

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Prosciutto di Parma»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996.
Disciplinare modificato con i Regg. (CE) n. 102/08 del 4 febbraio 2008,
n. 148/10 del 23 febbraio 2010 e n. 1208/10 del 25 novembre 2013

Richiedente

Consorzio del prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei, 1/a, 43121 Parma PR
Tel. 0521246211

<https://www.prosciuttodiparma.com/>

Sintesi delle modifiche proposte

Tipo di prodotto

1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)

Caratteristiche del prodotto

(articolo 2 del disciplinare)

Il Prosciutto di Parma, all'atto della certificazione finale, anche detta marchiatura, nella sua forma tipica "intero con osso", presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale, ossia il piedino, privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto;
- b) peso: minimo 8,2 kg;
- c) stagionatura: minimo 14 mesi, computando nel conteggio il mese nel quale è stato apposto il sigillo;
- d) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- e) aroma e sapore: sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico;
- f) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati, ossia la concentrazione di sale (cloruro di sodio), di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve avere un contenuto limitato di sale e di umidità, mentre l'indice di proteolisi non deve essere troppo elevato, al fine di ottenere una consistenza ottimale del magro.

Per ciascuno dei tre suddetti parametri sono stati individuati degli intervalli che diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da uno stabilimento di produzione, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche medie del Prosciutto di Parma.

Tali intervalli risultano ora così definiti:

Umidità:	58,0% - 63,0%
Sale:	4,2% - 6,0%
Indice di proteolisi:	25,0% - 32,0%

I valori che definiscono gli intervalli di variabilità dei rispettivi parametri non si riferiscono al singolo prosciutto, ma alla media dei prosciutti campionati nello stabilimento alla scadenza prevista, dai quali viene prelevata la sola frazione magra isolata dal bicipite femorale.

Il Prosciutto di Parma, dopo la marchiatura, può essere commercializzato anche disossato, ovvero affettato e confezionato, secondo quanto specificato all'articolo 8 del Disciplinare.

Zona geografica di produzione
(articolo 3 del disciplinare)

La zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma comprende il territorio della provincia di Parma, Regione Emilia-Romagna – Italia, posto a Sud della via Emilia, con una distanza da questa non inferiore a 5 chilometri e fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone; solo in tale zona, definita anche “zona tipica”, possono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (di seguito anche denominati prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento.

Il Prosciutto di Parma è ottenuto da suini nati, allevati e macellati solamente nelle seguenti regioni italiane: Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

In tale area hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del Prosciutto di Parma, gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione protetta.

Legame con la zona geografica
(articolo 6 del disciplinare)

I requisiti legati alla produzione del Prosciutto di Parma sono strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani sia del territorio in cui si trova la materia prima sia di quello più ristretto di produzione. La caratterizzazione della materia prima è assolutamente peculiare della macro-zona geografica dell’Italia Centro-settentrionale specificata all’articolo 3, e - come dimostrato da vari documenti storici - si è sviluppata fin dall’epoca degli insediamenti romani nel territorio.

L’evoluzione dell’allevamento del suino pesante, macellato in età avanzata, contraddistingue la suinicoltura della pianura padana: questa nasce con le razze indigene ed autoctone, si sviluppa in funzione delle condizioni ambientali, sociali ed economiche, in particolare la coltura dei cereali e la trasformazione del latte che caratterizzano i sistemi di alimentazione, e trova, progressivamente, nel Prosciutto di Parma il suo naturale ed univoco obiettivo produttivo.

È importante evidenziare come, nel corso degli ultimi decenni, nonostante l’affermarsi degli allevamenti industriali, si sia confermata e anzi accentuata - anche negli allevamenti dell’Italia centrale - la pratica di ingrassare i maiali fino ad un peso molto elevato.

Infatti, gli stabilimenti di produzione richiedevano, come richiedono tuttora, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire al Prosciutto di Parma quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che lo hanno reso famoso nel mondo.

Questo tratto distintivo della suinicoltura italiana, che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto, è quindi indiscutibilmente sintetizzabile nel concetto di “suino pesante”, come riconosciuto formalmente anche a livello europeo attraverso la legislazione concernente la classificazione delle carcasse suine, che ha sancito solo per l’Italia la distinzione tra suino “leggero” e “pesante”.

Nel contesto della macro-zona geografica delimitata si inserisce un’area ristretta, parte della provincia di Parma, che si è sviluppata come “zona tipica” di produzione del Prosciutto di Parma proprio in funzione di condizioni ambientali uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del fattore umano. Ancora oggi molte aziende sono infatti a conduzione familiare con tradizioni lavorative che si tramandano di padre in figlio.

Tale zona presenta condizioni ecologiche, climatiche ed ambientali uniche, dovute all’azione dell’aria delle colline parmensi, ideali per l’asciugatura, ossia la stagionatura naturale che conferisce dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma.

Il vento che giunge dal mare della Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici arricchendosi del profumo dei castagni fino ad “accarezzare” i prosciutti. Proprio per sfruttare al meglio tali brezze, abitualmente gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono tradizionalmente dotati di grandi e numerose finestre contrapposte, affinché l'aerazione possa asciugare gradualmente i prosciutti e dare il suo decisivo contributo per quei processi biochimici ed enzimatici che caratterizzano il Prosciutto di Parma.

Le condizioni che caratterizzano la “zona tipica”, che in misura così ottimale non si verificano in alcun altro luogo, sono state sfruttate fin dal tempo degli insediamenti romani nel territorio, come dimostrano i vari reperti documentali e come raffigurato in diverse opere artistiche. Parma è infatti situata nel cuore di quella che era la Gallia Cisalpina, cioè di quel territorio in cui gli abitanti allevavano suini ed erano particolarmente abili nella trasformazione delle loro carni.

Risalendo il corso dei secoli, in letteratura si parla di come veniva lavorato il prosciutto nella provincia di Parma, fino agli elenchi camerati del 1913 in cui per la prima volta è menzionata con precisione sia l'attuale “zona tipica” sia la denominazione Prosciutto di Parma. In tal senso, la produzione si è sviluppata fino ai giorni nostri affermando un modello di industrializzazione che, tuttavia, ha mantenuto intatte le caratteristiche tradizionali del prodotto e una lavorazione ancora tipicamente artigianale.

Alla vocazione territoriale fa seguito quella umana degli abitanti della “zona tipica”, a cui va riconosciuta una particolare predisposizione nell'eseguire le lavorazioni più tecniche e tradizionali del processo produttivo del Prosciutto di Parma, come dimostrato dai documenti storici. Si cita a tal riguardo la tecnica della salatura legata alla storica figura del “mastro salatore”, da sempre una delle principali attività umane da cui dipende la caratterizzazione del prodotto finito.

È quindi evidente come gli elementi distintivi e peculiari del Prosciutto di Parma nonché la garanzia di mantenimento di elevati standard qualitativi, di igiene e sicurezza alimentare sono frutto di un'identità culturale che deriva dalle condizioni ambientali, dai fattori naturali ed umani del territorio.

Metodo di ottenimento del prodotto (articolo 5 del disciplinare)

Ogni componente della filiera deve orientare la propria attività ispirandosi ai principi della sostenibilità.

5.1 Tipi genetici ammessi

Per la preparazione del Prosciutto di Parma DOP la materia prima da utilizzare deve essere costituita da cosce fresche ottenute da suini nati, allevati, macellati e sezionati nella zona di produzione di cui all'articolo 3.

Le cosce suine fresche devono 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 lett. 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 lett. c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lett. a).

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Mipaaf.

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 portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS – Porcine Stress Syndrome).

Per ogni nuovo tipo genetico che si intende introdurre nel circuito DOP è necessaria la verifica preventiva di conformità da parte degli Organi Competenti, con inserimento nella cosiddetta “lista positiva”, e per ogni verro ammesso al circuito deve essere depositato presso una “Banca Dati” un campione di materiale biologico ovvero la sequenza di DNA per l'effettuazione dei controlli di paternità. I tipi genetici dichiarati non conformi non possono essere utilizzati per le fecondazioni delle scrofe del circuito.

5.2 Allevamento e alimentazione dei suini

5.2.a) Allevamento

I tipi genetici utilizzati e 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 CE (H - U, R, O).

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

- allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto a 28 (ventotto) giorni; è ammesso anticipare tale termine al ventunesimo giorno così come previsto dalla normativa dell'Unione Europea. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento naturale sotto scrofa o artificiale.
- svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a 3 (tre) mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi,
- 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.
- 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 descritti al successivo articolo 5.3.a).

Le tecniche di allevamento dei suini destinati alla produzione di Prosciutto di Parma devono essere etiche e sostenibili e devono garantire agli animali standard di salute e benessere, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

5.2.b) Alimentazione

Le materie prime consentite, le quantità e le modalità di impiego sono riportate nella tabella sottostante. La suddetta tabella specifica le materie prime da somministrare ai suini a partire dalla fase di magronaggio, escludendo in questo modo prescrizioni relative all'alimentazione in fase di allattamento/svezzamento. Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.

L'alimento deve preferibilmente essere presentato in forma liquida (cosiddetto “broda” o “pastone”) e, per tradizione, con siero di latte e/o di latticello.

Di seguito la tabella delle materie prime ammesse:

MATERIA PRIMA	SOSTANZA SECCA	QUANTITA'
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
Trebbie e solubili di distilleria essiccati *	s.s.	fino al 3% della s.s. della razione
Siero di latte + latticello	s.s.	fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Erba medica essiccata ad alta temperatura	s.s.	fino al 4% della s.s. della razione
Melasso**	s.s.	fino al 5% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ***	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole***	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza***	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

- (*) 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.
- (**) Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.
- (***) Il tenore di grassi greggi di questi prodotti non deve essere superiore al 2,5% sulla sostanza secca.
- 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.
- Sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

- *La presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale per la fase di magronaggio e al 55% per la fase di ingrasso.*
- *Esclusivamente nella fase di magronaggio sono altresì ammesse le seguenti materie prime:*
 - *Farina di pesce: fino all'1% della sostanza secca della razione.*
 - *Soia integrale tostata e/o pannello di soia: fino al 10% della sostanza secca della razione.*

5.3 Macellazione e caratteristiche delle cosce fresche

5.3.a) Macellazione

L'età minima alla macellazione dei suini è di nove mesi compiuti; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine di cui all'art. 8, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino e, comunque, nel momento in cui il suinetto si trova ancora sotto scrofa.

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 a freddo deve avere un peso compreso tra 110,1 kg e 168 kg. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono rilevati al momento della macellazione.

5.3.b) Caratteristiche delle cosce fresche

Le cosce fresche utilizzate per la produzione di Prosciutto di Parma presentano i seguenti elementi di caratterizzazione:

- peso: al ricevimento in prosciuttificio, non inferiore a 11,8 kg e non superiore a 18,0 kg;
- copertura di grasso: lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore, nell'area detta anche "sottonoce", non deve essere inferiore a 22 mm, cotenna compresa. La copertura del grasso in "corona" deve essere tale da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante;
- "rifilatura corta": la limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore, anche detta "noce", deve essere al massimo di 9 centimetri;
- consistenza del grasso: è stimata attraverso la determinazione del numero di iodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di iodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%;
- qualità della carne: sono escluse dalla produzione protetta le cosce fresche provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumatici, eccetera) certificate da un medico veterinario al macello;
- le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1°C e + 4°C;
- non possono essere utilizzate cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

5.4 Processo produttivo

La lavorazione del Prosciutto di Parma prevede le seguenti fasi:

- Isolamento, raffreddamento, rifilatura.
- Salagione.
- Riposo.
- Lavaggio, asciugatura.
- Pre-maturazione, sugnatura, maturazione.

Isolamento, raffreddamento, rifilatura

Queste tre fasi sono di competenza degli impianti di macellazione/sezionamento. Il maiale all'arrivo al macello deve essere sano, riposato e a digiuno. In presenza di queste condizioni si procede alla macellazione; in seguito la coscia viene isolata dalla mezzena.

La coscia isolata 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 rifulata più facilmente.

Attraverso la rifulatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante a "coscia di pollo".

La rifulatura si esegue per due motivi: uno prettamente estetico, l'altro tecnico, poiché favorisce la salagione. Durante questa operazione vengono scartate le cosce che presentano imperfezioni anche minime.

Le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Salagione

La coscia raffreddata e rifulata viene avviata ai prosciuttifici; è molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta e uniforme. Infatti, una coscia troppo fredda assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento.

La salagione - che deve essere effettuata esclusivamente con sale marino (cloruro di sodio) - costituisce l'inizio effettivo della fase di stagionatura del prodotto e avviene usando sale umido e sale secco; in particolare, le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre possono essere cosparse anche con sale secco.

Non possono essere utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

I prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variabile fra 0°C e 4°C, mantenuta in condizioni di elevata umidità per consentire l'assorbimento del sale. Dopo 4-7 giorni di permanenza in questa cella - "fase di primo sale"-, i prosciutti vengono ripresi, puliti dal sale residuo e ricosparsi di sale, per poi tornare nelle stesse condizioni di temperatura e umidità nuovamente in una cella frigorifera -"fase di secondo sale"- e restarvi per 10-21 giorni a seconda del loro peso.

Riposo

Dopo aver eliminato il sale residuo, i prosciutti vengono posti in cella di riposo ad una temperatura compresa tra 0°C e 5°C, mantenuta in condizioni di umidità controllata tali da consentire al prosciutto di "respirare" senza inumidirsi o seccarsi troppo. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare.

A partire da questa fase deve essere effettuata la toelettatura, operazione che ha lo scopo di rendere più liscia ed uniforme la superficie del prodotto.

Complessivamente, la durata delle fasi di salagione e di riposo - "fase fredda" - deve essere di almeno 90 giorni, variabile in funzione del peso iniziale delle cosce fresche e dell'andamento della lavorazione.

Al termine della fase fredda i prosciutti possono essere posti in condizioni da permettere un lento e progressivo innalzamento della temperatura ("rinvenimento") prima di passare alla successiva fase di lavaggio e asciugatura.

Lavaggio, asciugatura

I prosciutti vengono lavati con acqua potabile per togliere eventuale sale e impurità. L'asciugatura avviene in appositi locali in cui i prosciutti sostano per un tempo sufficiente al fine di consentire al prodotto di asciugare adeguatamente prima di passare alle fasi successive di maturazione. L'asciugatura avviene sfruttando le condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi asciugatoi.

Pre-maturazione, sugnatura, maturazione

La pre-maturazione avviene in ampi locali areati, tradizionalmente con finestre contrapposte dove i prosciutti sostano appesi ad appositi telai o alle tipiche "scalere". Le finestre possono essere aperte in

relazione ai rapporti umidità interna/esterna e umidità interna/umidità del prodotto. Tali rapporti devono permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante.

Durante o dopo la fase di pre-maturazione, la fossetta attorno alla noce può essere cosparsa di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto. La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature vengono successivamente ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale cui vengono aggiunti sale e pepe macinato e, eventualmente, farina di riso. La sugnatura, che, se necessario può essere effettuata più volte, svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni e consentendo un'ulteriore perdita di umidità.

Dopo la sugnatura, effettuata indicativamente al 6° mese, il prosciutto viene trasferito nei locali di maturazione. A partire da tale momento e durante la sosta in questi locali viene effettuata l'operazione di puntatura. In questa fase, un osso di cavallo viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare e viene poi annusato da operai esperti con particolari doti olfattive che potranno stabilire il buon andamento del processo produttivo.

Nel corso della maturazione avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo e il sapore del prosciutto. Trascorsi 14 mesi dalla data di inizio produzione, ossia dalla salagione, e solo dopo l'esito positivo degli accertamenti effettuati dagli ispettori dell'Organismo di Controllo, viene apposto il contrassegno "corona ducale" (come definito all'articolo 8).

Nel corso della lavorazione, il prodotto può essere trasferito solo dopo il 6° mese di stagionatura, con 2 possibili destinazioni: un altro stabilimento abilitato alla produzione di Prosciutto di Parma o un magazzino abilitato alla fase di maturazione del prodotto; in ogni caso, la sigla aziendale riportata sotto la corona ducale deve comunque appartenere al produttore, come definito al punto 8.1.c).

Controlli

(articolo 7 del disciplinare)

La verifica del rispetto delle prescrizioni del presente Disciplinare è eseguita da CSQA Certificazioni Srl, Organismo di Controllo preventivamente autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Regolamento UE n. 1151/2012.

Designazione e presentazione

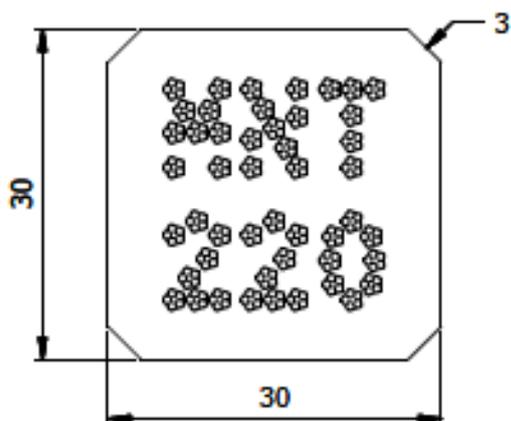
(articolo 8 del disciplinare)

8.1 Tracciabilità

8.1.a) Allevamento d'origine

L'allevatore inserito nel sistema dei controlli appone sulle cosce di ogni suino, purché conforme alle prescrizioni evidenziate all'art. 5, entro il ventottesimo giorno dalla nascita e, comunque, nel momento in cui il suinetto si trova ancora sotto scrofa, un tatuaggio indelebile ed inamovibile costituito dalla sigla della provincia in cui è situato l'allevamento, 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.

Lettere e cifre sono riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiuso disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm, come da esempio sotto riportato:



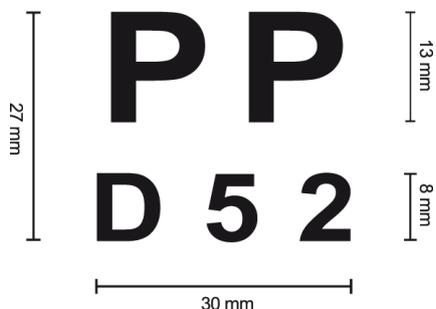
Le lettere indicanti il mese di nascita dei suinetti sono utilizzate secondo la seguente tabella:

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

8.1.b) Macello

Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del Prosciutto di Parma, dopo aver verificato la conformità delle stesse alle prescrizioni previste dall'art. 5, il macello inserito nel sistema dei controlli appone un tatuaggio indelebile, impresso in modo inamovibile e ben visibile sulla cotenna.

Il tatuaggio del macello è costituito dalla sigla fissa "PP" di altezza 13 mm e da una sigla variabile di identificazione del macello (larghezza 30 mm e altezza 8 mm) costituita da una lettera e da due numeri, come da modello sottostante, riportante a mero titolo esemplificativo la sigla "D52":

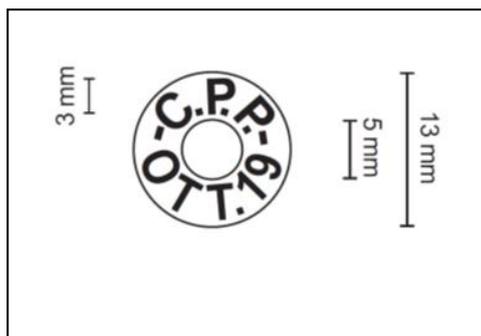


8.1.c) Produttore: sigillo e contrassegno corona ducale

Per "produttore di Prosciutto di Parma", o anche solo "produttore", s'intende lo stabilimento che ha sigillato il prodotto e lo ha lavorato quanto meno per i primi 6 mesi successivi alla sigillatura.

i) sigillo

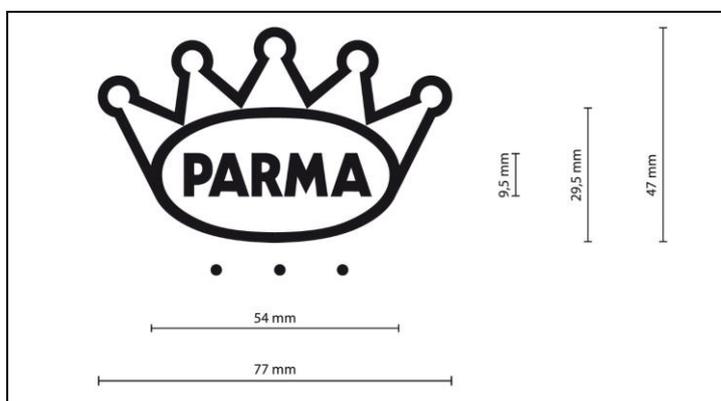
All'inizio della fase di salagione delle cosce fresche, contestualmente all'operazione di salatura, previa verifica della relativa conformità delle stesse alle prescrizioni succitate, il produttore appone sulla coscia un sigillo - in modo da rimanere visibile permanentemente - a forma di corona circolare con un foro centrale, con l'indicazione del mese (prime 3 lettere) e dell'anno (ultime due cifre in numeri arabi) di inizio della stagionatura e della sigla C.P.P.. In caso di intervenute non conformità alle disposizioni del Disciplinare in corso di stagionatura, l'Organismo di Controllo provvede alla rimozione del sigillo. Il modello del sigillo è conforme al disegno riportato sotto, che ne indica anche le dimensioni complessive e parziali.



ii) contrassegno corona ducale

Al termine della stagionatura, dopo la verifica del rispetto delle prescrizioni del Disciplinare da parte dell'Organismo di Controllo e su preventiva autorizzazione di quest'ultimo, il produttore appone su entrambe le parti del prosciutto il contrassegno corona ducale.

Il contrassegno è costituito da una corona a cinque punte con base ovale in cui è inserita la parola PARMA accompagnata dalla sigla del produttore, composta da una lettera e due numeri, posto sotto la base ovale, come da esempio sotto riportato:



Ciascun strumento per l'apposizione del contrassegno può anche recare speciali segni di identificazione al fine di permettere procedure di controllo e verifica più efficaci.

Il Consorzio del Prosciutto di Parma custodisce le matrici per la fabbricazione e la riproduzione degli strumenti per l'apposizione del contrassegno - di cui è proprietario - che sono affidati all'Organismo di Controllo per le finalità sopra specificate.

La corona ducale vale come segno sia di identificazione sia di qualificazione del Prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto, assicurandone l'autenticità, e di garantire che il prodotto stesso abbia rispettato le prescrizioni previste nel Disciplinare; per tali ragioni il contrassegno deve rimanere visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto. Solo nel caso di vendita presso il punto vendita al "banco taglio", nel caso in cui le operazioni di affettamento abbiano portato all'eliminazione di entrambi i marchi presenti, per ovvie ragioni la permanenza del sigillo è considerata garanzia sufficiente di tracciabilità ed autenticità del prodotto.

In sostanza, il più rilevante elemento distintivo del Prosciutto di Parma a livello di presentazione del prodotto nella fase commerciale è pertanto costituito dal contrassegno corona ducale. È solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la "corona ducale" un prodotto non può essere denominato, presentato, commercializzato e promosso come Prosciutto di Parma.

Anche la riproduzione grafica del contrassegno "corona ducale" non è nella libera disponibilità di chiunque, neppure con riferimento a prodotti autentici: essa infatti, comunque utilizzata, è riservata al Consorzio del Prosciutto di Parma, il quale può, volta per volta e per singole e precise iniziative, autorizzare la riproduzione grafica del contrassegno corona ducale, ponendo le condizioni e le limitazioni che ritiene opportune e predisponendo i controlli del caso. Ogni riproduzione del simbolo del contrassegno non autorizzato è perseguibile penalmente e civilmente.

In sostituzione dei succitati segni identificativi di tracciabilità (tatuaggio - allevamento, timbro - macello, sigillo e contrassegno - produttore), previa approvazione dell'Autorità competente, possono essere utilizzati strumenti e/o supporti alternativi, parimenti indelebili ed inamovibili, che permettano un miglioramento della tracciabilità del prodotto finito, anche ai fini certificativi.

8.2 Presentazione ed etichettatura

Il Prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno corona ducale, può essere presentato e commercializzato nelle seguenti modalità:

8.2.a) Prosciutto di Parma con osso/intero:

Il Prosciutto di Parma, nella sua forma tradizionale, si presenta intero con l'osso.

La presentazione e commercializzazione di tale tipologia di Prosciutto di Parma deve rispettare, oltre alle prescrizioni della normativa vigente in materia, le seguenti specifiche di etichettatura:

- a) Indicazione della dizione Prosciutto di Parma, in caratteri uniformi, da posizionare nel campo visivo principale, sulla parte frontale dell'etichetta, accompagnata dal simbolo DOP, eventualmente abbinata alla dicitura "Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n° 1107/96".
- b) Indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale/sale marino.
- c) Indicazione della ragione sociale (e/o del marchio) e dell'indirizzo del produttore che ha stagionato il prodotto o del produttore che lo commercializza.

8.2.b) Prosciutto di Parma disossato

Il Prosciutto di Parma, dopo la marchiatura, può essere presentato anche disossato (intero, metà, ovvero in tranci di peso e forma variabile); in ogni caso, deve sempre essere presente e visibile il contrassegno "corona ducale".

La presentazione e commercializzazione di tale tipologia di Prosciutto di Parma deve rispettare, oltre alle prescrizioni della normativa vigente in materia, le seguenti specifiche di etichettatura:

- a) Indicazione della dizione Prosciutto di Parma in caratteri uniformi, da posizionare nel campo visivo principale, sulla parte frontale dell'etichetta, accompagnata dal simbolo DOP, eventualmente abbinata alla dicitura "Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n° 1107/96", a cui può essere aggiunto "disossato", oppure "metà" o "trancio", nei relativi casi specifici.
- b) Indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale/sale marino.
- c) Indicazione della data d'inizio stagionatura, espressa almeno in mese/anno, qualora il sigillo non risulti più visibile.
- d) Indicazione della ragione sociale (e/o del marchio) e dell'indirizzo del produttore che ha stagionato il prodotto o del produttore che lo commercializza.

8.2.c) Prosciutto di Parma preaffettato:

Il Prosciutto di Parma, dopo la marchiatura e la disossatura, può essere presentato affettato e confezionato; le modalità di affettamento non devono alterare le caratteristiche tipiche e distintive del Prosciutto di Parma e, inoltre, devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- i. Le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma sono effettuate presso laboratori situati nella zona tipica come definita dall'articolo 3, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'Organismo di Controllo, e vengono effettuate sotto il controllo degli ispettori dell'Organismo stesso.
- ii. Qualora le operazioni di disossatura, ai fini del successivo affettamento e confezionamento, si svolgano presso locali non compresi nell'ambito del laboratorio di affettamento ovvero non di pertinenza di uno stabilimento di produzione, gli stessi locali devono essere comunque situati nella "zona tipica" come definita dall'articolo 3.
- iii. In deroga a quanto sancito all'art. 5.4, prima di essere affettati i prosciutti disossati destinati ad essere sottoposti all'affettamento (anche detti "mattonelle"), possono essere stoccati per un periodo immediatamente precedente all'affettatura a temperatura inferiore a 0°C. Tale operazione ha una funzione prettamente tecnologica.
- iv. Il Prosciutto di Parma deve essere affettato separatamente da altri prodotti e previa accurata pulizia dei macchinari.
- v. Il confezionamento del Prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera protettiva ovvero sottovuoto ovvero attraverso altri sistemi eventualmente individuati alla luce dell'evoluzione delle tecnologie di produzione.
- vi. Le confezioni possono essere di dimensioni, forma e peso variabili.
- vii. L'impostazione grafica e le diciture riportate sulla confezione devono essere conformi alle prescrizioni contenute nel presente Disciplinare nonché ad ogni altra normativa vigente in materia.
- viii. L'impresa confezionatrice - ai fini della relativa approvazione - comunica l'impostazione grafica e le diciture riportate sulle confezioni in via preventiva all'Organismo di Controllo il quale, con specifico riferimento alle prescrizioni del presente Disciplinare, ne formalizza l'approvazione oppure dispone con provvedimento motivato eventuali modificazioni e/o integrazioni.
- ix. Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma devono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60% ed un valore di attività dell'acqua (a_w) non superiore a 0,91 nel caso del preaffettato di cui al punto xi a), oppure 0,90 nel caso del preaffettato di cui al punto xi b).
- x. Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento e confezionamento, tali prosciutti sono suddivisi in due classi di peso per ognuna delle quali sono individuati i tempi minimi di stagionatura e il Termine Minimo di Conservazione (TMC). Tale ultimo elemento varia in dipendenza del periodo di stagionatura, della modalità di confezionamento (atmosfera protettiva con interfoglio, atmosfera protettiva senza interfoglio, o sottovuoto), dell'attività dell'acqua e delle temperature di conservazione.
- xi. a) Per il preaffettato conservato a temperatura compresa tra 0°C e 10°C, le condizioni di cui sopra sono riportate nella seguente tabella:

Peso prosciutto	Stagionatura Minima	TMC atmosfera protettiva senza interfoglio	TMC atmosfera protettiva con interfoglio	TMC sottovuoto
Fino a 9,5 kg	14 mesi	60 giorni	90 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	15 mesi	90 giorni	120 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	18 mesi	120 giorni	150 giorni	180 giorni
Oltre 9,5 kg	16 mesi	60 giorni	90 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	18 mesi	90 giorni	120 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	24 mesi	120 giorni	150 giorni	180 giorni

Nel caso cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, esso deve avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva.

- b) Preaffettato conservato a temperatura “ambiente”: qualora si voglia conservare il preaffettato a temperatura “ambiente” ($T \leq 25^{\circ}\text{C}$), è indispensabile che lo stesso, al fine di garantire la sicurezza microbiologica del prodotto, sia ottenuto da prosciutti con peso fino a 9,5 kg, stagionati almeno 18 mesi, con un valore dell’attività dell’acqua (a_w) ≤ 0.90 e confezionato con interfoglio. In ogni caso, il TMC del prodotto non può superare i 30 giorni.

Le condizioni di cui sopra sono riassunte nella seguente tabella:

Peso prosciutto	Stagionatura minima	TMC atmosfera protettiva con interfoglio	TMC sottovuoto con interfoglio	Temperatura di conservazione	a_w
fino a 9,5 kg	18 mesi	30 giorni	30 giorni	$\leq 25^{\circ}\text{C}$	$\leq 0,90$

- xii. La confezione di Prosciutto di Parma, di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare una parte comune – pari al 25% della superficie della parte superiore della confezione – costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione stessa, di fondo nero, riportante il contrassegno corona ducale e, al di sopra dello stesso, il simbolo DOP, mentre al di sotto le diciture di legge: “Prosciutto di Parma - Denominazione di Origine Protetta ai sensi della L. 26/90 e del Reg. CE 1107/96”. I rimanenti spazi sono di pertinenza aziendale e sono utilizzati a discrezione dell’interessato nel rispetto della normativa vigente in materia.

La sigla posizionata sotto il contrassegno “corona ducale” è identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento.

Le caratteristiche grafiche, le dimensioni delle diciture e del contrassegno contenuti nel triangolo consortile sono indicati nelle riproduzioni grafiche riportate nel Piano di Controllo.

- xiii. Qualora la forma delle confezioni sia irregolare a tal punto da non permettere un adeguato posizionamento del triangolo al vertice sinistro superiore, quest’ultimo dovrà essere adattato alla forma della confezione stessa come indicato, a titolo esemplificativo, nelle riproduzioni grafiche specificate nel Piano di Controllo.

- xiv. Le confezioni di Prosciutto di Parma di cui ai punti xii e xiii, devono riportare la ragione/denominazione sociale del produttore di Prosciutto di Parma che ha stagionato il prodotto o che lo ha solo commercializzato, oppure del confezionatore che ha affettato il prodotto; tale denominazione deve essere posizionata in modo lineare nella parte adiacente al triangolo ed iscritta su un fondo trasparente-satinato come indicato nelle riproduzioni grafiche specificate nel Piano di Controllo. Può essere riportato un solo nominativo tra i tre soggetti sopra indicati (produttore che ha stagionato o produttore che ha commercializzato o confezionatore) con l’esclusione di ulteriori riferimenti ad altri soggetti, fatta salva la possibilità di indicare a fianco della ragione/denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione/denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata. La ragione/denominazione sociale del produttore inserita nella confezione può eventualmente essere fatta precedere dalle sole diciture “prodotto da” o “prodotto e confezionato da”, in italiano o altra lingua, nel caso in cui l’azienda abbia posto in essere tali attività e non si sia limitata alla sola commercializzazione del prodotto. Diversamente, il confezionatore che non è anche un produttore di Prosciutto di Parma deve sempre far precedere l’indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica “confezionato da”, in italiano o altra lingua.

- xv. Il Prosciutto di Parma preaffettato può altresì essere presentato nel formato “take away” se sono rispettate le seguenti condizioni:

- a) la parte comune della confezione è costituita da un triangolo con fondo trasparente posizionato al vertice sinistro superiore della confezione e pari al 18% della superficie della parte superiore della stessa, al cui vertice rimane una parte di fondo nero sul quale è posizionato il simbolo DOP. Nel caso di confezioni con forma irregolare si applica quanto disposto al punto xiii.
 - b) il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio, circostanza che ne esclude la conservabilità a temperatura "ambiente": $T \leq 25^{\circ}\text{C}$;
 - c) il TMC non è superiore a 25 giorni a far tempo dalla data di confezionamento;
 - d) le confezioni possono essere a peso variabile o fisso, con un peso minimo di 110 grammi;
 - e) la stagionatura del Prosciutto di Parma utilizzato deve essere di almeno 16 mesi;
 - f) la confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro;
 - g) sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel triangolo di cui al suddetto punto xv.a) e nell'etichetta tecnica, che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione;
 - h) la superficie dell'etichetta tecnica non può superare il 13% della superficie del fronte o del retro della confezione;
 - i) l'etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge, la ragione/denominazione sociale del produttore di Prosciutto di Parma che ha stagionato il prodotto o che lo ha commercializzato, oppure del confezionatore che ha affettato il prodotto; è fatta salva la possibilità di indicare a fianco della denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione/denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata. Tale dizione deve essere posizionata immediatamente sotto la denominazione Prosciutto di Parma;
 - j) per il produttore, è possibile far precedere la denominazione aziendale dalle sole diciture "prodotto da" o "prodotto e confezionato da", in italiano o altra lingua; diversamente, il confezionatore che non è anche un produttore di Prosciutto di Parma deve necessariamente far precedere l'indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica "confezionato da", in italiano o altra lingua;
 - k) l'obbligo di cui ai precedenti punti i e j può essere ottemperato anche riportando la ragione/denominazione sociale in questione nel fronte della confezione, sotto il triangolo trasparente, con le modalità e le disposizioni previste per le confezioni di cui al punto xiv.
- xvi. In ogni caso, oltre alle indicazioni definite nei punti xii, xiv e xv e alle diciture prescritte dalla normativa cogente in materia, sulle confezioni del Prosciutto di Parma preaffettato devono essere riportate le seguenti peculiari indicazioni:
- a) data d'inizio stagionatura espressa in mese e anno;
 - b) il termine minimo di conservazione, come definito nei punti xi e xv;
 - c) le modalità di conservazione:
 - nel caso del preaffettato di cui al punto xi.a) e xv, l'indicazione che la conservazione deve aver luogo a temperatura compresa tra 0°C e 10°C ; ad esempio, "*Conservare a temperatura tra 0°C e 10°C* ";
 - nel caso di preaffettato di cui al punto xi.b), l'indicazione che la conservazione non deve aver luogo a temperatura superiore a $+25^{\circ}\text{C}$; ad esempio "*Conservare a temperatura $\leq 25^{\circ}\text{C}$* ";
 - d) ingredienti: *carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale/sale marino.*

Tutte le operazioni di confezionamento, nonché quelle ad esse connesse, sono effettuate sotto il continuo controllo degli ispettori dell'Organismo di Controllo, i quali verificano altresì la rispondenza del prodotto alle caratteristiche merceologiche definite dal presente Disciplinare; ciò anche attraverso il prelevamento di campioni e l'effettuazione delle analisi tecniche ritenute opportune.

Resta intesa la possibilità di inserire nell'etichetta di tutte le tipologie di Prosciutto di Parma succitate supporti tecnologici, o altri strumenti alternativi, che permettano una migliore tracciabilità del prodotto e possano garantire controlli più efficaci.

Con specifico riferimento alle parti del prodotto residue alle operazioni di disosso e/o affettamento effettuate dagli stabilimenti riconosciuti, queste possono essere destinate alla realizzazione di prodotti composti solo previa apposita verifica e specifica autorizzazione fornita dall'Organismo di Controllo e con l'indicazione in etichetta di *“prodotto non destinato al consumatore finale, ma ad ulteriore lavorazione”*.

8.2.d) Ulteriori specifiche sulla presentazione e l'etichettatura del Prosciutto di Parma

In abbinamento, ossia di seguito e/o in accostamento, alla denominazione di vendita Prosciutto di Parma, possono essere utilizzati esclusivamente i seguenti termini: “disossato”, “affettato”, “metà”, “in tranci” e/o “trancio”.

In abbinamento alla denominazione Prosciutto di Parma è vietato l'utilizzo di qualificativi (quali ad esempio, “riserva”, “extra” o “selezione”), qualificazioni, menzioni ed attribuzioni, che invece possono essere riportati se evidentemente e graficamente abbinati al marchio aziendale o alla ragione sociale e, comunque, chiaramente distaccati dalla denominazione; è invece consentito indicare la durata della stagionatura del prodotto.

In abbinamento alla denominazione, è altresì consentito l'utilizzo di marchi consortili e/o altri simboli consortili, finalizzati ad evidenziare - ferma restando l'ottemperanza alle regole del presente Disciplinare - il rispetto di determinate specifiche produttive, ossia: elevati standard di sostenibilità e benessere animale, caratteristiche particolari riguardanti il prodotto, il rispetto delle prescrizioni relative alla “certificazione biologica”.

È vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione protetta, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di produzione di cui all'articolo 3.

L'uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di produzione o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni è vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa a meno che l'imprenditore interessato non ne dimostri l'utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.

I presenti divieti si estendono anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del Prosciutto di Parma.