

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Prosciutto di Modena»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1107/1996 del 12 giugno 1996.
Disciplinare modificato con Reg. (UE) n. 1167/2010 del 9 dicembre 2010.

Richiedente

Consorzio del prosciutto di Modena
Viale Virgilio 55 – 41123 Modena (MO)
Telefono: 059343464
consorzioprosciuttomodena@legalmail.it
<https://consorzioprosciuttomodena.it/>

Modifiche proposte nel disciplinare di produzione

DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p style="text-align: center;">A</p> <p style="text-align: center;">NOME DEL PRODOTTO CHE COMPRENDE LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE</p> <p style="text-align: center;">[...] invariato</p>	<p style="text-align: center;">A</p> <p style="text-align: center;">NOME DEL PRODOTTO CHE COMPRENDE LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p>
<p style="text-align: center;">B</p> <p style="text-align: center;">DESCRIZIONE DEL PRODOTTO MEDIANTE INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del Prosciutto di Modena devono essere di peso sufficiente a far conseguire un peso, a fine stagionatura, non inferiore ai sette chilogrammi.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Le particolari caratteristiche organolettiche e qualitative del prosciutto di Modena rispondono ai seguenti requisiti:</p> <p>a) forma a pera, con esclusione del piedino ottenuta con l'eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;</p> <p>b) peso minimo non inferiore a chilogrammi sette; di norma ricompreso tra gli otto e dieci chilogrammi;</p> <p>c) colore rosso vivo del taglio;</p> <p>d) sapore sapido ma non salato;</p> <p>e) aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;</p>	<p style="text-align: center;">B</p> <p style="text-align: center;">DESCRIZIONE DEL PRODOTTO MEDIANTE INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del Prosciutto di Modena devono essere di peso sufficiente a far conseguire un peso, a fine stagionatura, non inferiore a otto chilogrammi.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Le particolari caratteristiche organolettiche e qualitative del prosciutto di Modena rispondono ai seguenti requisiti:</p> <p>a) forma a pera, con esclusione del piedino ottenuta con l'eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;</p> <p>b) peso minimo non inferiore a chilogrammi otto; di norma ricompreso tra nove e undici chilogrammi;</p> <p>c) colore rosso vivo del taglio;</p> <p>d) sapore sapido ma non salato;</p> <p>e) aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago.</p>

<p>f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza. Per quanto riguarda l'osservanza di determinati parametri, il prosciutto di Modena è altresì caratterizzato dall'osservanza di requisiti, verificati mediante l'analisi chimica e riferiti alla composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno di cui alla scheda A del presente disciplinare. L'umidità percentuale non deve essere inferiore al 59%, né superiore al 63,5%. Il cloruro di sodio in percentuale non deve essere inferiore al 4,5% né superiore al 6,7%. L'indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico -TCA- riferite al contenuto in azoto totale) non deve essere inferiore al 21%, né superiore al 31%. Il peso del prosciutto di Modena intero è di norma ricompreso tra gli otto e i dieci chilogrammi, e comunque mai inferiore a sette chilogrammi. Il prosciutto di Modena è commercializzato anche frazionato; in tal caso su ogni pezzo o porzione viene apposto il contrassegno di cui alla scheda A.</p>	<p>f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza. Per quanto riguarda l'osservanza di determinati parametri, il prosciutto di Modena è altresì caratterizzato dall'osservanza di requisiti, verificati mediante l'analisi chimica e riferiti alla composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno di cui all'Allegato "A" del presente disciplinare. L'umidità percentuale non deve essere inferiore al 57%, né superiore al 63%. Il cloruro di sodio in percentuale non deve essere inferiore al 4,3% né superiore al 6,3%. L'indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico -TCA- riferite al contenuto in azoto totale) non deve essere inferiore al 25%, né superiore al 32%. Il peso del prosciutto di Modena intero con osso è di norma ricompreso tra i nove e gli undici chilogrammi, e comunque mai inferiore a otto chilogrammi. Il prosciutto di Modena è commercializzato anche frazionato; in tal caso su ogni pezzo o porzione viene apposto il contrassegno di cui all'Allegato "A".</p>
<p style="text-align: center;">[...]</p> <p style="text-align: center;">C</p> <p style="text-align: center;">DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ART. 2, PARAGRAFO 4</p> <p style="text-align: center;">[...]</p>	<p style="text-align: center;">[...]</p> <p style="text-align: center;">C</p> <p style="text-align: center;">DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E ZONA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA</p> <p style="text-align: center;">[...]</p>
<p>Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti.</p>	<p>Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio (ora Valsamoggia), Savigno (ora Valsamoggia), Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle (ora Valsamoggia), Castel d'Aiano, Bazzano (ora Valsamoggia), Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti.</p>
<p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Sono pertanto ammessi gli animali in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano. Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorati dal Libro Genealogico Italiano. Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze,</p>	<p style="text-align: center;">[...]</p>

meticci e ibridi, purché provengano da schemi di selezione od incrocio con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante.

In osservanza alla tradizione, sono comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS) che oggi sono rilevati obiettivamente anche sugli animali “post mortem” e sui prosciutti stagionati.

Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producono cosce conformi al presente disciplinare, con riferimento alle prescrizioni di cui alla scheda B.

Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.

La materia prima deve provenire da 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 non consentite:

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 valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
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 e della sovranità alimentare e delle foreste.

I tipi genetici da utilizzare devono assicurare l'ottenimento alla macellazione di carcasse pesanti, classificate H Heavy ed appartenenti alle classi U, R, O della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine.

Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da:

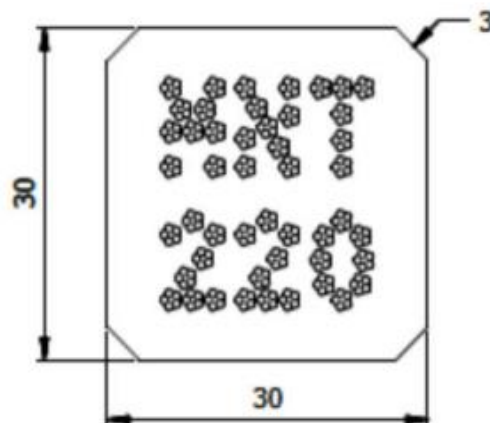
- verri e scrofe;
- suini figli di verri e scrofe diversi da a-b-c-d;
- suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – Porcine Stress Syndrome).

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, una carcassa con un peso "freddo" compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono rilevati al momento della macellazione.

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi (più o meno 10%).

Gli alimenti consentiti, le quantità, e le modalità di impiego devono essere quelli riportati nelle tavole prescritte, e inserite al termine di questa scheda. L'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte. Rispetto alle quantità indicate nel presente disciplinare sono ammesse tolleranze massime del 10%. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità nell'alimento è consentita una presenza

<p>massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.</p> <p>Siero di latte (sottoprodotto di cagliate) e latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.</p> <p>Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.</p> <p>Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.</p>	
<p>[...]</p>	<p>[...]</p>
<p>Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del prosciutto di Modena sono così definite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - allattamento: da 0 a 30 giorni sotto scrofe - svezzamento: da 30 a 80 giorni - magronaggio: da 30 a 80 chilogrammi di peso - ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi e oltre 	<p>Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del prosciutto di Modena sono così definite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - allattamento - svezzamento - magronaggio - ingrasso <p>Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto sino ad almeno 28 (ventotto) giorni; è ammesso anticipare tale termine alle condizioni previste dalla vigente normativa dell'UE e nazionale in materia di benessere dei suini.</p> <p>In questa fase, l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale nel rispetto della normativa dell'UE e nazionale 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.</p> <p>Inoltre, sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa dell'UE e nazionale vigente.</p> <p>In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita e, in ogni caso, nel momento in cui il suinetto si trova ancora sotto la scrofa, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli appone sulla porzione laterale di entrambe le cosce posteriori del suinetto, un tatuaggio indelebile ed inamovibile detto "tatuaggio di origine" e/o dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Modena, come sotto evidenziati. Tale tatuaggio è costituito dalla sigla della Provincia in cui è situato l'allevamento di origine, da una lettera alfabetica variabile che indica il mese di nascita dell'animale e dal codice numerico o alfanumerico di identificazione dell'allevamento di origine, secondo il modello sotto riportato.</p> <p>Lettere e cifre sono riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiangolo disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm, come da modello sotto riportato:</p>



Le lettere indicanti il mese di nascita dei suinetti sono utilizzate secondo la seguente tabella:

Mese nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Sigla	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione del succitato tatuaggio di origine, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Modena.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a 3 (tre) mesi di età dell'animale e il suino in questo stadio di crescita può raggiungere un peso massimo di 40 chilogrammi. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suini durante lo svezzamento, possono essere somministrate tutte le materie prime ammesse dalla normativa vigente, in materia di alimentazione animale.

Inoltre, sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa dell'UE e nazionale vigente.

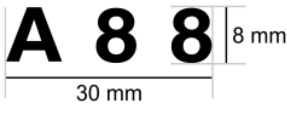
Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a 5 (cinque) mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. Ai fini dell'alimentazione del suino in magronaggio, le materie prime consentite, le quantità e le modalità di impiego sono riportate nella tabella sottostante. Sono ammesse tolleranze sulle percentuali in peso delle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida - cosiddetto "broda" o "pastone" - e, per tradizione, con siero di latte e/o di latticello, che in forma secca.

Di seguito, la tabella delle materie prime ammesse:

MATERIA PRIMA	SOSTANZA SECCA	QUANTITÀ
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Granturco	s.s.	fino al 65% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Orzo	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Fruento	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Triticale	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Silomais	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Pastone integrale di spiga di granturco	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione

	Siero di latte ¹	s.s.	fino ad un massimo di 15 litri capo/giorno
	Latticello ¹	s.s.	fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di s.s.
	Trebbie e solubili di distilleria essiccati ²	s.s.	fino al 3% della s.s. della razione
	Erba medica essicata ad alta temperatura	s.s.	fino al 4% della s.s. della razione
	Melasso ³	s.s.	fino al 5% della s.s. della razione
	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ⁴	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
	Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
	Farina di germe di granturco	s.s.	fino al 5% della s.s. della razione
	Pisello	s.s.	fino al 25% della s.s. della razione
	Altri semi di leguminose	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
	Lieviti	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione
	Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione
	Farina di pesce	s.s.	fino al 1% della s.s. della razione
	Soia integrale tostata e/o pannello di soia	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
	<p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (1) Siero di Latte e Latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno. - (2) Si intendono i prodotti ottenuti dalla 		

	<p><i>fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amidacei contenenti zuccheri.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - (3) <i>Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.</i> - (4) <i>Il tenore di grassi greggi di questi prodotti non deve essere superiore al 2,5% sulla sostanza secca.</i> - <i>Al fine di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta.</i> - <i>Almeno il 50% della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento prima individuata.</i> - <i>Sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.</i> - <i>La presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale per la fase di magronaggio.</i> <p>Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno 9 (nove) mesi. Al termine della fase d'ingrasso, i suini dovranno aver raggiunto in fase di macellazione i pesi della carcassa prima descritti e successivamente richiamati. Ai fini dell'alimentazione, sono ammesse le stesse materie prime consentite nella fase di magronaggio, come previsto nella tabella sopra riportata – con le medesime specifiche previste dalle relative note – ad esclusione della farina di pesce e della soia integrale tostata e/o pannello di soia.</p> <p>La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale.</p> <p>Macellazione</p> <p>Il suino, all'arrivo al macello, deve essere sano, riposato e a digiuno, secondo le disposizioni vigenti in materia di benessere animale.</p> <p>L'età minima alla macellazione dei suini è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Modena, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino e, comunque, nel momento in cui il suinetto si trova ancora sotto la scrofa.</p> <p>Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H Heavy ed appartenere alle classi U, R, O della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine; inoltre, la carcassa deve avere un peso "freddo" compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono rilevati al momento della macellazione.</p>
--	--

	<p>Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del Prosciutto di Modena, il macello iscritto al sistema dei controlli è tenuto alla apposizione del timbro indelebile, in modo ben visibile secondo le direttive impartite dall'Organismo di Controllo, e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Modena.</p> <p>Timbro identificativo del macello</p>  <p>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".</p> <p>In sostituzione o in associazione del timbro identificativo del macello, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Modena.</p>
<p>Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CEE.</p> <p>Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.</p> <p>I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.</p> <p>I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazioni e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucchiolevoli.</p> <p>In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.</p> <p>L'unicità del suino pesante italiano è stata riconosciuta direttamente dalla Comunità. Infatti in sede di applicazione del Reg. CEE n. 3220/84 – concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine – ha riconosciuto unicamente all'Italia la presenza sul territorio delle due popolazioni suine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il suino leggero, macellato a pesi conformi alle medie europee e destinato al consumo di carni fresche - il suino pesante, macellato a pesi superiori ai 150/160 chilogrammi, le cui carni sono destinate all'industria salumiera. <p>Questo ha portato a distinguere le carcasse in "leggere" e "pesanti" ed alla applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale (Decisione Commissione 21712/88).</p>	

In particolare onde garantire l'osservanza delle condizioni indicate nel presente disciplinare, gli allevamenti si assoggettano al seguente regime di controllo. E' instaurato un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di particolari condizioni produttive delle materie prime, nonché degli obiettivi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione tutelata del Prosciutto di Modena (allevatori, macellatori, sezionatori, produttori).

Per essere compresi nel "circuito della produzione tutelata" gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.

A tal fine, gli allevatori presentano all'organismo abilitato apposita richiesta; questi, effettuati gli accertamenti del caso, assegna ad ogni singolo allevatore un codice di identificazione su base alfanumerica, e gli fornisce gli appositi supporti cartacei, prenumerati e precodificati, indispensabili per il rilascio della dichiarazione di cui in appresso.

L'allevatore riconosciuto nelle forme previste dai punti precedenti appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile.

L'apposizione di tale timbro è effettuata mediante applicazione, con apposito strumento a compressione, di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche "post mortem", sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sotto una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.

La timbratura riproduce il codice d'identificazione dell'allevatore ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell'animale. La timbratura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore.

Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente riconosciuto dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro recante il proprio codice di identificazione su entrambe le cosce dei suini, in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche "post mortem". Nell'ipotesi suindicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

Il timbro di cui al punto precedente è apposto sulla porzione laterale della coscia con una superficie di ingombro non superiore a 45 millimetri per 85 millimetri preferibilmente, non oltre l'ottavo mese di

vita.

Il timbro deve comunque essere apposto prima dell'invio del suino alla macellazione.

L'allevatore è obbligato a rilasciare, per i suini avviati alla macellazione, una dichiarazione attestante la conformità alle prescrizioni ed alle condizioni particolari previste dal presente disciplinare.

A tal fine, all'atto della spedizione dei suini presso un macello riconosciuto, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, un esemplare della dichiarazione i cui supporti cartacei gli sono stati preventivamente forniti dall'organismo abilitato.

La dichiarazione identificativa dell'allevatore, prenumerata, e precodificata e da questi datata e sottoscritta attesta l'osservanza delle prescrizioni produttive disposte dal presente disciplinare e, inoltre, è integrata dalla indicazione sintetica dei genotipi utilizzati, del numero dei capi e della relativa destinazione. I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle dichiarazioni sono disciplinate con direttiva dell'organismo abilitato.

Una copia della dichiarazione viene rilasciata al macello, una viene trasmessa all'organismo abilitato, secondo modalità stabilite da quest'ultimo e la terza viene conservata agli atti.

Gli allevatori sono tenuti a consentire ogni forma di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi loro derivanti dal presente disciplinare, ivi comprese le ispezioni necessarie a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti e l'osservanza delle prescrizioni produttive.

Sulle cosce suine fresche munite del timbro o dei timbri apposti dall'allevatore e pervenutigli con copia delle dichiarazioni di cui sopra, accertatane la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B, il macellatore è tenuto ad apporre un timbro indelebile impresso a fuoco.

Il timbro di cui al punto precedente riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione ed è impresso sulla cotenna.

Il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha apposto il timbro con un esemplare o una copia dalla dichiarazione ottenuta nelle forme previste dal presente disciplinare di produzione.

Qualora la dichiarazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengono destinate a diversi "prosciuttifici" e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola consegna di cosce fresche con copia della dichiarazione stessa, allegata ad un documento riepilogativo di sintesi od altri documenti comunque richiesti dall'organismo abilitato.

I laboratori di sezionamento eventualmente riconosciuti soggiacciono agli stessi obblighi del

<p>macello disposti dal presente disciplinare ed integrano la documentazione prevista con fotocopia dei documenti che, ai sensi della vigente normativa amministrativa e sanitaria, hanno accompagnato il trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da un altro dei macelli comunque riconosciuti.</p> <p>Alimentazione dei suini destinati alla produzione di Prosciutto di Modena.</p> <p>Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo (tutti quelli utilizzabili nel periodo d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale):</p> <p>Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed s.s: fino al 5% della s.s. della razione</p> <p>Carrube denocciate s.s: fino al 3% della s.s. della razione</p> <p>Farina di carne (solo se di buona qualità) s.s: fino al 2% della s.s. della razione</p> <p>Farina di pesce s.s: fino all'1% della s.s della razione</p> <p>Farina di estrazione di soia s.s: fino ad un massimo del 20%</p> <p>Distillers s.s: fino al 3% della s.s. della razione</p> <p>Latticello s.s: fino ad un massimo di 6 l capo/giorno</p> <p>Lipidi con punto di fusione superiore a 36 gradi centigradi s.s: fino al 2% della s.s della razione</p> <p>Lisati proteici s.s: fino all'1% della s.s. della razione</p> <p>Silomais s.s: fino al 10% della s.s. della razione s.s.= sostanza secca</p> <p>Alimenti ammessi nella fase di ingrasso (la presenza di sostanza secca da cereali nella fase di ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale);</p> <p>Mais s.s: fino al 55% della s.s. della razione</p> <p>Pastone di granella s.s: fino al 55% della s.s. della razione e/o pannocchia</p> <p>Sorgo s.s: fino al 40% della s.s. della razione</p> <p>Orzo s.s: fino al 40% della s.s. della razione</p> <p>Frumento s.s: fino al 25% della s.s. della razione</p> <p>Triticale s.s: fino al 25% della s.s. della razione</p> <p>Avena s.s: fino al 25% della s.s. della razione</p> <p>Cereali minori s.s: fino al 25% della s.s della razione</p> <p>Cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento s.s: fino al 20% della s.s. della razione</p>	
---	--

<p>Patata disidratata s.s: fino al 15% della s.s. della razione</p> <p>Manioca s.s: fino al 5% della s.s. della razione</p> <p>Polpe di bietola surpressate ed insilate s.s: fino al 15% della s.s. della razione</p> <p>Expeller di lino s.s: fino al 2% della s.s. della razione</p> <p>Polpe secche esauste di bietola s.s: fino al 4% della s.s. della razione</p> <p>Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori s.s: fino al 2% della s.s. della razione</p> <p>Siero di latte s.s: fino ad un massimo di 15 l capo/giorno</p> <p>Latticello s.s: fino ad un apporto massimo di 250 gr. capo/giorno di s.s.</p> <p>Farina disidratata di medica s.s: fino al 2% della s.s. della razione</p> <p>Melasso s.s: fino al 5% della s.s della razione</p> <p>Farina di estrazione di soja s.s: fino al 15% della s.s. della razione</p> <p>Farina di estrazione di girasole s.s: fino all'8% della s.s. della razione</p> <p>Farina di estrazione di sesamo s.s: fino al 3% della s.s. della razione</p> <p>Farina di estrazione di cocco s.s: fino al 5% della s.s. della razione</p> <p>Farina di estrazione di germe di mais s.s: fino al 5% della s.s. della razione</p> <p>Pisello e/o altri semi di leguminose s.s: fino al 5% della s.s. della razione</p> <p>Lievito di birra e/o di torula s.s: fino al 2% della s.s. della razione</p> <p>Lipidi con punto di fusione s.s: fino al 2% della razione superiore a 40 gradi centigradi</p>	
<p style="text-align: center;">D ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA</p> <p style="text-align: center;">[...] invariato</p>	<p style="text-align: center;">D ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA</p> <p style="text-align: center;">[...] invariato</p>
<p style="text-align: center;">E METODI DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO</p> <p style="text-align: center;">[...]</p>	<p style="text-align: center;">E METODI DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO</p> <p style="text-align: center;">[...]</p>
<p>La lavorazione del prosciutto di Modena prevede 8 fasi: 1) Isolamento 2) Raffreddamento</p>	<p>La lavorazione del prosciutto di Modena prevede le seguenti fasi: 1) Isolamento, raffreddamento, rifilatura 2) Salagione</p>

<p>3) Rifilatura 4) Salagione 5) Riposo 6) Lavaggio 7) Asciugamento 8) Stagionatura</p> <p>ISOLAMENTO Il maiale, dal quale si ricava la coscia fresca da impiegare nella preparazione del prosciutto di Modena deve essere: sano, di razza bianca, alimentato nel trimestre precedente la macellazione con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10%, riposato e a digiuno. Dopo la macellazione si procede al sezionamento della coscia, quindi al suo inoltro presso lo stabilimento di produzione dove viene subito sottoposta ai necessari controlli.</p> <p>RAFFREDDAMENTO Le cosce fresche ritenute idonee vengono sistemate in apposita cella, dove sostano per il periodo necessario a consentire il raggiungimento di una temperatura delle carni attorno agli 0 gradi centigradi; in tal modo la carne raggiunge la giusta consistenza ed una uniforme temperatura, facilitando così la successiva operazione di salagione in quanto una coscia troppo fredda assorbirebbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda potrebbe subire fenomeni di deterioramento.</p> <p>RIFILATURA La fase di rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiante a "pera". La rifilatura oltre a conferire il taglio tipico consente:</p> <p>a) di correggere eventuali imperfezioni del taglio b) di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva penetrazione del sale c) di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione.</p>	<p>3) Riposo 4) Lavaggio 5) Asciugamento 6) Stagionatura</p> <p>ISOLAMENTO, RAFFREDDAMENTO, RIFILATURA Queste tre fasi sono svolte nei macelli o nei laboratori di sezionamento. Effettuata la macellazione, in seguito la coscia viene isolata dalla mezzena e viene portata in apposite celle di raffreddamento per 24 ore: - per portare la temperatura della coscia dalla temperatura corporea dell'animale a 0°C; - perché il freddo rassoda la carne che può essere rifilata più facilmente. Attraverso la rifilatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante a "pera". La rifilatura si esegue per due motivi: uno prettamente estetico di correzione di eventuali imperfezioni al taglio; l'altro, di carattere tecnico, volto a favorire la salagione. Durante questa operazione vengono scartate le cosce che presentano imperfezioni anche minime.</p>
<p>[...]</p>	<p>[...]</p>
<p>SALAGIONE</p> <p>[...]</p>	<p>SALAGIONE</p> <p>[...]</p> <p>All'inizio della fase di salagione delle cosce fresche su ogni coscia viene apposto dal prosciuttificio il sigillo a fuoco di inizio lavorazione che riporta nella parte superiore Pm, come da Allegato "A", e nella parte inferiore il mese in numeri romani e le ultime due cifre dell'anno in numeri arabi. Tale operazione è definita sigillatura. In sostituzione o in associazione al presente sigillo di inizio lavorazione sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'Organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e</p>

<p style="text-align: center;">[...]</p>	<p style="text-align: center;">[...]</p>
<p>Per la salagione viene utilizzato cloruro di sodio, con esclusione di procedimenti di affumicatura.</p> <p>Mantenute sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in apposita cella, detta di “primo sale”, dove rimangono per un periodo variabile tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura oscillante tra 0 e 4 gradi centigradi e con una umidità relativa che varia tra 80% e 90%.</p>	<p>la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto.</p> <p>Per la salagione viene utilizzato sale marino -cloruro di sodio-; non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimenti di affumicatura.</p> <p>Mantenute sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in apposita cella, detta di “primo sale”, dove rimangono per un periodo variabile tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura oscillante tra 0 e 4 gradi centigradi e condizioni di umidità relativa non inferiore al 50%.</p>
<p style="text-align: center;">[...]</p>	<p style="text-align: center;">[...]</p>
<p>Riposte in cella, detta di “secondo sale”, le cosce salate vi rimangono per ulteriori 12/15 giorni cioè fino a compimento della durata del processo di salagione, nelle medesime condizioni ambientali. Durante l’intero processo il prosciutto assorbe lentamente sale e cede parte della sua umidità.</p> <p>RIPOSO</p> <p>Dopo aver eliminato il sale residuo le cosce salate vengono poste in una sala apposita, per un periodo non inferiore a 60 giorni, in funzione della pezzatura e delle esigenze tecnologiche, a condizioni di umidità variabile tra il 65% ed il 75% ed una temperatura compresa tra i 2 e i 5 gradi centigradi. Nel corso della fase di riposo, il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all’interno della massa muscolare, distribuendosi in modo uniforme. Vi si esercita la funzione preposta alla prosecuzione del processo di disidratazione, iniziata con il trattamento con il sale e le basse temperature.</p>	<p>Riposte in cella, detta di “secondo sale”, le cosce salate vi rimangono per ulteriori 10/15 giorni cioè fino a compimento della durata del processo di salagione, nelle medesime condizioni ambientali. Durante l’intero processo il prosciutto assorbe lentamente sale e cede parte della sua umidità.</p> <p>RIPOSO</p> <p>Dopo aver eliminato il sale residuo le cosce salate vengono poste in una sala apposita, per un periodo non inferiore a 60 giorni, in funzione della pezzatura e delle esigenze tecnologiche, a condizioni di umidità non inferiore al 50% ed una temperatura compresa tra 1 e 5 gradi centigradi. Nel corso della fase di riposo, il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all’interno della massa muscolare, distribuendosi in modo uniforme. Vi si esercita la funzione preposta alla prosecuzione del processo di disidratazione, iniziata con il trattamento con il sale e le basse temperature. Durante questa fase le cosce vengono “tolettate” e, cioè, rifinite sul piano superficiale dagli effetti del sopravvenuto calo di peso.</p>
<p>LAVAGGIO</p>	<p>LAVAGGIO</p>
<p>Ultimato il riposo, la coscia viene sottoposta ad una “lavatura” definitiva, mediante l’applicazione sulla superficie esterna di spazzolatura e di getti d’acqua miscelati con aria, ad una temperatura non superiore a 50 gradi centigradi.</p>	<p>Ultimato il riposo, la coscia viene sottoposta ad una “lavatura” definitiva, mediante getti d’acqua ad una temperatura non superiore a 50 gradi centigradi.</p>
<p style="text-align: center;">[...]</p>	<p style="text-align: center;">[...]</p>
<p>Prima del lavaggio le cosce vengono “tolettate” e, cioè, rifinite sul piano superficiale dagli effetti del sopravvenuto calo di peso.</p> <p>ASCIUGAMENTO</p> <p>Dopo averle fatte sgocciolare dall’acqua le cosce entrano nell’essiccatoio a 24/26 gradi centigradi per un periodo che varia tra le 5 e le 10 ore in rapporto alla quantità del prodotto, con una umidità relativa molto alta (caldo umido 85/90%). Raggiunti questi livelli, si interviene con le batterie a freddo e si inizia</p>	<p>ASCIUGAMENTO</p> <p>Dopo averle fatte sgocciolare dall’acqua le cosce entrano nell’asciugatoio per togliere umidità e predisporle alla successiva fase di stagionatura.</p>

<p>così la vera fase deumidificante che può durare circa una settimana a seconda dei carichi e delle modalità di impiego delle apparecchiature. La variabilità dei valori è funzionale alle tecniche del trattamento successivo, la stagionatura.</p> <p>STAGIONATURA</p> <p>[...]</p> <p>E così, in ogni caso, dopo l'asciugamento e l'eventuale prestagionatura, i prosciutti – a questo punto è più proprio chiamarli prosciutti anziché cosce suine – vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono normalmente naturali, grazie all'esistenza e all'apertura quotidiana delle numerose finestre delle quali sono dotati, disposti in funzione trasversale rispetto alla disposizione dei prosciutti che, quindi, sono continuamente tutti sollecitati dall'aerazione naturale.</p> <p>Solo quando le condizioni climatiche ed ambientali esterne presentano irregolarità od anomalie rispetto ai normali andamenti stagionali, è ammesso l'uso di impianti di climatizzazione di tipo "domestico" tali comunque da impiegare l'aria esterna.</p> <p>Il processo di stagionatura dura normalmente otto mesi; la relativa durata è tuttavia sempre funzionale alla pezzatura della partita ed è variabile in funzione di essa, fermi i limiti minimi del ciclo completo di lavorazione descritti nel proseguito. Nel corso della stagionatura, nelle carni si verificano i processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le priorità organolettiche caratteristiche grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno (poca umidità, ventilazione naturale che determinano l'aroma ed il gusto del prodotto).</p> <p>Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta "sugnature" (o "stuccatura"), operata una o due volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante massaggio manuale.</p> <p>[...]</p> <p>SCHEDA F LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO</p> <p>[...]</p> <p>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</p> <p>[...]</p>	<p>STAGIONATURA</p> <p>[...]</p> <p>E così, in ogni caso, dopo l'asciugamento e l'eventuale prestagionatura, i prosciutti – a questo punto è più proprio chiamarli prosciutti anziché cosce suine – vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono controllate.</p> <p>La durata del processo di stagionatura è variabile in funzione della pezzatura della partita, nel rispetto dei limiti minimi del ciclo completo di lavorazione descritti nel proseguito. Nel corso della stagionatura, nelle carni si verificano i processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le proprietà organolettiche caratteristiche grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno (poca umidità, ventilazione naturale che determinano l'aroma ed il gusto del prodotto).</p> <p>Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta "sugnature" (o "stuccatura"), operata una o più volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di grasso di maiale, sale, spezie e farina di riso, detto "sugna" applicato finemente ed uniformemente.</p> <p>[...]</p> <p>SCHEDA F LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO</p> <p>[...]</p> <p>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</p> <p>[...]</p>
---	--

Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti.

[...]

G STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006.

Tale struttura è l'Organismo di controllo Istituto Parma Qualità con sede in Via Roma n. 82/c, 43013 Langhirano (Parma), tel. 0521 864077, fax. 0521 864645.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei produttori e degli stagionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

H ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA CONNESSI ALLA DICITURA DOP E DICITURE TRADIZIONALI NAZIONALI EQUIVALENTI

Le norme nazionali relative alla protezione giuridica della denominazione di origine "Prosciutto di Modena" impongono di integrare il presente disciplinare con elementi diversi da quelli della mera etichettatura.

Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio (ora Valsamoggia), Savigno (ora Valsamoggia), Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle (ora Valsamoggia), Castel d'Aiano, Bazzano (ora Valsamoggia), Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti.

[...]

G STRUTTURA DI CONTROLLO

La verifica del rispetto delle prescrizioni del presente Disciplinare è eseguita da un Organismo di Controllo, preventivamente autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale Organismo di Controllo è IFCQ Certificazioni S.r.l. con sede in Via Rodeano n. 71 - 33038 San Daniele del Friuli (UD), tel 0432/940349 e-mail info@ifcq.it, pec ifcq@pec.it.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei produttori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

H ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA CONNESSI ALLA DICITURA DOP E DICITURE TRADIZIONALI NAZIONALI EQUIVALENTI

Il contrassegno, apposto sotto la diretta sorveglianza e responsabilità dell'Organismo abilitato, ulteriormente controllato e vigilato dall'Autorità nazionale di controllo, è il solo elemento che comprova la rispondenza del prodotto alla disciplina giuridica di protezione.

<p>Secondo la disciplina nazionale vigente, il contrassegno previsto è elemento costitutivo ed identificativo della denominazione del prodotto e, quindi, molto più efficace in termini sostanziali e giuridici del rinvio ai sistemi di etichettatura del prodotto che, per quanto normati, appartengono comunque ad una prassi “vigilata” e non direttamente “controllata” dall’organismo abilitato.</p> <p>Si rinvia a quanto a più riprese già indicato, per sottolineare che il contrassegno in questione viene apposto sotto la diretta sorveglianza e responsabilità dell’organismo abilitato, ulteriormente controllato e vigilato dall’Autorità nazionale di controllo e che il contrassegno stesso è il solo elemento che comprova la rispondenza del prodotto alla disciplina giuridica nazionale di protezione.</p> <p>Inoltre, come peraltro previsto dal presente disciplinare, la norma nazionale di protezione prevede l’apposizione preliminare rispetto all’apposizione del contrassegno di tutta una serie di timbri, segni e sigilli (non meno di tre e non più di quattro), il cui riscontro è funzionale ed indispensabile per attestare la rispondenza del prodotto – anche in corso di lavorazione – ai requisiti ed agli adempimenti che risultano obbligatori per i diversi soggetti produttivi, interagenti nel sistema di filiera che forma “il circuito della produzione tutelata”.</p> <p>Data la sostanziale coincidenza della zona di approvvigionamento della materia prima (riconoscimento e codifica degli allevatori e macellatori effettuato in modo univoco dai quattro Consorzi di tutela oggi esistenti in Italia), le verifiche e le ispezioni effettuate contemporaneamente ed in modo incrociato da parte dei Consorzi di Parma, San Daniele, Modena e Veneto-Berico-Euganeo, rendono oltremodo efficace la funzione di controllo, fino alla fase della macellazione.</p> <p>La presenza ed il riscontro di tali elementi è inoltre funzionale – in sede di attività di “vigilanza” in ambiti diversi ed estranei a quello della produzione – a consentire una tempestiva riprova della autenticità del contrassegno, stante la possibilità – peraltro non del tutto infrequente - che venga immesso al consumo prodotto dotato di un contrassegno contraffatto.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>a) Timbro indelebile apposto dall’allevatore entro il trentesimo giorno dalla nascita; b) Timbro apposto dall’allevatore quando il suino viene trasferito ad altro allevamento. (L’apposizione di tale timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice d’origine sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell’ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo.); c) timbro indelebile impresso a fuoco apposto dal</p>	<p>Inoltre, il presente disciplinare prevede l’apposizione preliminare rispetto all’apposizione del contrassegno di tutta una serie di timbri, segni e sigilli il cui riscontro è funzionale ed indispensabile per attestare la rispondenza del prodotto – anche in corso di lavorazione – ai requisiti ed agli adempimenti che risultano obbligatori per i diversi soggetti produttivi, interagenti nel sistema di filiera che forma “il circuito della produzione tutelata”.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>a) timbro indelebile apposto dall’allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita;</p>
---	---

<p>macellatore; d) il sigillo (o timbro a fuoco) apposto dal produttore prima della salagione, riprodotto il mese e l'anno d'inizio della lavorazione.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Il contrassegno, il timbro e il sigillo sono approvati, anche ai fini del presente disciplinare, dalla autorità nazionale di controllo. Inoltre ai fini del presente disciplinare: l'etichettatura del prosciutto di Modena intero con osso reca le seguenti indicazioni obbligatorie: - "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine protetta";</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>- "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine protetta";</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>- la data di produzione (inizio della lavorazione), qualora il sigillo o il timbro a fuoco non risulti più visibile; - la quantità netta; - il termine minimo di conservazione; - la dicitura di identificazione del lotto.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Il contrassegno può essere ridotto sull'etichettatura del prosciutto di Modena, a condizione che il relativo contesto grafico e di presentazione sia stato preventivamente approvato dall'organismo abilitato, dietro formale richiesta degli interessati. L'uso del contrassegno è comunque riservato all'organismo abilitato, che può utilizzarlo come proprio segno distintivo e autorizzarne l'uso per iniziative volte alla valorizzazione del prosciutto di Modena.</p>	<p>b) timbro indelebile impresso a fuoco apposto dal macellatore; c) il sigillo a fuoco apposto dal produttore prima della salagione, riprodotto il mese e l'anno d'inizio della lavorazione.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>Inoltre ai fini del presente disciplinare: l'etichettatura del prosciutto di Modena intero con osso reca le seguenti indicazioni obbligatorie: - "Prosciutto di Modena" seguito da "denominazione di origine protetta" o DOP, e comunque accompagnato dal simbolo DOP dell'Unione Europea che deve essere riportato nel campo visivo principale dell'etichetta frontale in modo da risultare chiaramente distinta rispetto ad ulteriori diciture; - l'indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia suina/coscia di suino e sale</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>- "Prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine protetta", o DOP, e comunque accompagnato dal simbolo DOP dell'Unione Europea che deve essere riportato nel campo visivo principale dell'etichetta frontale in modo da risultare chiaramente distinta rispetto ad ulteriori diciture; - l'indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia suina/coscia di suino e sale.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>- la data di produzione (inizio della lavorazione), qualora il sigillo a fuoco non risulti più visibile.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p>
---	--

ALLEGATO "A"

