

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 Reg. (CE) n. 102/08 del 4 febbraio 2008 e Regg. (UE) n. 148/10 del 23 febbraio 2010, n. 1208/10 del 25 novembre 2013 e n. 2023/461 del 27 febbraio 2023

Richiedente

Consorzio del prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei, 1/a, 43121 Parma PR
Tel. 0521246211
<https://www.prosciuttodiparma.com/>

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “PROSCIUTTO DI PARMA”	
DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
Articoli 1, 2,3,4 Articolo 5 Metodo di ottenimento del Prosciutto di Parma [Omissis] 5.3 Macellazione e caratteristiche delle cosce fresche 5.3.a) Macellazione Il suino, all’arrivo al macello, deve essere sano, riposato e a digiuno, secondo le disposizioni vigenti in materia di benessere animale. 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 Parma, 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. Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H Heavy ed	Nessuna modifica richiesta INVARIATI Articolo 5 Metodo di ottenimento del Prosciutto di Parma [Omissis] 5.3 Macellazione e caratteristiche delle cosce fresche 5.3.a) Macellazione Il suino, all’arrivo al macello, deve essere sano, riposato e a digiuno, secondo le disposizioni vigenti in materia di benessere animale. 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 Parma, 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. 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 compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono rilevati al momento della macellazione. [Omissis] Articoli 6, 7 e 8	appartenere alle classi U, R, O della tabella dell'Unione Europea per la classificazione delle carcasse suine; inoltre, la carcassa deve avere un peso compreso tra 110,1 kg e 180,0 kg. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono rilevati al momento della macellazione. [Omissis] Nessuna modifica richiesta INVARIATI
--	--