

**RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**  
**D.O.P. (X) - I.G.P. (..)**

Comunicata ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006

**1. Autorità nazionale**

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 - Roma

**2. Richiedente**

Consorzio del prosciutto di Parma  
Largo Piero Calamandrei, 1/A  
43121 - Parma  
Tel 0521.246211  
Fax 0521.243983  
e-mail: info@prosciuttodiparma.com

**3. Denominazione del prodotto**

Prosciutto di Parma.  
Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996.  
Modifiche registrate con Reg. (CE) n. 102/08 del 4 febbraio 2008 e con Reg. (CE) n. 148/10 del 23 febbraio 2010.

**4. Tipo di prodotto**

Prodotto a base di carne; prosciutto crudo stagionato, identificato da un contrassegno apposto a fuoco sulla cotenna;

**5. Sintesi del disciplinare**

a. Nome del prodotto

Prosciutto di Parma

b. Descrizione del prodotto

Prosciutto crudo stagionato; identificato da un contrassegno apposto a fuoco sulla cotenna; forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta); peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette; colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

Il prosciutto di Parma è un prosciutto crudo stagionato per un minimo di 12 mesi; gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale.

**Le parole:**

«««

Dal punto di vista analitico il prodotto è caratterizzato da determinati parametri relativi ad umidità (dal 59% al 64%), sale (dal 4.5% al 6.9%) e proteolisi (dal 24 al 31%).

»»»

**vengono sostituite dalle parole:**

«««

Dal punto di vista analitico il prodotto è caratterizzato da determinati parametri relativi ad umidità (dal 59% al 63.5%), sale (dal 4.2% al 6.2%) e proteolisi (dal 24 al 31%).

»»»

Dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato confezionato in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato.

c. Zona geografica di produzione

La zona di produzione del prosciutto di Parma comprende il territorio della provincia di Parma posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri 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.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

d. Storia ed origine del prodotto

Sulla base delle notizie archeologiche, storiche, linguistiche, delle tradizioni e della iconografia esistente, nonché delle conoscenze scientifiche di biologia, allevamento del maiale e tecnologie di trasformazione degli alimenti, in particolare della conservazione delle carni tramite la salagione, è possibile riconoscere quanto segue.

Da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle esperienze di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, la Padania costituisce una "unità" anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto.

La "unità" padana ha dato origine ad un unico "modello" di addomesticamento e allevamento del maiale e di produzione di prosciutto stagionato. Questo "modello" nel tempo si è successivamente differenziato dando origine alle "modulazioni" che oggi corrispondono al Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto.

Per quanto attiene al Prosciutto di Parma, è stato attestato che la applicazione delle tecniche arcaiche di produzione, sopravvissute nella sostanza nel corso dei secoli - anzi arricchitesi sempre più di esperienze personali ereditate da ogni epoca - ed evolute in parallelo con il complesso dipanarsi delle situazioni storiche, economiche e sociali, non ha conosciuto soluzioni di continuità; ciò dimostra come le peculiari caratteristiche qualitative del prosciutto di Parma siano essenzialmente ed intimamente collegate - anzi da essi dipendono - con insostituibili ed irripetibili fattori naturali, ambientali ed umani.

e. Metodo di ottenimento del prodotto

Il disciplinare prevede tra l'altro che per quanto riguarda la materia prima, il prosciutto di Parma può essere ottenuto solo da suini, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro genealogico italiano; da suini derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro genealogico italiano; da suini di altre razze, meticci ed ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del

Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante, aventi un'età minima di 9 mesi, un peso pari a 160 kg (con una variazione del 10%) ed alimentati secondo una specifica dieta prevista in modo analitico.

Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati in apposite tabelle riferite a due situazioni: alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo e alimenti ammessi nella fase di ingrasso. L'alimento deve, preferibilmente, essere presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Nella prima fase la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale e gli alimenti ammessi, oltre a quelli indicati per la seconda fase, sono i seguenti: semola glutinata di mais e/o corn gluten feed, carrube denocciolate, farina di pesce, farina di estrazione di soia, distillers, latticello, lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°, lisati proteici, silomais.

Nella seconda fase, quella di ingrasso la presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 55% di quella totale e gli alimenti ammessi sono i seguenti: mais, pastone di granella e/o pannocchia, sorgo, orzo, frumento, triticale, avena, cereali minori, crusca e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento, patata disidratata, manioca, polpe di bietola surpressate ed insilate, expeller di lino, polpe secche esauste di bietola, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori, siero di latte, latticello, farina disidratata di medica, melasso, farina di estrazione di soia, di girasole, di sesamo, di cocco, di germe di mais, pisello e/o altri semi di leguminose, lievito di birra e/o di morula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 C.

La materia prima (cosce fresche) utilizzata per la produzione di prosciutto di Parma presenta i seguenti elementi di caratterizzazione: la consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio 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 jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%; lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore ("sottonoce"), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso fra i 7 e 9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore ai 9 chilogrammi. Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa. In "corona" deve essere presente una copertura tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante. Le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi.

Esse 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.

La coscia fresca proveniente dai macelli è sottoposta a precise fasi di lavorazione, con la sola aggiunta di sale marino, per un periodo non inferiore a 12 mesi; le fasi sono le seguenti: isolamento, raffreddamento; rifilatura; salagione; riposo; lavatura-asciugatura; pre-stagionatura; toelettatura; sugnatura; stagionatura; affetta mento- confezionamento.

Nella zona di produzione devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima. Nella zona di provenienza della materia prima 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 tutelata.

Il prosciutto di Parma, dopo l'apposizione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato, confezionato in tranci di forma e peso variabili, ovvero affettato ed opportunamente confezionato; in quest'ultimo caso le operazioni di affetta mento e confezionamento dovranno essere effettuate esclusivamente nella zona tipica di produzione ed il segno distintivo della DOP dovrà essere necessariamente apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione secondo le modalità di cui al successivo punto 8; tale disposizione risulta necessaria al fine di garantire le caratteristiche qualitative tipiche del prosciutto di Parma, ed una completa tracciabilità del prodotto.

## **6. Legame con l'ambiente geografico**

I requisiti produttivi funzionali al conseguimento della denominazione di origine "Prosciutto di Parma" sono tutti strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. La materia prima ed il Prosciutto di Parma sono strettamente collegati fra loro e, insieme, alla evoluzione produttiva, economica e sociale dell'area geografica, che ne ha determinato connotazioni irripetibili. La caratterizzazione della materia prima è assolutamente peculiare della macro-zona geografica delimitata, nell'Italia Centro-settentrionale (come indicato nel precedente punto 4 secondo paragrafo), questo fin dall'epoca etrusca ed ancora ai nostri giorni.

L'evoluzione dell'allevamento del suino pesante macellato in età avanzata contraddistingue le tappe della suinicoltura: 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 prodotto a denominazione il suo naturale ed univoco obiettivo produttivo. Nel contesto della macro-zona geografica delimitata si inserisce un'area ristretta che, in funzione di condizioni ambientali uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del fattore umano, si è sviluppata come zone di produzione del Prosciutto di Parma. Tale area delimitata è rappresentata da una piccola parte della provincia di Parma. La micro-zona è caratterizzata, in funzione della sua collocazione, da condizioni ecologiche, climatiche ed ambientali uniche, dovute alla azione dell'aria che giunge dal mare della Versilia e che, addolcendosi tra gli uliveti e le pinete della Val di Magra, asciugandosi ai passi appenninici ed arricchendosi del profumo dei castagni, arriva a prosciugare i prosciutti di Parma ed a renderne la dolcezza esclusiva.

Parma è situata nel cuore di quella che era la Gallia Cisalpina, cioè di quel territorio i cui abitanti allevavano grandi mandrie di porci ed erano particolarmente abili nel produrre prosciutti salati.

Risalendo il corso dei secoli, del prosciutto e di come prepararlo se ne parla in vari scritti fino agli elenchi camerati del 1913 in cui è contemplato l'attuale polo produttivo. La prima fase prettamente artigianale si è sviluppata fino ai giorni nostri verso un processo di industrializzazione che, tuttavia, ha mantenuto intatte le caratteristiche tradizionali del prodotto.

L'origine del prodotto è storicamente documentata anche in relazione alla zona di origine della relativa materia prima, essendo esso il frutto della evoluzione di una tipica cultura rurale comune a tutta la suddetta "macroregione" e che ha trovato nella area delimitata della provincia di Parma una collocazione peculiare in funzione delle inimitabili condizioni microclimatiche ed ambientali.

## **7. Struttura di Controllo**

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite dalla norma EN 45011:

Istituto Parma Qualità

Via Roma, 82/b-c

Langhirano (PR)

Tel 0521.864077

Fax 0521.864645

e-mail: ipqsegreteria@libero.it

## **8. Elementi Specifici dell'Etichettatura**

Il primo elemento di riconoscimento del prosciutto di Parma, che pur non riguardando l'etichettatura dello stesso lo contraddistingue sul mercato, è la "corona ducale" (marchio a fuoco riprodotto una corona stilizzata con cinque punte accompagnata dal toponimo "Parma") che assume un valore di marchio sia di identificazione sia di qualificazione del prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati.

E' 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, né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio).

Per quanto riguarda gli elementi che contraddistinguono l'etichettatura del prosciutto di Parma, le indicazioni obbligatorie sono le seguenti:

- per il prosciutto di Parma intero con osso:
  - "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine protetta";
  - la sede dello stabilimento di produzione;
- per il prosciutto di Parma confezionato, intero, disossato o presentato in tranci:
  - "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine protetta";
  - la sede dello stabilimento di confezionamento;
  - la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;

**Le parole:**

««««

- per il prosciutto di Parma affettato e preconfezionato:
  - le confezioni presentano una parte comune, pari al 25% della superficie della parte superiore delle confezioni stesse, costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore, di fondo nero o trasparente nei limiti ed alle condizioni prescritte nella direttiva concernente l'affettamento e il confezionamento del prosciutto di Parma, riportante il contrassegno "corona ducale" e le diciture:
    - prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n° 26 e del Regolamento (CE) 1107/96;
    - confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato.
    - la sede del laboratorio di confezionamento;
    - la data di produzione (inizio stagionatura riportata sul sigillo)

»»»»

**vengono sostituite dalle parole:**

««««

- per il prosciutto di Parma affettato e preconfezionato:
  - le confezioni presentano una parte comune posizionata al vertice sinistro superiore, rispondente alle caratteristiche e alle condizioni prescritte nella direttiva concernente l'affettamento e il confezionamento del prosciutto di Parma e riportante il contrassegno "corona ducale" e le diciture:
    - prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n° 26 e del Regolamento (CE) 1107/96;
    - confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato.
    - la sede del laboratorio di confezionamento;
    - la data di produzione (inizio stagionatura riportata sul sigillo)

»»»»

I rimanenti spazi sono di pertinenza aziendale e sono utilizzati a discrezione dell'interessato nel rispetto delle norme regolamentari in materia di etichettatura per il prosciutto tutelato.

È vietata l'utilizzazione di qualificativi quali, "classico", "autentico", "extra", "super", e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinata alla denominazione di vendita, ad esclusione di "disossato" ed "affettato" nonché di altre indicazioni non specificamente previste dal disciplinare di produzione.

Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma possono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60% ed un valore di attività dell'acqua non superiore a 0,91.

**Le parole:**

««««

Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento, tali prosciutti sono suddivisi in tre 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 e della modalità di confezionamento (atmosfera protettiva o sottovuoto). Nel caso di confezionamento con interfoglio, le condizioni di cui sopra sono riportate nella seguente tabella

Peso prodotto	Stagionatura	TMC atmosfera protettiva	TMC sottovuoto
7 - 8,5 kg	12 mesi	60 giorni	90 giorni
7 - 8,5 kg	14 mesi	90 giorni	90 giorni
7 - 8,5 kg	15 mesi	120 giorni	120 giorni
8,5 - 10 kg	14 mesi	60 giorni	90 giorni
8,5 - 10 kg	16 mesi	90 giorni	90 giorni
8,5 - 10 kg	17 mesi	120 giorni	120 giorni
oltre 10 kg	16 mesi	60 giorni	90 giorni
oltre 10 kg	18 mesi	90 giorni	90 giorni
oltre 10 kg	19 mesi	120 giorni	120 giorni

Nel caso in cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, dovranno essere rispettate le seguenti condizioni:

- il confezionamento dovrà avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva;
- il TMC non potrà in alcun caso superare i 50 giorni.

»»»»

**vengono sostituite dalle parole:**

««««

Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento, 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 e della modalità di confezionamento (atmosfera protettiva con interfoglio, atmosfera protettiva senza interfoglio, o sottovuoto).

Le condizioni di cui sopra sono riportate nella seguente tabella:

Peso prodotto	Stagionatura	TMC atmosfera protettiva con interfoglio	TMC atmosfera protettiva senza interfoglio	TMC sottovuoto
Fino a 9,5 kg	13 mesi	90 giorni	60 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	15 mesi	120 giorni	90 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	16 mesi	90 giorni	60 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	18 mesi	120 giorni	90 giorni	150 giorni

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

»»»»

**9. Condizioni nazionali (eventuali)**