale che ha pianta topografica a **forma di "cuneo"** e la **forma stilizzata** del prosciutto.



## FIRE-BRANDED LOGO

Only hams without defects can be branded Crudo di Cuneo D.O.P. To be genuine, the Crudo di Cuneo D.O.P. prosciutto must clearly exhibit the official **fire-branded logo** on its external rind, specifically on the two largest sides of the prosciutto and on every piece if the prosciutto is made available in sections. The logo was created by the supervisory body commissioned by the **Ministry of Agricultural and Food Product Policies**. It visually symbolises three fundamental aspects of the prosciutto's production area: **the pointed summit of the mountains** surrounding the production area; the "capital" city, Cuneo, with its characteristic **wedge shape**; and the **stylised shape** of prosciutto itself.



## L'AREA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. comprende la **provincia di Cuneo**, la **provincia di Asti** e **54 comuni** della zona Sud della provincia di Torino. Questa zona è riparata su due lati (Sud e Ovest) dalle Alpi, e sulla parte orientale dalle colline delle Langhe e Monferrato, mentre a Nord, una sorta di "**barriera ventosa**" che scende dalla valle Susa la protegge dalle correnti fredde e umide provenienti dal settentrione. Tale configurazione orografica crea un **microclima ottimale per la stagionatura dei salumi**.

*The Crudo di Cuneo D.O.P. prosciutto production area comprises the **provinces of Cuneo and of Asti**, and **54 municipalities** in the southern part of the province of Turin. The production area is protected on two sides, south and west, by the Alps and on the east by the Langhe and Monferrato hills; on the north, winds coming of the Val di Susa protect it from the colder and wetter winds from the northern Alps. The naturally-configured amphitheatre creates an **ideal microclimate for curing salumi**. The entire area experiences relatively consistent and quite low seasonal humidity levels, varying from 50 to 70%. These are optimal conditions for curing prosciuttos, even in natural cellars with no climate control.*

Tutta la zona evidenzia un andamento dell'umidità relativa costante e molto basso che varia dal 50 al 70%. Il clima è, quindi, ideale per la stagionatura dei prosciutti, anche in cantine naturali, senza particolare condizionamento d'ambiente.

- **Tutta la Provincia**  
*The entire province*
- ▲ **Alcuni Comuni**  
*in Provincia di Torino*  
*Some municipalities*  
*in the Province of Turin*



### Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo

Corso Dante A. 51 - 12100 Cuneo - Tel. 0171/94.20.08  
info@prosciuttocrudodicuneo.it - www.prosciuttocrudodicuneo.it

FEASR - Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: L'Europa investe nelle zone rurali. PSR 2014-2020 - Regione Piemonte Misura 3.2 - Sottomisura 3.2.1 - Informazione e promozione dei prodotti agricoli di Qualità. Bando 1/2017\_B. Progetto di promozione del prosciutto Crudo di Cuneo.



# PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P.



## Eccellenza Piemontese



## LA STORIA

I giorni della mattanza del maiale, che si tenevano verso la fine dell'inverno, erano giorni di festa durante i quali le famiglie contadine seguivano un rituale quasi "sacro" tramandato di generazione in generazione; il tutto sotto la direzione del "sautissè", cioè l'**esperto della lavorazione delle carni**, che passava di cascina in cascina per "lavorare" i suini. Le cosce migliori del maiale venivano poste in salagione e avviate alla stagionatura nelle cantine o nei granai delle cascine per ottenerne, per l'anno successivo, degli **eccellenti prosciutti**.

A partire dalla seconda metà del XIX secolo, il **prosciutto della pianura cuneese assunse maggiore importanza**: la nuova borghesia, nata dallo sviluppo dell'industria e del commercio, elevò il prosciutto e la sua lavorazione a vera e propria **arte culinaria**.

Negli ultimi anni, alcuni operatori della filiera suinicola cuneese, attraverso la costituzione del **Consorzio di Promozione e Tutela del prosciutto Crudo di Cuneo**, avviarono l'iter per il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)** del prosciutto medesimo per valorizzare l'elevato numero di suini allevati nell'area di produzione. **Tale azione portò alla registrazione definitiva della D.O.P. nel Dicembre 2009.**



## HISTORY

*The seasonal period for the butchery of the pigs, which was held towards the end of winter, was a festive time, when farming families observed an almost sacred ritual that was passed down from generation to generation. The ceremony was held under the guidance of the "sautissè", the expert who processed the pig, who travelled from farm to farm to "work" the hogs. The best thighs were then salted and placed in the farm cellars or granaries to start the curing process. The result, a year later, was **superb prosciuttos**.*

*Starting in the second half of the 19th century, prosciutto in the Cuneo plain assumed a more important role; the new middle class, which arose as a result of the development of industry and commerce, elevated the prosciutto and its production to a true **culinary art**.*

*In more recent years, a group of Cuneo-area pork producers established the **Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo** (Consortium for the Protection and Promotion of the Prosciutto Crudo di Cuneo), then worked towards winning the official **D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta - Registered Protection of Origin) status for the prosciutto itself**, in order to enhance the value of the increasing number of hogs being raised in the Cuneo area. **The DOP designation was granted in December 2009.***

## L'ETICHETTA

L'etichetta, qui rappresentata, è il segno di riconoscimento del vero **Crudo di Cuneo D.O.P.** e deve essere apposta su ogni confezione.

All'atto dell'immissione al consumo, il prosciutto intero, o a tranci o in vaschetta, deve essere provvisto dell'etichetta, approvata dall'Ente Terzo di controllo, a garanzia dell'origine e della identificazione del prodotto D.O.P.

L'etichetta riporta al suo interno due loghi associati: il **logo del Consorzio** e il **simbolo comunitario rotondo della DOP**, di colore rosso-giallo, previsto dalla normativa UE in materia.



## L'ETICETTATURA ELETTRONICA

Ogni singolo prosciutto Crudo di Cuneo DOP è identificato con una carta d'identità che illustra i connotati del prodotto e sulla quale è fissato il **QR Code** che contiene tutti i dati della storia del prosciutto stesso. Il QR Code viene esposto nel punto vendita e **può essere letto dal consumatore** con un semplice clic del proprio smartphone o iphone o tablet. Esso contiene le seguenti principali informazioni: il sito dove è nato e quello dove è stato allevato il suino, cosa ha mangiato, dove è stato trasformato, dove sono state salate le cosce, dove e quanto è stato stagionato il prosciutto e le sue caratteristiche nutrizionali. In questo modo la tracciabilità è certa, completa e messa in vetrina: una garanzia in più per il consumatore.



## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

**Le cosce sono lavorate con solo sale "dolce"**, un sale marino integrale, non essiccato artificialmente che mantiene la sua naturale umidità. **Non sono ammessi conservanti.**

Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. appartiene senz'altro alla **categoria dei salumi magri e con basso contenuto di sale.** In particolare, la riduzione netta del contenuto di sale rispetto ad alcuni anni fa è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane della lavorazione. Il prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P., oltre ad avere un **ottimo apporto proteico (circa il 29%)**, può essere consumato senza preoccupazioni anche da chi è a regime ipocalorico in quanto i grassi di

infiltrazione negli ultimi anni sono scesi dal 15-20% al 3-8% circa. Inoltre detti grassi sono migliorati come qualità e **contengono quantità maggiori di acidi grassi Omega 3** (quelli del pesce per intenderci) che contribuiscono a prevenire l'eccesso di trigliceridi nel sangue, mentre sono praticamente inesistenti i grassi trans, quelli che aumentano il rischio cardiovascolare. Il prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P., grazie all'ottimo contenuto proteico, al ridotto contenuto di sale e di colesterolo, nonché alla presenza di calcio, ferro, fosforo e magnesio è **consigliabile ai celiaci e alla popolazione di tutte le età:** dai bambini, agli anziani e agli sportivi, merito del marcato contenuto di sali minerali. Il Crudo di Cuneo D.O.P. ha un alto coefficiente di digeribilità, attorno al 97%, ed è quindi **molto leggero.**



## THE LABEL

*The label, represented here, allows immediate recognition of the genuine prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P.*

*Every commercially-available package, whether the whole prosciutto, or sections or pre-packaged slices, must display this label, which is officially distributed and monitored by the Consorzio di Tutela and identifies this prosciutto as a D.O.P. product.*

*The Crudo di Cuneo prosciutto, as a registered D.O.P. product with the European Union, displays, alongside its own logo, the round red and yellow logo of the EU. Every package displays the official label that is under the strict control of the Consorzio di Tutela.*



## ELECTRONIC LABELING

*Every single prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. is identified with an identity card that illustrates the product's features and with an QR Code that contains all the details of the ham itself. The QR Code is displayed in the point of sale and can be read by the consumer with just a clic of his smartphone or tablet.*

*It contains the following main information: breeding where it was born and where the pig was raised, what it ate, where it was processed, where the thighs were salted and where and how much the ham was seasoned. In this way, the traceability is secure, complete and showcased: an additional warranty for the consumer. Prosciutto Crudo di Cuneo is the only D.O.P. ham to be able to enjoy such a complete, modern and easy-to-read label for the consumer.*

## NUTRITIONAL QUALITIES

*Thighs are processed with only "sweet" salt, an integral sea salt, not artificially dried, which maintains its natural moisture. No preservatives are allowed. From the nutritional point of view, Crudo di Cuneo DOP ham is definitely part of the low-salt salami category. In particular, the net reduction in salt content compared to a few years ago is permitted by the optimum hygiene conditions in which the thighs are processed and by the strict compliance of the cold chain in the first few weeks of processing.*

*Crudo di Cuneo DOP, in addition to having an excellent protein intake (about 29%), can be consumed without concern even by those who are in a low-calorie regime as the fats of infiltration in recent years have fallen from 15-20% to About 3-8%. In addition, these fats have improved as quality and contain higher amounts of Omega 3 fatty acids that help to prevent excess triglycerides in the blood, while trans fat, which increase cardiovascular risk, are virtually non-existent.*

*Crudo di Cuneo D.O.P., thanks to its high protein content, reduced salt content and cholesterol, and the presence of calcium, iron, phosphorus and magnesium, is recommended for celiacs and to the population of all ages. Crudo di Cuneo DOP has a high digestibility coefficient, around 97%, and is therefore very light.*

| VALORE NUTRIZIONALE<br>NUTRITIONAL VALUE | per 100 g.         |
|--|--------------------|
| ENERGIA/ENERGY Kcal                      | <b>k/cal. 172</b>  |
| ENERGIA/ENERGY KJ                        | <b>k/joule 722</b> |
| GRASSI/FAT                               | <b>6,2 g.</b>      |
| di cui saturi/of wich saturates          | <b>2,6 g.</b>      |
| CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE                 | <b>&lt;0,5 g.</b>  |
| di cui zuccheri/of wich sugars           | <b>&lt;0,5 g.</b>  |
| PROTEINE/PROTEIN                         | <b>29 g.</b>       |
| SALE/SALT                                | <b>4,7 g.</b>      |